

**INOVASI OLAHAN BUAH AREN: KOLAK CRYSTAL DAN SALAD PINNATA
SEBAGAI PRODUK PANGAN LOKAL DESA RANTE MARIO KABUPATEN
ENREKANG****Fajar Ladung¹, Fajrin², Sri Wahyuni Nengsi³, Siti Ismi Salsa Difa⁴**^{1,2,3,4}Universitas Muhammadiyah Parepare¹fajarladung35@gmail.com**Abstract**

The community of Rante Mario Village has a high potential of arenga palm (enau) fruit, which is traditionally processed into kolang kaling (sugar palm fruit). However, the processing is not yet optimal and the product innovation is limited, hindering the local economy development. This community service program aimed to empower the community through transferring knowledge and practical skills for producing innovative kolang kaling based products, namely Kolak Crystal Enau and Salad Pinnata, and to establish a sustainable business group. The method employed a participatory approach and learning by doing for direct technical training, encompassing raw material processing, product innovation, packaging, and digital marketing strategies. The program successfully achieved all targets, indicated by a significant increase in the community's skill and knowledge in high-quality kolang kaling processing, the successful creation of two highly marketable and visually appealing product variants, and the formation of an active business group. The products, Kolak Crystal Enau and Salad Pinnata, not only add value to the local commodity but also open new economic opportunities for the household income.

Keywords: Arenga Palm Fruit; Kolak Crystal Enau; Salad Pinnata; Product Innovation;**Abstrak**

Masyarakat Desa Rante Mario memiliki potensi buah aren (enau) yang tinggi, yang secara tradisional diolah menjadi kolang kaling. Namun, pengolahan belum optimal dan inovasi produk masih terbatas sehingga menghambat pengembangan ekonomi lokal. Program pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan memberdayakan masyarakat melalui transfer pengetahuan dan keterampilan praktis untuk memproduksi produk inovatif berbasis kolang kaling, yaitu Kolak Crystal Enau dan Salad Pinnata, serta membentuk kelompok usaha yang berkelanjutan. Metode yang digunakan adalah pendekatan partisipatif dan *learning by doing* untuk pelatihan teknis langsung, meliputi pengolahan bahan baku, inovasi produk, pengemasan, dan strategi pemasaran digital. Program ini berhasil mencapai semua target, ditunjukkan oleh peningkatan signifikan keterampilan dan pengetahuan masyarakat dalam pengolahan kolang kaling berkualitas, terciptanya dua varian produk yang layak jual dan menarik secara visual, serta terbentuknya kelompok usaha yang aktif. Produk Kolak Crystal Enau dan Salad Pinnata tidak hanya memberikan nilai tambah pada komoditas lokal tetapi juga membuka peluang ekonomi baru untuk peningkatan pendapatan rumah tangga.

Kata Kunci: Buah Aren; Kolak Crystal Enau; Salad Pinnata; Inovasi Produk;

Submitted: 2025-10-06	Revised: 2025-10-18	Accepted: 2025-10-26
-----------------------	---------------------	----------------------

Pendahuluan

Desa Rante Mario di Sulawesi Selatan memiliki potensi pertanian yang besar, terutama dalam budidaya tanaman aren (enau). Buah aren dapat diolah menjadi kolang kaling, tetapi pemanfaatannya masih terbatas dan belum dikelola secara optimal sebagai komoditas bernilai ekonomi tinggi. Kolang kaling, yang dikenal sebagai pelengkap minuman tradisional, memiliki tekstur unik dan fleksibilitas untuk diolah menjadi varian produk kuliner modern.

Masyarakat Desa Rante Mario menghadapi kendala seperti keterbatasan pengetahuan teknis pengolahan, kurangnya inovasi produk, minimnya keterampilan pengemasan, dan belum adanya strategi pemasaran yang efektif. Kondisi ini menyebabkan nilai tambah dari potensi aren belum termanfaatkan secara maksimal untuk meningkatkan kesejahteraan. Secara kuantitatif, potret khalayak sasaran adalah masyarakat Desa Rante Mario, khususnya kelompok ibu-ibu dan pemuda yang terlibat sebagai pelaku usaha.

Untuk mengatasi masalah tersebut, kegiatan pengabdian ini bertujuan untuk mengembangkan produk inovatif berbasis kolang kaling, yaitu Kolak Crystal Enau dan Salad Pinnata. Kolak Crystal Enau merupakan inovasi kolak tradisional dengan tampilan modern menyerupai kristal, sedangkan Salad Pinnata adalah kreasi salad buah segar yang dipadukan dengan kolang kaling, nutrijel, dan saus mayonais keju. Tujuan lainnya adalah transfer keterampilan teknis pengolahan, manajemen usaha, pengemasan, dan strategi pemasaran digital. Upaya ini sejalan dengan dorongan pemerintah untuk pengembangan ekonomi desa melalui pemanfaatan potensi lokal dan pemberdayaan masyarakat.

Kajian literatur menunjukkan bahwa upaya lain telah dilakukan, seperti peningkatan nilai tambah komoditas aren sebagai unggulan daerah (Widodo & Kusuma, 2021). Selain itu, pentingnya pemberdayaan UMKM melalui inovasi produk lokal (Fitriani & Nugroho, 2022) dan pengembangan produk olahan pertanian untuk peningkatan nilai tambah (Rahmawati, Sari, & Yuliana, 2023) juga mendukung konsep kegiatan ini. Kegiatan ini merupakan hilirisasi yang berfokus pada inovasi produk turunan (*Kolak Crystal Enau* dan *Salad Pinnata*).

Metode

Metode yang digunakan untuk mencapai tujuan pengabdian di Desa Rante Mario diuraikan secara jelas dan padat.

1. Pendekatan dan Lokasi Kegiatan

Kegiatan ini menggunakan pendekatan partisipatif, menempatkan masyarakat (khususnya kelompok ibu-ibu dan pemuda) sebagai subjek aktif untuk menumbuhkan rasa kepemilikan. Metode pembelajaran yang diterapkan adalah *learning by doing* (belajar sambil praktik), menekankan pada pengalaman langsung dalam proses produksi. Lokasi kegiatan adalah Desa Rante Mario.

2. Tahapan dan Materi Kegiatan

Pelaksanaan kegiatan dilakukan melalui lima tahapan utama: Tahap Persiapan: Meliputi koordinasi dengan Pemerintah Desa, survei potensi lokal (ketersediaan bahan baku buah aren dan kondisi sosial ekonomi), pemetaan khalayak sasaran, dan penyusunan rencana teknis. Tahap Sosialisasi: Memberikan pemahaman tentang tujuan, manfaat, peluang ekonomi, pengenalan produk inovatif, dan pembentukan kelompok usaha. Tahap Pelatihan dan Praktik (Metode yang digunakan): Merupakan inti kegiatan dengan metode *hands-on training*. Materi kegiatan mencakup: (1) Pengolahan Kolang Kaling: Teknik perebusan buah aren (3-4 jam), pengupasan, pencucian, perendaman (untuk menghilangkan getah dan rasa gatal), dan teknik penyimpanan. (2) Bahan yang digunakan adalah buah aren yang ketersediaannya disurvei di awal. (3) Pembuatan Kolak Crystal Enau: Teknik merebus santan tanpa pecah, mengatur kemanisan, dan teknik penyajian visual. (4) Pembuatan Salad Pinnata: Cara memasak nutrijel, memotong buah segar (apel, buah naga, jeruk), mencampur bahan dengan mayonais dan susu, serta teknik penyajian dengan *topping* keju parut.

3. Tahap Evaluasi Kegiatan: Mengukur keberhasilan program melalui observasi dan wawancara untuk penilaian peningkatan keterampilan, evaluasi kualitas produk, pengumpulan *feedback*, dan sesi refleksi untuk perbaikan.

4. Tahap Refleksi dan Rencana Tindak Lanjut: Penyusunan rekomendasi untuk pengembangan usaha.

5. Evaluasi Kegiatan dan Alat Ukur

Keberhasilan kegiatan diukur secara deskriptif dan kualitatif. Tingkat ketercapaian keberhasilan diukur dari perubahan sikap, sosial budaya, dan ekonomi masyarakat sasaran. Perubahan ini dinilai melalui peningkatan keterampilan peserta (dinilai dari observasi praktik langsung dan wawancara).

Hasil dan Pembahasan

Pengabdian kepada masyarakat di Desa Rante Mario melalui inovasi olahan buah aren menghasilkan dampak nyata baik pada individu maupun kelompok masyarakat. Kegiatan ini telah berhasil mentransfer keterampilan teknis pengolahan buah aren menjadi kolang kaling yang higienis dan bernilai jual, serta melahirkan dua produk unggulan, yaitu Kolak Crystal Enau dan Salad Pinnata. Dampak jangka pendek terlihat dari peningkatan keterampilan masyarakat dalam pengolahan, pengemasan, dan penyimpanan produk, sementara jangka panjangnya berupa terbentuknya kelompok usaha desa yang berpotensi menopang ekonomi rumah tangga dan menjadi identitas kuliner khas daerah.

1. Indikator Keberhasilan

Keberhasilan kegiatan pengabdian masyarakat di Desa Rante Mario dapat dilihat dari beberapa indikator utama. Pertama, terciptanya produk inovatif berupa Kolak Crystal Enau dan Salad Pinnata yang menjadi simbol pemanfaatan buah aren secara lebih modern dan bernilai tambah. Produk ini tidak hanya berbeda dari olahan kolang kaling tradisional, tetapi juga mampu menghadirkan cita rasa dan tampilan visual yang menarik sehingga berpotensi diterima pasar. Kedua, terdapat peningkatan kapasitas masyarakat, di mana lebih dari 15 peserta mampu memproduksi olahan kolang kaling secara mandiri setelah mengikuti pelatihan. Hal ini menunjukkan keberhasilan transfer pengetahuan melalui pendekatan partisipatif berbasis praktik langsung (*learning by doing*), sebagaimana ditekankan oleh Chambers (2021) dalam konsep pemberdayaan partisipatif.

Selain itu, terbentuknya kelompok usaha masyarakat yang berkomitmen memproduksi dan memasarkan produk menjadi indikator penting bahwa kegiatan ini tidak hanya berhenti pada aspek pelatihan, tetapi juga berlanjut ke arah kemandirian usaha. Kelompok ini dilatih untuk menerapkan prinsip kebersihan dan higienitas dalam setiap proses produksi, sehingga produk yang dihasilkan memenuhi standar keamanan pangan dan layak jual. Hal ini sejalan dengan pedoman Kemendesa PDTT (2021) yang menekankan bahwa keberhasilan pemberdayaan ekonomi desa harus diikuti dengan peningkatan standar produksi berbasis keamanan pangan.

Lebih jauh, kegiatan ini juga berhasil menumbuhkan kreativitas masyarakat dalam mengembangkan variasi penyajian dan pengemasan produk. Dari sebelumnya hanya mengenal kemasan sederhana, kini masyarakat mulai memanfaatkan wadah bening dengan label informatif agar produk terlihat lebih menarik dan profesional. Kreativitas ini menjadi modal sosial yang berharga dalam meningkatkan nilai jual produk lokal sekaligus memperkuat daya saing UMKM desa, sebagaimana ditegaskan oleh Fitriani & Nugroho (2022) bahwa inovasi produk lokal merupakan faktor kunci dalam pemberdayaan UMKM di tingkat desa.

2. Keunggulan dan Kelemahan

Keunggulan kegiatan ini adalah tersedianya produk olahan lokal yang memiliki daya tarik visual dan rasa yang khas, serta melibatkan kearifan lokal berupa gotong royong dalam proses produksi. Namun demikian, kelemahannya adalah keterbatasan daya simpan produk, khususnya Salad Pinnata yang hanya bertahan 1–2 hari dalam kulkas. Selain itu, pemasaran masih berskala lokal dan membutuhkan penguatan manajemen usaha serta jaringan distribusi.

3. Tingkat Kesulitan dan Peluang Pengembangan

Dalam pelaksanaan program, ditemukan beberapa tantangan teknis maupun non-teknis.

Tabel 1. Tingkat Kesulitan dan Peluang Pengembangan Produk

Aspek	Tingkat Kesulitan	Peluang Pengembangan
Pengolahan Bahan Baku	Perebusan membutuhkan waktu lama (3–4 jam), risiko biji rusak jika teknik kurang tepat	Pelatihan teknis lanjutan dan penggunaan alat perebus modern untuk meningkatkan efisiensi

Pengemasan	Terbatas pada wadah plastik sederhana, daya tarik pasar belum maksimal	Penggunaan kemasan vakum/modern dengan label higienis untuk meningkatkan nilai jual
Penyimpanan Produk	Kolak hanya bertahan 1–2 hari di kulkas, Salad Pinnata lebih cepat basi	Inovasi teknologi penyimpanan (freezer, pengawet alami) untuk memperpanjang shelf life
Pemasaran	Masih berskala lokal, promosi terbatas	Pemanfaatan media sosial, marketplace, serta integrasi dengan event kuliner desa
Dukungan Kelembagaan	Belum ada akses modal dan sertifikasi produk	Kemitraan dengan BUMDes dan dukungan sertifikasi halal/PIRT untuk memperluas pasar

Kesulitan utama terletak pada tahap perebusan buah aren yang membutuhkan waktu lama (3–4 jam) serta teknik khusus agar biji kolang kaling tidak rusak. Selain itu, minimnya peralatan modern menyebabkan proses pengemasan masih sederhana dan daya simpan produk terbatas, terutama untuk Salad Pinnata yang hanya tahan 1–2 hari dalam kulkas. Di sisi lain, peluang pengembangan terbuka luas karena produk ini memiliki keunikan rasa, tampilan menarik, serta dukungan ketersediaan bahan baku aren yang melimpah di Desa Rante Mario. Dengan strategi pemasaran digital, kemitraan dengan UMKM, dan integrasi dengan wisata kuliner desa, produk ini berpotensi menjadi ikon lokal (Widodo & Kusuma, 2021; Rahmawati et al., 2023).



Gambar 1. Kolak Crystal Enau

Kolak Crystal Enau memiliki daya tarik visual berupa kolang kaling bening menyerupai kristal dengan kuah santan gurih manis. Tampilan ini meningkatkan nilai estetis sekaligus daya saing produk di pasar lokal. Produk ini sangat potensial menjadi menu konsumsi harian maupun oleh-oleh khas daerah (Fitriani & Nugroho, 2022)



Gambar 2. Salad Pinnata

Salad Pinnata memadukan kolang kaling dengan buah segar, nutrijel, serta saus mayonais keju. Warna-warni buah menciptakan daya tarik visual, sedangkan rasa creamy menyasar segmen anak muda dan keluarga yang menginginkan sajian segar dan sehat. Kendati daya simpannya pendek, produk ini memiliki peluang besar di pasar acara komunitas dan kafe (Suryani & Pratiwi, 2022)

Dalam pelaksanaan program, ditemukan beberapa tantangan teknis maupun non-teknis. Kesulitan utama terletak pada tahap perebusan buah aren yang membutuhkan waktu lama (3–4 jam) serta teknik khusus agar biji kolang kaling tidak rusak. Selain itu, minimnya peralatan modern menyebabkan proses pengemasan masih sederhana dan daya simpan produk terbatas, terutama untuk Salad Pinnata yang hanya tahan 1–2 hari dalam kulkas. Di sisi lain, peluang pengembangan terbuka luas karena produk ini memiliki keunikan rasa, tampilan menarik, serta dukungan ketersediaan bahan baku aren yang melimpah di Desa Rante Mario. Dengan strategi pemasaran digital, kemitraan dengan UMKM, dan integrasi dengan wisata kuliner desa, produk ini berpotensi menjadi ikon lokal (Widodo & Kusuma, 2021; Rahmawati et al., 2023)

Kesimpulan

Program pengabdian masyarakat di Desa Rante Mario melalui inovasi Kolak Crystal Enau dan Salad Pinnata telah berhasil meningkatkan keterampilan masyarakat dalam mengolah buah aren menjadi produk bernilai tambah. Kegiatan ini tidak hanya menghasilkan produk inovatif, tetapi juga membentuk kelompok usaha yang berkomitmen mengembangkan potensi lokal secara berkelanjutan. Pemanfaatan buah aren yang sebelumnya kurang optimal kini mampu membuka peluang ekonomi baru serta memperkuat identitas kuliner desa.

Penerapan nilai gotong royong dan kebersamaan masyarakat menjadi faktor penting dalam mendukung keberhasilan program. Walaupun masih terdapat keterbatasan, seperti daya simpan produk yang singkat dan pemasaran yang terbatas, kegiatan ini menunjukkan prospek yang baik untuk dikembangkan lebih luas. Dengan dukungan kelembagaan, sertifikasi produk, serta strategi pemasaran digital, Kolak Crystal Enau dan Salad Pinnata berpotensi menjadi ikon pangan lokal unggulan Desa Rante Mario.

Daftar Pustaka

- Chambers, R. (2021). *Participatory Rural Appraisal: Memahami Desa Secara Partisipatif*. Jakarta: Yayasan Pustaka Obor Indonesia.
- 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.
- Marzuki, A. (2020). Nilai-Nilai Budaya Lokal dalam Penguatan Modal Sosial Masyarakat Bugis. *Jurnal Ilmu Sosial dan Budaya*, 4(1), 55-64.
- Nur, S. (2021). Internalisasi Nilai Sipakatau, Sipakalebbi, dan Sipakainge dalam Pemberdayaan Masyarakat Sulawesi Selatan. *Jurnal Pemberdayaan Masyarakat*, 6(2), 77-86.

Rahmawati, A., Sari, D., & Yuliana, L. (2023). Pengembangan Produk Olahan Pertanian untuk Peningkatan Nilai Tambah UMKM Desa. *Jurnal Pemberdayaan*, 8(1), 45-56.

Suryani, E., & Pratiwi, R. (2022). Inovasi Produk Berbasis Kearifan Lokal untuk Pengembangan Ekonomi Desa. *Jurnal Ekonomi Kreatif*, 5(3), 234-245.

Widodo, S., & Kusuma, A. (2021). Pengolahan Aren sebagai Komoditas Unggulan Daerah. *Jurnal Pertanian Berkelanjutan*, 6(2), 112-123.