

INOVASI PEMANFAATAN KOLANG-KALING DESA GELANGSAR MENJADI KERUPUK BERNILAI JUAL TINGGI

Nur Nabillah Putri Suciati¹, Muhammad Adrian Maulana², Vina Alfi Royani³,
Maya Yusnevia⁴, Ria Putri Ramdhani⁵, Rudi Azhari⁶, Nur Azizah⁷, Rofiq
Notonegoro⁸, Ayuk Ovi Yanti⁹, Rahmi Dwi Yuliatna¹⁰, Hiden¹¹

^{1,5,7,8}Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Mataram, ^{6,9}Fakultas Teknik
Universitas Mataram ^{2,4}Fakultas Hukum Universitas Mataram, ³Fakultas Pertanian
Universitas Mataram, ¹⁰Fakultas Ilmu Politik dan Sosial Universitas Mataram,
¹¹Dosen Pembimbing Lapangan

Jalan Pendidikan Nomor 37 Kota Mataram

*Alamat korespondensi: hidempamula@unram.ac.id

ABSTRAK

Aren atau Enau (*Arenga pinnata Merr.*) adalah salah satu jenis tumbuhan palma yang serbaguna karena memproduksi buah, nira, dan pati atau tepung di dalam batang. Sebagian besar hasil produk dari pohon aren yang dipasarkan adalah gula merah yang berasal dari air nira. Masih sangat sedikit produk olahan yang berasal dari buah aren atau yang kita kenal sebagai kolang-kaling. Hal ini karena masyarakat belum memiliki pengetahuan dan inovasi untuk mengolah aren tersebut. Tujuan dari kegiatan ini adalah meningkatkan pengetahuan dan inovasi masyarakat pada pengolahan buah aren sebagai potensi kekayaan dan potensi alam di Desa Gelangsar. Inovasi yang dilakukan pada buah kolang-kaling adalah menjadikannya sebagai kerupuk dengan berbagai varian rasa. Metod pelaksanaannya adalah dengan eksperimen, sosialisasi, pendampingan langsung dan mengajarkan bagaimana memasarkan. Lima (lima) tahap kegiatan pembuatan kerupuk kolang-kaling ini. Lima kegiatan tersebut adalah percobaan pembuatan kerupuk kolang-kaling, sosialisasi produk hasil eksperimen, pelatihan pembuatan kerupuk kolang-kaling kepada masyarakat, produksi kerupuk kolang-kaling dan cara pemasaran. Pelatihan diikuti oleh 30 orang sebagai perwakilan dari 6 Dusun se- desa Gelangsar. Hasil yang dicapai dari kegiatan ini adalah produk kerupuk kolang-kaling berbagai varian rasa, *leaflet*, buku resep, video serta pengetahuan masyarakat Desa Gelangsar tentang bagaimana cara mengolah kolang-kaling menjadi kerupuk serta bagaimana cara memasarkan dan mempromosikan baik luring maupun online. Setelah pelaksanaan pelatihan tersebut, 100% ibu-ibu peserta telah mampu memproduksi kerupuk kolang-kaling dan saat ini telah ada yang menekuni pembuatan kerupuk tersebut. Dengan demikian, Kelompok KKN Tematik UNRAM Desa Gelangsar 2022 telah berhasil meningkatkan perspektif ekonomi di Desa Gelangsar.

Kata Kunci : Aren, Inovasi, Kerupuk kolang-kaling, Perspektif ekonomi

PENDAHULUAN

Aren atau enau (*Arenga pinnata Merr.*) adalah salah satu jenis tumbuhan palma yang serbaguna karena memproduksi buah, nira dan pati atau tepung di dalam batang. Hampir semua bagian pohon aren bermanfaat dan dapat digunakan untuk berbagai kebutuhan, mulai dari akar, batang, daun, ijuk, maupun hasil produksinya yaitu nira, pati/tepung dan buah (Rahman et al., 2021).

Berdasarkan data tahun 2021 Desa Gelangsar mempunyai lahan seluas 299 ha yang dijadikan sebagai lahan perkebunan dan ditanami dengan tanaman pangan berupa aren, kopi, kelapa, duren, cacao, vanili dan lainnya. Hasil kekayaan yang paling berlimpah dan menjadi mata pencaharian utama penduduk adalah dari pohon aren. Potensi tanaman pohon aren di Desa Gelangsar sangatlah besar dikarenakan kondisi alam yang mendukung dengan suhu 27°C yang membuat tanaman ini tumbuh subur.

Pohon aren di Desa ini telah dikembangkan dengan baik, hingga menghasilkan nira yang biasa diolah menjadi gula aren oleh penduduk setempat.

Tanaman dengan nama latin *Arenga pinnata Merr* ini dapat dimanfaatkan semua bagiannya dari batang, air, buah hingga daunnya. Namun, masyarakat Desa Gelangsar hanya memanfaatkan bagian airnya saja untuk dijadikan gula aren. Sedangkan bagian lainnya tidak dimanfaatkan secara optimal.

Melihat potensi tanaman aren tersebut akan sangat disayangkan apabila masyarakat Desa Gelangsar sendiri tidak berinisiatif untuk membuat produk olahan lain dari tanaman aren ini agar menambah nilai jual dan juga pemanfaatan dari tanaman aren ini.

Ditinjau dari segi komposisi kimia, kolang-kaling memiliki nilai gizi sangat rendah, akan tetapi serat kolang-kaling baik sekali untuk kesehatan. Serat kolang-kaling dan serat dari bahan makanan lain yang masuk ke dalam tubuh menyebabkan proses pembuangan air besar teratur sehingga bisa mencegah kegemukan (obesitas), penyakit jantung koroner, kanker usus, dan penyakit kencing manis (Lempang, 2012).

Kandungan serat dan mineral dalam setiap 100 gram kolang-kaling yaitu energi 27 kkal, protein 0,4 gram, lemak 0,2 gram, karbohidrat 6 gram, serat 1,6 gram, kalsium 91 mg, fosfor 243 mg dan zat besi 0,5 mg serta kadar air mencapai 94%. Tingginya kandungan mineral seperti kalsium, besi dan fosfor sangat bermanfaat menjaga tubuh tetap bugar dan sehat. Selain itu, juga mengandung vitamin A, vitamin B dan vitamin C. (Purwati, 2017)

Selain itu juga kerupuk kolang-kaling yang dibuat oleh kelompok KKN Tematik UNRAM 2022 memiliki berbagai varian rasa seperti jagung bakar, balado dan BBQ untuk menambah cita rasa dari kerupuk itu sendiri.

Berdasarkan analisa dan uraian di atas, tampaknya masyarakat tidak berminat mengolah buah aren atau kolang-kaling ini disebabkan oleh pengetahuan masyarakat tentang inovasi produk yang kurang. Untuk itulah kelompok KKN Tematik UNRAM 2022 mencoba mencari solusi pemecahan masalah tersebut sehingga secara tidak langsung dapat meningkatkan pengetahuan dan inovasi masyarakat pada pengolahan buah aren sebagai potensi kekayaan dan potensi alam di Desa Gelangsar. Selain itu juga dapat meningkatkan pendapatan masyarakat Desa Gelangsar.

METODE PELAKSANAAN

Kegiatan KKN Tematik ini memakan waktu selama 45 hari secara langsung di lokasi KKN dari tanggal 20 Juni sampai dengan 3 Agustus 2022. Kegiatan ini berlangsung di Desa Gelangsar, Kecamatan Gunungsari, Kabupaten Lombok Barat.

Metode pelaksanaan dari kegiatan KKN Tematik ini adalah sosialisasi, pendampingan langsung dan terjun langsung disetiap kegiatan desa dan dusun yang ada di Gelangsar.

Untuk pengolahan buah aren sehinggamenjadi kolang-kaling sendiri dilakukan dengan car akita mengambil buah aren yang setengah matang, ditandai dengan buah yang berwarna hijau muda. Setelah kita mengambil buah, kita pisahkan buah tersebut dari tangkainya. Lalu buah aren direbus selama 1-2 jam agar getahnya keluar. Setelah itu kita kupas kulit buah aren dan kita ambil biji buah aren tersebut. Langkah selanjutnya adalah kitarendam biji tersebut didalam air kapurselama 2-3 hari agar biji tersebut menjadikenyal.

A. Perencanaan

Pada tahap ini merupakan kegiatan awal kelompok KKN Tematik untuk menentukan rencana program kegiatan yang akan dilakukan selama KKN berlangsung. Kelompok KKN Tematik melakukan survey yaitu dengan mewawancarai kepala Desa, kepala dusun, staff Desa dan juga pelaku usaha untuk mengetahui apa saja potensi dan permasalahan yang ada di Desa Gelangsar. Desa Gelangsar memiliki potensi tanaman perkebunan yang sangat bagus. Seperti pohon aren dan juga durian yang tumbuh subur. Selain itu juga desa Gelangsar merupakan desa yang membudidayakan madu trigona yaitu madu yang dihasilkan oleh lebah Trigona spp. Madu ini berbeda dengan madu yang biasanya dimana madu ini memiliki rasa asam bukan rasa manis.

Dari wawancara yang dilakukan, kelompok KKN Tematik UNRAM juga mengetahui bahwa buah aren tidak dimaksimalkan penggunaannya. Dimana banyak pemilik pohon aren tidak mengambil buah aren. Buah aren tidak dipanen bahkan dibiarkan begitu saja. Maka dari itu kelompok KKN Tematik UNRAM memutuskan mengolah buah aren atau kolang-kaling sebagai kerupuk.

Tahap Perencanaan Pembuatan Kerupuk Kolang-Kaling

I. Percobaan Pembuatan Kerupuk Kolang-kaling.



Gambar 1. Percobaan pembuatan kerupuk kolang-kaling.

Pada pelaksanaan KKN Tematik ini fokus utama kelompok KKN Tematik Desa Gelangsar adalah melakukan inovasi kolang-kaling menjadi kerupuk. Sebelum melakukan kegiatan sosialisasi, pelatihan, produksi dengan skala besar dan juga pemasaran, kelompok KKN Tematik Desa Gelangsar melakukan percobaan pembuatan kerupuk kolang-kaling untuk mengetahui kekurangan dan kelebihan produk ini.

Pada percobaan ini kami menemukan hambatan seperti tekstur kerupuk yang terlalu keras dan juga rasanya yang terlalu asin. Tekstur kerupuk yang terlalu keras ini dikarenakan oleh takaran tepung tapioka yang terlalu banyak selain itu untuk percobaan pembuatan ini kami menggunakan telur dalam pembuatan kerupuk kolang-kaling ini sehingga teksturnya menjadi keras. Kurangnya penjemuran kerupuk juga menjadi faktor tambahan kerasnya tekstur kerupuk kolang-kaling ini. Untuk rasa yang terlalu asin dikarenakan oleh banyaknya garam yang ditambahkan pada adonan kerupuk kolang-kaling ini.

II. Sosialisasi Produk Kerupuk Kolang-kaling.



Gambar 2. Sosialisasi Produk Kerupuk Kolang-kaling

Kegiatan sosialisasi dilakukan untuk memperkenalkan dan memberikan informasi bagaimana cara mengolah kolang-kaling menjadi kerupuk. Sasaran dari kegiatan sosialisasi ini adalah masyarakat Desa Gelangsar khususnya ibu ibu PKK di Desa Gelangsar. Melalui sosialisasi ini pula diharapkan mendapatkan bantuan, dukungan serta perhatian dari tokoh tokoh penting masyarakat Desa dan juga masyarakat Desa Gelangsar sendiri.

Kegiatan ini dilakukan di aula kantor Desa Gelangsar pada hari Rabu tanggal 29 Juni 2022 dari jam 09.00-11.00 WITA. Kegiatan ini dihadiri oleh kepala Desa, kepala dusun se Desa Gelangsar, staff Desa dan juga ibu ibu PKK di Desa Gelangsar.

Untuk menunjang kegiatan sosialisasi ini kami menyiapkan video dan buku resep cara pembuatan kerupuk kolang-kaling.

Hasil dari kegiatan ini adalah ibu ibu PKK Desa Gelangsar dapat mengetahui bahwa kolang-kaling dapat diolah menjadi kerupuk bernilai jual.

B. Pelaksanaan

Pada tahap ini merupakan tahap pelaksanaan program kerja yang telah disusun sebelumnya.

Program kerja utama yang akan dilakukan kelompok KKN Tematik UNRAM adalah melakukan inovasi pengolahan kolang-kaling menjadi kerupuk. Selain itu juga ada tambahan program kerja seperti lomba perayaan idul adha, sosialisasi PMK kepada peternak sapi, kambing dan babi, minggu ceria dan kelas seru.

Pelaksanaan KKN Metode pelaksanaan KKN Tematik ini adalah sosialisasi dan pendampingan di setiap program kerja yang telah disusun khususnya program pengolahan buah arena tau kolang- kaling menjadi kerupuk. Selain itu juga kami terjun langsung di setiap kegiatan yang diadakan Desa maupun dusun yang ada di Gelangsar.



Gambar 3. Pelatihan Pembuatan Kerupuk Kolang-kaling

Pelatihan pembuatan kerupuk kolang-kaling ini dilakukan 2 kali. Yang pertama dilakukan pada hari Sabtu tanggal 2 Juli 2022 di aula posko bersama Desa Gelangsar. Pelatihan ini dihadiri oleh ibu ibu anggota PKK Desa Gelangsar.

Pelatihan kedua dilakukan pada hari Rabu tanggal 20 Juli 2022 di emperan posko kelompok KKN Tematik Desa Gelangsar. Pada pelatihan kedua ini, kelompok KKN Tematik melatih ibu ibu di dusun ApitAiq.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Program kerja pengolahan kolang-kaling Desa Gelangsar menjadi kerupuk bernilai jual tinggi ini dilakukan dalam 5 (lima) kegiatan, yaitu: percobaan pembuatan kerupuk kolang-kaling, sosialisasi produk kerupuk kolang- kaling, pelatihan pembuatan kerupuk kolang-kaling, produksi kerupuk kolang-kaling dengan skala besar dan juga pemasaran. Untuk kegiatan percobaan pembuatan kolang-kaling menjadi kerupuk dan sosialisasi produk kerupuk kolang-kaling sudah dilakukan pada tahap perencanaan kegiatan. Sedangkan pelatihan pembuatan kerupuk kolang-kaling sudah dilakukan pada tahap pelaksanaan. Tujuan

dari ke lima kegiatan ini adalah membagi pengetahuan kepada masyarakat terkait inovasi pengolahan kolang-kaling sehingga kolang-kaling di Desa Gelangsar dapat dimaksimalkan penggunaannya, dari buah tak berguna dan dapat menjadi barang ekonomis dan menjadi sumber pendapatan di Desa Gelangsar.

I. Produksi Kerupuk Kolang-kaling Dengan Skala Besar.



Gambar 4. Produk kerupuk Kolang-kaling

Produksi kerupuk kolang-kaling dengan skala besar ini dilakukan untuk pemasaran produk ini. Produksi skala besar ini menggunakan 5 kg kolang-kaling yang akan menjadi 66 bungkus kerupuk kolang-kaling yang siap dipasarkan. Setiap bungkus kerupuk kolang-kaling ini memiliki berat 150 gr.

Produksi skala besar ini dilakukan selama 5 hari yaitu dari hari Rabu- Jum'at tanggal 13-15 Juli 2022, hari Senin 18 Juli 2022 dan hari Rabu 20 Juli 2022. Produksi skala besar ini dilakukan di posko kelompok KKN Tematik UNRAM Desa Gelangsar.

Pada produksi skala besar ini, kelompok KKN Tematik membuat berbagai varian rasa kerupuk. Seperti rasa original, balado, jagung bakar dan BBQ. Dilakukannya penambahan varian rasa ini agar menjadikan produk kerupuk kolang-kaling semakin menarik.

II. Pemasaran



Gambar 5. Pemasaran

Bentuk pemasaran yang kelompok KKN Tematik UNRAM lakukan pada produk kerupuk kolang-kaling dilakukan dengan 2 cara yaitu secara online dan offline.

Untuk pemasaran secara offline, kelompok KKN Tematik memasukkan produk kerupuk kolang-kaling pada BUMDes Maju Berkah Desa Midang.

Dan untuk pemasaran secara online, kelompok KKN Tematik UNRAM 2022 melakukan pemasaran melalui aplikasi NTB Mall. Aplikasi NTB Mall adalah inovasi dari Dinas Perdagangan Provinsi NTB untuk memasarkan produk produk asli yang dibuat oleh para pelaku UMKM yang ada di NTB.

RESEP KERUPUK KOLANG-KALING DESA GELANGSAR

A. Alat

- Blender
- Roll
- Plastik
- Timbangan
- Kukusan
- Bidai
- Kertas nasi
- Wajan
- Baskom
- Mangkok

B. Bahan

- Kolang-kaling
- Tepung terigu
- Tepung tapioca
- Masako
- Bawang putih
- Air
- Minyak goreng
- Varian rasa (jagung bakar, balado dan BBQ).

C. Langkah langkah membuat

- 1) Blender kolang-kaling dan bawang putih sampai halus. Masukkan air sedikit agar kolang-kaling dan air dapat tercampur.
- 2) Timbang kolang-kaling yang sudah dihaluskan sebanyak 500 gram.
- 3) Campurkan 500 gram kolang-kaling yang sudah dihaluskan dengan 400 gram tepung terigu dan 400 gram tepung tapioka.

- 4) Masukkan satu bungkus Masako rasa sapi ke dalam adonan.
- 5) Uleni adonan sampai kalis.
- 6) Bagi adonan menjadi 60 gram dan masukkan ke dalam plastik lalu pipihkan menggunakan roll
- 7) Masukkan adonan yang telah dipipihkan ke dalam kukusan yang telah dipanaskan
- 8) Setelah adonan matang, potong menjadi bagian yang lebih kecil
- 9) Jemur kerupuk yang telah dipotong sampai kering
- 10) Goreng kerupuk yang telah dijemur
- 11) Tambahkan varian rasa yang diinginkan.

Selain produk kerupuk kolang-kaling, hasil dari kegiatan kelompok KKN Tematik UNRAM 2022 adalah leaflet dan buku resep.



Gambar 6. Buku resep pembuatan kerupuk kolang-kaling.



Gambar 7. Produk kerupuk kolang-kaling.



Gambar 8. Leaflet

KESIMPULAN DAN SARAN

Melalui uraian kegiatan di atas dapat diambil kesimpulan bahwa kegiatan ini berjalan dengan lancar sesuai dengan harapan yang dapat dilihat dari antusias warga Desa Gelangsar.

Kegiatan ini juga berhasil mencapai tujuan yang direncanakan yaitu meningkatkan pengetahuan dan inovasi pada pengolahan buah aren sebagai potensi kekayaan dan potensi alam di Desa Gelangsar yang dimana sebelumnya buah aren hanya dibiarkan begitu saja.

Saran yang perlu dilakukan selanjutnya adalah:

1. Masyarakat dan khususnya ibu-ibu PKK Desa Gelangsar dapat melanjutkan dan mengembangkan kerupuk kolang-kaling
2. Pemerintah desa dapat mendukung serta memberikan wadah kepada industri rumahan di Desa Gelangsar

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih kepada kepala Desa Gelangsar beserta seluruh jajaran perangkat Desa Gelangsar Kecamatan Gunungsari Kabupaten Lombok Barat, dosen pembimbing lapangan kelompok KKN Tematik UNRAM 2022 di Desa Gelangsar, mitra kelompok KKN Tematik UNRAM 2022 serta seluruh masyarakat Desa Gelangsar yang telah berpartisipasi dan mendukung kegiatan yang telah dilaksanakan kelompok KKN Tematik UNRAM 2022.

DAFTAR PUSTAKA

- Chen, C., dan Tsai, D. 2007. *How Destination Image and Evaluative Factors Affect Behavioral Intentions. Tourism Management*.
- Lempan, M. (2012). Palm Sugar Trees and the Benefits of Its Production. *Info Teknis EBONI*, 9(1), 37–54.
- Purwati, tutik nugrahini. (2017). *Jurnal Abdimas Mahakam. Pemanfaatan Buah Kolang Kaling Dari Hasil Perkebunan Sebagai Pangan Fungsional*, 2(1), 25.
- Rahman, I., Amrullah, Z., Sutono, B., Kurniawan, A., Hasanah, B. H., & Elmazani, B. (2021). *Jurnal PEPADU*. 2(2), 149–156.