

DIVERSIFIKASI PRODUK OLAHAN KOLANG KALING DAN KELAKAI UNTUK MENINGKATKAN EKONOMI MASYARAKAT DI SEKITAR LAHAN BASAH

Yuniarti*, Khairun Nisa

Fakultas Kehutanan Universitas Lambung Mangkurat, Jl. Ahmad Yani Km 36, Banjarbaru, Indonesia

*Penulis koresponden: yuniarti.aep@ulm.ac.id

Abstrak

Potensi sumber daya alam yang dimiliki kawasan lahan basah tersebut sangat beragam, diantaranya adalah tanaman aren dan kelakai. Pengolahan tanaman pangan tersebut masih seadanya sehingga harga jualnya rendah. Olahan pangan dari kolang-kaling dan kelakai dapat ditingkatkan nilai ekonomisnya menjadi aneka produk diversifikasi olahan tanaman khas lahan basah seperti manisan kolang-kaling dan keripik kelakai. Tujuan dari kegiatan pengabdian ini adalah dapat meningkatkan ipteks masyarakat pedesaan di Astambul dalam mendiversifikasi olahan pangan tanaman khas rawa seperti manisan kolang-kaling (variasi rasa: gula aren, lemon, strawberi) dan keripik kelakai. Metode pengabdian kepada masyarakat yang dilakukan yaitu persiapan, penyuluhan, pelatihan dan evaluasi. Kegiatan PKM berjalan dengan lancar dan mendapat dukungan dari mitra dan perangkat desa. Mitra berhasil mendiversifikasi olahan pangan kolang-kaling menjadi manisan kolang-kaling aneka rasa (variasi rasa: gula aren, lemon, strawberi) dan keripik kelakai. Produk diversifikasi tersebut dapat dijadikan sebagai produk unggulan daerah yang berpotensi meningkatkan ekonomi masyarakat.

Kata kunci: diversifikasi olahan pangan, kolang kaling, kelakai, lahan basah

1. PENDAHULUAN

Lahan basah yang ada di Kalimantan Selatan cukup luas, berkisar 287.000 ha mencakup lahan rawa air tawar dan rawa gambut (Soeprapto dan Driessen 1976 dalam MacKinnon et al, 2000). Potensi sumber daya alam yang dimiliki kawasan lahan basah tersebut sangat beragam, diantaranya adalah tanaman pangan yang dimanfaatkan untuk memenuhi kebutuhan pangan manusia. Tanaman pangan tersebut contohnya seperti aren dan kelakai.

Aren atau enau (*Arenga pinnata*) adalah palma yang besar dan tinggi, dapat mencapai 25 m. Berdiameter hingga 65 cm, batang pokoknya kukuh dan pada bagian atas diselubungi oleh serabut berwarna hitam yang dikenal sebagai ijuk. Daunnya majemuk menyirip, seperti daun kelapa, panjang hingga 5 m dengan tangkai daun hingga 1,5 m. Anak daun seperti pita bergelombang, hingga 7 x 145 cm, berwarna hijau gelap di atas dan keputih-putihan oleh karena lapisan lilin di sisi bawahnya. Aren dapat dimanfaatkan niranya menjadi gula, patinya menjadi tepung aren dan buah aren yang biasa disebut kolang-kaling dapat diolah menjadi campuran es maupun kolak. Kolang-kaling memiliki banyak manfaat selain kaya akan serat juga baik untuk persendian.

Kelakai (*Stenochlaena palustris*) merupakan salah satu tumbuhan khas hutan rawa yang memiliki keragaman nutrisi dan khasiat. Kelakai memiliki dua jenis ada yang berwarna merah dan ada yang berwarna hijau. tumbuhan paku ini memiliki panjang 5-10 m, memiliki akar serabut dan batangnya berwarna hijau berlendir, keras dan beruas, tangkainya panjang dengan daunnya yang saling berhadapan dengan bentuk memanjang dan di sisi-sisinya bergerigi.

Manfaat dari mengonsumsi tanaman kelakai sangat banyak yaitu sebagai obat diare, pereda demam, mengobati sakit kulit dan masyarakat dayak mempercayai bahwa kelakai bisa digunakan untuk obat penambah darah dan obat awet muda. Selama ini bagian kelakai yang dikonsumsi oleh masyarakat dan dipercayai sebagai bahan obat tradisional adalah bagian daun. Banyak penelitian yang sudah dilakukan untuk membuktikan kebenaran khasiat yang dimiliki oleh daun kelakai. Beberapa penelitian membuktikan bahwa daun kelakai mengandung zat aktif yaitu zat besi (Fe), kalsium, vitamin C, dan vitamin A (David, 2018).

Tanaman aren dan kelakai mudah ditemukan di sekitar lahan basah, salah satunya di daerah Kalampayan, Astambul, Kabupaten Banjar.

Masyarakat setempat memanfaatkan pohon aren selain diambil niranya juga dimanfaatkan masyarakat dengan menjual buahnya yang biasa disebut kolang-kaling. Kolang kaling hanya dijual mentah tanpa diolah lebih lanjut dengan harga Rp.5.000/takaran kecil. Kelakai juga dimanfaatkan masyarakat menjadi sayur dan biasa dijual dalam keadaan segar Rp.2.000/ikat.

Nilai ekonomis kolang-kaling dan kelakai dapat ditingkatkan lagi dengan cara melakukan diversifikasi pengolahan pasca panennya. Kolang-kaling dapat diolah menjadi manisan kolang-kaling aneka rasa (gula aren, lemon dan stroberi) dan dijual dengan harga Rp.15.000/topes kemasan 100 gr. Kelakai dapat diolah menjadi keripik kelakai dan dijual dengan harga Rp.10.000/100 gr. Pengolahan diversifikasi produk tanaman pangan khas rawa ini cukup sederhana dan teknologi yang digunakan tidak rumit.

Di Desa Kalampayan terdapat sekelompok ibu-ibu pengajian yang tergabung dalam kelompok pengajian Raudah. Kelompok ini beranggotakan sekitar 30 orang dengan latar belakang petani, ibu rumah tangga dan pedagang kecil. Keluarga anggota kelompok pengajian ini tergolong menengah ke bawah dengan kisaran penghasilan Rp.2.000.000-3.000.000/bulan. Anggota kelompok pengajian sangat tertarik mengolah potensi alam di sekitar Desa Kalampayan namun mereka belum memiliki keterampilan yang dapat meningkatkan nilai jual produk olahan pangan mereka.

Kelompok pengajian Raudah di Desa Kalampayan dapat ditingkatkan fungsinya menjadi wadah untuk meningkatkan kesejahteraan hidup anggotanya. Hal tersebut dapat dilakukan dengan memberikan keterampilan dengan teknologi yang mudah dan sederhana seperti diversifikasi olahan tanaman pangan khas lahan basah, yaitu diversifikasi kolang-kaling menjadi manisan kolang-kaling aneka rasa dan olahan kelakai menjadi keripik kelakai yang bahan bakunya mudah didapat di sekitar Desa Kalampayan.

Tujuan dari kegiatan pengabdian ini adalah dapat meningkatkan ilmu pengetahuan dan keterampilan kepada kelompok pengajian Raudah mengenai pengolahan diversifikasi olahan pangan tanaman khas lahan basah yaitu manisan kolang-kaling (rasa gula aren, rasa lemon dan strawberi) dan keripik kelakai.

2. METODE

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan pada bulan September-Desember 2019 di Desa Kalampayan Astambul, Kabupaten Banjar.

Mitra kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah kelompok Kelompok pengajian Raudah yang berjumlah sepuluh orang. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini terdiri atas empat tahapan, yaitu:

1. **Persiapan**
Tahap persiapan dilakukan di Desa Kalampayan Astambul, Kabupaten Banjar dan di kampus Fakultas Kehutanan ULM, antara lain persiapan materi penyuluhan, pengumpulan bahan dan peralatan pengolahan manisan kolang-kaling dan keripik kelakai
2. **Penyuluhan**
Dalam tahapan ini diberikan penyuluhan mengenai wirausaha dan pentingnya melakukan diversifikasi olahan tanaman pangan khas lahan basah, yaitu manisan kolang-kaling dan keripik kelakai, mulai dari pengertian, sumber bahan baku, kualitas, proses pengolahan, pembukuan sederhana, dan pemasaran produk.
3. **Pelatihan**
Kegiatan pelatihan mencakup proses persiapan, proses produksi, pengemasan, pembukuan dan promosi yang berkaitan dengan manisan kolang-kaling dan keripik kelakai.
4. **Evaluasi**
Kegiatan evaluasi dilakukan baik pada awal sampai akhir kegiatan agar kegiatan ini dapat mencapai tujuan yang telah ditargetkan. Kegiatan ini juga dilakukan untuk mengukur sejauh mana pemahaman peserta terhadap materi serta mengukur perubahan tingkat keterampilan dalam melakukan diversifikasi olahan tanaman pangan khas lahan basah.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

3.1 Persiapan

Kegiatan persiapan pengabdian kepada masyarakat ini meliputi:

1. Koordinasi tim pelaksana yang dihadiri seluruh anggota team pengabdian baik dosen, tenaga teknis maupun mahasiswa dalam rangka menetapkan rencana kerja, strategi pelaksanaan, identifikasi dan inventarisasi bahan dan peralatan, menetapkan pembagian kerja di antara tim pelaksana dan persiapan materi yang akan disampaikan
2. Pemberitahuan kepada mitra PKM yaitu warga Desa Kalampayan Astambul, Kabupaten Banjar dan perijinan dengan ketua RT setempat.

3. Penentuan waktu dan tempat pelaksanaan penyuluhan dan pelatihan. Pada pertemuan dengan mitra diperoleh kesepakatan waktu pelaksanaan tanggal 29-30 Oktober 2019-2 Nopember 2019 bertempat di rumah ketua RT 3 Desa Kelampayan Astambul
4. Pemberitahuan/undangan pelaksanaan kegiatan penyuluhan dan pelatihan kepada peserta (anggota mitra).

3.2 Penyuluhan

Kegiatan penyuluhan dilakukan untuk menumbuhkan perubahan-perubahan dalam diri mitra yang mencakup tingkat pengetahuan, kecakapan, kemampuan, sikap, dan motivasi mitra terhadap kegiatan diversifikasi olahan tanaman pangan khas lahan basah, yaitu manisan kolang-kaling dan keripik kelakai. Kegiatan penyuluhan ini disampaikan menggunakan slide dan modul. Kegiatan penyuluhan berjalan dengan lancar seperti yang diharapkan. Para peserta sangat antusias mengikuti jalannya penyuluhan dan diskusi.

Pada sesi penyuluhan para peserta diberikan informasi seputar diversifikasi olahan pangan khas lahan basah mulai dari pengertian, bahan baku yang digunakan, kualitas, proses pengolahan, pembukuan sederhana, dan pemasaran produk. Mitra juga dimotivasi agar ikut aktif dalam mengolah aneka produk pangan dari sumber daya alam yang ada di sekitar mereka menjadi sesuatu yang bermanfaat seperti manisan kolang-kaling dan keripik kelakai. Pengolahan diversifikasi produk pangan khas lahan basah cukup sederhana dan dapat dikembangkan menjadi home industri untuk menambah penghasilan keluarga.



Gambar 1. Kegiatan penyuluhan

Motivasi untuk berwirausaha yang baik dan benar juga diberikan kepada mitra serta, diberikan juga penyuluhan mengenai strategi pemasaran dan manajemen usaha. Manajemen usaha juga sangat penting dilakukan agar para peserta dapat mengelola

usahnya dengan baik, seperti memisahkan keuangan rumah tangga dan usaha, mencatat pengeluaran dan pemasukan dalam buku kas, dll.

Pada sesi diskusi para peserta aktif memberikan berbagai pertanyaan seputar motivasi, kewirausahaan, manajemen usaha dan pengolahan aneka diversifikasi produk pangan khas lahan basah ini. Hampir 60% peserta yang hadir aktif mengajukan beragam pertanyaan, seperti bagaimana persiapan bahan baku, peralatan yang digunakan, dan proses pengolahan, peluang usaha diversifikasi produk olahan pangan khas lahan basah dll.

Terdapat peningkatan pengetahuan mitra sebelum dan sesudah pelaksanaan penyuluhan mengenai diversifikasi produk olahan pangan khas lahan basah. Peningkatan tersebut sebesar 90% yang artinya sangat baik.

3.3 Pelatihan

Pelatihan pengolahan manisan kolang-kaling diikuti anggota mitra dengan semangat. Setelah mengikuti semua tahapan pengolahan manisan kolang-kaling, mitra berhasil mengolah produk manisan tersebut dengan baik. Manisan kolang-kaling yang dihasilkan terasa empuk dan manis yang cukup legit. Semua peserta pelatihan baik, remaja, dewasa, orang tua bahkan anak-anak menyukai hasil manisan kolang-kaling yang mereka olah.



Gambar 2. Kegiatan pelatihan pengolahan manisan kolang-kaling

Pelatihan pengolahan keripik kelakai dilakukan menggunakan bagian daun kelakai yang masih muda. Kelakai yang sudah dipetik dibersihkan dan dipisahkan bagian daunnya. Mitra cukup cekatan dalam melakukan setiap langkah karena pada dasarnya keterampilan yang diperlukan cukup sering dilakukan oleh sebagian anggota mitra. Keripik kelakai

yang telah matang dinikmati bersama oleh seluruh peserta.

Pelatihan manajemen usaha yang dilakukan juga membuat mitra PKM menyadari bahwa manajemen usaha sangat penting dilakukan sebagai salah satu pendorong majunya usaha yang mereka geluti. Kemasan produk sangat perlu diperhatikan agar meningkatkan nilai jual aneka produk diversifikasi olahan pangan khas lahan basah yang mereka hasilkan serta strategi pemasaran yang baik. Pemasaran perlu dilakukan baik secara mulut ke mulut, mengikuti pameran, menitipkan di toko oleh-oleh maupun pemasaran secara online.

Peserta dapat menguasai hampir 85% keterampilan yang diberikan. Team pengabdian yang terdiri atas staf dosen dan mahasiswa sangat senang memberikan contoh, arahan dan bimbingan kepada peserta yang terlihat antusias menjalani sesi pelatihan ini.



Gambar 2. Kegiatan pelatihan pengolahan keripik kelakai

Produk-produk hasil pelatihan memiliki potensi yang besar untuk dikembangkan menjadi usaha home industri. Berikut beberapa alasan usaha ini bisa bersaing di pasaran:

1. Bahan baku (kolangkaling dan kelakai) yang mudah di dapat di sekitar Desa Kalampayan.
2. Harga bahan baku tergolong murah bahkan dapat diperoleh secara gratis dari kebun warga sendiri.
3. Produk memiliki rasa yang khas dan unik serta masih jarang ditemui di Kalampayan, Astambul, Martapura dan sekitarnya.
4. Pangsa pasar selalu tersedia karena produk pangan atau cemilan memiliki penggemar yang luas dari berbagai usia.

3.4 Evaluasi

Kegiatan evaluasi dilakukan untuk mengetahui tingkat serapan ilmu pengetahuan dan keterampilan yang dicapai mitra selama kegiatan serta mengetahui berbagai kendala yang dihadapi oleh mitra. Hasil evaluasi yang telah dilakukan antara lain

1. Mitra sangat antusias melaksanakan seluruh rangkaian kegiatan pengabdian dan telah meningkat baik ilmu pengetahuan maupun keterampilan dalam pengolahan diversifikasi olahan pangan tanaman khas lahan basah yaitu manisan kolangkaling (rasa gula aren, rasa lemon dan strawberi) dan keripik kelakai
2. Unit usaha yang dirintis mitra kelompok pengajian belum berjalan maksimal, dalam artian kegiatan produksi belum berjalan secara terus menerus. Pada umumnya mitra melakukan produksi secara berkelompok dan dalam skala kecil mengingat keterbatasan modal atau melakukan produksi berdasarkan pesanan untuk menghindari kerugian akibat produk tidak habis terjual.
3. Kemasan produk semakin ditingkatkan berkonsultasi ahli desain produk agar semakin unik dan menarik konsumen.
4. Mitra harus terus didukung dan dibina terutama dalam hal manajemen usaha dan perluasan pemasaran agar usaha diversifikasi produk yang telah dilakukan semakin berkembang dan membawa kesejahteraan bagi mitra dan kerjasama dapat terus berlanjut.

4. SIMPULAN

Simpulan yang dapat diambil berdasarkan hasil kegiatan adalah

1. Pengolahan diversifikasi produk olahan pangan khas lahan basah merupakan salah satu alternatif yang tepat untuk dapat meningkatkan keterampilan kelompok pengajian di Desa Kalampayan, Astambul, Kabupaten Banjar. Pengolahan diversifikasi produk olahan pangan khas lahan basah ini menggunakan teknologi yang sederhana dan sangat berpeluang untuk dikembangkan sebagai produk home industri.
2. Pelaksanaan kegiatan pengabdian baik persiapan, penyuluhan dan pelatihan dapat dikatakan berjalan lancar dan berhasil dengan baik. Persentase kehadiran peserta mencapai 100%, keaktifan peserta dalam bertanya dan diskusi 60%, kemampuan mempraktekkan pelatihan 90%, dan terdapat peningkatan ilmu pengetahuan dan keterampilan peserta dalam pengolahan diversifikasi produk olahan pangan khas lahan basah.

5. UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih penulis sampaikan kepada Rektor Universitas Lambung Mangkurat yang memberikan dana melalui skim PNPB Universitas

Lambung Mangkurat Tahun 2019, Sesuai dengan Daftar Isian Pelaksanaan Anggaran (DIPA) SP DIPA-042.01.2.400957/2019 Revisi Ke 2 Tanggal 23 Mei 2019, ketua Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas Lambung Mangkurat, Pembakal dan warga Desa Kelampayan dan semua pihak yang telah membantu sehingga kegiatan ini dapat dilaksanakan.

Tarigans, D.D. 2001. Sagu Memantapkan Swasembada Pangan. Warta Penelitian Dan Pengembangan Pertanian Vol 23 No 5 1-3, Issn 0216-4427.

6. DAFTAR PUSTAKA

Anonim. 2008. Budidaya Aren (*Arenga pinnata*). Balai Pengelolaan Daerah Aliran Sungai Serayu Opak Progo. Yogyakarta.

Hasbullah. 2001. Teknologi Tepat Guna Agroindustri Kecil Sumatera Barat. Dewan Ilmu Pengetahuan, Teknologi dan Industri Sumatera Bara. Padang.

David, William.Kompasiana. 16 September 2018 Kelakai, Sayur Lokal dengan Sejuta Khasiat Pengobatan. Diakses 10 Nopember 2019.

Djafar, T.S., S. Rahayu dan R. Mudijisihono. 2000. Teknologi Pengolahan Sagu. Yogyakarta : Kanisius.

Mackinnon., Dkk. 2000. Ekologi Kalimantan Edisi III. Jakarta.

Margono, Tri; Suryati, Detty; Hartinah, Sri.1993. Buku Panduan Teknologi Pangan. Pusat Informasi Wanita Dalam Pembangunan Pdi-Lipi Bekerja Sama Dengan Swiss Development Cooperation.

Nurmilatina.2017. Analisis Komposisi Kimia Daun Kelakai (*Stenochlaena Palustris* Bedd.) Dengan Berbagai Pelarut Menggunakan Gcms. Jurnal Riset Hasil Hutan . E-Issn: Vol 9, No 1 (2017)2503-0779 Dan P-Issn : 2086-1400.

Parama Tirta Wulandari Wening Kusuma, Novita Indrianti, Riyanti Ekafitri. 2013. Potensi Tanaman Sagu (*Metroxylon* Sp.) Dalam Mendukung Ketahanan Pangan Di Indonesia (Potential Of Sago Plant (*Metroxylon* Sp.) To Support Food Security In Indonesia). Jurnal Pangan Vol 22, No 1 (2013).

Soenarti, Magdalena. 2007. Manisan Buah. Seri Usaha Boga. Pt Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.