

PKMS Ibu-Ibu Rumah Tangga dalam Pembuatan PROPOSAL (Produk-Produk Salak) sebagai Upaya Pemanfaatan Limbah Salak

Mariam Ulfah^{1*}, Like Efriani¹, Vianty Mutya Sari²

¹ Department of pharmacy, Stikes Muhammadiyah Cirebon., Indonesia

² Department of midwifery, Stikes Muhammadiyah Cirebon., Indonesia

 mariamulfah45@yahoo.com

Abstract

SALAK (*Salacca zalacca*) is a fruit native to Indonesia that is widely used for medicine. Salak fruit peels contains flavonoids that can lower blood glucose levels. Salak fruit seed have antioxidant activity. So far, the peels and seed of salak have not been used, eventhough these wastes can be used for health purpose. Nanggela village in Cirebon is one of the salak fruits -producing villages with human resources, especially housewives who have a high desire to advance their village by utilizing the potential of existing area. Therefore, the purpose of this program is to make PROPOSAL (Produk-produk salak), which is tea from Salak fruit peels and coffe from Salak fruit seeds to increase the use value of Salak fruit waste and to increasing the ability of housewives in nanggela village to beome entrepreneurs. The methods used in this program are counseling on the health benefirs of salak fruit, training on makin tea and coffe from Salak fruit peels and seeds, demonstration to make PROPOSAL product, and training on making packaging and branding to attract costumer, training to get the product licences and training for the used the market place. This program attended by 25-30 participants with age 20-40 years. The results of this program are the participants understand the health benefirs of all parts of salak fruits, participants able to make tea and coffe from salak fruits and can understand the process for get the product licences. All of these things can certainly help improve local economy.

Keywords: *salak fruits; Nanggela; tea ; coffee*

PKMS Ibu-Ibu Rumah Tangga dalam Pembuatan PROPOSAL (Produk-Produk Salak) sebagai Upaya Pemanfaatan Limbah Salak

Abstrak

Salak (*Salacca zalacca*) merupakan buah asli Indonesia yang banyak digunakan untuk pengobatan. Kulit buah salak mengandung flavonoid yang dapat menurunkan kadar glukosa darah. Biji buah salak memiliki aktivitas antioksidan. Kulit dan buah salak selama ini tidak digunakan padahal limbah-limbah ini dapat dimanfaatkan untuk tujuan kesehatan. Desa Nanggela di Kabupaten Cirebon merupakan salah satu desa penghasil salak dengan sumber daya manusia terutama ibu-ibu rumah tangga yang memiliki keinginan yang tinggi untuk memajukan desanya dengan memanfaatkan potensi wilayah yang ada. Oleh karenanya, tujuan dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah membuat PROPOSAL (Produk-produk salak) yaitu teh kulit salak dan kopi biji salak untuk meningkatkan nilai guna dari limbah salak serta meningkatkan kemampuan ibu-ibu rumah tangga di Desa Nanggela untuk berwirausaha. Metode yang dilakukan dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah penyuluhan manfaat kesehatan salak, pelatihan pembuatan teh kulit salak dan kopi biji salak, demo yang dilakukan oleh warga untuk membuat teh kulit salak

dan kopi biji salak, pelatihan pembuatan packaging dan branding agar menarik konsumen, pelatihan perizinan bahan makanan dan pendampingan pemasaran produk. Acara pengabdian dihadiri oleh 25 hingga 30 peserta dengan rentang usia 20 hingga 40 tahun. Hasil dari pengabdian ini adalah masyarakat memahami manfaat kesehatan seluruh bagian buah salak, peserta mampu membuat teh kulit salak dan kopi biji salak, serta warga memahami proses perizinan produk rumahan. Semua hal ini tentunya dapat membantu meningkatkan perekonomian warga.

Kata kunci: Buah salak, Nanggela, teh, kopi

1. Pendahuluan

Desa yang menjadi mitra dalam kegiatan pengabdian ini adalah desa Nanggela, Kecamatan Greged, Kabupaten Cirebon. Adapun kelompok yang menjadi target program ini adalah ibu-ibu rumah tangga yang ada di desa Nanggela. Karena ibu-ibu ini dapat bertindak sebagai agen penyebar informasi kepada seluruh anggota keluarganya khususnya informasi manfaat buah salak bagi kesehatan dan bagaimana mengolahnya sehingga menjadi produk yang berguna dan akhirnya dapat meningkatkan taraf ekonomi warga desa. Desa Nanggela memiliki jumlah kepala keluarga sebanyak 1.826 KK dengan jumlah penduduk 6468 jiwa. Warga desa masih sangat kental dengan adat istiadat yang turun temurun masih melekat hingga saat sekarang ini. Hubungan kekerabatan yang sangat erat antara penduduk yang satu dengan yang lain, menimbulkan adanya rasa solidaritas antara penduduk cukup baik, hal ini merupakan suatu aspek yang sangat penting dalam menunjang kerjasama dan menjalin hubungan dalam proses kehidupan bermasyarakat. Desa ini terletak di sebelah timur Kabupaten Cirebon. dengan luas wilayah 314,10 Ha.



Gambar 1. Foto Desa Nanggela

Sebagian besar warga desa memiliki mata pencaharian sebagai petani dengan penghasilan yang kecil dan kondisi ekonominya banyak dipengaruhi oleh sektor alam. Tingkat pendidikan warga desa masih sangat rendah, yaitu sebanyak 32% warganya adalah tamatan SD. Dengan tingkat pendidikan yang rendah ini, jarang warga desa yang

bekerja di kantor. Sehingga, banyak warga yang memilih menjadi petani walaupun dengan penghasilan yang tidak menentu. Salak adalah salah satu hasil dari desa ini. Hasil observasi langsung dan wawancara dengan warga desa, banyak warga yang belum mengetahui manfaat buah salak bagi kesehatan dan mereka hanya menjual buah salak kepada tengkulak dengan harga yang rendah. Merekapun tidak mengetahui bahwa limbah dari buah salak yaitu biji dan kulitnya dapat dimanfaatkan sebagai minuman kesehatan yaitu biji salak dapat diolah menjadi kopi dan kulit salak dapat diolah menjadi teh kesehatan. Adapun produk-produk salak yang mereka buat ini disingkat menjadi Produk Produk Salak (PROPOSAL).

Kegiatan pengabdian ini memiliki tujuan di dua bidang yaitu kesehatan dan ekonomi. Di bidang kesehatan yaitu meningkatkan kesadaran warga desa akan manfaat buah salak dengan mengadakan penyuluhan dan mendorong warga untuk memanfaatkan buah salak sebagai tanaman herbal untuk pengobatan penyakit seperti diabetes. Di bidang ekonomi tujuan pengabdian ini adalah meningkatkan taraf ekonomi warga desa dengan memberikan pelatihan kepada warga untuk membuat produk-produk salak (PROPOSAL) diantaranya adalah biji salak diolah menjadi kopi dan kulit salak diolah menjadi teh kesehatan. Potensi sumber daya alam dan sumber daya manusia yang besar dari desa Nanggela ini harus dikembangkan guna meningkatkan kesadaran warga akan manfaat buah salak untuk kesehatan yang diwujudkan dengan penggunaan buah salak untuk mengobati berbagai penyakit, serta mampu meningkatkan taraf ekonomi warga desa Nanggela dengan POPOSAL yang mereka hasilkan.

Desa Nanggela merupakan mitra yang sangat potensial untuk dikembangkan karena memiliki sumber daya alam yang melimpah khususnya buah salak dan sumber daya manusia yaitu ibu-ibu rumah tangga yang memiliki keinginan kuat untuk meningkatkan kesadaran akan manfaat kesehatan buah salak dan meningkatkan taraf ekonomi warga desa. Warga belum mengetahui manfaat buah salak bagi kesehatan dan belum mengetahui bagaimana mengolah limbah buah salak yaitu biji dan kulit buah menjadi minuman kesehatan yaitu kopi dan teh. Selama ini kulit dan biji salak hanya dibuang setelah buahnya dikonsumsi padahal menurut berbagai referensi, kulit dan biji salak mempunyai kandungan antioksidan tinggi yang berguna bagi kesehatan. Hal ini dapat dijadikan peluang untuk mengangkat kulit dan biji salak yang sebelumnya menjadi limbah kini potensial untuk diolah menjadi produk olahan berupa kopi dan teh. Belum familiernya manfaat yang terkandung pada kulit dan biji salak oleh warga sehingga akan sedikit membutuhkan perjuangan untuk mengenalkan produk hasil olahan tersebut pada warga. Sehingga dibutuhkan strategi pembuatan, pemasaran dan pengenalan produk untuk diterima oleh konsumen.

2. Literatur Review

S. zalacca atau dalam bahasa Melayu disebut salak, adalah salah satu dari spesies tanaman yang umum di keluarga Arecaceae. Salak memiliki berbagai nama, yaitu 'pondoh' di Indonesia, 'rakam' di Thailand, 'sa laka' atau 'she pi guo zong' di Cina, dan 'yingan' di Myanmar. *Salacca wallichiana* C. Martins adalah kerabat lainnya spesies salak yang lebih pendek dan kompak dengan buah yang dapat dimakan [1].

Salak merupakan sumber karbohidrat dan serat makanan yang baik. Buahnya telah dilaporkan memiliki kapasitas antioksidan yang tinggi dibandingkan dengan buah eksotik lainnya. Daging buah salak terutama dikonsumsi segar atau sebagai jus. Mereka juga diproses menjadi buah-buahan kering, acar, keripik, kalengan dalam sirup serta

ditambahkan sebagai bahan makanan lokal yang disebut rujak. Selain itu, biji biji buah muda pondoh (salak Indonesia) dapat dimakan. Selain buahnya, kulit salak dari tangkai daun juga digunakan untuk anyaman. Gula alami yang melimpah serta serat dan vitamin serta mineral menjadikannya sangat bergizi[2]. Pengujian dengan fitokimia pada buah ini menjelaskan bahwa salak mengandung senyawa flavonoid, fenolat, glikosida serta beberapa senyawa volatile dan aromatic termasuk asam galat, kuersetin dan asam klorogenat. Uji farmakologis menyatakan bahwa buah ini memiliki aktivitas antiinflamasi, antikanker dan antidiabetes [1]

Buah salak, seperti buah eksotik lainnya, mengandung vitamin, mineral, serat, dan gula yang dibutuhkan untuk kebutuhan sehari-hari dalam mengatasi berbagai jenis penyakit. Analisis proksimat 100 g salak menghasilkan sukrosa (7,6%), fruktosa (5,9%), fruktosa (3,9%), gula total (17,4%), serat makanan larut (0,3%), serat makanan tidak larut (1,4%), air (80%), kalori (77 kkal), protein (0,7%), abu (0,6%), dan lemak (0,1%). Kandungan vitamin dan mineral dalam 1 kg Buah salak mengandung asam askorbat (400 mg), karoten (5 mg), tiamin (20 mg), niasin (240 mg), riboflavin (0,8 mg) dan folat (6 mg), fosfor (1,161 mg), kalium (11,339 mg), kalsium (220 mg), magnesium (607 mg), natrium (231 mg), besi (12,0 mg), mangan (10,4 mg), tembaga (3,36 mg), seng (10,4 mg), boron (5,07 mg), dan belerang (5,07 mg) [3]

3. Metode

Secara umum metode pengabdian terdiri dari tiga tahapan utama kemudian diikuti oleh pembuatan program dan publikasi pengabdian. Adapun skema pengabdian dapat dilihat pada Gambar 2.



Gambar 2. Skema metode pengabdian

3.1 Persiapan pengabdian

Tahapan ini dilakukan guna mengenalkan program yang akan dilaksanakan kepada pihak terkait yaitu kepala desa dan ibu-ibu PKK serta menentukan jadwal, tempat, acara, peralatan dan hal-hal lain terkait pelaksanaan pengabdian.

3.2 Pelaksanaan program

Kegiatan pengabdian ini dilakukan di Desa Nanggela, Kecamatan Greged Kabupaten Cirebon selama 6 bulan pada bulan Mei hingga November 2022. Kelompok sasaran dari program ini adalah ibu-ibu PKK dengan jumlah 25-30 peserta. Adapun pelaksanaan program kegiatan ini adalah :

1) Sosialisasi dan penyuluhan

Sosialisasi dan penyuluhan dilakukan pada tanggal 01 Juli 2022. Peserta yang hadir sejumlah 28 orang. Penyuluhan diawali dengan pemberian test atau pretest kepada peserta dengan memberikan 10 pertanyaan terkait manfaat buah salak bagi kesehatan. Penyuluhan dimulai dengan pemaparan dari ibu Apt. Like Efriani, M.Farm terkait manfaat buah salak untuk kesehatan dan cara pengolahannya sebagai obat herbal. Kemudian dilanjutkan oleh pemaparan dari ibu Vianty Mutya Sari, S.ST., M.Kes dengan tema manfaat buah salak bagi kesehatan ibu hamil dan menyusui. Setelah penyuluhan, peserta diberikan pertanyaan akhir atau post test. Ini dilakukan untuk mengetahui tingkat pengetahuan ibu-ibu PKK sebelum dan sesudah kegiatan penyuluhan.

2) Pelatihan

Pelatihan pembuatan teh kulit salak dan kopi biji salak dilakukan pada tanggal 25 Agustus 2022 dengan jumlah peserta 28 orang. Pelatihan dimulai dengan pemberian pretes mengenai cara pengolahan teh kulit salak dan kopi biji salak. Kemudian dilanjutkan dengan pelatihan pembuatan PROPOSAL. Setelah itu, peserta diberikan postest untuk mengukur pemahaman ibu-ibu mengenai pembuatan PROPOSAL.

3) Demo mandiri warga dan pelatihan packaging serta branding

Demo yang dilakukan oleh warga serta pelatihan packaging dan branding dilakukan pada tanggal 13 September 2022. kegiatan ini dihadiri oleh 25 peserta. Peserta dibagi ke dalam 4 kelompok dan masing-masing kelompok memperagakan cara pembuatan teh kulit salak dan kopi biji salak. Evaluasi dari kegiatan ini adalah dengan melihat dan menilai PROPOSAL yang dihasilkan ibu-ibu terutama kualitasnya. Kemudian acara dilanjutkan dengan pelatihan peckaging dan branding. Ibu-ibu diajarkan bagaimana membuat packaging yang baik dan setelah berdiskusi maka dihasilkan nama produk teh kulit salak yaitu **TEALANG** (teh kulit salak dari Nanggela) dan **KILANG** (Kopi biji salak dari Nanggela). Masing-masing kelompok mengemukakan cara pemasaran yang menarik untuk produk yang mereka hasilkan.

4) Pelatihan UMKM, perizinan produk rumahan dan sosialisasi penggunaan market place untuk penjualan produk

Kegiatan ini diikuti 25 peserta. Pelaitihan UMKM dan perizinan produk rumahan dipaparkan oleh Ibu Dedeh sebagai penggiat UMKM Cirebon. sementara itu, sosialiasi penggunaan market place yang diajarkan adalah pemanfaatan aplikasi shopee.

5) Pendampingan pemasaran

Kegiatan ini dilakukan untuk mendampingi peserta dalam penjualan produk. Adapun produk yang dihasilkan dijual di lingkungan sekitar desa dan kampus STIKes Muhammadiyah Cirebon, di pasar-pasar tradisional Kota Cirebon yaitu pasar Kalitanjung dan Pasar Jagasatru, serta di market place yaitu shopee. Kegiatan pendampingan pemasaran terus dilakukan hingga bulan November 2022.

4. Hasil dan Pembahasan

Tumbuhan salak (*Salacca zalacca* (Gaertn.) merupakan tumbuhan asli Indonesia yang banyak disukai oleh masyarakat Indonesia karena rasanya yang manis. Semua bagian dari buah salak memiliki manfaat yang besar di bidang kesehatan. Salak (*S. zalacca* (Gaertn.) memiliki aktivitas antioksidan yang bahkan lebih tinggi dari manggis, alpukat, jeruk, pepaya, mangga, kiwi, pomelo, lemon, nanas, apel, rambutan, pisang, melon, dan semangka [4] ;[5]). Daging buah salak memiliki komponen bioaktif senyawa fenolik dan kulitnya mengandung alkaloid, polifenol, flavonoid, tanin, kuinon, monoterpen

dan seskuiterpen. Bagian lain yang dapat berpotensi sebagai antioksidan adalah biji salak. Biji salak ini diketahui memiliki senyawa alkaloid, tanin, kuinon, monoterpen/seskuiterpen, dan polifenol [5], [6]. Dari pemaparan ini jelaslah bahwa salak merupakan buah asli Indonesia dengan berbagai aktivitas farmakologis. Selama ini pemanfaatan salak hanya dengan konsumsi buahnya langsung, sedangkan bagian kulit dan bijinya menjadi limbah yang terbuang begitu saja. Hasil pengabdian kepada masyarakat yang dilakukan oleh [7] menunjukkan bahwa salak tidak hanya dapat langsung dimakan tetapi dapat dimanfaatkan sebagai bahan baku pembuatan brownis buah salak.

Teh dan kopi merupakan minuman yang banyak digemari oleh masyarakat Indonesia karena rasanya yang enak dan khas serta penyajiannya yang mudah, selain itu kedua minuman ini memiliki banyak khasiat bagi kesehatan jika dikonsumsi dengan benar. Beberapa kekurangan dari kopi yang berasal dari tumbuhan kopi adalah meningkatkan resiko penyakit jantung dan pencernaan. Kopi yang berasal dari salak tidak mengandung kafein sehingga aman bagi lambung jika dikonsumsi dengan benar [8]. Disamping kita bisa tetap minum kopi tanpa adanya kafein, kopi biji salak ini dapat memberikan manfaat diantaranya adalah menurunkan kadar gula darah. Kopi biji salak memiliki aroma kopi yang khas dan berbeda dari kopi biasa.

Penyuluhan dan pelatihan di Desa Nanggela, Kecamatan Greged Kabupaten Cirebon untuk pembuatan produk-produk salak atau yang disingkat PROPOSAL ini bertujuan untuk memanfaatkan limbah kulit salak dan biji salak sehingga dihasilkan produk yang lebih bermanfaat untuk digunakan terutama untuk kesehatan warga. Kegiatan diawali dengan sosialisasi, lalu dilanjutkan dengan penyuluhan.

4.1 Sosialisasi dan penyuluhan

Kegiatan diawali dengan pretest dengan memberikan 10 soal. Pretest ini dilakukan untuk mengetahui tingkat pengetahuan ibu-ibu PKK terhadap pemanfaatan buah salak untuk kesehatan sebelum dilakukan pelatihan. Acara dilanjutkan dengan sosialisasi yaitu pengenalan program pelatihan PKMS kepada peserta oleh Mariam Ulfah, M.Si. Kemudian, dilanjutkan dengan pemaparan materi buah salak bagi kesehatan secara umum yang dipaparkan oleh pengabdian Apt. Like Efriani, M.Farm serta tanya jawab. Ada 3 (tiga) orang peserta yang mengajukan pertanyaan diantaranya adalah aturan penggunaan teh kulit salak di kehidupan sehari-hari, juga ada peserta yang bertanya terkait buah salak yang dapat menyebabkan sembelit. Kesemua pertanyaan ini dapat dijawab dengan baik oleh tim pengabdian. Acara dilanjutkan dengan *ice breaking* agar peserta tidak jenuh. Peserta yang menang diberikan *doorprize*. Suasana pelatihan menjadi lebih ceria dan peserta lebih bersemangat untuk melanjutkan acara. Sesi selanjutnya adalah pemaparan materi dari pengabdian Vianty Mutya Sari, S.ST., M.Kes yaitu tentang manfaat kesehatan buah salak terutama bagi ibu hamil dan menyusui. Dari materi ini, muncul beberapa pertanyaan dari peserta diantaranya adalah mengenai buah salak yang dapat menyebabkan keguguran. Pertanyaan ini dapat dijawab dengan baik oleh tim pengabdian. Adapun foto kegiatan tersaji dalam Gambar 3. Setelah acara penyuluhan selesai, maka dilanjutkan dengan pemberian posttest kepada peserta. Peserta diberikan 10 pertanyaan. Posttest ini dilakukan untuk melihat tingkat pemahaman peserta setelah acara penyuluhan apakah terdapat perbedaan yang signifikan sebelum dan sesudah penyuluhan dilaksanakan. Analisis data dilakukan dengan menggunakan chi square dan spearman untuk melihat peningkatan tingkat pengetahuan peserta. Dari pengolahan data

didapatkan nilai korelasi yang positif ini mengindikasikan terdapat peningkatan tingkat pengetahuan peserta sebelum dan sesudah penyuluhan.

Setelah kegiatan penyuluhan ini muncul keinginan peserta untuk menggunakan salak sebagai pengobatan alternatif khususnya teh salak untuk mengobati antidiabetes, menurunkan kolesterol, mengatasi sembelit dan antioksidan. Serta kopi biji salak memiliki manfaat antikanker, antibakteri, mengatasi asam urat dan antidiabetes [9]. Peserta merupakan ibu-ibu PKK karena diharapkan ibu-ibu ini dapat melanjutkan informasi kepada warga lain pada umumnya dan kepada keluarga terdekatnya mengenai buah salak sehingga limbahnya tidak dibuang begitu saja.



(a)

(b)

(c)

Gambar 3. kegiatan sosialisasi dan penyuluhan : sosialisasi program PKMS (a) penyuluhan manfaat salak bagi kesehatan (b) penyuluhan manfaat salak bagi ibu hamil (c)

4.2 Pelatihan pembuatan teh kulit salak dan kopi biji salak

Pelatihan diawali dengan pemberian pretest untuk melihat tingkat pengetahuan peserta untuk pembuatan PROPOSAL (produk-produk salak). Peserta diberikan soal sebanyak 10 soal, data kemudian dianalisis. Kemudian peserta dibagi menjadi 4 (empat) kelompok dengan masing-masing anggota kelompok terdiri dari 5-7 orang. Demo dilakukan oleh tim pengabdian di depan dan diikuti oleh peserta. Peserta sangat antusias dengan pelatihan ini. Kemudian di tengah acara diadakan *ice breaking* dengan mengadakan lomba mengupas kulit salak dengan tujuan agar peserta tidak jenuh dengan materi pelatihan. Kegiatan diakhiri dengan pemberian posttest untuk melihat tingkat pengetahuan mereka untuk pembuatan PROPOSAL (produk-produk salak), data lalu diolah dengan komputer. Adapun foto-foto dari pelatihan ini dapat dilihat pada Gambar 4.



Gambar 4 Pelatihan pembuatan produk-produk salak (PROPOSAL) yaitu teh kulit salak dan biji kopi salak

Hasil dari pelatihan ini dapat dilihat dari kegiatan demo yang dilakukan oleh peserta secara kelompok (Gambar 5). Hasil demo ini adalah warga sudah dapat membuat PROPOSAL dengan kualitas yang baik.



Gambar 5. Demo mandiri peserta dalam membuat PROPOSAL

Kemudian dilanjutkan dengan pelatihan packaging dan branding. Kegiatan ini sangat penting untuk dilakukan karena agar produk dikenal oleh pasar sehingga banyak konsumen yang tertarik untuk membelinya. Teh dikemas dalam wadah celup teh agar lebih mudah penyajiannya dan terkekstraksi secara maksimal dengan begitu manfaatnya dapat dirasakan secara optimum. Dari hasil diskusi didapatkan bahwa nama PORPOSAL ini adalah TEALANG untuk produk teh dan KILANG untuk produk kopi. Adapun produk kegiatan ini dapat dilihat dalam Gambar 6.



Gambar 6. Produk PROPOSAL yang dihasilkan yaitu TEALANG dan KILANG

Setelah itu, dilakukan pelatihan tentang UMKM oleh Ibu Dedeh yang merupakan penggiat UMKM di Kota Cirebon. UMKM memiliki tujuan untuk pemerataan ekonomi rakyat dan peningkatan kualitas sumber daya manusia. Lewat pelatihan ini, peserta menjadi antusias untuk membentuk UMKM di lingkungan mereka. Kemudian Ibu Dedeh melanjutkan pemaparan mengenai perizinan produk. Perizinan ini sangat penting untuk legalitas produk dan menjamin keamanan pangan produk yang kita hasilkan. Untuk pemasaran, peserta dilatih untuk menggunakan aplikasi market place untuk memasarkan produk mereka. Kegiatan dilanjutkan dengan pemasaran di beberapa tempat baik online maupun offline, sehingga hasil penjualan produk diharapkan dapat membantu perekonomian warga desa. Dokumentasi dari kegiatan ini dapat dilihat dalam Gambar 7.



Gambar 7. Pelatihan perizinan produk dan penggunaan market place

Produk dipasarkan secara *online* dan *offline*. Untuk pemasaran secara online dilakukan pemasaran via *market place* dan untuk pemasaran secara offline dilakukan di tiga pasar besar Kota Cirebon yaitu di Pasar Jagasatru, Pasar Kramat dan Celancang. Selain itu, PROPOSAL dijual di toko oleh-oleh di Mandirancan, Kabupaten Cirebon yaitu di toko oleh-oleh Teh Iim terdapat beberapa konsumen yang membeli produk ini. Adapun gambar pemasaran dari PROPOSAL ditampilkan di dalam Gambar 8.



Gambar 8. pemasaran produk di toko oleh-oleh Kabupaten Cirebon

5. Kesimpulan

Kesimpulan dari kegiatan pengabdian ini adalah meningkatnya pengetahuan ibu-ibu PKK akan manfaat kesehatan buah salak. Kemudian dengan diadakannya pelatihan pembuatan PROPOSAL, ibu-ibu PKK menjadi terlatih dan dapat membuat PROPOSAL dengan kualitas yang baik sehingga ibu-ibu PKK dapat memproduksi dan memasarkan PROPOSAL secara mandiri, hal ini tentunya untuk menambah penghasilan warga desa

sendiri. Disamping itu, melalui kegiatan ini limbah kulit dan biji salak dapat dimanfaatkan dengan baik menjadi produk olahan minuman yang memiliki banyak manfaat kesehatan.

Ucapan Terima Kasih (jika ada)

TIM pengabdian PKMS mengucapkan terimakasih kepada Kemendikbud Ristek yang telah memberikan dana melalui program kemitraan masyarakat stimulus (PKMS) tahun 2022 dengan nomor kontrak 005/SP2H/PPM/LL4/2022, 518//KEP/III.3/AUM/F/2022. Kami juga berterimakasih kepada tim *reviewer*, *proofreader* dan LPPM Universitas Pekajangan Pekalongan atas bimbingan dan arahan untuk publikasi ini, juga kepada mahasiswa-mahasiswa yang membantu atas terselenggaranya program ini.

Referensi

- [1] M. S. M. Saleh *et al.*, “Salacca zalacca: A short review of the palm botany, pharmacological uses and phytochemistry,” *Asian Pac. J. Trop. Med.*, vol. 11, no. 12, pp. 645–652, 2018, doi: 10.4103/1995-7645.248321.
- [2] R. Setyawaty, R. Aptuning B, and D. Dewanto, “Preliminary Studies on the Content of Phytochemical Compounds On Skin of Salak Fruit (*Salacca zalacca*),” *Pharm. J. Indones.*, vol. 6, no. 1, pp. 1–6, 2020, doi: 10.21776/ub.pji.2020.006.01.1.
- [3] A. Ridho, N. Wathoni, A. Subarnas, and J. Levita, “Insights of phytoconstituents and pharmacology activities of Salacca plants,” *J. Appl. Pharm. Sci.*, vol. 9, no. 10, pp. 121–124, 2019, doi: 10.7324/JAPS.2019.91017.
- [4] P. P. Anjani, S. Andrianty, and T. D. Widyaningsih, “HERBAL KULIT SALAK BAGI PENDERITA DIABETES Effect of Addition of Fragrant Pandannus and Cinnamon in Herbal Tea by Peel of Snake Fruit for Diabetic,” vol. 3, no. 1, pp. 203–214, 2015.
- [5] A. Ghofur *et al.*, “Pemberdayaan Masyarakat Dalam Pemanfaatan Limbah Kulit Salak Menjadi Produk Unggul Melalui Model Industri Kreatif Di Kecamatan Kapas Kabupaten Bojonegoro,” vol. 2, pp. 91–98, 2020, doi: 10.36407/berdaya.v2i2.217.
- [6] J. Boateng and O. Catanzano, “Advanced Therapeutic Dressings for Effective Wound Healing-A Review.,” *J. Pharm. Sci.*, vol. 104, no. 11, pp. 3653–80, Nov. 2015, doi: 10.1002/jps.24610.
- [7] S. Sari, R. Dwiutami, N. Thufailanaghma, and P. Astuti, “Pelatihan dan Pendampingan Pembuatan Teh dan Brownies ‘Tenis’ melalui Pemanfaatan Buah dan Kulit ‘Bulit’ Salak Sebagai Peluang Usaha Masyarakat di ...,” *Urecol*, pp. 273–276, 2017, [Online]. Available: <http://journal.unimma.ac.id/index.php/urecol/article/view/735%0Ahttps://journal.unimma.ac.id/index.php/urecol/article/download/735/716/>.
- [8] H. H. Ilmiah, E. Sulistyaningsih, and T. Joko, “Fruit Morphology, Antioxidant Activity, Total Phenolic and Flavonoid Contents of *Salacca zalacca* (Gaertner) Voss by Applications of Goat Manures and *Bacillus velezensis* B-27,” *Caraka Tani J. Sustain. Agric.*, vol. 36, no. 2, p. 270, 2021, doi: 10.20961/carakatani.v36i2.43798.
- [9] E. Girsang *et al.*, “Chemical Constituents of Snake Fruit (*Salacca zalacca* (Gaert.) Voss) Peel and in silico Anti-aging Analysis,” *Mol. Cell. Biomed. Sci.*, vol. 3, no. 2, p. 122, 2019, doi: 10.21705/mcbs.v3i2.80.