

PENDAMPINGAN WARGA DESA KESENEG DALAM PENGEMBANGAN PRODUK KERUPUK KOLANG-KALING BIDADARI

Dyah Titisari Anugraheni¹, Maria Yosephine Dwi Hayu Agustini², Antonius Haryo Perwito³, Retno Yustini Wahyuningdyah⁴

¹Universitas Katolik Soegijapranata, ²Universitas Katolik Soegijapranata, ³Universitas Katolik Soegijapranata, ⁴Universitas Katolik Soegijapranata

[1dyah@unika.ac.id](mailto:dyah@unika.ac.id), [2hayu@unika.ac.id](mailto:hayu@unika.ac.id), [3harper@unika.ac.id](mailto:harper@unika.ac.id), [4retno_yustini@unika.ac.id](mailto:retno_yustini@unika.ac.id)

Abstract

Keseneng is a village located in Sumowono District, Semarang Regency, Central Java. There are several commodities produced by Keseneng, including palm fruit, sugar palm and cassava. Based on discussions from the service team and partners, the palm fruit will be processed because of its ease and consumers can come from various segments. Keseneng Village Head hopes that the palm fruit commodity can increase its selling value, increase income for residents, and become a typical food of Keseneng village. The partners accompanied were representatives of village officials. This was requested by the Keseneng head because it was considered that these women were representatives who would later be able to transfer the knowledge to other residents. This service focuses on helping residents make processed palm fruit in the form of natural coloring crackers. As a result of the assistance and training carried out by the team, the residents can make palm fruit crackers with natural colors and can use cutting machines.

Keywords: Crackers; Palm Fruit; Keseneng Village

Abstrak

Desa Keseneng merupakan desa yang terletak di Kecamatan Sumowono, Kabupaten Semarang, Jawa Tengah. Ada beberapa komoditas yang dihasilkan Desa Keseneng diantaranya yaitu kolang-kaling, aren, dan ketela. Berdasarkan diskusi tim pengabdian dan mitra, kolang-kaling yang akan diolah karena kemudahan mengolah dan konsumennya dapat berasal dari berbagai kelompok. Lurah Keseneng berharap agar komoditas kolang-kaling dapat meningkat nilai jualnya, menambah pemasukan bagi warga, dan juga dapat menjadi makanan khas desa Keseneng. Mitra yang didampingi adalah perwakilan ibu-ibu perangkat desa. Hal ini dilakukan atas saran lurah Keseneng karena dianggap ibu-ibu tersebut merupakan kader dan perwakilan yang nantinya akan dapat meneruskan ilmu yang didapat kepada warga lainnya. Pengabdian ini berfokus membantu warga membuat olahan kolang-kaling berupa kerupuk pewarna alami. Dari hasil pendampingan dan pelatihan yang dilakukan tim, warga sudah dapat membuat kerupuk kolang-kaling dengan warna alami, serta dapat menggunakan mesin potong.

Kata Kunci: Kerupuk; Kolang-kaling, Keseneng

Submitted: 2023-10-15

Revised: 2023-10-15

Accepted: 2023-10-26

Pendahuluan

Desa Keseneng terletak di Kecamatan Sumowono, Kabupaten Semarang, Jawa Tengah. Luas wilayah desa yaitu 540,45 Ha. Di Desa Keseneng terdapat 3 Dusun: Dusun Keseneng, Keseseh dan Telawah. Jumlah penduduk secara keseluruhan di Desa Keseneng mencapai 1.465 orang dengan 396 kepala keluarga berdasarkan sensus penduduk secara mandiri tahun 2012. Penduduk di Desa Keseneng secara umum bekerja sebagai buruh tani dan sebagian kecil lainnya menjadi pegawai. Taraf pendidikan masyarakat desa ini sangat bervariasi, masyarakat yang telah menjadi orang tua pada umumnya hanya mencapai tamat sekolah dasar tetapi ada pula yang mencapai tingkat SMA/ sederajat, sedangkan untuk generasi muda pada umumnya sudah mencapai tingkat SMA/ sederajat dan ada pula yang mencapai tingkat pendidikan tinggi.

Ada beberapa komoditas yang dihasilkan oleh masyarakat di Desa Keseneng diantaranya yaitu kolang-kaling, aren, dan ketela. Pada pengabdian ini tim berfokus pada komoditas kolang-kaling karena kemudahannya untuk diolah dan pasarnya pun juga luas. Kolang-kaling biasa digunakan untuk campuran es, manisan, atau dimasak menjadi kolak, terutama untuk sajian

berbuka puasa di bulan Ramadhan. Pohon penghasil buah kolang-kaling sendiri banyak dijumpai di beberapa wilayah di Keseneng. Kolang kaling berasal dari pohon Aren atau Enao (*Arenga pinnata* Merr). Tanaman Enao merupakan tanam "super", dimana semua bagiannya bermanfaat, mulai dari bagian fisik tanaman maupun dari hasil produksinya (Yulendara,2018). Ada beberapa warga yang memiliki usaha pengolahan kolang-kaling.

Di Keseneng kolang-kaling diolah secara tradisional. Buah kolang-kaling yang baru saja dipanen akan dibakar lalu dikupas untuk mendapatkan buahnya. Setelah itu direndam beberapa hari untuk menghilangkan getah yang mungkin masih tersisa dan agar lebih empuk. Setelah itu kolang-kaling tersebut dijual ke pasar. Harga jual kolang-kaling di pasaran kurang lebih Rp 10.000,- per kilogram. Dengan potensi kolang-kaling yang melimpah di Keseneng dan kemudahannya diolah menjadikan kolang-kaling sebagai komoditas yang dipilih tim pengabdian untuk diolah menjadi makanan yang memiliki nilai jual lebih tinggi. Selain itu diharapkan produk olahan kolang-kaling ini akan dapat menjadi makanan khas desa Keseneng.

Mitra yang didampingi adalah perwakilan ibu-ibu perangkat desa. Hal ini dilakukan atas saran bapak Lurah Keseneng karena dianggap ibu-ibu tersebut merupakan kader dan perwakilan yang nantinya akan dapat meneruskan ilmu yang didapat dari tim pengabdian kepada warga lainnya. Ibu-ibu perangkat desa merupakan mitra non produktif yang tidak mengandalkan pemasukan keluarganya dari produk olahan kolang-kaling ini. Namun demikian, Lurah Keseneng berharap agar komoditas kolang-kaling dapat diolah agar dapat meningkatkan nilai jual kolang-kaling sekaligus menambah pemasukan bagi warga dan juga dapat menjadi makanan khas desa Keseneng. Jika semua hal terkait produk sudah beres, maka lebih banyak warga yang dapat diajak untuk memasarkan produk secara komersial. Perwakilan mitra adalah ibu Lurah Keseneng.

Dari beberapa pengabdian yang lalu, kolang-kaling telah dicoba menjadi beberapa makanan. Salah satunya adalah manisan kolang-kaling dengan bahan alami. Produk berhasil dibuat, hanya saja mitra mengalami kendala yaitu masa simpan yang pendek. Sehingga pada pengabdian berikutnya mitra dan tim berdiskusi untuk menentukan olahan lain dari kolang-kaling yang lebih tahan lama. Dari diskusi tersebut munculah ide untuk membuat kerupuk. Maka pada pengabdian 2 periode lalu tim fokus membuat olahan kolang-kaling berupa kerupuk. Kerupuk sudah lama dikenal oleh sebagian besar masyarakat Indonesia. Kerupuk dapat menjadi cemilan atau pendamping makanan. Sebagai komoditas perdagangan, kerupuk termasuk jenis produk yang mempunyai potensi pemasaran cukup baik (Nursyakirah, 2018 dalam Wibowo dan Scabra, 2020).

Diawali dengan uji coba pembuatan kerupuk berbahan dasar kolang-kaling. Dalam prosesnya tim telah berkonsultasi pada ahli pangan dari FTP agar prosedur pengolahannya benar. Lalu pada diskusi berikutnya dengan mitra, tim mengajukan saran agar kerupuknya dibuat berbeda. Maka munculah ide memberi pewarna alami pada kerupuk kolang-kaling tersebut. Luaran yang dihasilkan berupa produk olahan kolang-kaling dengan warna alami. Masalah utama yang dihadapi dalam pengabdian sebelumnya yaitu:

- a. Keterbatasan pertemuan antara tim pengabdian dan mitra karena adanya pandemi sehingga mitra mengalami beberapa kesulitan dalam mencoba resep kerupuk kolang-kaling secara mandiri,
- b. Karena mitra masih memotong dengan alat potong seadanya, sehingga hasil potongan kerupuk belum seragam,
- c. Belum ada kemasan dan label khusus.

Melalui kegiatan pengabdian ini, produk kerupuk kolang-kaling akan diteruskan dan disempurnakan. Adapun program pengabdian yang akan dilakukan adalah fokus pada peningkatan *value* kerupuk kolang-kaling melalui beberapa hal berikut:

1. Mendampingi warga dalam pembuatan kerupuk kolang-kaling pewarna alami.

2. Melakukan perbandingan uji lab agar mengetahui umur simpan.
3. Menyediakan alat potong yang lebih mudah digunakan oleh pemula, sehingga hasil akhir irisan kerupuk akan konsisten dan bagus.
4. Mempersiapkan kemasan dan brosur produk kerupuk kolang-kaling agar siap jual.

Dari deskripsi di atas, maka pengabdian ini diarahkan untuk melanjutkan program pengabdian tahap sebelumnya dengan membantu warga untuk menyelesaikan proses pembuatan produk kerupuk kolang-kaling. Diawali dengan pertemuan bersama bu Lurah untuk membahas program pengabdian periode ini. Dari pertemuan tersebut, didapat hasil bahwa bu Lurah setuju untuk menambahkan warna alami pada kerupuk, agar menjadi pembeda. Langkah selanjutnya adalah tim pengabdian dan bu Lurah mencoba bersama resep kerupuk kolang-kaling yang ada. Tim pengabdian juga membawa bibit bunga telang untuk dapat ditanam sebagai bahan baku pewarna alami dari kerupuk kolang-kaling. Hasilnya, tim dan bu lurah berhasil membuat kerupuk kolang-kaling dengan 4 warna, yaitu merah, kuning, hijau, dan biru.

Metode

Prosedur kegiatan pengabdian ini didesain dengan dengan mengaplikasikan ilmu yang dimiliki anggota tim pengabdian di bidang pemasaran. Metoda yang digunakan adalah dengan partisipatif kolektif yang melibatkan mitra untuk berlatih dan mengembangkan olahan produk kolang-kaling. Mitra yang menjadi sampel dalam kegiatan ini adalah perwakilan ibu-ibu perangkat desa Keseneng. Informasi awal dikumpulkan dari hasil FGD dengan mitra mengenai apa yang diinginkan dan apa yang tim pengabdian dapat bantu. Dengan pendekatan kualitatif, data jawaban mitra dikoding atau dikelompokkan ke jawaban-jawaban sejenis untuk mengetahui kesimpulan jawaban dari mitra. Kesimpulan jawaban inilah yang nantinya akan diolah sebagai informasi awal poin-poin kegiatan pengabdian. Dari informasi FGD tersebut didapat kesimpulan bahwa warga menginginkan adanya produk kerupuk yang lebih baik dari sebelumnya.

Maka dengan memanfaatkan keilmuan, tim pengabdian mendampingi mitra dalam mengembangkan kerupuk kolang-kaling dengan dasar pendekatan 2P dari 4P yang ada dalam Bauran Pemasaran, yaitu pengembangan produk dan promosi. Pengukuran keberhasilan dari kegiatan pengabdian ini adalah dengan membandingkan kondisi dan perubahan sikap sebelum dan sesudah kegiatan pengabdian.

Hasil dan Pembahasan

Sesuai kesepakatan antara mitra dan tim pengabdian, pengabdian ini akan berfokus pada penyempurnaan kerupuk kolang-kaling yang telah dihasilkan dari pengabdian periode lalu. Penyempurnaan yang dimaksud adalah dengan membuat hasil produk kerupuk kolang-kaling berbeda dari produk yang sudah ada. Produk kerupuk pada umumnya memiliki rasa dan tekstur yang kurang lebih sama. Karena kolang-kaling tidak memiliki rasa khas yang kuat, maka pembeda rasa kolang-kaling tidak dapat dilakukan. Sehingga saat tim berdiskusi dengan bu lurah, disepakati bahwa pembeda yang akan diangkat pada pengabdian periode ini adalah warna yang akan ditambahkan pada kerupuk kolang-kaling. Secara spesifik, warna yang akan ditambahkan adalah warna yang bersumber dari tumbuhan, sehingga akan menjadi pewarna alami. Sebelumnya tim telah melakukan uji coba membuat kerupuk kolang-kaling. Maka untuk membuat kerupuk kolang-kaling dengan tambahan pewarna, perlu sedikit memodifikasi resep. Resep utama masih tetap sama, hanya ada beberapa penyesuaian dalam proses pembuatannya. Jika pada resep biasa adonan campuran bahan-bahan dimasukkan ke dalam kukusan dan ditunggu hingga matang, pada resep dengan pewarna alami adonan dari campuran semua bahan dibagi menjadi 4 bagian. 1 bagian diberi warna merah dari sari buah naga, 1 bagian diberi warna kuning dari

bubuk kunyit, 1 bagian diberi warna biru dari sari bunga telang segar, dan 1 bagian diberi warna hijau dari sari daun suji. Untuk warna kuning karena berasal dari bubuk kunyit, maka takaran air tidak berubah. Namun untuk warna hijau, merah dan biru karena menggunakan sari daun suji, buah naga, dan bunga telang yang juga mengeluarkan air, maka takaran air sedikit menyesuaikan. Langkah selanjutnya sama dengan proses pembuatan kerupuk yang lalu, yaitu dikukus dan ditunggu hingga matang (kurang lebih 30 menit, dapat dilakukan tes tusuk dengan garpu untuk mengetahui tingkat kematangan). Setelah adonan matang, didinginkan di suhu ruang lalu dimasukkan ke kulkas selama 24 jam. Berikut hasil adonan jadi setelah dikeluarkan dari kulkas:



Gambar 1

Hasil Adonan Kerupuk Setelah Dikeluarkan Dari Lemari Es

Setelah dikeluarkan dari kulkas/lemari es, maka adonan kerupuk tersebut dapat dipotong. Pada kegiatan pengabdian kali ini, tim juga menyiapkan alat potong yang dapat membuat hasil irisan kerupuk lebih teratur. Alat diujicobakan kepada perwakilan mitra untuk mengetahui feedback dari mitra dan mengetahui sejauh mana alat tersebut dapat digunakan oleh mitra. Hasil potongan yang teratur membuat produk jadi lebih mudah dimasukkan ke kemasan dan lebih baik penampilannya. Harapannya, akan lebih menarik untuk calon konsumen. Berikut dokumentasinya:



Gambar 2

Pelatihan Penggunaan Alat Potong

Setelah diiris tipis, maka kerupuk dijemur selama 3-5 hari tergantung cuaca dan kondisi terik matahari. Semakin panas sinar matahari yang keluar, maka semakin cepat kerupuk akan kering. Harus dipastikan agar kerupuk benar-benar kering agar masa simpan lebih lama dan tidak mudah berjamur. Setelah kerupuk kering, kerupuk dapat disimpan dalam kemasan atau dapat juga digoreng. Untuk dijual kembali, tim menyarankan agar mitra menjual dalam bentuk kerupuk mentah. Hal ini untuk mengurangi biaya minyak yang saat itu sedang sangat mahal, yang pada akhirnya dapat berdampak pada harga jual produk. Berikut hasil gorengan kerupuk sebelum dimasukkan ke dalam kemasan:



Gambar 3
Hasil Gorengan Kerupuk

Hasil laboratorium dari penelitian sebelumnya menunjukkan beberapa data. Data dari kerupuk kolang kaling akan dibandingkan dengan kerupuk komersial yang ada di pasar. Data mengenai uji lab kerupuk komersial diperoleh dari penelitian Rosiani, dkk (2015). Perbedaan yang paling terlihat adalah pada kandungan airnya. Pada kerupuk kolang-kaling bidadari sebesar 2,248% sementara rata-rata kerupuk komersial mengandung 3,57-4,01 % air. Tinggi rendahnya kadar air pada kerupuk akan berpengaruh terhadap tekstur dan daya kembang kerupuk saat digoreng. Semakin tinggi kadar air pada kerupuk akan mengakibatkan kerupuk mudah melempem (Rosiani, dkk; 2015). Dari perbandingan di atas, didapat data bahwa kerupuk kolang kaling bidadari di bawah kerupuk komersial. Hal ini menunjukkan bahwa kerupuk layak jual dan tidak mudah melempem saat nanti digoreng.

Sebagai pelengkap, tim pengabdian juga membantu membuat desain kemasan dan brosur. Hal ini perlu dilakukan sebagai informasi kepada masyarakat agar tertarik untuk membeli kerupuk kolang kaling ini. Informasi utama yang dicantumkan adalah bahwa kerupuk ini non pengawet, non pewarna kimia, dan menggunakan bahan-bahan alami. Pada pengabdian ini menggunakan alat potong yang telah dibuat sesuai dengan ukuran dan tekstur dari adonan kerupuk setelah didinginkan di kulkas. Setelah dilakukan uji coba beberapa kali, didapatkan alat dengan pengaturan ketebalan irisan yang tepat agar renyah saat digoreng. Setelah alat potong jadi, alat tersebut diserahkan kepada mitra dan sekaligus mitra juga didampingi untuk mencoba sendiri alat tersebut. Saat pertemuan terakhir tim dan mitra, ternyata bu lurah sebagai perwakilan mitra telah berhasil membuat sendiri kerupuk kolang kaling tersebut. Berikut desain logo sebagai penanda merek dan informasi bagi calon konsumen:



Gambar 4
Logo Kerupuk Kolang Kaling Bidadari

Kesimpulan

Pada program pengabdian masyarakat periode ini sudah berjalan dengan baik. Berikut jabaran evaluasi pelaksanaan pengabdian dari rancangan semula:

1. Membuat variasi dari resep kerupuk kolang-kaling pengabdian periode lalu. Kegiatan ini berjalan dengan baik dan sesuai dengan yang diharapkan. Tambahkan pewarna alami membuat produk menjadi suatu hal yang menarik dan membuat mitra bersemangat untuk mencoba sendiri resepnya. Mitra bersemangat mengeksplorasi kemungkinan pewarna lain untuk dapat digunakan sebagai pewarna alami kerupuk.
2. Membandingkan hasil laboratorium kerupuk kolang kaling dengan kerupuk komersial lainnya. Didapat informasi bahwa kadar air kerupuk kolang-kaling masih di bawah kadar air kerupuk di pasaran.
3. Menyerahkan alat potong yang telah dibuat sesuai dengan ukuran dan tekstur adonan kerupuk. Alat potong diharapkan mampu membuat hasil potongan kerupuk lebih rapi saat dijual.
4. Mendesain brosur dan kemasan baru untuk mitra. Kemasan dan brosur didesain agar mencantumkan informasi komposisi produk agar lebih menarik untuk masyarakat mau membeli.

Berikut tabel rangkuman perbedaan kondisi sebelum dan setelah didampingi:

Tabel 1
Perbandingan Kondisi Mitra Dampingan

SEBELUM	SESUDAH
Bu Lurah hanya bisa membuat kerupuk kolang kaling polos	Bu Lurah sudah bisa membuat kerupuk kolang kaling dengan beraneka warna
Belum ada alat potong/masih manual	Sudah ada alat potong yang mempermudah dan mempercepat proses potong
Belum ada gambaran jalur distribusi	Sudah ada gambaran jalur distribusi/akan didistribusikan ke mana
Belum ada brosur dan label yang menginformasikan menggunakan bahan alami	Sudah ada brosur dan label yang menginformasikan menggunakan bahan alami

Sumber: Data diolah (2023)

Ada beberapa hambatan dalam pelaksanaan pelaksanaan program pengabdian masyarakat ini, yaitu didapat info bahwa kolang-kaling tidak setiap saat ada, terutama setelah bulan puasa/Ramadhan. Hal ini dikarenakan saat Ramadhan pasokan kolang kaling sudah habis terjual. Maka tim menyarankan bahwa mitra menyisihkan kolang kaling yang akan dibuat kerupuk, sehingga tidak semua dijual ke pasar. Selain itu, konsistensi mitra untuk praktik membuat kerupuk kolang kaling. Awalnya mitra semangat dalam membuat, namun pada beberapa pertemuan terakhir hanya ibu lurah yang dapat hadir. Hal ini dikarenakan beberapa mitra juga ada acara yang lain. Maka kami minta bu lurah untuk terus membuat kerupuk tersebut, terutama saat perkumpulan warga.

Dari hasil pendampingan dan pelatihan yang dilakukan tim pengabdian ini, sudah ada resep yang menjadi pegangan warga dalam membuat produk alternatif olahan kolang-kaling berupa kerupuk kolang-kaling dengan warna alami dan udah dicoba bersama warga secara langsung. Secara umum hasil kerupuk kolang-kaling sudah baik, namun ke depannya konsistensi warga untuk terus memproduksi kerupuk kolang kaling ini secara mandiri perlu dipertahankan. Alat potong juga sudah diberikan langsung kepada warga. Jika warga sudah konsisten dalam pembuatannya, maka tim pengabdian juga akan membantu jalur distribusi kerupuk kolang kaling tersebut.

Daftar Pustaka

- Rosiani, Nurwachidah, Basito, dan Widowati, Esti.2015. Kajian Karakteristik Sensoris Fisik Dan Kimia Kerupuk Fortifikasi Daging Lidah Buaya (*Aloe Vera*) Dengan Metode Pemanggangan Menggunakan Microwave. Jurnal Teknologi Hasil Pertanian, Vol. VIII, No. 2, Agustus 2015
- Wibowo, Septian Wahyu, dan Scabra, Andre Rachmat.2020. Pemanfaatan Buah Kolang Kaling Menjadi Jajanan Rakyat Berupa Kerupuk Kolang Kaling Yang Bernilai Ekonomi Di Desa Pusuk Lestari. Jurnal PEPADU, Vol. 1 No.3, p.409 dapat diakses pada:
<http://jurnal.lppm.unram.ac.id/index.php/jurnalpepadu>
- Yulendara, Lalu., Gede, I Putu., Idrus, Syech.2018. Diversifikasi Produk Kolang Kaling Pada Kelompok Usaha Beruik Angeni Di Desa Lembah Sari Kabupaten Lombok Barat, Jurnal Media Bina Ilmiah. 13(01): 849-865.