

**Inovasi Pengembangan dan Peningkatan Nilai Tambah Buah Salak sebagai Produk Ekspor pada KWT Agro Abian Salak di Desa Sibetan Karangasem**

Ida Ayu Elistywati<sup>1)</sup>, Made Satria Pramanda Putra<sup>2)</sup>, Ni Wayan Merry Nirmala Yani<sup>3)</sup> Putu Yunita Wacana Sari<sup>4)</sup>

<sup>1,2,3,4</sup> Politeknik Negeri Bali, Indonesia

E-mail: ayuelistyawati@pnb.ac.id, satriapramanda@pnb.ac.id, merrynirmala@pnb.ac.id, yunitawacanasari@pnb.ac.id

---

**Abstract :** *This community service program aims to improve the welfare of rural communities through the development of local economic potential, focusing on innovation and increasing the added value of salak (snake fruit) as an export product. The method used was descriptive qualitative, derived from interviews and training. Secondary sources were obtained from scientific journals, books, and relevant documents, which were then described. The results of this community service program demonstrate an improvement in the quality of the snake date product. The processing of the salak dates involves several stages, and after additional fermentation and oven drying, the water content is reduced from 39.5 to 18.8. This low water content allows the salak dates product to be consumed longer and meets the 1996 Indonesian National Standard (SNI) limit of 35% for wet food products.*

**Abstrak :** *Pengabdian ini bertujuan untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat pedesaan melalui pengembangan potensi ekonomi lokal yang berfokus pada inovasi pengembangan dan peningkatan nilai tambah buah salak sebagai produk ekspor. Metode yang digunakan adalah kualitatif deskriptif, yang diperoleh dari hasil wawancara dan pelatihan. Sumber sekunder diperoleh melalui jurnal ilmiah, buku, dan dokumen relevan yang kemudian dideskripsikan. Hasil Pengabdian ini menunjukkan peningkatan kualitas produk kurma salak. Pengolahan kurma salak melalui beberapa tahapan dan setelah dilakukan penambahan proses fermentasi serta proses pengeringan dengan oven, terdapat pengurangan kadar air dari 39,5 menjadi 18,8. Rendahnya kadar air menjadikan produk kurma salak dapat dikonsumsi lebih lama dan sesuai dengan batas SNI 1996 dimana batas kadar air pada olahan pangan basah sebesar 35%.*

---

**Keywords:** *Innovation, Salak Fruit, Community Empowerment, KWT Abian Salak.*

## **PENDAHULUAN**

Buah salak, dengan kulit bersisiknya dan memiliki rasa yang unik serta menggugah selera, buah ini umumnya manis dengan sedikit rasa asam, tergantung pada varietasnya. Ada berbagai jenis salak yang berbeda, mulai dari yang manis hingga yang lebih asam. (UMA, 2023) salak juga mengandung komponen fitokimia yang dapat berperan sebagai antioksidan dalam menangkal radikal bebas, komponen fitokimia ini terdiri dari vitamin C, likopen, flavonoid, tanin, fenolik serta asam-asam organik lainnya (Ariviani, 2013) dengan paduan rasa manis dan asam yang khas serta adanya kandungan vitamin buah salak telah menjadi salah satu komoditas pertanian yang menarik perhatian baik di pasar domestik maupun internasional, sehingga potensi pengembangan buah salak masih sangat besar, baik

dari segi kualitas maupun kuantitas. Inovasi dalam pengolahan pascapanen, serta pemasaran menjadi kunci untuk meningkatkan daya saing buah salak di pasar global.

Program Inovasi Kreatif Mitra Vokasi merupakan salah satu bentuk inisiatif pemerintah untuk menggerakkan ekonomi berbasis masyarakat pedesaan dengan memanfaatkan potensi lokal. Program ini bertujuan untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat melalui optimalisasi sumber daya lokal dan pengembangan produk yang memiliki nilai tambah ekonomi. Pada sektor pertanian, inovasi dalam pengolahan hasil pertanian sangat diperlukan untuk mengatasi permasalahan klasik seperti fluktuasi harga saat panen raya, ketergantungan pada pasar domestik, dan keterbatasan pengetahuan dalam memproduksi produk turunan yang memiliki nilai ekonomi tinggi.

Desa Sibetan, yang terletak di Kabupaten Karangasem, Bali, merupakan salah satu daerah penghasil buah salak terbesar di Indonesia. Salak Sibetan terkenal dengan cita rasa khasnya dan telah menjadi komoditas unggulan daerah. Namun, para petani di Desa Sibetan sering menghadapi kendala saat musim panen tiba, yaitu turunnya harga buah salak akibat kelebihan pasokan. Terlebih lagi, salak dengan kualitas rendah (kelas 3) umumnya sulit dijual karena ukurannya yang kecil dan rasanya yang asam, sehingga seringkali tidak memberikan nilai ekonomi yang layak bagi petani.

Mengatasi permasalahan ini, Kelompok Wanita Tani (KWT) Agro Abian Salak berupaya melakukan diversifikasi produk melalui inovasi pengolahan salak menjadi produk bernilai tambah. Dengan memanfaatkan buah salak kelas 3, KWT Agro Abian Salak mengolahnya menjadi kopi biji salak, teh kulit salak, dan kurma salak. Produk-produk ini tidak hanya memperpanjang umur simpan buah salak, tetapi juga memberikan nilai tambah yang signifikan, sehingga dapat bersaing di pasar domestik dan internasional. Dimana Buah Salak merupakan salah satu buah yang mudah ditemukan di Indonesia. Buah ini merupakan asli Indonesia yang banyak tersebar di seluruh kepulauan nusantara. Salak memiliki cangkang yang mirip dengan sisik ular sehingga kerap disebut sebagai snake fruit. Daging buah salak berwarna putih dengan rasa yang manis dan asam. Di dalam buah salak, terdapat biji berwarna coklat yang memiliki ukuran bervariasi tergantung besarnya buah (Pertanian, 2020)

Pemanfaatan buah salak hasil panen dengan kualitas C, dimana rasa salak masih kecut oleh petani pada saat musim panen raya biasanya dibuang oleh petani, tetapi atas ide I Nyoman Mastra dengan Kwt Abian salak desa Sibetan pada tahun 2012, mulai melakukan pengembangan olahan buah salak untuk mendapatkan nilai tambah pada salak sendiri maupun untuk petani pada umumnya, telah melakukan beberapa olahan salak yang menjadi ciri khas produk kaum wanita ini seperti Kurma salak yang terbuat dari daging salak, biji salak yang diolah menjadi kopi salak atau salacca coffee, dan kulit salak yang diolah menjadi mirip teh atau salacca tea (Nusa, 2021). Kurma salak merupakan produk yang diharapkan menjadi icon hasil pengembangan olahan buah salak pada saat ini hasil yang dihasilkan

belum maksimal, seperti umur kurma salak untuk di konsumsi masih pendek, serta dalam 3 minggu sudah berubah beraroma masam dan berubah warna..

Pengabdian ini berfokus pada pengembangan inovasi pengolahan buah salak di Desa Sibetan, dengan tujuan utama untuk meningkatkan kesejahteraan petani melalui diversifikasi produk yang bernilai ekspor. Selain itu, juga bertujuan untuk memberikan pemahaman lebih lanjut kepada para anggota KWT Abian Salak mengenai teknik produksi, pengemasan, dan pemasaran yang memenuhi standar ekspor. Diharapkan, inovasi ini dapat membantu para petani meningkatkan penghasilan mereka serta memberikan kontribusi positif terhadap pengembangan ekonomi lokal berbasis pertanian.

### **METODE**

Metode pelaksanaan Program Inovasi Kreatif Mitra Vokasi, Inovasi Pengembangan dan Peningkatan Nilai Tambah Buah Salak sebagai Produk Ekspor Pada KWT Agro Abian Salak di Desa Sibetan Karangasem ini dilakukan dengan pembuatan produk turunan buah salak, serta desain kemasan.. Peserta Program Inovasi Kreatif Mitra Vokasi adalah Anggota Kelompok Wanita Tani (Kwt) Agro Abian Salak. Sedangkan peserta yang dijadikan sebagai sasaran untuk dilakukan pelatihan dipilih oleh ketua dan pembina Kwt. Agro Abian Salak, metode pelaksanaan dalam Program Inovasi pengembangan dan peningkatan nilai tambah buah salak, dalam bentuk pelatihan kepada Mitra. Mitra terlibat aktif dalam program ini. Evaluasi pelaksanaan program dan keberlanjutan program setelah selesai: dimana mitra telah dapat memperpanjang umur konsumsi kurma salak yang di produksi oleh Kwt Agro Abian Salak, sesuai dengan tren pasar serta memiliki nilai jual/ komersial. Dasar pemikiran yang melandasi dalam Inovasi Pengembangan dan Peningkatan Nilai Tambah Buah Salak sebagai Produk Ekspor Pada KWT Agro Abian Salak di Desa Sibetan Karangasem. Lokasi Penelitian. Lokasi Program Inovasi Kreatif Mitra Vokasi di laksanakan pada kabupaten Karangasem, Kwt Agro Abian salak desa Sidemen.

### **HASIL DAN PEMBAHASAAN**

KWT Abian Salak telah mengembangkan berbagai produk olahan salak yang inovatif, seperti manisan salak, keripik salak, dan dodol salak. Inovasi produk ini dilakukan sebagai upaya untuk memaksimalkan potensi buah salak yang melimpah di Desa Sibetan. Pengembangan produk tersebut didorong oleh permintaan pasar serta upaya KWT untuk meningkatkan pendapatan anggota dan masyarakat sekitar. Selain diversifikasi produk, KWT juga mengadopsi teknologi sederhana untuk pengolahan salak, seperti mesin pengering dan mesin pengemas, guna memastikan kualitas dan daya tahan produk. Penggunaan teknologi ini memungkinkan produk memiliki umur simpan yang lebih panjang dan meningkatkan daya tarik di pasar. Berdasarkan wawancara dengan anggota KWT, inovasi

produk dan teknologi sederhana ini telah membantu meningkatkan pendapatan rumah tangga serta menarik perhatian konsumen lokal dan wisatawan.

Kehadiran KWT Abian Salak berdampak positif terhadap perekonomian lokal, terutama bagi para perempuan di Desa Sibetan. Dengan adanya kegiatan produksi dan penjualan produk olahan salak, anggota KWT kini memiliki sumber pendapatan tambahan, yang pada akhirnya mendukung stabilitas ekonomi keluarga. Selain itu, kegiatan ini juga memperkuat peran perempuan dalam ekonomi desa, meningkatkan keterampilan mereka dalam pengolahan produk, serta memberikan kesempatan untuk lebih berpartisipasi dalam pengambilan keputusan di tingkat keluarga dan komunitas. Sehingga Kwt Agro Abian Salak tidak hanya memberikan dampak ekonomi, tetapi juga berkontribusi pada pembangunan sosial dan penguatan komunitas di Desa Sibetan.

Walaupun Kwt Agro Abian Salak telah mencapai berbagai kemajuan, mereka masih menghadapi sejumlah tantangan dalam pengembangan produk olahan salak. Tantangan utama meliputi akses ke pasar yang lebih luas, keterbatasan modal untuk peningkatan teknologi, serta kurangnya pengetahuan terkait branding dan pemasaran digital. KWT juga menghadapi kesulitan dalam mempertahankan kualitas produk, terutama dalam menjaga standar kebersihan dan kualitas bahan baku salak. Untuk mengatasi tantangan tersebut, beberapa anggota Kwt telah mengikuti pelatihan yang diselenggarakan oleh dinas terkait dan organisasi non-pemerintah, guna meningkatkan kemampuan mereka dalam pengelolaan bisnis dan pemasaran. Namun, keterbatasan sumber daya dan dukungan finansial masih menjadi kendala yang signifikan, sehingga diperlukan sinergi antara pemerintah dan pihak swasta untuk mendukung keberlanjutan program Kwt ini.

Kwt Agro Abian Salak menerapkan beberapa strategi untuk meningkatkan nilai tambah produk salak, antara lain dengan memperluas variasi produk, meningkatkan kualitas kemasan, dan menjalin kerja sama dengan berbagai pihak. Kwt berusaha untuk memperluas jaringan distribusi melalui pasar lokal dan pemasaran online agar produk olahan salak dapat dijangkau oleh konsumen di luar wilayah Bali. Pemasaran online dilakukan melalui media sosial, yang memungkinkan produk diperkenalkan kepada pasar yang lebih luas dengan biaya yang relatif rendah.

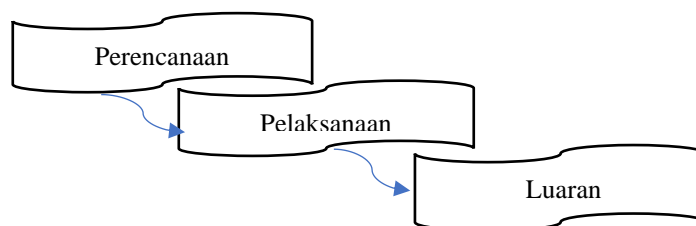
Selain itu, Kwt Agro Abian Salak juga berupaya meningkatkan kualitas produk melalui sertifikasi, seperti sertifikat pangan dan izin edar, yang memberikan kepercayaan lebih pada konsumen. Dengan strategi-strategi tersebut, Kwt diharapkan dapat meningkatkan daya saing produknya dan membuka peluang untuk masuk ke pasar yang lebih besar, baik domestik maupun internasional. Inovasi Pengembangan dan peningkatan nilai buah salak merupakan penerapan proses olahan, serta strategi pemasaran yang efektif. Melalui pemahaman yang mendalam tentang potensi dan tantangan yang dihadapi, diharapkan kita dapat mendorong pertumbuhan sektor pertanian ini dan meningkatkan

kesejahteraan petani salak di Indonesia. Dengan mengeksplorasi lebih lanjut bagaimana inovasi dapat mengubah wajah industri buah salak menuju masa depan yang lebih cerah.

Tabel 1 Proses Pengembangan Buah Salak

| No | Masalah    | Pra pelaksanaan  | Pasca Pelaksanaan   |
|----|------------|--|---|
| 1  | Proses     | Hasil dari proses yang telah dilakukan Kwt Agro Abian Salak umur konsumsi kurma salak 1 bulan sudah tidak layak untuk dimakan  | Telah diadakan penambahan proses fermentasi dengan alat fermentasi stainless stell, umur konsumsi kurma salak menjadi 3 bulan, warna produk menjadi lebih mengkilap |
| 2  | Nilai Jual | Kurma buah salak dijual 15 ribu per pax dengan berat 250 Gram  | Kurma buah salak dijual 25 ribu per pax dengan berat 250 Gram   |
| 3  | Kemasan    | Kemasan kurma salak langsung dimasukkan pada packaging   | Sebelum dimasukkan kedalam kemasan kurma salak di vacuum terlebih dahulu kemudian baru di maukan ke dalam kemasan/ packaging  |
| 4  | Pemasaran  | Walaupun sudah ada penjualan secara offline dan online tetapi belum maksimal karena belum adanya admin pada penjualan online, belum adanya Kerjasama dengan toko oleh-oleh | Adanya akun penjualan dan admin sehingga masyarakat luas dengan mudah mengetahui dan memesan produk kurma salak. adanya Kerjasama dengan toko oleh-oleh             |

Berikut adalah tahapan pelaksanaan program inovasi kreatif mitra vokasi dengan tema pengembangan dan peningkatan nilai tambah buah salak sebagai produk ekspor pada kwt abian salak di desa sibetan Karangasem sebagai berikut :



Gambar 1. Pelaksanaan Program

Perencanaan tahap pertama dari program inovasi kreatif mitra vokasi adalah dengan menentukan rencana program yang akan dilakukan pada Kwt Agro Abian salak desa Sibetan, adapun tahapan ini meliputi survei dengan tujuan mengetahui permasalahan mitra sehingga dapat dicari jalan keluar solusinya. Survei ini dilakukan dengan melakukan wawancara kepada Ketua dan Pembina Kwt Agro Abian Salak.

Pelaksanaan Tahap pelaksanaan ini merupakan tahap dilaksanakannya program kegiatan yang telah direncanakan sebelumnya. Program kegiatannya berupa pembuatan produk inovasi dari buah salak, Menjadi Kurma Salak. Tahapan ini meliputi, Proses pembuatan kurma salak, peningkatan Nilai Jual, kemasan.

Kegiatan inovasi pengembangan dan peningkatan nilai tambah buah salak ini berhasil menghasilkan produk olahan kurma salak, adapun Solusi yang diterapkan dalam meningkatkan kualitas produksi Kwt Agro Abian Salak adalah dengan menerapkan proses fermentasi untuk dapat memperpanjang waktu konsumsi produk yang dihasilkan adapun proses olahan kurma salak sebagai bahan kurma salak meliputi 20 kg Salak Kwalitas C, 2 kg Gula, 20 grm Kapur sirih dan air.

Cara pembuatan kupas salak, cuci bersih, rendam salak dengan air kapur sirih selama 1 jam, kemudian di saring masak kurma salak dengan api sedang sampai buah salak lembek tambahkan gula aduk diaduk beberapa kali dan dimasak sampai warna salak kecoklatan, setelah coklat diangkat diinginkan dan masukan Kembali ke panci fermentasi antara 2-4 minggu, setelah waktu panen kurma salak di keluarkan dari panci fermentasi tahapan terakhir adalah di oven selama 30-45 menit.

Tahapan Proses dalam Inovasi Pengembangan dan Peningkatan Nilai Tambah Buah Salak sebagai Produk Ekspor Pada KWT Agro Abian Salak di Desa Sibetan Karangasem, dilakukan beberapa tahapan, dalam pengolahan kurma salak menjadikan solahan kurma salak dapat bertahan yg semula hanya berumur konsumsi 3 minggu menjadi 2-3 bulan, dengan meningkatnya kualitas produk yang dihasilkan diharapkan nilai jual juga meningkat.

Proses pembuatan dimulai proses sortasi dilakukan sebelum buah salak diolah menjadi produk manisan salak. Tujuan dilakukannya sortasi adalah untuk mengelompokkan buah salak berdasarkan tingkat kematangan dan warna. Kualitas buah salak yang bagus dan lolos seleksi adalah buah yang mempunyai aroma khas, kematangan buah baik (mengkal), warna kulit buah coklat kehitaman yang mengkilap, dan terdapat duri kecil dikulit buah. Buah salak yang tidak lolos seleksi dikategorikan sebagai busuk atau rusak (pecah, memar). (Triariyani1, 2022). Setelah dilakukan proses sortasi serta didapatkan kriteria buah salak yang baik, tahap selanjutnya adalah pengupasan buah salak. Pengupasan kulit luar buah salak dilakukan secara manual yaitu dengan menggunakan tangan. Selain pengupasan kulit luar salak, dan juga untuk penghilangan bagian yang tidak terpakai dengan menggunakan pisau anti karat (berbahan dari stainless steel) yang tajam.

Pencucian dilakukan pada buah yang telah dikupas pada pembuatan buah salak yang dipakai adalah utuh Buah dicuci dengan menggunakan air bersih yang mengalir dengan maksud untuk menghilangkan kotoran-kotoran yang masih melekat maupun tercampur pada daging buah selama pengupasan dan pemotongan. pencucian akan mengurangi atau menghilangkan kotoran yang melekat pada buah salak yang akan dipakai. Proses perendaman dengan air yang telah dicampur dengan kapur sirih bertujuan untuk membuat tekstur buah salak lebih keras sehingga pada saat direbus tidak mudah hancur.

Penyaringan ke 1 ini dilakukan setelah proses perendaman berlangsung selama 1 jam kemudian salak tersebut di saring. Dalam proses memasak kurma salak Api harus besar dan alat yang di pakai

memasak tidak terlalu dekat dengan api di mana pada proses ini ada 2 tahapan. Buah salak dimasukan pada panci kemudian dipanaskan sampai buah salak sedikit lembut dan mengeluarkan sedikit air dan proses penambahan gula. Proses ini dilakukan setelah buah salak mengeluarkan sedikit air kemudian ditambahkan gula, masak sampai mengeluarkan keramul dan buah salak berwarna kecoklatan.

Penirisan dimaksudkan setiap menghilangkan air yang melekat pada bahan agar proses pengeringan menjadi lebih cepat. Penirisan dilakukan dengan menggunakan ayakan yang terbuat dari stainless atau aluminium, ditiriskan, dan dibiarkan 1 malam. Proses Fermentasi dilakukan setelah hasil perebusan di simpan 1 malam kemudian air hasil tirisiran dan buah salak yang telah dimasak dimasukan pada alat fermentasi dan dilakukan proses fermentasi 2-4 minggu. Penyaringan ke 2 setelah di fermentasi 2-4 minggu dilakukan penyaringan kemudian diletakan pada tray.

Pengovenan merupakan proses pengeringan atau penjemuran. Prinsip dari pengeringan yaitu mengurangi kadar air bahan dengan cara pemanasan yang menggunakan sumber panas. Proses pengeringan menggunakan mesin (Oven). Dalam proses pembuatan manisan salak ini, pengeringan dilakukan dengan menggunakan alat pengering (mesin) yaitu oven. Pengeringan dengan menggunakan mesin pengering (oven), waktu pengeringannya relatif singkat, suhu dapat diatur, lebih higienis, tidak memerlukan tempat yang luas. Suhu yang biasa digunakan dalam pengeringan kurma salak adalah 100° - 150°C. Pengovenan berlangsung hingga air atau larutan gula telah habis yang berarti larutan gula secara keseluruhan telah larut pada buah salak. Selain untuk mengurangi kadar air pada bahan, juga untuk melawan berkembangnya mikroba. Sehingga dapat disimpan lebih lama dan juga kemudahan pengangkutannya. Setelah dilakukan pengovenan dilakukan pendinginan dengan cara diletakan pada suhu ruang 1,5-2 jam, untuk proses selanjutnya adalah pengemasan.

Pengemasan bertujuan untuk melindungi bahan dari kerusakan akibat tekanan, melindungi produk dari cemaran, serta memudahkan penyimpanan, pengangkutan, dan distribusi. Kemasan dapat dijadikan alat pengikat bagi pembeli (Suryati, 2008). Fungsi utama kemasan dalam produksi olahan makanan adalah untuk melindungi produk (makanan) supaya kondisi dan bentuk produk tetap sama dari tempat produksi atau pabrik.

Kemasan sangatlah penting dalam menjaga agar makanan tetap aman ketika dalam proses transportasi dan distribusi. Kemasan yang telah memenuhi syarat dan kualifikasi yang tepat, tentu akan memberi kenyamanan bagi produsen dan konsumen. Dimana pembeli lebih tertarik dengan kemasan menarik, serta keamanan yang tentunya terjaga selama proses pengiriman.



Gambar 2 Salak yang telah dikupas dan diproses



Gambar 3 Hasil salak setelah di oven

Kebaharuan dari implementasi penelitian yang diterapkan pada Inovasi Pengembangan dan Peningkatan Nilai Tambah Buah Salak Kwt Agro Abian Salak di Desa Sibetan ini berhasil menghasilkan produk olahan kurma salak dimana setelah dilakukan penemabahan proses fermentasi kurma salak yang dihasilkan mengandung kadar air sebanyak 18,748 %, sedangkan kandungan kadar air produk kurma salak tanpa adanya ferrmentasi sebanyak 38,887 % dimana menurut SNI 01-4317-1996 kadar air pada olahan pangan basah mengandung kadar air maksimal 35% ((BSN), 1996)

#### **KESIMPULAN**

Kegiatan pengabdian ini menghasilkan temuan signifikan dalam upaya peningkatan nilai produk olahan buah salak melalui inovasi produk produk. Dari penerapan langkah Inovasi seperti pembuatan kurma salak terlihat bahwa variasi produk dapat memberikan nilai tambah yang beragam terhadap hasil pertanian khususnya buah salak. Pentingnya inovasi produk tercermin dalam peningkatan daya saing produk, terciptanya identitas produk yang kuat, dan pertumbuhan ekonomi lokal. Hasil dari kegiatan ini memberikan gambaran bahwa melalui kreativitas inovasi dalam

membuat turunan hasil pertanian. Buah salak dapat lebih bernilai dan menarik bagi konsumen sehingga mendukung pertumbuhan industri lokal. Dengan demikian, penerapan strategi Inovasi produk olahan buah salak membuktikan efektivitasnya dalam meningkatkan nilai tambah dan membuka peluang usaha baru untuk olahan turunan buah salak. Kegiatan ini menggarisbawahi urgensi inovasi di sektor pertanian, khususnya dalam usaha turunan. Buah salak, dalam menghadapi dinamika pasar dan meningkatkan kesejahteraan masyarakat melalui pengembangan produk yang beragam dan memiliki nilai tambah.

### UCAPAN TERIMA KASIH

ucapan terima kasih yang tulus kepada Ditjen Diktiristek melalui Inovasi Produk mintrastek, (Direktur Riset, Teknologi, dan Pengabdian Masyarakat) atas dukungan keuangan yang diberikan. Program ini menjadi pilar utama dalam mendukung inisiatif pendidikan dan pengembangan masyarakat, memberikan landasan kuat bagi keberlanjutan kegiatan bermanfaat ini. Dan juga terima kasih kepada seluruh tim yang terlibat dalam Program Inovasi 2024. Politeknik Negeri Bali, sebagai kampus pelaksana, telah berperan besar dalam menyukseskan kegiatan ini. Hal ini telah membawa dampak positif yang signifikan dalam pemberdayaan masyarakat dan pengembangan sektor pertanian di Desa Sidemen, Kabupaten Karangasem. Terima kasih atas kesempatan dan dukungan yang diberikan, semoga kerjasama ini terus berbuah prestasi dan manfaat yang berkelanjutan bagi masyarakat dan pengembangan ilmu pengetahuan di Tanah Air.

### DAFTAR PUSTAKA

- Dimas. (2017). *Definisi Inovasi*. -: <https://definisimu.blogspot.com/2012/08/definisi-inovasi.html>.
- Kuhnlein. (2006). Indigenous peoples' food systems for health: finding interventions that work. *Public Health Nutrition*, 1013-1019.
- Saranraj. (2019). *Innovations in Traditional Foods*. Viena Austria: Woodhead Publishing.
- Nemeth. (2019). The Role of Cultural Factors in Sustainable Food Consumption—An Investigation of the Consumption Habits among International Students in Hungary. *Sustainability*, 1-27.
- Pertanian, K. (2020). *Outlook Salak Komoditas Pertanian Subsektor Hortikultura*. Jakarta: Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian.
- UMA, B. (2023, September 11). *Salak: Buah Khas Indonesia yang Kaya Manfaat*. (<https://bpmpp.uma.ac.id/2023/09/11/salak-buah-khas-indonesia-yang-kaya-manfaat/>) Retrieved Oktober 20, 2024, from <https://bpmpp.uma.ac.id/2023/09/11/salak-buah-khas-indonesia-yang-kaya-manfaat/>

- Ariviani. (2013). Kapasitas antioksidan buah salak (*salacca edulis reinw*) kultivar pondoh, nglumut dan bali serta korelasinya dengan kadar fenolik total dan vitamin c. *Agritech*, 33(0216-0455), 324-235.
- Nusa, B. (2021, Juli 16). <https://www.nusabali.com/berita/98893/salak-melimpah-agro-abian-salak-sibetan-ciptakan-rebung-salak-dan-olahan-lainnya>. Retrieved Oktober 19, 2024, from <https://www.nusabali.com/berita/98893/salak-melimpah-agro-abian-salak-sibetan-ciptakan-rebung-salak-dan-olahan-lainnya>: Nusa bali.com
- sastrawacana. (2022, Oktober 20). <https://sastrawacana.id/2022/10/20/10-pengertian-inovasi-menurut-para-ahli/>. Retrieved Oktober 19, 2024, from <https://sastrawacana.id/2022/10/20/10-pengertian-inovasi-menurut-para-ahli/>: WWW.sastrawacana.id
- Triariyani1. (2022). Evaluasi penerapan sanitasi pada proses pengolahan produk manisan salak pondoh di UMKM Sarisa Merapi Sleman, Yogyakarta. *e-Journal Pustaka Kesehatan*, 10(-), 1-12.
- Suryati. (2008). *Pisang : Budidaya Pengolahan Dan Prospek Pasar*. Jakarta: Depok : Penebar Swadaya, 2008.
- Disperindag.Jogja. (2021, Oktober 05). Fungsi dan Teknik Kemasan Pada Industri Olahan Makanan. <https://disperindag.jogjaprov.go.id/fungsi-dan-teknik-kemasan-pada--industri-olahan-makanan-artikel-c51ce410c124a10e0db5e4b97fc2af39>, pp. -.
- Baroh. (2007). Analisis nilai tambah dan distribusi keripik nangka studi kasus pada agroindustri keripik nangka di Lumajang. *LP UMM. Malang*, (-), -.
- p2dpt.uma.ac.id. (2024, November 2024). <https://p2dpt.uma.ac.id/2024/11/29/potensi-pasar-ekspor-produk-pertanian-indonesia-menembus-pasar-global/>. (https://p2dpt.uma.ac.id/2024/11/29/potensi-pasar-ekspor-produk-pertanian-indonesia-menembus-pasar-global/) Retrieved Desember 11, 2024, from Potensi Pasar ekspor produk Pertanian Indonesia: Menembus Pasar Global
- Bali, D. P. (2023, - -). <https://invest.baliprov.go.id/tourism/bali-tourism/detail/agrowisata-salak-sibetan>. Retrieved Desember 2024, 2024, from Agrowisata Salak Sibetan
- Prasetyaningsih. (2015). Strategi pengembangan ekonomi lokal berbasis komoditas salakdi kecamatan madukara kabupaten banjarnegara. *Jurnal Teknik PWK V*, 4(Online :<http://ejournal-s1.undip.ac.id/index.php/pwk> ), 514-528.