

PENINGKATAN NILAI TAMBAH PRODUK KOLANG-KALING MASYARAKAT DESA WONOASRI KAWASAN TAMAN NASIONAL MERUBETIRI

Agus Santoso; Yossi Wibisono; R. Abdoel Djamali

Jurusan Teknologi Pertanian Politeknik Negeri Jember; Jember; Jurusan Teknologi Pertanian Politeknik
Negeri Jember; Jurusan Manajemen Agribisnis Politeknik Negeri Jember

aguspolije460355@gmail.com;

yossi.wbs@gmail.com;

abdoeldjamali@gmail.com

Abstrak

Taman Nasional Meru Betiri (TNMB) merupakan salah satu kawasan konservasi di Kabupaten Jember dengan keanekaragaman hayati yang tinggi. Penduduk desa yang tinggal disekitar dan tinggal di dalam Taman Nasional ini mempunyai aktivitas bertani dan memungut hasil hutan di sekitar atau di dalam Taman Nasional tersebut. Pada saat ini masyarakat memanfaatkan pohon aren dengan mengambil bijinya berupa kolang-kaling dan dijual ke pasar untuk cendol, kolak serta bahan minuman. Penjualan kolang-kaling mentah mempunyai harga yang murah, yaitu sekitar Rp 6000,-/kg hal ini tentu tidak sebanding dengan rumitnya proses memperoleh kolang-kaling dari pemetikan, pengupasan kulit biji sampai dengan menjadi bahan mentah. Untuk itu diperlukan teknologi pengolahan kolang-kaling menjadi minuman yang akan meningkatkan nilai produk kolang-kaling dibandingkan dijual mentah. Anggota tim IbM, pada kegiatan pengabdian ini melakukan introduksi dan diversifikasi produk olahan serta penerapan tata kelola yang menguntungkan dengan mempertimbangkan aspek kesehatan. Upaya ditempuh dalam meningkatkan nilai tambah produk kolang-kaling dengan teknologi pengolahan minuman kolang-kaling, memberikan pelatihan produksi minuman kolang-kaling, memberikan pelatihan penguatan usaha berupa pelatihan desain kemasan, pelatihan cara produksi pangan yang baik dan pelatihan perijinan PIRT. Kegiatan pengabdian masyarakat ini merupakan solusi bagi kelompok kerja King Betiri dengan memperbaiki proses produksi berupa aplikasi alat pemecah kolang kaling dan pemecah kulit buah kolang kaling, memberikan pelatihan manajemen usaha kecil. Adapun target kegiatan adalah perbaikan proses produksi melalui perancangan, pabrikasi dan penggunaan alat pemecah dan pemipih kolang kaling serta pelatihan manajemen usaha kecil. Peserta kegiatan adalah anggota kelompok King Betiri (9 orang), usaha rumah tangga kolang kaling (5 orang) serta masyarakat di sekitar lokasi sebanyak 5 orang. Total semua 19 peserta. Seluruh produk yang dihasilkan (tergantung kontinyuitas produksi) dapat ditampung pada ketua kelompok King Betiri dan dilabel khusus untuk dipasarkan ke supermarket sebagai produk olahan kolang kaling yang ASUH (aman, sehat utuh, dan halal). Hasil kegiatan telah mendapatkan perhatian khusus dari peserta mengingat belum ada kegiatan yang sejenis dan terutama terkait isu makanan yang ASUH dan dapat digunakan sebagai salah satu solusi diversifikasi produk olahan kolang kaling. *Sustainability* kegiatan ini ternyata mampu meningkatkan pendapatan pesertanya sehingga menarik minat peserta baru dan pihak dinas terkait karena menyangkut tata kelola kolang kaling segar menjadi produk olahan kolang kaling cincau dalam kemasan botol plastik yang secara ekonomi lebih menguntungkan. Setiap dua bulan sekali dilakukan pertemuan di kelompok King Betiri yang mengupas permasalahan yang dialami oleh peserta dan ajang *sharing* pendapat antar anggota terhadap strategi pemasaran.

Kata Kunci: Diversifikasi; Minuman Kolang Kaling Cincau; ASUH

I. PENDAHULUAN

Taman Nasional Meru Betiri (TNMB) merupakan salah satu kawasan konservasi di Kabupaten Jember dengan keanekaragaman hayati yang tinggi. Penduduk desa yang tinggal disekitar dan tinggal di dalam Taman Nasional ini mempunyai aktivitas bertani dan memungut hasil hutan di sekitar atau di dalam Taman Nasional tersebut.

Tumbuhan aren banyak ditanam pada zona penyangga taman nasional, sehingga masyarakat Wonoasri yang merupakan masyarakat di kawasan TNMB dapat memanfaatkan tanaman tersebut. Tumbuhan aren merupakan jenis tumbuhan yang

sangat berpotensi untuk dibudidayakan. Aren juga merupakan tumbuhan serbaguna yang sejak lama telah dikenal menghasilkan banyak manfaat. Hampir semua bagian fisik dan produksi tumbuhan ini dapat dimanfaatkan dan memiliki nilai ekonomi. Kegunaan aren dapat dirasakan secara langsung oleh masyarakat baik didalam disekitar hutan melalui penggunaan secara tradisional. Aren dapat dimanfaatkan sebagai tumbuhan penghasil nira, sumber karbohidrat, bahan campuran makanan dan minuman (kolang-kaling), bahan bangunan dan sebagai tumbuhan konservasi untuk lahan kritis (Ferita dkk., 2015).

Aren (*Arenga pinnata*) adalah salah satu spesies yang termasuk suku *Arecaceae* (pinang-pinangan). Aren merupakan jenis tumbuhan tahunan. Pohon aren dapat tumbuh mencapai tinggi dengan diameter batang sampai 65 cm dan tinggi 15 m bahkan mencapai 20 m dengan tajuk daun yang menjulang di atas batang. Bentuk tumbuhan tidak berduri dan tidak bercabang. Tumbuhan ini hampir mirip dengan kelapa, tumbuhan kelapa berbatang bersih dengan pelepah daun tua yang mudah lepas. Pohon aren mempunyai tajuk (kumpulan daun) yang rimbun. Daun aren muda selalu berdiri tegak di pucuk batang, daun muda yang masih tergulung lunak seperti kertas. Pelepah daun melebar di bagian pangkal dan menyempit ke arah pucuk. Daunnya berbentuk pinnate, hingga hingga panjangnya 8 m, anak daun *divaricate*, panjangnya 1 m atau lebih, jumlahnya 100 atau lebih pada masing-masing sisi, dasar daun 2 *auriculate*, ujung daun lobes, dan kadangkadang bergerigi. Bunga aren berbentuk tandan dengan malai bunga yang menggantung. Bunga tersebut tumbuh pada ketiak-keiak pelepah atau ruas-ruas batang bekas tempat tumbuh pelepah. Buah aren terbentuk dari penyerbukan bunga jantan pada bunga betina. Penyerbukan aren diduga tidak dilakukan oleh angin tetapi oleh serangga. Proses penyerbukan berjalan baik maka akan menghasilkan buah yang lebat. Buah aren tumbuh bergelantungan pada tandan yang bercabang dengan panjang sekitar 90 cm. Untuk tumbuhan aren yang pertumbuhannya baik, bisa terdapat 4-5 tandan buah. Kolang kaling dapat diperoleh dari inti biji buah aren yang setengah masak. Tiap buah aren mengandung tiga biji buah. Buah aren yang setengahmasak, kulit biji buahnya tipis, lembek dan berwarna kuning, inti biji berwarna putih agak bening dan lembek, inilah yang diolah menjadi kolang-kaling (Lempang, 2012).

Seiring dengan meningkatnya kebutuhan masyarakat, pemanfaatan aren mulai menjadi salah satu fokus masyarakat dalam mengembangkan hasil hutan bukan kayu. Namun demikian, pengembangan aren masih memiliki banyak kendala dan beberapa permasalahan seperti, pemanfaatannya yang masih secara tradisional, penanganan pasca panen tumbuhan aren yang masih belum terkontrol dengan baik, pengolahannya yang masih rendah, kualitas produk yang dihasilkan, dan proses pemasaran yang masih rendah. Potensi dan pemanfaatan aren di kawasan TNMB akan optimal apabila diiringi

dengan pengetahuan masyarakat setempat dalam memanfaatkan tumbuhan aren.

Selama ini masyarakat memanfaatkan pohon aren dengan mengambil bijinya berupa kolang-kaling dan dijual ke pasar untuk cendol, kolak serta bahan minuman. Penjualan kolang-kaling mentah mempunyai harga yang murah, yaitu sekitar Rp 6000,-/kg hal ini tentu tidak sebanding dengan rumitnya proses memperoleh kolang-kaling dari pemetikan, pengupasan kulit biji sampai dengan menjadi bahan mentah. Untuk itu diperlukan teknologi pengolahan kolang-kaling menjadi minuman yang akan meningkatkan nilai produk kolang-kaling dibandingkan dijual mentah.

Kegiatan pengabdian ini dilakukan di Desa Wonoasri. Masyarakat Desa Wonoasri yang tinggal disekitar dan di dalam kawasan TNMB mempunyai aktivitas bertani dan memungut hasil hutan di sekitar atau di dalam Taman Nasional tersebut. Kegiatan pengabdian masyarakat ini merupakan aplikasi teknologi pengolahan minum kolang-kaling dilakukan untuk meningkatkan nilai tambah kolang-kaling sehingga potensi yang dimiliki kolang-kaling dapat dimanfaatkan dengan baik dalam rangka meningkatkan pendapatan masyarakat di sekitar kawasan TNMB, meningkatkan kesejahteraan ekonomi dan sosial masyarakat di sekitar kawasan hutan dengan tetap memperhatikan kelestarian ekosistem hutan.

II. METODE PELAKSANAAN

Metode yang diterapkan dalam pelaksanaan kegiatan ini meliputi dua tahap. Tahap pertama dilakukan kegiatan pendidikan dan latihan (diklat) pada masyarakat mengenai keuntungan proses pengolahan kolang kaling segar menjadi produk minuman kolang kaling dalam kemasan botol plastik. Pada kegiatan tersebut telah dilakukan pengujian dan perbandingan mutu dengan produksi minuman berbahan buah-buahan dalam kemasan botol plastik lainnya serta penerapan standarisasi produk untuk ke depan dapat masuk ke supermarket (melalui Koperasi / Taman Usaha / *car free day*) dan bahkan ke arah ekspor dan dijual di daerah lain yang menjanjikan keuntungan berlebih. Dilakukan pula perhitungan keuntungan secara finansial apabila mengadopsi ipteks ini berdasarkan analisis pasar (pemasaran di pasar), baik dilakukan oleh UKM/home industri pengolahan pisang, maupun masyarakat di sekitar TPA (tempat pembuangan

sampah akhir). Peserta kegiatan hasil seleksi adalah anggota kelompok kerja King Betiri (9 orang), usaha rumah tangga kolang kaling (5 orang) serta masyarakat di sekitar lokasi sebanyak 5 orang. Total semua 19 peserta. Seluruh produk yang dihasilkan (tergantung kontinyuitas produksi) ditampung oleh kelompok King Betiri dan beberapa produknya yang memenuhi kelayakan ASUH dan dilabel secara khusus untuk dipasarkan ke supermarket. Diharapkan nantinya kegiatan tersebut akan diikuti oleh masyarakat lainnya.

Tahap selanjutnya adalah observasi lapang dan dilakukan evaluasi pada peserta pelatihan mengenai hasil serta kualitas produk, kontinyuitas produksi serta kendala-kendala yang mungkin terjadi yang nantinya akan dibicarakan bersama (saling *sharing*). Selanjutnya juga diadakan pertemuan rutin dua bulanan bekerjasama dengan pihak swasta / dinas terkait untuk melihat perkembangan/evaluasi, kreatifitas dan potensi usaha (pasar) masing-masing peserta yang dikemas dengan sistem arisan bersama.

III. HASIL YANG DICAPAI

Pada kegiatan yang telah dilakukan telah diikuti oleh sekitar 19 orang dari masyarakat sekitar kelompok kerja King Betiri di desa Andongsari, Kota Blater, Jember. Pemilihan peserta kegiatan dilakukan berdasarkan pertimbangan kemauan dan kemampuan peserta (kecakapan baca tulis dan pengalaman kerja) dalam mengembangkan inovasi tersebut nantinya (*sustainability*) dengan mengisi blanko persetujuan keikutsertaan. Profil kelompok kerja King Betiri sendiri juga memiliki usaha bidang kerajinan tangan termasuk dan produk makanan ringan yang memenuhi pesanan saat musim lebaran dan beberapa usaha lain yang tergolong UKM. Metode kegiatan yang telah dilakukan adalah mengadakan kegiatan ceramah mengenai manfaat kolang kaling bagi kesehatan, diversifikasi, pembotolan dan labeling, dan aspek ekonomi pada pengolahan bahan kolang kaling menjadi minuman dalam kemasan.

Setelah menghasilkan minuman kolang-kaling maka minuman kolang kaling dapat dipasarkan di wilayah Jember dan sekitarnya, khususnya dipasarkan pada toko oleh-oleh khas Jember sekaligus menjadi ikon oleh-oleh yang menjadi ciri khas Jember. Untuk itu diperlukan produk kolang kaling yang dikemas dengan baik, menarik dan dilengkapi dengan berbagai persyaratan

perijinan seperti PIRT dan label halal. Pelatihan pengemasan dilakukan setelah pelatihan pembuatan minuman kolang kaling.

Pada pelatihan pengemasan, mitra diberikan wawasan mengenai hal hal sebagai berikut: (i) fungsi kemasan sebagai wadah, pelindung produk, mempermudah cara penyimpanan dan transportasi serta sebagai alat persaingan dalam pemasaran (ii) syarat kemasan melingkupi beberapa hal: tidak beracun, cocok dengan bahan yang dikemas, ukuran, bentuk, berat, kemudahan pemakaian, biaya, cetakan serta penampakan (iii) jenis-jenis bahan kemasan yang dapat diaplikasikan dalam pengemasan produk pangan diantaranya kayu, logam, gelas, kertas dan botol plastik.

Selanjutnya pelatihan pelabelan yang memberikan wawasan peserta mengenai definisi label, tujuan pelabelan dan peraturan mengenai pelabelan. Label pangan adalah setiap keterangan mengenai pangan yang berbentuk gambar, tulisan, kombinasi keduanya, atau bentuk lain yang disertakan pada pangan, dimasukkan ke dalam, ditempelkan pada, atau merupakan bagian kemasan pangan. Adapun tujuan pelabelan adalah agar informasi mengenai pangan yang disampaikan kepada masyarakat adalah benar dan tidak menyesatkan serta agar tercipta perdagangan pangan yang jujur dan bertanggungjawab. Dalam pelatihan pengemasan, mitra juga diberi wawasan dan contoh pembuatan label pada kemasan produk.

Pada pelatihan tersebut, disampaikan beberapa hal terkait manajemen usaha mikro. Point point yang disampaikan dalam pelatihan antara lain definisi manajemen dan asas manajemen. Proses pelatihan akan dilakukan dengan metode wawancara, diskusi dan praktek. Pada pelatihan mengenai manajemen usaha mikro juga disampaikan materi mengenai emasaran (i) filosofi pemasaran, (ii) kebijakan pemasaran, (iii) bagaimana cara memilih konsumen, serta (iv) positioning.

IV. KESIMPULAN

Hasil kegiatan yang dilakukan dapat disimpulkan sebagai berikut. Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat yang mengangkat masalah pemanfaatan kolang kaling segar yang sebelumnya bernilai kurang ekonomis menjadi produk olahan minuman dalam kemasan botol plastik kemasan beserta diversifikasinya yang lebih bernilai ekonomis secara nyata mendapatkan perhatian khusus dari peserta mengingat belum ada kegiatan

yang sejenis dan terutama terkait isu makanan yang ASUH (Aman, Sehat, Utuh, dan Sehat). *Sustainability* kegiatan ini ternyata mampu meningkatkan penghasilan peserta sehingga menarik minat bagi peserta baru yang belum terlibat dan pihak dinas terkait karena menyangkut penanganan limbah produk pertanian dan salah satu upaya penyediaan makanan sehat. Setiap dua bulan sekali dilakukan pertemuan di kelompok kerja King Betiri yang mengupas permasalahan yang dialami oleh peserta dan ajang *sharing* pendapat antar anggota terhadap strategi pemasaran. Produk yang dihasilkan sebagian besar dijual di lingkungan siswa sekolah dan dijual melalui Koperasi.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Ferita, I., Tawarati., Syarif, Z. 2015. Identifikasi dan Karakterisasi Tumbuhan Enau (Arenga pinnata) di Kabupaten Gayo Lues. Prosiding Seminar Nasional Masyarakat Biodiversitas Indonesia (1) : 31-37
- [2] Lempang, M. 2012. Pohon Aren dan Manfaat Produksinya. Info Teknis Eboni (9) : 39-52.
- [3] Mariati, R. 2013. Potensi Produksi dan Prospek Pengembangan Tumbuhan Aren (Arenga pinnata) di Kalimantan Timur. Jurnal Agrifor (12):2-10.