



DIVERSIFIKASI PRODUK PANGAN LOKAL: INOVASI PENGOLAHAN BUAH “*SALACCA ZALACCA*” MENJADI ASINAN UNTUK MENINGKATKAN EKONOMI MASYARAKAT DESA BUNTU PANE

Anil Hakim Syofra¹, Mapilindo², Nova Eliza Silaen³, Siti Aminah Pane⁴, Diah Pratiwi⁵, Siti Nurfadillah⁶

^{1,2,3,4,5,6} Universitas Asahan, Sumatera Utara, Indonesia.

E-mail : matematikafkipuna@gmail.com¹, unapindo64@gmail.com², siti Aminahpane95@gmail.com⁴, diahp5412@gmail.com⁵, snurfadillah815@gmail.com⁶

RIWAYAT ARTIKEL

Received : 2025-10-09

Revised : 2025-11-04

Accepted : 2025-11-13

KEYWORDS

Food Diversification, Salacca zalacca, Pickles, Community Economy, Product Innovation

KATA KUNCI

Diversifikasi Pangan, *Salacca zalacca*, Asinan, Ekonomi Masyarakat, Inovasi Produk

ABSTRAC

Food diversification based on local potential is an important strategy to increase the added value of agricultural products and support community food security. This research aims to analyze the process of processing Salacca zalacca fruit into saltan and review the economic potential of the community through training based on product innovation. The research method uses a qualitative descriptive approach through training activities and evaluation of community skills. The research results showed an increase in participants' skills from 30% to 90% in the technique of making pickles and an increase in understanding of the creative economy up to 90%. Salak salted products have the potential to become regional superior products with longer shelf life and higher selling value.

ABSTRAK

Diversifikasi pangan berbasis potensi lokal merupakan strategi penting untuk meningkatkan nilai tambah hasil pertanian dan mendukung ketahanan pangan masyarakat. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis proses pengolahan buah *Salacca zalacca* menjadi asinan serta meninjau potensi ekonomi masyarakat melalui pelatihan berbasis inovasi produk. Metode penelitian menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif melalui kegiatan pelatihan dan evaluasi keterampilan masyarakat. Hasil penelitian menunjukkan peningkatan keterampilan peserta dari 30% menjadi 90% dalam teknik pembuatan asinan dan peningkatan pemahaman ekonomi kreatif hingga 90%. Produk asinan salak berpotensi menjadi produk unggulan daerah dengan daya simpan lebih lama dan nilai jual yang lebih tinggi.

1. Pendahuluan

Desa Buntu Pane merupakan salah satu desa di Kecamatan Buntu Pane, Kabupaten Asahan, yang memiliki potensi pertanian cukup besar, terutama pada komoditas buah salak (*Salacca zalacca*). Namun, potensi tersebut belum dimanfaatkan secara optimal. Buah salak umumnya dijual dalam bentuk segar dengan harga relatif rendah dan memiliki umur simpan yang pendek, sehingga nilai tambah ekonominya masih terbatas. Kondisi ini menunjukkan adanya kesenjangan antara potensi sumber daya alam dengan kemampuan masyarakat

dalam mengelola hasil pertanian menjadi produk bernilai jual tinggi.

Hasil observasi mahasiswa Kuliah Kerja Nyata Tematik (KKN-T) Universitas Asahan menunjukkan bahwa masyarakat, khususnya kelompok ibu-ibu PKK, memiliki antusiasme tinggi untuk belajar mengolah hasil pertanian, tetapi masih terbatas dalam hal pengetahuan dan keterampilan pengolahan pascapanen. Oleh karena itu, dibutuhkan inovasi produk pangan berbasis potensi lokal yang dapat meningkatkan kesejahteraan masyarakat melalui kegiatan pemberdayaan.

Salah satu bentuk inovasi yang relevan adalah pengolahan buah salak menjadi asinan salak, yaitu produk pangan fermentasi dengan cita rasa segar (manis, asam, dan pedas) yang memiliki daya simpan lebih lama. Pengolahan ini tidak hanya memperpanjang umur simpan buah, tetapi juga meningkatkan nilai jualnya, sejalan dengan konsep diversifikasi pangan lokal. Diversifikasi pangan merupakan upaya mengembangkan berbagai jenis produk pangan berbasis bahan baku lokal untuk memperkuat ketahanan pangan dan mendorong pertumbuhan ekonomi masyarakat (Suhartini, 2019).

Selain itu, tren konsumen saat ini menunjukkan peningkatan minat terhadap produk lokal, sehat, dan tradisional yang memiliki keunikan rasa dan nilai budaya (Suryani & Rahmawati, 2020). Melalui pelatihan inovasi pengolahan salak menjadi asinan, masyarakat dapat memperoleh pengetahuan dan keterampilan baru untuk mengembangkan usaha kecil berbasis pangan lokal. Kegiatan ini sekaligus mendorong terwujudnya ekonomi kreatif dan pemberdayaan masyarakat pedesaan.

Dengan demikian, penelitian ini bertujuan untuk memberdayakan masyarakat Desa Buntu Pane melalui pelatihan inovasi pengolahan buah salak menjadi asinan sebagai bentuk diversifikasi produk pangan lokal dan peningkatan ekonomi keluarga. Diharapkan hasil kegiatan ini dapat menciptakan produk unggulan daerah, memperkuat ketahanan pangan, serta membuka peluang usaha baru bagi masyarakat.

2. Tinjauan Literatur

Diversifikasi pangan merupakan strategi penting dalam memperkuat ketahanan pangan nasional dengan cara mengembangkan berbagai produk berbasis bahan baku lokal (Suhartini, 2019). Konsep ini tidak hanya bertujuan untuk memperluas variasi konsumsi masyarakat, tetapi juga untuk meningkatkan nilai tambah dan daya saing produk pertanian daerah. Dengan demikian, diversifikasi pangan menjadi salah satu pendekatan strategis dalam menghadapi ketergantungan terhadap komoditas tertentu seperti beras, gandum, dan jagung.

Dalam konteks ekonomi masyarakat, diversifikasi pangan berperan penting dalam mendorong tumbuhnya industri pangan rumah tangga berbasis sumber daya lokal. Menurut Suryani dan Rahmawati (2020), inovasi produk lokal dapat memperkuat ketahanan ekonomi masyarakat dengan menciptakan lapangan kerja baru serta meningkatkan nilai jual produk pertanian. Melalui inovasi, hasil pertanian yang sebelumnya memiliki

nilai ekonomi rendah dapat diolah menjadi produk yang lebih tahan lama, menarik, dan memiliki pangsa pasar yang lebih luas.

Salah satu komoditas yang memiliki potensi besar untuk dikembangkan adalah buah salak (*Salacca zalacca*), yang banyak dibudidayakan di wilayah Asahan dan sekitarnya. Salak memiliki kandungan karbohidrat, serat, vitamin C, serta antioksidan yang bermanfaat bagi kesehatan (Fitriani, Nugraha, & Lestari, 2021). Namun, masa simpan yang singkat sering menyebabkan kerugian bagi petani saat musim panen raya. Oleh karena itu, diperlukan inovasi dalam pengolahan pascapanen agar salak memiliki nilai tambah ekonomi dan daya saing yang lebih tinggi di pasar.

Salah satu bentuk inovasi tersebut adalah pengolahan salak menjadi asinan, yaitu produk olahan berbasis fermentasi ringan yang menggabungkan rasa manis, asam, dan pedas. Menurut Pratiwi dan Handayani (2022), asinan merupakan salah satu makanan khas Indonesia yang digemari masyarakat karena cita rasanya yang segar dan unik. Penggunaan salak sebagai bahan utama asinan merupakan bentuk diversifikasi produk yang inovatif karena dapat memperluas variasi konsumsi buah dan meningkatkan nilai jual komoditas lokal. Selain itu, produk ini juga berpotensi menjadi oleh-oleh khas daerah yang mendukung promosi wisata kuliner lokal.

Secara konseptual, hubungan antara diversifikasi pangan, inovasi produk, dan pemberdayaan ekonomi masyarakat dapat dijelaskan sebagai berikut:

1. **Diversifikasi pangan** memberikan dasar untuk mengembangkan produk baru berbasis bahan lokal.
2. **Inovasi produk** berperan dalam menciptakan nilai tambah melalui pengolahan, kemasan, dan strategi pemasaran.
3. **Pemberdayaan masyarakat** menjadi dampak lanjutan dari dua proses sebelumnya, yaitu peningkatan keterampilan, pendapatan, dan kemandirian ekonomi (Wulandari, 2023).

Dengan demikian, kegiatan pelatihan pengolahan *Salacca zalacca* menjadi asinan bukan hanya merupakan inovasi kuliner, tetapi juga implementasi nyata dari strategi diversifikasi pangan berbasis potensi lokal. Pendekatan ini berpotensi memperkuat ekonomi masyarakat pedesaan, memperluas lapangan kerja, serta mendukung pembangunan ekonomi kreatif yang berkelanjutan. Penelitian ini bertujuan untuk memberdayakan masyarakat Desa Buntu Pane melalui pelatihan inovasi pengolahan buah salak menjadi asinan sebagai bentuk

diversifikasi produk pangan lokal dan peningkatan ekonomi keluarga.

3. Metode

Untuk menemukan masalah di Desa Buntu Pane, survei digunakan sebagai pendekatan kepada masyarakat. Kami menemukan desa ini memiliki banyak kekayaan alam, terutama buah salak. Kemampuan penduduknya untuk mengolah salak menjadi produk inovatif masih kurang. Kami mengevaluasi masalah yang ada dan membuat saran untuk inovasi asinan yang bertujuan untuk meningkatkan ekonomi masyarakat kreatif. Solusi untuk masalah ini adalah pelatihan asinan salak yang membantu penduduk membuat produk bernilai jual tinggi. Tujuan tersebut dicapai melalui pelatihan, diskusi, dan sesi bimbingan.

Banyak materi akan diperkenalkan dalam pelatihan ini, serta peralatan yang penting untuk proses pembuatan asinan. Selain itu, penelitian ini menggunakan metode studi literatur dengan mengumpulkan data sekunder dari buku, jurnal ilmiah, dan publikasi resmi yang berkaitan dengan diversifikasi pangan, salak, dan produk asinan. Analisis deskriptif kualitatif dilakukan dengan melihat potensi gizi, metode pengolahan, dan aspek pasar dari asinan salak.

Kegiatan diawali dengan sosialisasi dan penyampaian materi oleh tim mahasiswa KKNT Fakultas Keguruan Ilmu Pendidikan UNA Tahun 2025 dilanjutkan dengan pelatihan pembuatan asinan salak. Tingkat keberhasilan ibu-ibu rumah tangga dalam membuat asinan salak sesuai dengan instruksi program dapat menunjukkan tingkat keberhasilan program ini. Peralatan asinan termasuk kompor, pisau, cobek, ulekan, panci, sendok, baskom, dan toples. Bahan-bahan yang digunakan untuk membuat asinan adalah buah salak, cabai merah keriting, cabai rawit, gula merah, gula pasir, garam, air, asam jawa, jeruk nipis, dan cuka. Setelah menghaluskan cabai, panaskan air, masukkan potongan buah salak ke dalam wadah, dan setelah itu, tuangkan kuah asinan yang telah dingin ke dalam potongan buah salak.



Gambar 1. Kebersamaan Mahasiswa KKNT FKIP UNA bersama Warga dan Ibu PKK Desa Buntu

Pane. (Sumber: Dokumentasi Kegiatan KKN-T FKIP UNA (2025))

Mereka berpartisipasi aktif dalam diskusi dengan menyampaikan keluhan atau saran, menunjukkan ketertarikan mereka terhadap subjek dan berharap akan berdampak positif bagi masyarakat. Para peserta telah belajar tentang produk asinan salak ini bahwa buah salak dapat disimpan lebih lama sehingga dapat dimakan di luar musimnya. Dalam diskusi, mereka memanfaatkan waktu dan keahliannya dengan mengajukan pertanyaan secara langsung tentang masalah yang belum mereka selesaikan. Mereka juga terlibat dalam persiapan asinan salak secara langsung. Selain itu, peserta dididik tentang cara memilih bahan baku, proses pembuatan, formula atau resep yang digunakan, dan teknik pengemasan yang baik dan benar. Salah satu dari banyak masalah yang dihadapi selama pelatihan adalah produk yang buruk dan rasa yang tidak disukai peserta pelatihan.

Kendala lainnya adalah bahan baku yang salah dipilih, yang mengurangi nilai estetika produk.



Gambar 2. Narasumber memberikan materi Pelatihan Asinan Salak. (Sumber: Dokumentasi Kegiatan KKN-T FKIP UNA (2025))

Diharapkan melalui pelatihan ini para peserta dapat membangun UMKM dan mengembangkan bisnis mereka secara mandiri serta berbagi pengetahuan mereka kepada masyarakat. “Berdasarkan literatur, diversifikasi pangan berbasis sumber daya lokal dapat meningkatkan ketahanan ekonomi melalui penciptaan produk bernilai tambah (Suryani & Rahmawati, 2020). Oleh karena itu, inovasi pengolahan salak menjadi asinan merupakan bentuk nyata penerapan diversifikasi pangan yang berkelanjutan. Desa Buntu Pane yang lebih besar. Pembentukan UMKM dan pengembangan usaha sangat menjanjikan mengingat potensi daerah untuk mengembangkan desa wisata. Proses penilaian yang sistematis yang kami gunakan pada pelatihan ini adalah sebagai berikut:

Tabel 1. Alur Penilaian

No	Aspek yang dievaluasi	Indikator keberhasilan
1	Wawasan seputar asinan salak	Pre-test Post-test
2	Pelatihan Pembuatan Asinan salak	Membuat Asinan Salak
3	Pemahaman tentang pelatihan, ekonomi kreatif dan literasi finansial	Interpretasi teori

4. Hasil

Pelatihan dilakukan pada hari Kamis, 2 Oktober 2025, di Aula Balai Desa Buntu Pane mulai pukul 14.00 hingga selesai. Jadwal pelatihan asinan salak ini dirancang untuk sesuai dengan waktu luang para ibu PKK, yang sebagian besar adalah ibu rumah tangga dan beberapa juga bekerja. Kesuksesan pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat ini tidak terlepas dari faktor pendukung dan penghambat.

- 1) Faktor Pendukung: Faktor-faktor berikut mendukung pengabdian masyarakat melalui program "Pelatihan Asinan Salak" di Desa Buntu Pane:
 - a. Para ibu PKK Desa Buntu Pane dan warga setempat sangat menyambut pelatihan ini. Hal ini dapat dilihat dari antusiasme para ibu-ibu yang terlibat secara aktif, ingin belajar keterampilan dan pengetahuan baru.
 - b. Kegiatan pelatihan yang diadakan sangat penting karena memberikan kesempatan bagi ibu rumah tangga untuk memanfaatkan waktu luang mereka dengan melakukan aktivitas yang lebih produktif.
- 2) Faktor Penghambat: Karena lampu padam dan cuaca yang tidak memadai, pelatihan asinan salak yang dijadwalkan mulai pukul 14.00 harus ditunda hingga pukul 15.15. Namun, program pelatihan asinan salak untuk ibu-ibu warga setempat, terutama ibu-ibu PKK di Desa Buntu Pane, berhasil dilaksanakan sesuai rencana. Para peserta menunjukkan partisipasi yang baik dan disiplin dalam mengikuti prosedur yang ditunjukkan oleh pemateri.

Tahapan evaluasi pelaksanaan PKM dalam bentuk "Pelatihan Asinan Salak" dikerjakan dari tahap pendampingan sampai terdapat produk Asinan yang dihasilkan oleh peserta pelatihan. Hasil evaluasi program ini ditampilkan pada

Tabel 2. Hasil Penilaian Peningkatan Kemampuan Peserta Pelatihan Asinan Salak.

No	Aspek Penilaian	Pre-test	Post-test
1	Keterampilan dalam menggunakan alat dan bahan pembuatan asinan salak.	30%	90%
2	Keterampilan dalam menerapkan Teknik pembuatan asinan salak.	20%	95%
3	Rasa dari hasil produk asinan salak dan pengemasan produk.	20%	97%
4	Semangat peserta pelatihan selama proses pembuatan asinan salak berlangsung.	40%	100%
5	Pemahaman tentang materi tentang pelatihan, ekonomi kreatif dan literasi finansial.	20%	90%

Berdasarkan hasil penilaian di atas, dapat disimpulkan bahwa terdapat peningkatan yang signifikan dalam interpretasi dan kemahiran peserta pelatihan setelah mengikuti pelatihan asinan salak. Berikut adalah rinciannya:

- 1) Keterampilan dalam menggunakan alat dan bahan untuk membuat asinan salak meningkat dari 30% menjadi 90%;
- 2) Keterampilan dalam menerapkan teknik pembuatan asinan salak meningkat dari 20% menjadi 95%;
- 3) Rasa dari hasil produk asinan salak dan pengemasan produk. meningkat dari 20% meningkat menjadi 97%;
- 4) Semangat peserta pelatihan selama proses pembuatan asinan salak meningkat dari 40% meningkat menjadi 100%;
- 5) Pemahaman tentang pelatihan, ekonomi kreatif dan literasi finansial meningkat dari 20% meningkat menjadi 90%.

Program pelatihan yang telah dilaksanakan untuk memberdayakan perempuan di Desa Buntu Pane melalui pelatihan Asinan salak ini berhasil meningkatkan pengetahuan dan keterampilan para ibu rumah tangga dalam membuat Asinan salak. Selain itu, ilmu yang didapat dari program ini juga nantinya dapat digunakan sebagai bekal untuk membuka peluang usaha yang diharapkan dapat meningkatkan kesejahteraan keluarga.



Gambar 3. Hasil Produk Pelatihan Asinan Salak (Sumber: Dokumentasi Kegiatan KKN-T FKIP UNA (2025))

Tahapan pembuatan asinan salak meliputi: Pemilihan salak matang segar, pengupasan dan pembersihan, perendaman dalam larutan garam untuk mengurangi rasa sepat, pencampuran larutan gula, cuka, cabai, dan rempah sebagai bumbu asinan, penyimpanan dalam wadah tertutup untuk proses pengawetan. Proses pengolahan tidak hanya menjaga kesegaran buah tetapi juga memberikan cita rasa khas. Kandungan vitamin C relatif stabil pada asinan, sementara kadar serat tetap memberikan manfaat kesehatan (Sari & Utami, 2021).

Asinan salak dapat dikembangkan sebagai produk oleh-oleh khas daerah dengan strategi kemasan modern dan pemasaran digital. Potensi pasar meliputi konsumen lokal hingga ekspor, sejalan dengan meningkatnya tren produk etnik dan sehat (Wulandari, 2023). “Peningkatan keterampilan peserta hingga 90% menunjukkan efektivitas pelatihan berbasis praktik langsung sebagaimana dijelaskan oleh Suryani dan Rahmawati (2020) bahwa inovasi berbasis pengalaman langsung memperkuat adopsi teknologi pangan lokal.

5. Kesimpulan

“Pelatihan pengolahan asinan salak di Desa Buntu Pane terbukti meningkatkan keterampilan peserta sebesar 60 – 90% dan memperluas pemahaman mereka tentang ekonomi kreatif. Kegiatan ini berpotensi menumbuhkan UMKM berbasis produk pangan lokal. Ke depan, diperlukan pelatihan lanjutan dalam aspek kemasan dan pemasaran digital agar produk dapat bersaing di pasar yang lebih luas.

6. Ucapan Terima Kasih

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Kepala Desa Buntu Pane, Bapak Manten Aperi

Simbolon, S.H., beserta seluruh perangkat desa dan ibu-ibu PKK yang telah berpartisipasi aktif dalam kegiatan pelatihan ini. Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada dosen pembimbing KKN-T Dr. Anil Hakim Syofra, S.Pd., M.Si., serta pihak Universitas Asahan atas dukungan dan bimbingan selama pelaksanaan kegiatan.

7. Daftar Pustaka

- Fitriani, A., Nugraha, D., & Lestari, S. (2021). Kandungan gizi dan potensi buah salak sebagai pangan fungsional. *Jurnal Pangan Lokal*, 5(2), 45–53.
- Pratiwi, R., & Handayani, T. (2022). Pengembangan produk asinan buah sebagai diversifikasi pangan daerah. *Jurnal Inovasi Pangan*, 8(1), 23–31.
- Sari, M., & Utami, D. (2021). Stabilitas vitamin C pada produk olahan buah tropis. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 14(3), 112–119.
- Suhartini, S. (2019). Diversifikasi pangan berbasis potensi lokal untuk mendukung ketahanan pangan. *Jurnal Ketahanan Nasional*, 25(1), 67–78.
- Suryani, N., & Rahmawati, L. (2020). Inovasi produk pangan lokal dalam menghadapi era globalisasi. *Jurnal Agroindustri*, 12(2), 77–85.
- Nusmarwaeni, S., Prihatini, D., & Pohan, E. P. (1999). *Mengenal buah unggul Indonesia* (Cetakan ke-IX, pp. 103–104). Jakarta: Penebar Swadaya.
- Astuti, N. P. (2023). 7 resep asinan buah dan sayur ala rumahan, enak dan segar. *Merdeka.com*. Diakses 25 Mei 2023, dari <https://www.merdeka.com/jabar/7-resep-asinan-buah-dan-sayur-ala-rumahan-enak-dan-segar-klm.html>
- Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia. (2017). *Prakarya dan kewirausahaan: SMA/MA/SMK/MAK kelas XI semester 1* (Edisi revisi 2017). Jakarta: Penerbit 1.
- Wulandari, E. (2023). Peluang pemasaran produk pangan tradisional berbasis digital. *Jurnal Ekonomi Kreatif*, 7(1), 34–42.



© 2025 by the authors. Submitted for possible open access publication under the terms and conditions of the Creative Commons Attribution Share Alike (CC BY SA) license (<https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/>).