

**PENINGKATAN KUALITAS PRODUK OLAHAN SALAK MELALUI
TEKNOLOGI PENGAWETAN UNTUK Mendukung PENGEMBANGAN
KAWASAN AGROPOLITAN**

*Sudiyatno, Rizqie Auliana, Prihastuti Ekawatiningsih, Fitri Rahmawati
Fakultas Teknik UNY*

Abstrak

Kegiatan pengabdian pada masyarakat (PPM) ini bertujuan untuk mendukung pengembangan kawasan kecamatan Turi di Kabupaten Sleman untuk menjadi kawasan agropolitan dengan cara meningkatkan nilai jual produk buah salak menjadi produk minuman sari salak dan membuat diversifikasi produk olahan lainnya. Kegiatan ini dilaksanakan melalui pengembangan teknologi pengawetan pangan yang meliputi perbaikan proses pengolahan dan pengemasan.

Lokasi pelaksanaan kegiatan ini berada di Wilayah Pratista Desa Wisata Kembangarum, Turi, Sleman dan melibatkan 15 orang petani salak. Sebagai ketua kelompok petani salak adalah ibu Wartini yang selama ini telah memiliki industri rumah tangga berupa olahan salak wajik dan suwar suwir. Materi kegiatan meliputi : 1). pemberian pengetahuan singkat tentang sifat-sifat buah salak, 2). Pelatihan pengolahan salak menjadi minuman sari salak dan dodol salak, 3). Pelatihan penggunaan alat pengemas minuman (*cup sealer*), 4). Pelatihan manajemen produksi, dan 5). Pendampingan dalam pengelolaan industri rumah tangga.

Hasil pelaksanaan PPM ini adalah 1). Untuk pengetahuan peserta tentang buah salak, ada sebanyak 6 orang (40%) tingkat pengetahuan peserta pelatihan berada pada kategori baik, 5 orang (33,3%) berada pada kategori sedang dan 4 orang (26,7%) berada pada kategori kurang. 2). Untuk kegiatan pelatihan keterampilan, ada sebanyak 5 orang (33,3%) berada pada kategori baik, 4 orang (26,7%) berada pada kategori sedang dan sisanya 6 orang (40%) berada pada kategori kurang. Adapun rerata tingkat kemampuan keterampilan dalam pengolahan produk berada pada kategori sedang (76,33). Hasil yang penting, secara ekonomi petani salak kini sudah dapat meningkatkan pendapatannya dan secara sosial mereka telah lebih maju karena dapat bekerja lebih baik.