

## **Penguatan Potensi Lokal melalui Implementasi Inovasi Olahan Salak Bangkalan di Lingkungan SDN Bilaporah 3**

**Isna Ida Mardiyana<sup>1</sup>, Erika Yolanda Friselya<sup>2</sup>, Fajar Amalia Rohmah<sup>3</sup>, Rosi Cahyaning Wulan<sup>4</sup>, Agnes Firdatun Nisa<sup>5</sup>, Nabila Elyno Putri<sup>6</sup>, M. Churriyyatul Qulub<sup>7</sup>, Rahma Yeni Herlina<sup>8</sup>, Agung Dalis Wibowo<sup>9</sup>**

*<sup>1,2,3,4,5,6,7,8,9</sup> Universitas Trunojoyo Madura, Indonesia*

### **Corresponding Author**

**Nama Penulis:** Isna Ida Mardiyana

**E-mail:** [isnaida.mardiyana@trunojoyo.ac.id](mailto:isnaida.mardiyana@trunojoyo.ac.id)

### **Abstrak**

*Kegiatan implementasi inovasi olahan salak di SDN Bilaporah 3, Kecamatan Socah, Bangkalan, bertujuan untuk meningkatkan nilai jual buah salak sekaligus menguatkan potensi lokal Desa Bilaporah melalui inovasi produk olahan. Metode pelaksanaan meliputi tahap persiapan, pelaksanaan, dan evaluasi. Produk olahan yang diperkenalkan dalam kegiatan ini adalah teh kulit salak, selai salak, dan bungeoppang isi salak. Selama kegiatan, peserta mengikuti pemaparan materi, menonton video proses pembuatan, dan ikut serta dalam praktik memasak secara langsung. Hasil kegiatan menunjukkan respon positif dari seluruh peserta. Kegiatan ini diharapkan dapat menjadi awal dari upaya berkelanjutan dalam memanfaatkan hasil pertanian secara optimal dan memperkuat karakter siswa melalui pengenalan potensi desa mereka sendiri.*

**Kata kunci** – inovasi olahan, buah salak, potensi lokal, kegiatan pengabdian, pendidikan karakter.

### **Abstract**

*The implementation of salak processed innovation activities at SDN Bilaporah 3, Socah District, Bangkalan, aims to increase the selling value of salak fruit while strengthening the local potential of Bilaporah Village through processed product innovation. The implementation method includes preparation, implementation, and evaluation stages. The processed products introduced in this activity are salak skin tea, salak jam, and salak-filled bungeoppang. During the activity, participants followed the material presentation, watched videos of the manufacturing process, and participated in direct cooking practices. The results of the activity showed a positive response from all participants. This activity is expected to be the beginning of a sustainable effort to optimally utilize agricultural products and strengthen the character of students through the introduction of the potential of their own village.*

**Keywords** - processed innovation, salak fruit, local potential, community service activities, character education.

## **PENDAHULUAN**

Kabupaten Bangkalan yang terletak di Pulau Madura dikenal memiliki potensi pertanian yang cukup besar. Salah satu hasil pertanian yang cukup melimpah adalah buah salak. Karena banyaknya perkebunan salak di wilayah ini, Bangkalan pun sering dijuluki sebagai “Kota Salak” (Kamalia dkk., 2021). Tanaman salak tumbuh subur di beberapa kecamatan, termasuk Kecamatan Socah, yang menjadi salah satu sentra produksi salak di Bangkalan. Buah salak dari daerah ini memiliki rasa yang khas, cenderung tidak terlalu manis, sedikit asam, dan agak sepat (Ariestin dan Ashari, 2014). Namun, karena daya tahan buah salak yang rendah dan pemasaran yang masih terbatas, petani sering mengalami kerugian, terutama saat musim panen raya tiba dan harga jual menurun drastis (Dewi dkk., 2023).

Buah salak juga memiliki banyak manfaat bagi kesehatan. Daging buah salak mengandung betakaroten, kalsium, flavonoid, dan tanin yang bermanfaat untuk menjaga kesehatan mata, memperlancar pencernaan, hingga mencegah diare dan sembelit (Ulfah dkk., 2022). Bahkan, kandungan flavonoid dan antioksidan dalam buah ini juga dipercaya dapat meningkatkan daya ingat serta fungsi otak (Putri dkk., 2023). Tidak hanya daging buahnya, bagian kulit dan biji salak yang selama ini dianggap limbah pun ternyata memiliki nilai kesehatan yang tinggi. Kulit salak mengandung flavonoid, tannin, dan senyawa lain yang berfungsi sebagai antioksidan alami dan dapat menurunkan kadar gula darah, sehingga berpotensi dijadikan alternatif pengobatan diabetes (Putra dkk., 2024). Biji salak sendiri juga memiliki aktivitas antioksidan yang bermanfaat bagi tubuh (Martini dkk., 2022).

Salah satu desa di Kecamatan Socah yang memiliki banyak kebun salak adalah Desa Bilaporah. Hampir setiap rumah di desa ini memiliki tanaman salak sendiri (Ikhwan dkk., 2013). Sayangnya, hasil panen yang melimpah tidak diimbangi dengan upaya pengolahan atau inovasi produk yang memadai. Hal ini menyebabkan buah salak mudah rusak dan tidak memiliki nilai tambah. Sebenarnya, masyarakat Desa Bilaporah, khususnya kelompok ibu-ibu PKK, pernah mencoba membuat dodol salak sebagai upaya untuk mengolah salak menjadi produk makanan yang lebih tahan lama dan bernilai jual lebih tinggi. Namun, upaya tersebut terhenti karena beberapa kendala, seperti kurangnya motivasi, produk yang cepat rusak, dan kemasan yang kurang menarik (Suryawati dan Irawati, 2022).

Melihat kondisi tersebut, sangat penting untuk mendorong kembali pemanfaatan potensi lokal melalui kegiatan yang lebih terstruktur, seperti inovasi olahan salak yang baik dan awet, serta pengemasan yang menarik. Tidak hanya untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat, inovasi ini juga dapat dikenalkan kepada peserta didik di lingkungan sekolah, seperti di SDN Bilaporah 3, agar mereka turut mengenal dan menghargai potensi daerahnya sendiri sejak dini. Melalui kegiatan ini, sekolah tidak hanya menjadi tempat belajar, tetapi juga sebagai pusat penguatan nilai-nilai lokal dan kreativitas masyarakat.

Berdasarkan kondisi tersebut, diperlukan adanya implementasi kegiatan yang bertujuan untuk meningkatkan keterampilan masyarakat dalam mengolah salak menjadi produk yang memiliki nilai jual tinggi. Upaya ini dilakukan melalui kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang melibatkan dosen dan mahasiswa PPG Calon Guru dari Universitas Trunojoyo Madura. Kegiatan ini mengusung tema "Implementasi Inovasi Olahan Salak dalam Rangka Meningkatkan Nilai Jual dan Penguatan Potensi Lokal" sebagai bentuk kontribusi nyata dalam mendorong masyarakat Desa Bilaporah, khususnya di lingkungan SDN Bilaporah 3, untuk lebih kreatif, mandiri, dan peduli terhadap potensi daerahnya.

## **METODE**

Pada bab ini, akan dijelaskan mengenai metode pelaksanaan pengabdian masyarakat terkait inovasi olahan salak yang dilaksanakan pada hari Selasa, 29 April 2025 secara *offline* di UPTD SDN Bilaporah 3 Kecamatan Socah Kabupaten Bangkalan. Kegiatan ini dihadiri oleh seluruh guru UPTD

SDN Bilaporah 3 beserta komite yang berjumlah 10 orang, wali murid UPTD SDN Bilaporah 3 yang berjumlah 10 orang, dan 13 siswa kelas 6 UPTD SDN Bilaporah 3. Proses pelaksanaan pengabdian terdiri dari tiga tahapan yaitu persiapan, pelaksanaan, dan evaluasi.

### 1. Tahap Persiapan

Sebelum pelaksanaan pengabdian masyarakat dimulai, tim proyek kepemimpinan kelompok 1B PPG Calon Guru Universitas Trunojoyo Madura melaksanakan serangkaian persiapan yang sistematis. Langkah-langkah persiapan meliputi:

- a. Identifikasi kebutuhan dan tantangan yang dihadapi oleh petani salak yaitu harga salak yang terjangkau di Kecamatan Socah, khususnya terkait kurangnya inovasi produk olahan salak.
- b. Observasi Awal

Observasi dilakukan di lingkungan Desa Bilaporah khususnya lingkungan yang terdapat kebun salak. Tim proyek kepemimpinan kelompok 1B PPG Calon Guru Universitas Trunojoyo Madura menggali potensi buah salak serta permasalahan yang dihadapi, seperti belum adanya inovasi olahan, keterbatasan pengetahuan pengemasan, dan pemasaran produk.

- c. Penyusunan materi sosialisasi yang mencakup konsep inovasi olahan salak, desain dan pengemasan produk yang menarik, branding sederhana dan pemasaran digital untuk UMKM berbasis produk lokal.
- d. Percobaan Pembuatan Produk

Tim proyek kepemimpinan kelompok 1B PPG Calon Guru Universitas Trunojoyo Madura melakukan uji coba terlebih dahulu membuat produk seperti teh kulit salak, selai salak, dan *bungeoppang* isi salak untuk memastikan kualitas dan keberhasilan saat pelaksanaan implementasi proyek inovasi olahan salak.

- e. Koordinasi dan Persiapan Tempat

Tim berkoordinasi dengan kepala sekolah UPTD SDN Bilaporah 3 untuk mempersiapkan tempat, peserta, dan logistik pelaksanaan implementasi proyek inovasi olahan salak.

### 2. Tahap Pelaksanaan

Pelaksanaan pengabdian masyarakat dilaksanakan secara *offline* pada hari Selasa, 29 April 2025, di UPTD SDN Bilaporah 3. Kegiatan ini diikuti oleh sekitar 33 peserta yang terdiri dari 10 guru dan komite, 10 wali murid, dan 13 siswa kelas 6 UPTD SDN Bilaporah 3 Kecamatan Socah Kabupaten Bangkalan. Pada kegiatan ini, tim proyek kepemimpinan kelompok 1B PPG Calon Guru Universitas Trunojoyo Madura memberikan sosialisasi dan pelatihan mengenai:

- a. Pentingnya inovasi produk olahan salak untuk meningkatkan nilai jual buah salak di pasar modern.
- b. Teknik dasar pengembangan produk, seperti teh kulit salak, selai salak, *bungeoppang* isi salak.
- c. Strategi branding sederhana, seperti pembuatan logo dan label produk, hingga tips untuk meningkatkan daya tarik visual produk.
- d. Pengenalan dasar pemasaran digital, untuk mendorong UMKM mulai memperluas pasar melalui media sosial dan platform *e-commerce*.
- e. Manfaat buah salak dan teh kulit salak untuk kesehatan tubuh.

Penyampaian materi dilakukan dengan metode ceramah interaktif, demonstrasi memasak pembuatan roti bakar isi selai salak dan *bungeoppang* isi salak.

### 3. Tahap Evaluasi

Setelah kegiatan berakhir, dilakukan evaluasi untuk menilai efektivitas dan dampak dari sosialisasi yang telah diberikan. Evaluasi dilakukan melalui:

- a. Diskusi terbuka dengan para peserta untuk mengetahui pemahaman mereka terhadap materi yang disampaikan yaitu melalui FGD (*Focus Group Discussion*)
- b. Kuesioner sederhana untuk mengukur perubahan persepsi dan kesiapan peserta dalam menerapkan inovasi produk olahan salak.

Hasil evaluasi dari kegiatan ini digunakan sebagai acuan untuk pengembangan dan penyempurnaan program pengabdian masyarakat di masa mendatang. Selain itu, evaluasi ini menjadi bahan masukan bagi masyarakat untuk merancang inovasi olahan salak menjadi berbagai macam produk yang dapat meningkatkan nilai jual buah salak. Kegiatan ini diharapkan dapat memberikan dampak nyata dalam mendorong inovasi olahan buah salak serta meningkatkan daya saing produk lokal masyarakat Desa Bilaporah di tengah persaingan dan perkembangan era digital saat ini.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian masyarakat yang dilakukan di SDN Bilaporah 3 Kecamatan Socah, Kabupaten Bangkalan, difokuskan pada implementasi inovasi olahan salak sebagai upaya meningkatkan nilai jual dan mengangkat potensi lokal. Berdasarkan hasil observasi dan wawancara awal, petani salak hanya menjual salak dalam bentuk mentah, belum terdapat inovasi sehingga harga jualnya sangat murah. Melalui kegiatan implementasi ini, kami mengidentifikasi beberapa potensi pengembangan yang dapat dilakukan, antara lain:

### 1. Inovasi Olahan Salak

Salah satu hasil utama dari kegiatan ini adalah munculnya berbagai ide kreatif dalam mengolah salak menjadi produk yang lebih bernilai. Tim proyek kepemimpinan memberikan penjelasan tentang cara membuat tiga jenis produk inovatif, yaitu:

#### a) Teh kulit salak

Limbah kulit salak yang biasa dibuang dapat dijadikan sebagai minuman herbal yang kaya manfaat.

#### b) Selai salak

Ketika masa panen datang, salak akan membusuk dan terbuang sia-sia. Maka inovasi yang dapat dilakukan adalah dengan membuat selai salak agar masa tahan salak lebih lama. Selai salak ini dapat digunakan sebagai isian roti dan jajanan.

#### c) *Bungeoppang* isi salak

Sebuah kreasi roti berbentuk ikan khas Korea yang dimodifikasi dengan isian lokal yaitu dari buah salak.



**Gambar 1.**

Produk inovasi olahan salak

### 2. Peningkatan Pengetahuan dan Keterampilan

Dalam sesi peningkatan pengetahuan dan keterampilan, peserta kegiatan mendapatkan penjelasan tentang berbagai inovasi olahan dari buah salak yang telah berhasil dikembangkan oleh tim mahasiswa. Produk yang diperkenalkan meliputi teh kulit salak, selai salak, dan bungeoppang

isi salak. Masing-masing produk dijelaskan mulai dari manfaat, bahan yang digunakan, hingga langkah-langkah pembuatannya. Untuk membantu pemahaman peserta, tim pengabdian menayangkan video singkat proses pembuatan produk, terutama pada bagian pengolahan teh dan selai salak. Peserta menyimak dengan antusias dan beberapa tampak mencatat poin-poin penting yang disampaikan. Video ini memberikan gambaran yang lebih jelas, khususnya bagi peserta yang belum pernah melihat proses pengolahan buah salak menjadi produk olahan.



**Gambar 2.**

Materi “Inovasi Olahan Salak” yang disampaikan oleh Fajar Amalia Rohmah

Setelah sesi materi selesai, kegiatan dilanjutkan dengan praktik langsung. Mahasiswa memandu proses pembuatan isian selai salak dan adonan bungeoppang di hadapan peserta. Mereka menjelaskan cara mencampur bahan, mengisi adonan dengan selai, hingga memanggang bungeoppang menggunakan cetakan khusus. Proses ini dilakukan secara bertahap agar mudah diikuti. Beberapa peserta yang berminat juga diberikan kesempatan untuk mencoba sendiri membuat bungeoppang isi salak. Mereka tampak antusias dan senang bisa ikut terlibat langsung. Kegiatan ini tidak hanya memberikan pengalaman baru, tetapi juga mendorong peserta untuk lebih percaya diri dalam mencoba membuat produk olahan sendiri di rumah. Pelatihan ini menjadi awal yang baik untuk membangun keterampilan dasar dalam pengolahan pangan berbasis potensi lokal.



**Gambar 3.**

Demonstrasi pembuatan isian *bungeoppang* dan *bungeoppang*

### 3. Penguatan Nilai Lokal dan Literasi Kewirausahaan

Kegiatan ini juga memberikan pengaruh positif terhadap pemahaman peserta, terutama para siswa, mengenai pentingnya mencintai dan memanfaatkan produk lokal. Melalui pengalaman langsung dalam membuat olahan salak, siswa diajak untuk lebih mengenal potensi yang ada di desa mereka sendiri. Mereka tidak hanya belajar menjadi konsumen, tetapi juga diajak berpikir kreatif untuk menciptakan produk yang bermanfaat dari hasil pertanian sekitar. Hal ini menjadi langkah awal dalam membentuk karakter siswa yang mandiri, mampu bekerja sama, dan berpikir kritis. Nilai-nilai ini sejalan dengan semangat penguatan Profil Pelajar Pancasila yang mendorong siswa agar tumbuh menjadi individu yang cinta tanah air, kreatif, dan memiliki kepedulian terhadap lingkungan sekitarnya.



Gambar 4.

Peserta kegiatan implementasi inovasi olahan salak

## KESIMPULAN

Melalui kegiatan implementasi inovasi olahan salak yang dilaksanakan di SDN Bilaporah 3, Kecamatan Socah, Kabupaten Bangkalan memberikan dampak positif dalam upaya mengembangkan potensi lokal melalui inovasi olahan salak. Melalui pelatihan dan praktik langsung, peserta mendapatkan pengetahuan dan pengalaman baru mengenai cara mengolah salak menjadi produk bernilai jual, seperti teh kulit salak, selai salak, dan *bungeoppang* isi salak. Inovasi ini tidak hanya bermanfaat untuk memperpanjang masa simpan buah salak, tetapi juga membuka peluang usaha baru bagi masyarakat sekitar. Selain itu, kegiatan ini turut memperkuat kesadaran peserta, khususnya siswa, akan pentingnya mencintai produk lokal dan berpikir kreatif dalam mengembangkan potensi desa. Nilai-nilai yang ditanamkan selama kegiatan sejalan dengan tujuan pendidikan karakter dalam Profil Pelajar Pancasila, seperti kemandirian, gotong royong, dan bernalar kritis.

## DAFTAR PUSTAKA

- Ariestin, Y. dan S. Ashari. (2014). Menggunakan penanda morfologi dan analisis isozim salak bangkalan diversity {salacca zalacca (gaertner) voss} using morphological markers and isozyme analysis. *Jurnal Produksi Tanaman*. 3(1):35–42.
- Dewi, H. R., I. Mawardi, dan M. Sahid. (2023). Persepsi eduwisata salak untuk reintroduksi salak bangkalan. *Edu Sociata ( Jurnal Pendidikan Sosiologi)*. 6(1):67–72.
- Ikhwan, M., , D., , M., dan R. Yulianti. (2013). Pengaturan hukum pengetahuan tradisional (traditional

- knowledge ) sebagai upaya perlindungan kearifan lokal madura oleh dprd bangkalan. *Yustisia Jurnal Hukum*. 2(1):74–86.
- Kamalia, P. U., R. Rochmawati, A. Novitasari, F. I. Imansari, dan M. Hariyanti. (2021). Pengolahan buah salak bangkalan untuk mengembangkan potensi lokal. *Jurnal Inovasi Hasil Pengabdian Masyarakat (JIPEMAS)*. 5(1):11.
- Martini, D. E., S. Salsabilah, Y. Rochma, S. E. Puspitasari, S. K. Putri, dan K. A. Prasetiawan. (2022). Pelatihan pembuatan produk teh kulit salak skala home industri bagi ibu-ibu pkk desa karangrejo lamongan. *Abdimas Muhla*. 3(4):1–7.
- Putra, F. S., M. Rosida, F. G. Muhammad. (2024). Inovasi teh dari kulit salak untuk mengurangi limbah kulit salak di desa galengdowo, wonosalam, jombang. ... *Human Resources 24* .... 2(3):2–7.
- Putri, R., L. P. Sari, S. Syafitri, Y. Yuyun, dan E. Ermawita. (2023). Pengolahan buah salak menjadi nata de salacca di kelurahan sitinjak. *Jurnal ADAM : Jurnal Pengabdian Masyarakat* . 2(1 SE-adam):1–6.
- Suryawati, N. dan D. Y. Irawati. (2022). Inovasi dodol buah salak untuk meningkatkan kesejahteraan petani salak di desa bilaporah, kabupaten bangkalan. *Aksiologi: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*. 6(4):659.
- Ulfah, M., L. Efriani, dan M. V. Sari. (2022). PKMS ibu-ibu rumah tangga dalam pembuatan proposal (produk-produk salak) sebagai upaya pemanfaatan limbah salak . *The 16th University Research Colloquium 2022 Universitas Muhammadiyah Pekajangan Pekalongan*. 269–278.