

MANISAN SALAK

SEBAGAI UPAYA MENINGKATKAN PENDAPATAN KELUARGA

Oleh ; Ir. Pujastuti Sulistyoning Dyah

Dr. Ir. Triwara Buddhi S, MP

(Materi Pengabdian di Desa Polengan, Ke. Srumbung, Kab. Magelang)

Salak merupakan komoditas unggulan di wilayah kabupaten Sleman dan Magelang, yang lebih dikenal dengan salak pondoh. Seperti halnya beberapa produk pertanian lainnya, komoditas ini bersifat musiman. Pada saat panen raya dengan berlimpahnya produk, menyebabkan harga pasar tidak menguntungkan, disisi lain produk juga tidak dapat tahan lama untuk disimpan.

Upaya yang dapat dilakukan dalam rangka menyelamatkan komoditas salak pondoh ini dari kerusakan adalah dengan pengolahan, yaitu membuat produk salak tersebut kedalam bentuk baru yang lebih tahan lama.

Beberapa bentuk olahan salak hampir semuanya sudah dikenal masyarakat seperti halnya jenis makanan lain seperti olahan dari terigu seperti *cake* dan *manisan*. Salak dapat dibuat menjadi produk baru berupa cake, selain untuk mengurangi bahan terigu juga untuk membuat cita rasa beraroma salak. Selain itu, manisan salak juga dapat dibuat seperti halnya buah-buahan lain seperti nanas, mangga, rambutan, leci, carica, dan sebagainya yang sudah dikenal masyarakat.

Di Desa Polengan, Kecamatan Srumbung, Kabupaten Magelang, beberapa warganya sudah pernah mencoba memproduksi manisan salak meski belum mempunyai pangsa pasar yang luas. Kegiatan pengabdian yang dipadukan dengan program KKN Mahasiswa UMY ini mengevaluasi apa yang telah diproduksi desa tersebut khususnya produk manisan salak tersebut, baik prosesnya, cita rasa, gizi/kesehatan, pengemasan, maupun pemasarannya.

Proses pembuatan manisan salak harus memperhatikan faktor sterilitas agar memenuhi kaidah kesehatan, mengingat konsumennya adalah manusia yang perlu dijaga keselamatannya dalam mengkonsumsi makanan. Bahan perendam manisan salak hanya berupa air gula, yang terbuat dari campuran air dan gula murni. Tidak direkomendasikan menggunakan sirup yang dibeli dari pasar bebas, karena selain tidak ada yang menggunakan gula pasir murni, sirup buatan pabrik

itu sudah diberi berbagai cita rasa seperti rasa jeruk, rasa mangga, rasa stroberi, dan sebagainya. Apabila manisan salak menggunakan sirup tersebut maka cita rasa salaknya akan hilang atau menjadi tidak jelas cita rasanya. Padahal justru cita rasa salak inilah yang akan ditonjolkan dalam membuat produk manisan ini.