

SELAI TALA BARAKKA SEBAGAI TEROBOSAN PENINGKATAN EKONOMI WARGA

Muh. Akob¹, Herman Sjahrudin², Suseno Hadi Purnomo³, Rasyid Rahman⁴, M. Ikhsan⁵, Maulana Muzakkar Hafid⁶, Agustiawan⁷, Yulvitri Dwi Wulan⁸, Wirayanti Anwar⁹

¹⁾ Program Studi Magister Manajemen, Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Makassar Bongaya

^{2,4,5,6,7,8 & 9)} Program Studi Manajemen & Akuntansi, Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Makassar Bongaya

³⁾ Program Studi Manajemen, Fakultas Ekonomi & Bisnis, Universitas Wahid Hasyim Semarang

e-mail: herman.sjahrudin@stiem-bongaya.ac.id

Abstrak

Selama 28 hari, Aktivitas PkM ini dilaksanakan dalam beberapa tahap, diawali dengan observasi dan diakhiri dengan pemeriksaan manfaat operasional. Kegiatan ini merupakan salah satu bentuk pengabdian kepada masyarakat yang membantu perekonomian masyarakat karena dilakukan bersama dengan desa-desa yang ada di wilayah sekitar kampus. Keberhasilan dengan suatu produk diperlukan untuk meningkatkan pendapatan masyarakat. Salah satu ilustrasi pemanfaatan aset tetap (SDA) untuk lebih mengembangkan perekonomian daerah setempat adalah lompatan maju Selai Tala Barakka, seperti yang akan dianggap normal untuk lebih mengembangkan kemampuan pengganti karena aset tetap yang melimpah. Buah lontar (*Borassus Flabellifer*) dihasilkan di Desa Canrego, Kecamatan Polongbangkeng, Kabupaten Takalar. Selain mencegah buah aren membusuk karena menumpuk selama proses penjualan, pengolahan buah aren menjadi selai juga mencegah harga buah aren jatuh setelah panen. Pada saat panen, nilai buah sawit meningkat karena kedua faktor tersebut. Pengawetan selai buah sawit dapat diperlambat. Selai yang dihasilkan dapat digunakan untuk mengisi kue, roti, dan kue kering. Produksi Selai Tala Barakka telah berhasil meningkatkan perekonomian warga melalui eksperimen.

Kata kunci: Buah Lontar, Canrego, Tala Barakka

Abstract

This activity was carried out over the course of 28 days in several stages, beginning with observation and concluding with an examination of the operational benefits. Through campus collaboration with nearby villages, this activity is a form of student community service that helps the community's economy. Increased community income necessitates product success. One example of using natural resources to boost the community's economy is Tala Jam Barakka (*borassus flabellifer*/lontar fruit), which is expected to improve students' skills due to its abundance of natural resources. Canrego Village, Polongbangkeng District, Takalar Regency, is home to palm fruit. The process of processing lontar fruit (*borassus flabellifer*) into jam not only keeps the fruit's price from falling after it is harvested, but it also keeps the fruit from going bad by accumulating in the sales process. Both of these factors contribute to the increased value of lontar fruit at the time of harvest. Making jam from palm fruit delays the preservation process. Pastries, bread, and cakes can be filled with the resulting jam. Through experiments or trials, the production of Tala Barakka Jam is successful in boosting the national economy.

Keywords: Canrego, Lontar Fruit, Tala Barakka,

PENDAHULUAN

Mayoritas penduduk Indonesia tinggal di daerah pedesaan, maka sangat penting untuk meningkatkan perekonomian pedesaan. Sektor pertanian merupakan salah satu sektor yang mendukung perekonomian masyarakat pedesaan melalui pemanfaatan sumber daya alam secara efektif sehingga perekonomian masyarakat pedesaan dapat berkembang dan maju. Proses pembangunan ekonomi di bidang industri dan perdagangan berlangsung secara spontan dan tidak terputus, serta dipengaruhi oleh pendapatan nasional dan pendapatan per kapita. Pertumbuhan ekonomi suatu daerah juga sangat penting karena berkaitan dengan pendapatan negara dan daerah. Artinya, pertumbuhan ekonomi yang tinggi di suatu negara atau daerah niscaya akan meningkatkan kemakmuran masyarakatnya (Latifah & Rahman, 2023). Pembangunan pada suatu desa berorientasi pada minimalisasi tingkat kemiskinan yang dilakukan melalui pemenuhan kebutuhan dasar, pembangunan sarana dan prasarana desa, pengembangan potensi ekonomi lokal, serta pemanfaatan sumber daya

alam dan lingkungan secara berkelanjutan (UU Nomor 6 Tahun 2014). Kelurahan Canrego Kecamatan Polongbangkeng selatan Kabupaten Takalar merupakan salah satu desa yang memiliki sumber daya alam melimpah dan sangat mendukung kemakmuran ekonomi masyarakat. Pemanfaatan sumber daya alam dan lingkungan secara berkelanjutan merupakan upaya dalam menanggulangi kemiskinan dan meningkatkan kesejahteraan masyarakat desa (Maddinsyah et al., 2018; Thalib et al., 2021).

Hasil observasi menunjukkan bahwa desa ini merupakan salah satu daerah yang banyak tumbuh pohon aren sehingga cocok untuk keberhasilan produksi guna meningkatkan pendapatan masyarakat. Saat ini masyarakat di Kelurahan Canrego Kecamatan Polongbangkeng Selatan Kabupaten Takalar. Buah Lontar banyak diperdagangkan masyarakat, akan tetapi kurangnya minat pembeli sehingga buah ini tidak dapat banyak membantu ekonomi masyarakat. Buah ini sangat melimpah, terkadang buah ini ketika dijual pada beberapa tempat buah ini bertumpuk (tidak laku), bahkan buah ini dibuang karena rusak (busuk) akibat tidak ada yang membeli. Berdasarkan kenyataan tersebut, kami menawarkan terobosan pemanfaatan buah lontar dengan mengolahnya menjadi selai tala barakka.

Sebagai sarana pemberdayaan ekonomi yang dapat meningkatkan kesejahteraan masyarakat, potensi desa harus dikembangkan. Pemberdayaan dimaksudkan untuk meningkatkan perekonomian bangsa dan menumbuhkan kemandirian serta kesadaran masyarakat (Adelina et al., 2015). Banyak sektor pendapatan yang menopang perekonomian masyarakat desa. Agar ekonomi masyarakat desa tumbuh dan berkembang, masing-masing bidang tersebut harus ditingkatkan. Homogenitas, atau sesuatu yang memiliki sifat, perilaku, dan karakteristik yang sama, menjadi ciri khas kegiatan masyarakat perdesaan. Pertanian, peternakan, industri kreatif, dan perikanan umumnya merupakan industri kota. Pendapatan ekonomi akan menurun jika salah satu dari sektor ekonomi tersebut mengalami kesulitan (Fatkhul, 2020). Perekonomian warga di pedalaman dapat semakin meningkat karena area mereka kaya akan sumber daya alam dengan tanah yang subur sehingga hasil bumi pada desa sangat potensial untuk dikembangkan dan ditingkatkan penggunaannya sebagai upaya penambahan nilai dari sumber daya yang ada (Saputra, 2019).

Di sisi lain, produk selai tala barakka memiliki potensi yang tinggi untuk dikembangkan karena lokasi kelurahan ini yang strategis, dengan jarak tempuh yang tidak terlalu jauh dengan Ibukota Kabupaten menjadi nilai lebih bagi masyarakat untuk memasarkan Selai Tala Barakka. Pengelolaan ini merupakan langkah yang baik untuk meningkatkan perekonomian warga. Sosialisasi diberikan kepada masyarakat akan pentingnya pengelolaan sumber daya alam secara optimal bagi kesejahteraan masyarakat dengan melakukan upaya Terobosan Selai Tala Barakka yang diharapkan sebagai pioneer dalam menjembatani upaya penguatan ekonomi masyarakat melalui pemberdayaan dan pengelolaan sumber daya memiliki fungsi sosial dan komersial. Kondisi tersebut dapat menjadi pintu keberhasilan dan landasan bagi peningkatan perekonomian masyarakat. Selai Tala Barakka merupakan ide yang muncul dari observasi sehingga sebagai bentuk kepedulian kami terhadap warga Kelurahan Canrego maka Pengabdian Kepada Masyarakat (PkM) ini dilakukan.

Produk selai ini disandarkan dengan alasan jika pohon lontar sangat melimpah di desa ini dan tidak termanfaatkan dengan baik, Oleh karena itu, menurut kami pengelolaan ini merupakan langkah yang baik untuk meningkatkan perekonomian warga Kelurahan Canrego Kecamatan Polongbangkeng selatan, Kabupaten Takalar. Area PkM ini memiliki sumber daya alam yang sangat kaya berupa pohon lontar, dan hasil dari pohon ini hanya digunakan warga secara tradisional sebagai atap rumah pada masa lalu, namun pada saat ini warga yang memiliki pohon tersebut tidak dimanfaatkan lagi. Kami berkeinginan untuk memberikan pemanfaatan melihat bagaimana produk yang terbuat dari pohon lontar tersebut benar-benar dapat membawa aspek baru bagi desa ini, terutama dalam peningkatan ekonomi warga (Zakiah & Idrus, 2017).

METODE

Pembuatan selai Tala Barakka, kepada warga diberikan (praktik) dan petunjuk sistematis serta pendampingan tentang tata cara dan prosedur pembuatan yang disajikan kepada warga melalui praktik langsung dan juga prosedur pembuatannya diberikan juga kepada warga dalam bentuk seperti edaran (brosur) sehingga mereka dapat membuatnya sendiri. Selai Tala Barakka dapat dikonsumsi secara langsung dan atau digunakan sebagai pemanis tambahan dalam menikmati hidangan roti, namun tujuan utama dari produk ini tidak hanya untuk dikonsumsi oleh masyarakat saja melainkan juga untuk meningkatkan perekonomian masyarakat.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pohon Siwalan jenis *Borassus flabellifer*, yang juga dikenal sebagai Pohon Lontar, adalah pohon lontar yang dapat ditemukan di Asia Tenggara dan Asia Selatan. Pohon Lontar jenis *Borassus flabellifer* (Mahayasa et al., 2018) merupakan simbol dari provinsi Sulawesi Selatan. Daun, batang, buah, dan bunga dari pohon ini dapat dimanfaatkan secara luas. Mereka dapat disadap untuk dikonsumsi langsung sebagai legen atau nira, di fermentasi menjadi tuak, atau diolah menjadi gula siwalan, sejenis gula merah. Produk alami ini juga secara umum sangat baik untuk kesehatan. Pada wilayah timur Jawa, Madura, Bali, Nusa Tenggara Barat, dan Nusa Tenggara Timur yang merupakan daerah penghasil lontar di Indonesia selain Sulawesi Selatan. Buah lontar muda yang sering diperdagangkan untuk makanan dan buah dengan ciri seperti inilah yang berkualitas baik untuk digunakan sebagai bahan dasar selai (biji yang masih muda berwarna bening dan berair dengan tekstur yang lembut) (Tambunan, 2010; Nasri et al., 2017).

Pada area Kelurahan Canrego, tanaman lontar banyak ditemukan. Buah lontar kehilangan nilai dan terkadang membusuk pada saat puncak panen. Baik buah maupun pohonnya disebut sebagai buah lontar. Buah lontar memiliki ciri khas berupa buah anggur yang tersusun dalam tandan (tangcai) yang berjumlah kurang lebih 20 butir. Setiap buah mengandung tiga biji daging buah yang berwarna putih transparan, rasanya manis, dan mengandung sedikit air. Daging buahnya ditutupi oleh kulit yang tebal, keras, berwarna hitam kecokelatan, dan buahnya, terutama daging buah yang masih muda, memiliki tekstur yang sama dengan buah yang lain tetapi lebih manis dan beraroma (Atmaja, 2018).

Buah lontar memiliki sejumlah manfaat kesehatan bagi tubuh, termasuk melancarkan pencernaan, mengatasi stres, menyehatkan ginjal, mengobati diabetes, menangkal radikal bebas, mencegah penuaan dini, mengobati penyakit hati dan penyakit kulit, meningkatkan fungsi otak, dan berfungsi sebagai penyejuk udara. Buah lontar digunakan karena sebanding dengan buah-buahan lain dalam hal nilai gizinya, antara lain: 0,057 gram), mineral seperti abu (0,55 gram), fosfor (0,15 gram), zat besi (0,4 gram), dan vitamin B1 (3,9 mg) dan vitamin C (13,25 mg) (Mahayasa et al., 2018; Ahadiyah, 2022).

Untuk meningkatkan nilai tambah ekonomi, PkM ini memanfaatkan buah lontar yang diolah menjadi selai. Selai dibuat dengan menambahkan gula dan air pada buah-buahan atau kacang-kacangan untuk memberikan sifat-sifat tertentu. Saat membuat selai, kecerahan warna, tekstur, rasa asli buah, dan kekentalannya yang tidak boleh terlalu kental atau terlalu lembek, semuanya harus diperhatikan. Selai ini masih membawa aroma buah lontara. Oleh karena itu, selai ini akan bertahan dengan baik. Gula halus ditambahkan ke dalam proses pembuatan selai Tala Barakka. Selai perlu ditambahkan sukrosa untuk membuatnya manis. Sukrosa tidak hanya memberikan rasa manis, tetapi juga berfungsi sebagai pengawet. Pada fiksasi tinggi, sukrosa mengurangi pergerakan air, mencegah perkembangan mikroorganisme, sehingga memungkinkan selai ini disimpan untuk jangka waktu pemakaian yang relatif lama, berikut proses pembuatan selai Tala barakka:

1. Menyiapkan buah lontar adalah langkah pertama dalam persiapan bahan baku. Karena teksturnya yang kenyal, buah lontar yang digunakan adalah lontar yang masih muda.
2. Setelah disiapkan, tahap kedua buah siwalan dibersihkan dan dikupas dari kulitnya yang berwarna kuning kecokelatan yang menempel pada daging buahnya.
3. Setelah dibersihkan dan dikupas, tambahkan air ke dalam blender
4. Setelah buah siwalan dihaluskan (menjadi daging buah), masukkan ke dalam wajan dengan bahan tambahan seperti gula pasir dan air jeruk nipis untuk dimasak selama kurang lebih 15-20 menit sambil terus diaduk.
5. Setelah proses pemasakan selesai, siapkan botol untuk digunakan sebagai wadah pengemasan selai. Botol harus disterilkan dengan cara direbus selama sepuluh menit dalam air panas sebelum dimasukkan ke dalam wadah.
6. Selai buah lontar yang sudah jadi dan dingin kemudian dikemas ke dalam botol selai kaca setelah proses sterilisasi botol.
7. Pasteurisasi, atau memanaskan makanan untuk memperlambat pertumbuhan mikroba di dalamnya setelah dikemas, adalah langkah terakhir dalam proses pembuatan selai dari buah lontar. Proses pemurnian selesai dengan mengukus makanan yang telah dikemas.
8. Selai lontar selesai dibuat setelah melalui setiap tahapan dari awal hingga akhir.



Gambar1. Proses pengupasan buah lontar

Pada saat melakukan pengupasan pada buah lontar dapat dilakukan melalui, langkah pertama yang harus dilakukan ialah menyiapkan peralatan yang diperlukan. Seperti pisau atau alat-alat semcamnya yang dapat memudahkan pengupasan Buah Lontar, air, dan juga tempat untuk memisahkan buah yang telah dikupas. Buah lontar yang kami kupas ini menggunakan peralatan seadanya. Proses merupakan tahap awal untuk di olah menjadi selai tala barakka, pemisahan kulit buah tidak memerlukan keahlian khusus, tapi jika ingin memperoleh selai terbaik dengan cita rasa khas selai tala barakka maka perlu peralatan yang memadai untuk memastikan kulit terkupas dengan baik.



Gambar 2. Buah lontar setelah pengupasan

Setelah mengupas buah lontar, langkah selanjutnya ialah menghaluskan buah yang sudah dipisahkan dengan kulit buah, barulah kemudian diiris dengan bentuk acak agar mudah halus pada saat di blender. Proses menghaluskan buah lontar tidak memerlukan waktu yang lama, tergantung kuantitas buah yang akan diolah. Dalam menghaluskan buah lontar sangat sederhana, hanya ditambah air secukupnya untuk memudahkan proses penghalusan. Prosesnya sebenarnya perlu peralatan yang memadai jika ingin dibuat dalam bentuk produk untuk dipasarkan dalam skala luas, karena itu peralatan merupakan hal yang sangat penting dalam memproduksi selai tala barakka



Gambar 3, Memasak buah lontar

Buah lontar yang sudah dihaluskan selanjutnya di masukan ke dalam wajan dan diberi tambahan bahan lain seperti gula pasir dan air jeruk nipis untuk dimasak hingga matang kurang lebih 15-20 menit dan terus di aduk sampai merata dengan bahan yang dimasukkan . Hal yang perlu diperhatikan dalam proses memasak adalah suhu apinya, untuk mendapatkan hasil terbaik maka suhu api sedang lebih baik agar buah lontar masak secara merata. Gula dan jeruk nipis sebagai bumbu pada dasarnya fleksibel, tergantung selera masing-masing. Untuk tujuan produksi selai tala barakka dapat di olah dalam berbagai varian rasa sehingga konsumen mempunyai beberapa pilihan, raga rasa juga dapat menjadi nilai lebih tersendiri karena bisa dikembangkan sedemikian rupa sehingga cocok untuk berbagai makanan.



Gambar 4. Selai tala barakka yang telah dikemas

Setelah selai matang, siapkan botol agar selai dapat dikemas di dalamnya. Botol harus disterilkan dengan cara direbus selama sepuluh menit dalam air panas sebelum dimasukkan ke dalam wadah. Pasteurisasi, atau memanaskan makanan untuk memperlambat pertumbuhan mikroba di dalamnya setelah dikemas, adalah langkah terakhir dalam proses pembuatan selai dari buah lontar. Tahap terakhir ini merupakan finishing dari rangkaian proses pembuatan selai tala barakka untuk selanjutnya dipasarkan pada masyarakat dengan harapan produk ini dapat memberikan manfaat ekonomi bagi masyarakat

ASPEK OPERASIONAL

Lokasi, kapasitas produksi, tata letak dan proses produksi termasuk pemilihan teknologi dan kelengkapan kajian teknis menjadi topik yang harus diperhatikan dalam komponen teknis. Tujuan aspek operasional untuk mengetahui serta melakukan pengamatan aspek operasional dan teknis yang berkaitan dengan usaha yang dijalankan (Wijaya et al., 2022). Faktor-faktor yang mendukung produksi selai tala barakka dan memperlancar pengoperasiannya adalah sebagai berikut:

1. Pohon lontar merupakan tanaman yang cukup mudah perawatannya.
2. Kondisi geografis dan cuaca
3. Ketersediaan sumber daya alam dan sumber daya manusia.
4. Harga jual rendah
5. Pohon kurma yang tidak terpakai dan sangat bagus dimanfaatkan
6. Tersedianya teknologi yang lebih efektif dan efisien.
7. Tala Barakka Sudah memiliki posisi jual yang strategis.
8. Mempengaruhi kesejahteraan masyarakat yang relatif memadai.
9. Ketersediaan tenaga kerja terampil

Keberhasilan produk berupa selai Tala Barakka di kelurahan ini dapat dikembangkan karena tersedianya sumber daya yang cukup, baik alam maupun manusia. Faktor teknologi juga menjadi faktor yang sangat mendukung distribusi selai yang telah dibuat dengan baik, selain itu lokasi PkM ini berdekatan dengan Ibu Kota Kabupaten sehingga masyarakat desa (kelurahan) bersedia menerima dan turut berpartisipasi dengan mendukung produksi selai ini.

Aspek Pemasaran

Istilah pemasaran mengacu pada strategi yang dapat digunakan dalam proses penciptaan karya seni. karena pemasaran adalah jenis sistem ekonomi yang berfokus pada masa kini dan masa depan warga. Pemasaran merupakan bagian penting dalam menjalankan sebuah bisnis dalam arti luas

(Veronica, 2019). Aspek pemasaran nantinya dapat digunakan untuk mempromosikan satu atau beberapa produk atau jasa. karena pemasaran merupakan kegiatan ekonomi yang berdampak pada tinggi atau rendahnya pendapatan masyarakat. Aspek pemasaran nantinya dapat membantu sebuah perusahaan dalam menentukan tujuan, arah, dan sasaran dari produk yang ditawarkan (Musa et al., 2022).

Harga memegang peranan penting dalam pemasaran karena memiliki dampak yang signifikan terhadap pendapatan (Sjahrudin et al., 2020). Akibatnya, ketika memasarkan produk, sejumlah faktor perlu dipertimbangkan, seperti memahami kondisi pasar saat ini, memahami tingkat persaingan, memahami strategi pemasaran yang digunakan oleh pesaing, dan segmentasi pasar. Dalam hal ini, selai Tala Barakka hanya ditawarkan kepada pasar (konsumen) dengan kualitas tinggi karena konsumen tidak tertarik untuk membeli barang dengan kualitas rendah. Aksesibilitas lahan dan keberadaan pohon aren dapat mengatasi masalah yang melingkupi daerah setempat dan dapat meningkatkan pendapatan daerah setempat. Harga produk yang tinggi karena mempengaruhi daya beli konsumen. Terlepas dari kenyataan bahwa ini adalah salah satu dari sekian banyak faktor yang harus dipertimbangkan ketika membuat produk, faktor lainnya adalah memahami pasar, mengembangkan strategi untuk menciptakan produk, dan mengidentifikasi segmen pasar, jika pasar (konsumen) memiliki kualitas yang tinggi, mereka tidak akan membeli produk dengan kualitas yang rendah. Sehingga lahan dan keberadaan pohon lontar dapat meningkatkan kesejahteraan masyarakat dan berkontribusi pada kesejahteraan mereka (Ahadiyah., 2022).

Aspek Keuangan

Aspek keuangan dari sebuah kegiatan bisnis memainkan peran penting dalam menentukan apakah kegiatan tersebut layak atau tidak, berikut ini adalah rincian biaya yang terkait dengan produksi produk selai tala Barakka:

Item	Harga Satuan/Kg	Jumlah	Total	Keterangan	Biaya Pembuatan (Rp)
Lontar	66.000	2Kg	132.000	Lontar 1 @ 1 Kali	132.000
GulaPasir	14.000	1Kg	14.000	Gula 1 Kg, 1 Kali Pemakaian	14.000
Garam	4.000	1Bks	4.000	20 Kali Pemakaian	200
Cup/Wadah Plastik	1.200	25 Pcs	30.000	1 Kali @ 25 Cup	30.000
Stiker Kemasan	15.000	1 Lembar	15.000	1 Lembar @ 25 Cup	15.000
Jumlah					191.200
Dibagi 25 Cup Setiap kali Pembuatan					7.648
Listrik, Gas, dan sebagainya (@Cup /1 Kali Produksi)					700
Biaya Modal (@Cup)					8.348
Keuntungan yang dicapai (@Cup)					1.652
Harga Jual (@Cup)					10.000

Tabel 1. Penggunaan biaya pembuatan selai

Pada tabel.1 diatas menjelaskan penggunaan biaya yang digunakan dalam mengolah buah lontar menjadi selai tala barakka. Sebagai bahan utama, buah lontar merupakan item yang paling mahal dalam proses pembuatan selai tala barakka, kemudian garam sebagai penyedap rasa merupakan item yang paling murah diantara item lainnya yang diperlukan dalam proses pembuatan selai tala barakka. Dari produksi kecil ini menggambarkan peluang usaha yang dapat meningkatkan taraf ekonomi masyarakat jika pengolahannya dioptimalkan dengan baik.

SIMPULAN

Rasa, warna, aroma, dan tekstur selai yang baik dapat diperoleh dengan menggunakan buah lontar sebagai bahan dasar pembuatannya. Selain nata dan sirup, buah lontar juga dapat dimanfaatkan untuk membuat selai yang dapat menjadi salah satu variasi produk lainnya. Salah satu cara untuk mencegah pembusukan pada saat musim panen lontar adalah dengan membuat Selai Tala Barakka. menunjukkan kepada semua pihak potensi sumber daya alam yang ada. Selai Tala Barakka dapat dijual atau dipasarkan untuk mendapatkan keuntungan selain untuk dikonsumsi sendiri. Adapun keuntungan yang dapat dicapai untuk setiap kemasannya ± Rp. 1.652,00 -. Hasil terlihat masih sangat terbatas, namun kami percaya masyarakat dapat meningkatkan perolehan keuntungan dari produksi selai ini melalui proses kerjasama antar warga dalam melakukan produksi selai

SARAN

Pengabdian kepada Masyarakat ini merekomendasikan kepada pemerintah setempat untuk memberikan fasilitas kepada warga dalam melakukan produksi selai ini hingga pada tahap pemasarannya dengan memberikan pendampingan kepada warga. Pada saat proses produksi yang dilakukan secara bersama – sama antar kelompok pengabdian dengan warga, dibutuhkan keterlibatan warga yang lebih lagi mengingat pohon lontar yang ada pada kelurahan ini sangat banyak dan tumbuh di pekarangan rumah maupun kebun para warga, bahwa masing masing sangat banyak pohon lontar yang belum dilirik warga untuk buahnya digunakan sebagai bahan baku. Disisi lain walaupun terdapat keuntungan dalam proses produksi dan pemasarannya yang dilakukan dengan menjajakan langsung ke pasar desa (kelurahan), namun keuntungan tersebut masih sangat terbatas sehingga dibutuhkan penyesuaian harga dan efisiensi penggunaan bahan baku dengan tidak mengenyampingkan kualitas yang dihasilkan. Untuk pelaksanaan PkM lanjutan pada daerah ini diharapkan dapat mengakomodir seluruh warga selaku pemilik pohon lontar dengan menunjukkan manfaat secara langsung dari produksi selai ini, sehingga dengan ataupun tanpa diminta warga akan tertarik menjadikan proses produksi selai ini sebagai tambahan penghasilan dalam membiayai kebutuhan dapur warga Kelurahan Canrego

UCAPAN TERIMA KASIH

Kami berterima kasih kepada Bapak Muhiddin selaku Kepala Kelurahan dan seluruh jajarannya serta masyarakat Kelurahan Canrego Kecamatan Polongbangkeng Selatan Kabupaten Takalar, terutama Ibu Fatmawati Safri Ranggong sekeluarga karena mereka telah memperlakukan kami dengan baik selama pelaksanaan aktivitas Pengabdian Kepada Masyarakat (PkM) ini. Kami menyadari bahwa tanpa bantuan dari berbagai pihak, kegiatan ini tidak akan berjalan dengan baik. Oleh karena itu, kami mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah membantu dan memberikan semangat terselenggarakannya aktivitas ini. Penghargaan dan rasa terima kasih yang setinggi-tingginya kepada rekan-rekan kami, Saudara – saudari : Zakenia Chaerunnisa, A. Makbul, Muh, Rifki Zidane, Abdul Nuim Ade Sanubari atas kebersamaan dan segala yang diberikannya pada kegiatan ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Adelina, N. N. Y., Wijana, N., & Setiawan, I. G. A. N. (2015). Analisis Pola Sebaran, Kebermanfaatan, dan Prediksi Produksi Buah dan Daun Lontar di Desa Laba Sari Kecamatan Abang Kabupaten Karangasem. *Jurnal Pendidikan Biologi Undiksha*, 2(1).
- Ahadiyah, S. S. D. (2022). Pemberdayaan ekonomi masyarakat melalui inovasi pengolahan Buah Siwalan di Dusun Krajan Desa Boto Kecamatan Semanding Kabupaten Tuban (Doctoral dissertation, UIN Sunan Ampel Surabaya).
- Atmaja, I. M. P. D. (2018). Pemanfaatan Buah Lontar (*Borassus Flabellifer*) sebagai Bahan Dasar dalam Pembuatan Selai. *Jurnal Gastronomi*, 6(1), 16-25.
- Fatkul, M. (2020). Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat Melalui Pemanfaatan Sumber Daya Alam Di Desa Muaramas Kecamatan Mesuji Timur Kabupaten Mesuji (Doctoral dissertation, UIN Raden Intan Lampung).
- Latifah, R., & Rahman, T. (2023). Analisis Pengembangan Sumber Daya Alam Dalam Percepatan Pemulihan Ekonomi Pasca Covid-19 Di Desa Sungai Ara. *Landmark:(Jurnal Pengabdian Masyarakat)*, 1(1), 11-15.

- Maddinsyah, A., Kustini, E., & Syakhrial, S. (2018). Penyuluhan Manajemen Pemanfaatan Sumber Daya Alam Untuk Meningkatkan Perekonomian Keluarga Kampung Ciboleger Lebak-Banten. *Jurnal Pengabdian Dharma Laksana*, 1(1), 71-80.
- Mahayasa, I. W., Mahayasih, P. W., & Sirma, N. (2018). Penerapan Teknologi Pembuatan Pia Sebagai Makanan Bersumber Daya Alam Lokal Dari Serabut Buah Lontar Untuk Meningkatkan Ekonomi Masyarakat Pulau Rote. *Jurnal Bakti Masyarakat Indonesia*, 1(2), 127-132
- Musa, S., Nurhayati, S., & Zubaedah, R. (2022). Peningkatan Kompetensi Pemasaran Produk Warga Belajar Pusat Kegiatan Belajar Masyarakat Melalui Pelatihan Marketplace Dan Canva. *Jurnal Masyarakat Mandiri (JMM)*, 6(6), 4533-4542.
- Nasri, N., Suryaningsih, R., & Kurniawan, E. (2017). Ekologi, Pemanfaatan, dan Sosial Budaya Lontar (*Borassus flabellifer* Linn.) Sebagai Flora Identitas Sulawesi Selatan. *Buletin Eboni*, 14(1), 35-46.
- Pemerintah Republik Indonesia. (2014). Undang-undang Nomor 6 Tahun 2014. Tentang Desa
- Saputra, R. F., Yoga. (2019). Pengelolaan Sumber Daya Alam Dalam Upaya Peningkatan Pendapatan Desa. Skripsi: Kementerian Riset, Teknologi Dan Pendidikan Tinggi Universitas Jember Fakultas Hukum
- Sjahrudin, H., Subar, M., Aiman, I., & Aswar, A. (2020). Pemanfaatan Lahan Pekarangan Rumah dengan Menanam Sayur Mayur untuk Meningkatkan Ekonomi Masyarakat Desa Kelenna Bontongape Kecamatan Galesong Kabupaten Takalar. *Cendekia: Jurnal Pengabdian Masyarakat Tambunan*, P. (2010). Potensi dan kebijakan pengembangan lontar untuk menambah pendapatan penduduk. *Jurnal analisis kebijakan kehutanan*, 7(1), 27-45.
- Thalib, P., Kurniawan, F., Maradona, M., & Kholiq, M. N. (2021). Pemanfaatan Sumber Daya Alam Yang Berkesinambungan Yang Berorientasi Pada Pencapaian Profit Yang Membawa Kemashlahatan Bagi Lingkungan. *Jurnal Layanan Masyarakat (Journal of Public Services)*, 5(2), 456-462.
- Veronica, M. (2019). Pelatihan Manajemen Usaha Pemasaran Produk Home Industri Tempe Pada Usaha Mandiri Warga RT. 04 Kelurahan Talang Jambe Palembang. *Jurnal Abdimas Mandiri*, 3(1).73-78.
- Wijaya, N., Julianco, L., Janto, J., Chandra, B. R., Montero, F., Nugraha, R. A., ... & Tanoto, G. (2022). Pengembangan Bisnis Aneka Cemilan Umkm Di Desa Sukanagalih. *Panrita Abdi-Jurnal Pengabdian pada Masyarakat*, 6(3), 481-491.
- Zakiah, U., & Idrus, I. A. (2017). Srategi pengelolaan sumber daya alam desa ponggok. *JIP (Jurnal Ilmu Pemerintahan): Kajian Ilmu Pemerintahan Dan Politik Daerah*, 2(2), 84-95.