

PEMANFAATAN BUAH AREN SEBAGAI PRODUK UMKM BERNILAI JUAL TINGGI

Yayan Hanapi¹, Roy Marthen Moonti², Ernikawati³, Nurliani Rosa Razak⁴, Moh. Eka Valen Arman⁵, Rahmat Tahir⁶, Moh. Aristia Yusuf⁷, Suparmanto S Lamami⁸, Yunisa Nur Ashifa Abdullah⁹, Susanti Padunggala¹⁰, Dea Lorenza Hasan¹¹, Shasha Apriliana¹², Mita R. Hikaya¹³

^{1,2,4,5,9}Program Studi Hukum, Fakultas Hukum, Universitas Gorontalo

^{3,7}Program Studi Kehutanan, Fakultas Kehutanan, Universitas Gorontalo

^{6,10,11}Program Studi Manajemen, Fakultas Ekonomi, Universitas Gorontalo

⁸Program Studi Teknik Mesin, Fakultas Teknik, Universitas Gorontalo

^{12,13}Program Studi Kesehatan Masyarakat, Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Gorontalo

e-mail: @nurliani.rosa@gmail.com

ABSTRAK

Pemberdayaan masyarakat merupakan program utama yang ada di dalam kegiatan KKP (Kuliah Kerja Pengabdian). Di kabupaten Bone Bolango khususnya di desa Lonuo Kecamatan Tilongkabila ada begitu banyak pohon aren yang tumbuh liar dan diabaikan oleh masyarakat. Maka dari itu, buah kolang kaling menjadi pilihan kami untuk diolah menjadi produk UMKM bernilai tinggi di pasaran. Buah aren harus melalui 4 proses tahapan hingga menjadi buah kolang kaling dan dapat diolah menjadi produk UMKM yaitu Cireng kolang-kaling. Adapun target kegiatan adalah peningkatan pengetahuan mengenai manfaat buah kolang-kaling bagi kesehatan dan olahan buah kolang-kaling yang bersifat variatif, pelatihan cara pengolahan buah kolang-kaling sebagai produk yang bernilai tinggi di pasaran. Pola pikir masyarakat masih terfokus hanya pada buah kolang kaling yang dikonsumsi sebagai campuran pada makanan dan minuman. Maka dari itu kami menawarkan inovasi baru kepada masyarakat setempat agar buah kolang kaling ini bukan hanya sekedar diolah sebagai campuran pada minuman biasa seperti es buah tetapi juga dapat menjadi cemilan kekinian yang diminati banyak kalangan yaitu Cireng kolang kaling.

Katakunci: UMKM, Kolang-kaling, Masyarakat

ABSTRACT

Community empowerment is the main program in the activities of the KKP (Serve Work Lecture). In the district of Bone Bolango, especially in the village of Lonuo, subdistrict Tilongkabila there are so many palm trees that grow wild and are ignored by the community. Therefore, kolang kaling fruit is our choice to be processed into high-value UMKM products on the market. Palm fruit must go through a 4-step process to become kolang kaling fruit and can be processed into UMKM products, namely Cireng kolang-kaling. The target of the activity is to increase knowledge about the benefits of kolang-kaling fruit for health and the various processed fruits of kolang-kaling, training on how to process kolang-kaling fruit as a high-value product in the market. People's mindset is still focused only on kolang kaling fruit which is consumed as a mixture of food and drink. Therefore, we offer new innovations to the local community so that the kolang kaling fruit is not only processed as a mixture in ordinary drinks such as fruit ice but also can be a contemporary snack that is in demand by many people, namely Cireng kolang kaling.

Keywords: *UMKM, Kolang-kaling, Local communities*

1. PENDAHULUAN

Pemberdayaan masyarakat merupakan tujuan utama di dalam pelaksanaan Kuliah Kerja Pengabdian (KKP). Ada begitu banyak program pemberdayaan yang kami jalankan selama berada di lokasi KKP. Tapi yang menjadi salah satu focus utama kami yaitu pengembangan produk UMKM. Kami peserta KKP yang berlokasi di Kabupaten Bone Bolango, Kecamatan Tilongkabila, melakukan survey di 5 desa yaitu desa Moutong, desa Butu, desa Tunggulo, desa Lonuo, dan desa Tunggulo Selatan untuk melihat potensi yang ada di masing-masing desa yang nantinya akan di jadikan produk UMKM (Usaha Mikro Kecil dan Menengah) yang merupakan salah satu program utama Kuliah Kerja Pengabdian (Chaerani et.al, 2020).

Setelah survey dilakukan dan kami melakukan rapat evaluasi maka terpilihlah desa Lonuo yang berada di sebelah utara kecamatan tilongkabila yang berbatasan langsung dengan kecamatan Bulango Timur dengan luas wilayah 23 km dengan pertimbangan potensi utamanya yaitu buah pada pohon aren atau yang dikenal dengan buah kolang-kaling. Produk olahan dari buah aren masih sangat jarang dan belum banyak berada di pasaran. Selain itu, masyarakat setempat hanya berfikir bahwa pohon aren hanya air nira nya saja yang dapat diambil dan dimanfaatkan atau yang sering disebut oleh masyarakat setempat yaitu "*Bohito*". Jumlah pohon aren yang cukup banyak di desa Lonuo, disertai minimnya keterampilan masyarakat dalam mengolah produk olahan yang berasal dari buah aren menjadi sebuah problematika. Buah kolang kaling ini nantinya akan kami olah untuk dijadikan produk "*Cireng Kolang-kaling*" (Hidayah et.al, 2017). Harapannya produk ini akan kami serahkan kepada BUMDes desa Lonuo (Badan Usaha Milik Desa) dan dapat bermanfaat mengangkat ekonomi dari masyarakat setempat.

Produk olahan yang berasal dari pohon aren adalah kolang- kaling. Kolang kaling diperoleh dari buah aren setengah matang, melalui cara membakar atau merebus. Jika buah aren yang diolah terlalu tua maka akan mempengaruhi mutu dari kolang-kaling yang dihasilkan. Buah aren yang terlalu tua maka teksturnya semakin keras dan apabila terlalu muda maka teksturnya semakin lunak sehingga akan sulit untuk diolah lebih lanjut (Purwati dan Nugrahini, 2018).

2. RUMUSAN MASALAH

Bagaimana pengolahan produk UMKM kolang-kaling yang bernilai jual tinggi ?

3. METODE PENELITIAN

Kegiatan pemberdayaan masyarakat dibidang pembuatan produk UMKM ini di laksanakan selama 7 hari di posko kami yaitu Desa Bongoime, Kecamatan Tilogkabila, Kabupaten Bone Bolango. Kuliah Kerja Pengabdian (KKP) tahun ini di selenggarakan selama 34 hari mulai dari tanggal 29 Juni sampai dengan 2 Agustus 2021. Metode yang dilakukan di dalam pengolahan produk UMKM yaitu dengan turun langsung ke lapangan (survey), sosialisasi serta mencari beberapa sumber refrensi buku, jurnal dan internet. Pengolahan buah Aren sampai menjadi produk olahan Cireng kolang-kaling dilakukan dengan melalui beberapa tahapan yaitu : Pengambilan buah aren, perebusan buah aren selama 2-3 jam, pengupasan buah aren, perendaman buah aren selama 3 hari lalu biji buah aren diambil untuk selanjutnya diolah menjadi cireng kolang kaling.

4. HASIL DAN PEMBAHASAN

Seiring dengan perkembangan zaman, cireng telah berinovasi hingga variasi rasa yang ada mencakup daging ayam, sapi, sosis, baso, hingga keju dan ayam teriyaki. Bahkan inovasi tidak hanya secara rasa namun bentuk, contohnya adalah cimol, cilung, dan lain sebagainya Sekarang Cireng sudah menyebar ke hampir seluruh penjuru Nusantara. Olahan cireng ini sangat digemari oleh banyak kalangan mulai dari anak-anak hingga orang-orang dewasa. Karena hal ini lah kami memilih untuk mengolah buah kolang-kaling untuk diolah menjadi produk “Cireng Kolang-kaling”. Cireng sudah ada sejak era tahun 80an. Saat itu, cireng menjadi jajanan yang dijual oleh para pedagang kaki lima pinggir jalan di daerah Priangan. Terbuat dari tepung aci atau tepung tapioka dan diberi bumbu yang kemudian dimasak dengan cara digoreng, ternyata makanan ini memiliki banyak penggemar. Rasanya yang khas dan tampilannya yang unik dengan berbagai bentuk membuat banyak orang dengan mudah mengenalnya. Meski populer sejak era tahun 80an, tidak di ketahui secara pasti siapa pembuat cireng pertama kali. Pada tahun itu, cireng sudah mulai populer dan disukai banyak orang. Seiring dengan berjalannya waktu, cireng terus mengalami penyebaran. Jajanan ini meluastakhanya di daerah Priangan saja tetapi hamper keseluruhan penjuru Nusantara. Kini, cireng bahkan telah berkembang dengan berbagai varian rasa. Sajian cireng juga bervariasi dengan tambahan aneka saus. Bahkan, beberapa orang mencoba meraup untung dengan jual beli cireng frozen atau cireng yang dibekukan dan siap digoreng (Seraphina et.al, 2017).

Untuk meningkatkan pemanfaatan buah kolang kaling agar memiliki nilai ekonomis dan kandungan karbohidrat pada buah kolang kaling cukup tinggi, maka perlu pemanfaatannya sebagai pangan fungsional yang bervariasi dan menarik untuk menarik minat pasar. Masyarakat masih kurang dengan adanya wawasan dan usaha ke arah produk dari olahan buah aren sehingga diperlukan inovasi dan juga kerjasama dengan pihak masyarakat setempat (Rohaeni dan Elmida, 2021). Tujuan dari kegiatan ini adalah untuk memberikan pengetahuan terhadap pemanfaatan buah kolang kaling yaitu: (a) memberikan pengetahuan mengenai manfaat buah kolang-kaling bagi kesehatan, (b) memberikan pengetahuan mengenai diversifikasi olahan buah kolang-kaling untuk pangan fungsional, (c) memberikan pelatihan cara pengolahan buah kolang-kaling sebagai pangan fungsional dan kekinian. Adapun target kegiatan adalah peningkatan pengetahuan mengenai manfaat buah kolang-kaling bagi kesehatan dan olahan buah kolang-kaling yang bersifat variatif, pelatihan cara pengolahan buah kolang-kaling sebagai produk yang bernilai di pasaran. Pengetahuan manfaat buah kolang-kaling bagi kesehatan dan diversifikasi produk buah kolang-kaling telah diberikan sehingga masyarakat memiliki wawasan dan keterampilan mengenai proses pengolahan buah kolang-kaling sebagai pangan fungsional dan cara produksi pangan yang baik untuk diolah menjadi produk bernilai tinggi di pasaran (Mutmainah et.al, 2019).

Aren (*Arenga pinnata* Merr.) merupakan tumbuhan serbaguna, hampir setiap bagian pohon aren tersebut dapat dimanfaatkan, akar aren dimanfaatkan untuk obat tradisional, batangaren untuk berbagai macam peralatan dan bangunan, daun muda/janur aren untuk pembungkus kertas rokok. Selain itu buah aren muda dapat diolah menjadi kolang kaling, air nira untuk gula merah/cuka dan pati/tepung dalam batang untuk berbagai macam makanan (Efendi, 2010). Pemanfaatan buah kolang kaling sebagai pangan fungsional merupakan alternatif untuk memperpanjang masa simpan kolang kaling dengan cara mengolahnya dengan berbagai ragam jenis. Hal ini juga dapat menjadi usaha pengembangan industri rumah tangga, karena buah kolang kaling merupakan salah satu produk yang dimanfaatkan dalam makanan dan minuman.

Selama ini diversifikasi buah kolang kaling hanya dikenal sebagai kolak pisang dan kolang kaling, dengan demikian perlu diadakanya penganekaragaman produk buah kolang kaling agar meningkatkan manfaat produksi kolang kaling. Salah satu produk yang bisa dibuat yaitu setup kolang kaling, manisan kolang kaling dan sop buah kolang kaling. Dengan demikian dapat meningkatkan nilai ekonomis buah kolang kaling sehingga terciptanya penganekaragaman buah kolang kaling terutama sebagai panganan fungsional (Arditiya dan Hidayat, 2020)

Pola pikir masyarakat masih terfokus hanya pada buah kolang kaling yang dikonsumsi sebagai campuran pada makanan dan minuman. Sehingga untuk meningkatkan pemanfaatan buah kolang kaling sebagai produk bernilai jual tinggi diperlukan sosialisasi dan pelatihan (Aeni et.al, 2020). Tingkat kesadaran masyarakat untuk melakukan pemanfaatan buah kolang kaling sebagai pangan fungsional masih sangat terbatas dan belum berorientasi bisnis. Maka dari itu kami mahasiswa KKP yang berlokasi di kabupaten Bone Bolango memanfaatkan potensi utama yang berada di desa Lonuo kecamatan Tilongkabila yang berupa buah kolang-kaling untuk diolah menjadi inovasi baru berupa Cireng kolang-kaling. Cara pembuatan cireng kolang-kaling. Adapun langkah-langkahnya sebagai berikut:

- a. Campurkan tepung kanji dan tepung tapioca dalam wadah besar
- b. Masukkan bawan gputih dan kolang-kaling yang telah dihaluskan, tambahkan sedikit penyedap rasa seperti garam, dan lada.
- c. Tambahkan irisan daun bawang. Aduk semua bahan sampai tercampur merata.
- d. Tuangkan air panas secara perlahan sambil terus aduk dan uleni adonan. Tuang air panas secukupnya sampai adonan cireng kalis dan tak ada adonan yang menggumpal.
- e. Setelah adonan kalis sambil adonan secukupnya dan pipihkan dengan telapak tangan.
- f. Bentuk adonan cireng sampai semua bahan habis.
- g. Panaskan minyak secukupnya dalam wajan. Jika sudah panas goreng cireng dengan api sedang sampai cireng matang sempurna. Jangan lupa dibolak-balik agar tidak gosong.
- h. Setelah matang dan kering angkat cireng dan tiriskan.
- i. Cireng siap disajikan dengan cabai utuh atau saus sambal sebagai pelengkap.

Pengemasan dilakukan secara manual dan menggunakan tenaga manusia. Pengemasan yang baik dapat menjaga keawetan dan higienitas produk dalam jangka waktu tertentu (Yudho et.al 2021). Untuk hasil akhir dari produk ini kami bermaksud untuk memasarkannya dalam bentuk frozen food yang artinya makanan ini akan dipasarkan dalam keadaan mentah dan dibekukan. Alasan kami mengemas produk ini dalam bentuk frozen food karena selain dapat bertahan lama, konsumen dapat mengonsumsi cireng ini dalam keadaan fresh dan juga renyah ketika sehabis di masak. Kami berharap produk ini bukan hanya sekedar menjadi formalitas untuk menjalankan program utama Kuliah Kerja Pengabdian dibidang pemberdayaan produk UMKM tetapi juga dapat menjadi mata pencaharian masyarakat setempat khususnya disaat masa sulit seperti sekarang ini.

5. KESIMPULAN

Di dalam usaha kami berkolaborasi dengan warga desa Lonuo, ada begitu banyak inovasi yang muncul dalam benak kami sebelum memilih untuk mengolah buah aren ini menjadi “Cireng Kolang-Kaling”. Tetapi yang lebih penting dari pada sekedar berhasilnya produk ini adalah sadarnya masyarakat setempat mengenal ini lain dari buah aren ini. Masih banyak masyarakat setempat yang belum mengetahui bahwa kolang-kaling berasal dari buah aren. Titik terbahagia kami didalam menjalankan produk UMKM ini adalah disaat buah aren yang awalnya tidak dihiraukan oleh masyarakat setempat dan dianggap memakan waktu dalam proses pengolahannya tapi saat ini masyarakat setempat telah mengubah mindset tersebut dan saat ini buah aren di desa Lonuo menjadi rebutan untuk mereka olah. Satu harapan kami yang belum tercapai di dalam menjalankan program ini adalah kami belum dapat menyerahkan produk ini kepada pihak desa Lonuo agar menjadi mata pencaharian warga setempat.

DAFTARPUSTAKA

- Aeni, I.N., Thomas, P. and Nuryana, I. 2020. Penguatan Mindset Ekonomi Melalui Pengelolaan Potensi Alam Produk Kolang Kaling Desa Pakis, Kendal, Jawa Tengah. *Kumawula: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(3):515-524.
- Arditya & Hidayat A. 2020. Pengolahan Buah Kolang Kaling Sebagai Upaya Peningkatan Perekonomian Masyarakat Kelurahan Lempake – Kota Samarinda. Prosiding 4th Seminar Nasional Penelitian & Pengabdian Kepada Masyarakat.
- Chaerani, D., Talytha, M.N., Perdana, T., Rusyaman, E. and Gusriani, N. 2020. Pemetaan Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) Pada Masa Pandemi Covid-19 Menggunakan Analisis Media Sosial Dalam Upaya Peningkatan Pendapatan. *Dharmakarya*, 9(4):275-282.
- Effendi, D. S. 2010. Prospek pengembangan tanaman aren (*Arenga pinnata* Merr) mendukung kebutuhan bioetanol di Indonesia. *Perspektif*, 9(1):36-46.
- Hidayah, R., Asterina, A. and Afriwardi, A. 2017. Hubungan Tingkat Pendidikan dan Pengetahuan Penjual Es Campur Tentang Zat Pewarna Berbahaya dengan Kandungan Rhodamin B dalam Buah Kolang Kaling di Kota Padang. *Jurnal Kesehatan Andalas*, 6(2):283-288.
- Mutmainnah, M., Hapid, A. and Hamka, H. 2019. PKM Kelompok Tani Aren Di Sekitar Kph Tinombo Dampelas Sulawesi Tengah. *Jurnal Abditani*, 2(1):1-7.
- Purwati, P., & Nugrahini, T. 2018. Pemanfaatan Buah Kolang Kaling Dari Hasil Perkebunan Sebagai Pangan Fungsional. *Jurnal Abdimas Mahakam*, 2(1):24-33.
- Rohaeni, A. J., & Emilda, N. 2021. Wisata Religi Berbasis Kearifan Lokal dan Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat Adat Kampung Dukuh. *Panggung*, 31(3).
- Seraphina, Reiva Irene, and Sutiono Mahdi. 2017. "Proses Pembentukan Kata Pada Jajanan Sunda: Suatu Kajian Morfologi". 538-542.
- Yudho, Firdaus Hendry Prabowo, Muhammad Syamsul Taufik, and Adi Rahadian. 2021. "Usaha Pengembangan Mutu Produk Kolang-Kaling Khas Desa Cidadap." *RESWARA: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*?, 2(1): 147-154.