

PENGUATAN KAPASITAS KELOMPOK USAHA DESA TALLUNG TONDOK DALAM PRODUKSI DAN PEMASARAN DODOL SALAK BERBASIS KEARIFAN LOKAL

Sariana Damis¹, Fitriyani Syukri², Nurhasanah³, Fajri⁴, Riskayani⁵, Nopi⁶

^{1,2,3,4,5,6}Universitas Muhammadiyah Parepare

¹ sarianadamis@gmail.com

Abstract

Tallung Tondok Village has abundant salak (snake fruit) farming potential; however, its utilization has so far been limited to selling the fruit in fresh form. To increase its added value, innovation is needed to process salak into derivative products, one of which is dodol salak (salak-based toffee). This community service program adopts a participatory rural appraisal approach that positions the community as the main subject to ensure the empowerment process runs collaboratively and sustainably. This approach also integrates local wisdom values such as sipakatau (mutual humanization), sipakalebbi (mutual respect), and sipakainge (mutual reminding). The program was implemented through four main stages: preparation, socialization and training, mentoring, and evaluation and reflection. The results show that processing salak into dodol salak successfully increased the added value of local agricultural products while also raising community awareness of the importance of innovation in developing village potential. The program's success was also supported by the application of local wisdom values that strengthened social bonds, fostered solidarity, and served as a moral foundation in managing collective enterprises. Thus, this community service activity has contributed to strengthening the capacity of community business groups, increasing the economic value of local products, and preserving local culture to support the sustainability of community-based enterprises.

Keywords: Capacity Strengthening; Salak Dodol Marketing; Local Wisdom

Abstrak

Desa Tallung Tondok memiliki potensi pertanian salak yang melimpah, namun selama ini pemanfaatannya masih terbatas pada penjualan dalam bentuk buah segar. Untuk meningkatkan nilai tambah, diperlukan inovasi pengolahan salak menjadi produk olahan, salah satunya dodol salak. Kegiatan pengabdian ini menggunakan pendekatan *participatory rural appraisal* yang menempatkan masyarakat sebagai subjek utama agar proses pemberdayaan berjalan secara kolaboratif dan berkelanjutan. Pendekatan ini juga mengintegrasikan nilai-nilai kearifan lokal seperti *sipakatau* (saling memanusiakan), *sipakalebbi* (saling menghargai), dan *sipakainge* (saling mengingatkan). Kegiatan dilaksanakan melalui empat tahapan utama, yaitu persiapan, sosialisasi dan pelatihan, pendampingan, serta evaluasi dan refleksi. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa pengolahan salak menjadi dodol salak mampu meningkatkan nilai tambah produk pertanian lokal sekaligus menumbuhkan kesadaran masyarakat akan pentingnya inovasi dalam pengembangan potensi desa. Keberhasilan program ini turut dipengaruhi oleh penerapan nilai-nilai kearifan lokal yang memperkuat ikatan sosial, membangun solidaritas, serta menjadi fondasi moral dalam pengelolaan usaha bersama. Dengan demikian, kegiatan pengabdian ini berkontribusi pada penguatan kapasitas kelompok usaha masyarakat, peningkatan nilai ekonomi produk lokal, dan pelestarian budaya lokal yang mendukung keberlanjutan usaha berbasis komunitas.

Kata Kunci: Penguatan Kapasitas; Pemasaran Dodol Salak; Kearifan lokal

Submitted: 2025-09-16

Revised: 2025-09-20

Accepted: 2025-09-22

Pendahuluan

Desa Tallung Tondok memiliki potensi pertanian salak yang cukup melimpah, namun selama ini pemanfaatannya masih terbatas pada penjualan dalam bentuk buah segar. Kondisi tersebut menyebabkan nilai jual salak relatif rendah dan belum mampu memberikan peningkatan pendapatan yang signifikan bagi petani. Minimnya diversifikasi produk menjadi salah satu penyebab utama rendahnya nilai tambah dari komoditas salak yang dihasilkan. Hal ini berdampak pada stagnasi ekonomi rumah tangga petani yang hanya mengandalkan penjualan hasil panen tanpa pengolahan lebih lanjut



Gambar 1. Kebun Salak Desa Tallung Tondok

Salah satu strategi yang dapat dilakukan untuk meningkatkan nilai tambah produk salak adalah melalui inovasi pengolahan menjadi produk olahan, seperti dodol salak. Produk ini dapat memperpanjang masa simpan salak, meningkatkan nilai jual, sekaligus menciptakan peluang usaha baru bagi masyarakat desa. Inovasi produk olahan juga menjadi salah satu pendekatan strategis dalam mendorong penguatan ekonomi lokal berbasis komoditas unggulan desa (Fitriani & Nugroho, 2022).

Produk dodol salak memiliki peluang pasar yang menjanjikan karena cita rasanya yang khas dan dapat dijadikan produk oleh-oleh khas daerah. Tren wisata kuliner dan meningkatnya minat konsumen terhadap produk lokal memberikan peluang besar bagi pengembangan dodol salak. Dengan sentuhan inovasi kemasan dan branding yang menarik, produk ini berpotensi menjadi identitas khas Desa Tallung Tondok di pasar lokal maupun regional (Kementerian Koperasi dan UKM RI, 2022).

Namun demikian, kelompok usaha masyarakat di Desa Tallung Tondok masih menghadapi berbagai kendala dalam pengembangan produk dodol salak. Hambatan tersebut meliputi keterbatasan keterampilan produksi, kurangnya pengetahuan pengemasan yang sesuai standar, lemahnya manajemen usaha, dan belum optimalnya pemasaran digital. Kurangnya pemanfaatan teknologi informasi dan media sosial juga membatasi jangkauan pemasaran produk mereka (Kementerian Desa PDTT, 2021).

Melalui kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini, tim akan melakukan pendampingan untuk meningkatkan kapasitas kelompok usaha dalam aspek produksi higienis, pengemasan menarik, perhitungan biaya produksi, penetapan harga jual, serta strategi pemasaran digital. Pendekatan kegiatan akan mengintegrasikan nilai-nilai kearifan lokal seperti gotong royong (*sipakatau*) dan rasa saling menghargai (*sipakalebbi*), agar kegiatan usaha dapat berkembang secara partisipatif dan berkelanjutan.

Metode

A. Pendekatan Kegiatan

Kegiatan pengabdian ini menggunakan pendekatan partisipatif (*participatory rural appraisal*) yang menempatkan masyarakat sebagai subjek utama, bukan objek kegiatan. Pendekatan ini dipilih agar proses pemberdayaan berjalan secara kolaboratif dan berkelanjutan, dengan mengintegrasikan nilai-nilai kearifan lokal seperti sipakatau (saling memanusiaikan), sipakalebbi (saling menghargai), dan sipakainge (saling mengingatkan). Pendekatan ini juga memungkinkan transfer pengetahuan dan keterampilan berlangsung dua arah, sehingga terjadi proses pembelajaran bersama antara tim pelaksana dan masyarakat (Chambers, 2021; Kementerian Desa PDTT, 2021).

B. Metode Pelaksanaan

Pelaksanaan kegiatan dilakukan melalui empat tahapan utama, yaitu: persiapan, sosialisasi dan pelatihan, pendampingan, serta evaluasi dan refleksi.

1. Tahap Persiapan

Tahap ini merupakan langkah awal untuk memastikan kegiatan berjalan terencana dan sesuai kebutuhan masyarakat sasaran. Kegiatan meliputi koordinasi dengan Pemerintah Desa Tallung Tondok untuk memperoleh dukungan administratif dan legalitas, membangun jejaring kerja sama dengan perangkat desa dan BUMDes, serta melakukan pemetaan potensi lokal. Survei awal dilakukan untuk mengidentifikasi jumlah produksi salak, ketersediaan sumber daya manusia, dan kondisi sosial ekonomi kelompok usaha

2. Tahap Sosialisasi dan Pelatihan

Sosialisasi dilakukan dengan menghadirkan pihak Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Pemerintah Desa Tallung Tondok, dan kelompok tani. Pelatihan teknis dilaksanakan secara praktik langsung (*hands-on training*) berupa pengolahan salak menjadi produk bernilai ekonomis (dodol salak, keripik salak, sirup salak). Selain keterampilan produksi, peserta dilatih dalam manajemen usaha sederhana, meliputi pencatatan keuangan dasar, penghitungan biaya produksi, penetapan harga jual, dan strategi pemasaran digital. Pelatihan bertujuan agar peserta tidak hanya terampil secara teknis, tetapi juga memahami aspek keberlanjutan usaha

3. Tahap Pendampingan

Pendampingan dilakukan untuk mengawal penerapan hasil pelatihan dalam kegiatan usaha secara nyata. Tim memberikan bimbingan produksi awal, pengawasan mutu produk, perancangan desain kemasan yang menarik, serta pengenalan pemasaran digital melalui media sosial dan marketplace lokal. Kegiatan ini juga mendorong terbentuknya jejaring pemasaran bersama antaranggota kelompok usaha

4. Tahap Evaluasi dan Refleksi

Evaluasi dilakukan untuk menilai tingkat keberhasilan program, partisipasi peserta, peningkatan keterampilan, serta dampak terhadap pendapatan kelompok usaha. Instrumen evaluasi berupa kuesioner, wawancara. Sesi refleksi dilakukan secara partisipatif dengan melibatkan seluruh peserta, perangkat desa, dan tim pelaksana untuk membahas capaian, tantangan, dan rencana keberlanjutan kegiatan.

Hasil dan Pembahasan

Buah salak yang melimpah di Desa Tallung Tondok telah berhasil diolah menjadi dodol salak melalui kegiatan pelatihan dan pendampingan kelompok usaha. Hasil penelitian menunjukkan bahwa potensi komoditas salak di Desa Tallung Tondok sangat mendukung

pengembangan produk olahan bernilai ekonomi. Sebelum kegiatan pengabdian dilaksanakan, salak hanya dijual dalam bentuk buah segar sehingga nilai jualnya relatif rendah dan tidak memberikan tambahan pendapatan yang signifikan. Melalui pelatihan dan pendampingan, masyarakat khususnya kelompok wanita tani berhasil mengolah buah salak menjadi produk dodol salak. Proses pengolahan ini tidak hanya meningkatkan nilai tambah produk, tetapi juga memperpanjang umur simpan salak dan menciptakan peluang usaha baru yang lebih berkelanjutan.



Gambar 2. Olahan buah salak "Dodol Salak"

Proses pengolahan ini tidak hanya meningkatkan nilai tambah komoditas salak, tetapi juga memperkenalkan pendekatan berbasis kearifan lokal dalam seluruh rantai produksi. Nilai *sipakainge* (saling mengingatkan) ditanamkan dalam proses produksi untuk menjaga kedisiplinan dalam hal kebersihan, ketepatan waktu, dan pengendalian kualitas produk. Hal ini menciptakan budaya kerja kolektif yang memperkuat rasa tanggung jawab antaranggota kelompok.

Selama proses pengolahan, peserta pelatihan belajar membuat dodol salak dengan standar higienis, mulai dari pengupasan, pengukusan, pencampuran bahan, pemasakan, hingga pengemasan. Produk dodol salak yang dihasilkan memiliki tekstur lembut, cita rasa khas, dan dikemas menarik sesuai standar PIRT. Hasil produk juga diuji secara organoleptik dan mendapat respons positif dari konsumen lokal yang menilai dodol salak memiliki keunikan rasa dan potensi tinggi sebagai oleh-oleh khas desa.

Keberhasilan kegiatan ini tidak lepas dari penerapan nilai-nilai kearifan lokal yang menjadi landasan interaksi sosial masyarakat Desa Tallung Tondok. Nilai *sipakainge* (saling mengingatkan) tampak dalam proses kerja kelompok saat anggota saling menegur dengan cara yang santun jika ada kesalahan dalam proses produksi. Nilai *sipakalebby* (saling menghargai) diwujudkan dalam pembagian tugas yang proporsional sesuai kemampuan masing-masing anggota, sehingga tercipta rasa saling menghormati tanpa diskriminasi. Sementara nilai *sipakatau* (saling memanusiaikan) terwujud melalui rasa kebersamaan dan solidaritas dalam menyelesaikan setiap tahapan produksi bersama-sama.

Hasil pelaksanaan kegiatan menunjukkan bahwa pengolahan salak menjadi dodol salak mampu meningkatkan nilai tambah produk pertanian lokal di Desa Tallung Tondok. Proses produksi yang sebelumnya tidak terkelola kini menjadi lebih sistematis, dimulai dari pengadaan bahan baku, pemilihan salak berkualitas, hingga pengolahan dengan teknik yang higienis. Inovasi produk ini tidak hanya memberikan peluang usaha baru, tetapi juga memperluas ragam produk unggulan desa yang dapat bersaing di pasar lokal maupun regional.

Peningkatan keterampilan produksi ini turut memicu kesadaran pelaku usaha tentang pentingnya standar mutu produk, terutama dalam aspek kebersihan, cita rasa, dan umur simpan. Setelah mengikuti pelatihan, kelompok usaha mampu menghasilkan dodol salak dengan tekstur, aroma, dan kemasan yang lebih baik. Kemajuan ini memperlihatkan bahwa pelatihan berbasis praktik langsung (*hands-on training*) efektif dalam mentransfer keterampilan teknis kepada masyarakat desa.

Lebih jauh, penerapan nilai-nilai kearifan lokal terbukti menjadi penguat dalam membangun sinergi kelompok. Nilai *sipakainge* (saling mengingatkan) mendorong budaya saling memberi masukan dalam menjaga mutu produk. Nilai *sipakalebbi* (saling menghargai) menciptakan suasana kerja yang harmonis dan egaliter, di mana setiap anggota dihargai kontribusinya tanpa melihat latar belakang. Sementara nilai *sipakatau* (saling memanusiakan) menumbuhkan empati, solidaritas, dan gotong royong dalam proses produksi. Ketiga nilai ini membentuk etos kerja kolektif yang menjadi fondasi keberhasilan usaha.

Integrasi kearifan lokal dengan pelatihan teknis juga meningkatkan rasa kepemilikan dan tanggung jawab sosial terhadap usaha bersama. Anggota kelompok tidak hanya termotivasi oleh keuntungan ekonomi, tetapi juga memiliki komitmen untuk menjaga nama baik desa melalui kualitas produk yang mereka hasilkan. Rasa memiliki ini penting untuk menjaga keberlanjutan usaha, karena keberhasilan usaha berbasis komunitas sangat ditentukan oleh kohesi sosial antaranggota.

Selain itu, adanya pelatihan pemasaran digital turut membuka wawasan baru bagi pelaku usaha tentang peluang pasar yang lebih luas. Pengenalan media sosial dan marketplace lokal membantu kelompok usaha menjangkau konsumen di luar wilayah desa. Dengan dukungan branding dan kemasan yang menarik, produk dodol salak mulai dikenal sebagai produk khas Desa Tallung Tondok. Strategi pemasaran berbasis teknologi ini sejalan dengan tren transformasi digital UMKM di Indonesia.

Kesimpulan

Pelaksanaan kegiatan pengabdian menunjukkan bahwa pengolahan salak menjadi dodol salak berhasil meningkatkan nilai tambah produk pertanian lokal di Desa Tallung Tondok. Kegiatan ini tidak hanya menghasilkan produk baru yang memiliki cita rasa khas dan potensi pasar tinggi, tetapi juga mendorong tumbuhnya kesadaran masyarakat terhadap pentingnya inovasi dalam mengembangkan potensi lokal desa.

Keberhasilan program ini juga dipengaruhi oleh penerapan nilai-nilai kearifan lokal seperti *sipakainge*, *sipakalebbi*, dan *sipakatau* yang menumbuhkan semangat gotong royong, solidaritas, serta rasa saling menghargai antaranggota kelompok. Nilai-nilai tersebut menjadi penguat ikatan sosial sekaligus fondasi moral dalam mengelola usaha bersama. Dengan demikian, kegiatan pengabdian ini telah memberikan dampak positif dalam penguatan kapasitas kelompok usaha masyarakat, peningkatan nilai ekonomi produk lokal, serta pelestarian nilai-nilai budaya lokal yang relevan untuk mendukung keberlanjutan usaha berbasis komunitas.

Daftar Pustaka

- Fitriani, N., & Nugroho, A. (2022). *Pemberdayaan UMKM Melalui Inovasi Produk Lokal*. Jurnal Pengabdian Masyarakat, 7(2), 115–124.
- Kementerian Desa, Pembangunan Daerah Tertinggal, dan Transmigrasi Republik Indonesia. (2021). *Pedoman Pemberdayaan Ekonomi Desa Berbasis Potensi Lokal*. Jakarta: Kemendesa PDTT.

- Kementerian Koperasi dan UKM Republik Indonesia. (2022). *Strategi Penguatan UMKM Pasca Pandemi*. Jakarta: Kemenkop UKM RI.
- Rahmawati, A., Sari, D., & Yuliana, L. (2023). *Pengembangan Produk Olahan Pertanian untuk Peningkatan Nilai Tambah UMKM Desa*. Jurnal Pemberdayaan, 8(1), 45–56.
- Nur, S. (2021). *Internalisasi Nilai Sipakatau, Sipakalebbi, dan Sipakainge dalam Pemberdayaan Masyarakat Sulawesi Selatan*. Jurnal Pemberdayaan Masyarakat, 6(2), 77–86.
- Marzuki, A. (2020). *Nilai-Nilai Budaya Lokal dalam Penguatan Modal Sosial Masyarakat Bugis*. Jurnal Ilmu Sosial dan Budaya, 4(1), 55–64.