



Optimalisasi Komoditas Lokal Buah Salak melalui Inovasi Produk Olahan dalam Upaya Meningkatkan Nilai Tambah Masyarakat Desa Sered

Pamungkas Stiya Mulyani^{1*}, Hanna Safiroh², Farhah Salsa Nabella³, Nurul Azizah⁴, Diana Kamila Rahma⁵

¹⁻⁵ Universitas Sains Al-Quran Wonosobo

*Penulis Korespondensi: kpmunsiqsered@gmail.com

Abstract. *Sered Village, Madukara District, Banjarnegara Regency, is one of the areas with abundant salak (snake fruit) production. However, its utilization remains limited to direct consumption and sales as fresh fruit, resulting in suboptimal economic value. This community service activity aimed to introduce an innovative processing method for salak fruit into a value-added food product, namely dry pie filled with salak jam, to enhance the community's knowledge and skills in processing local commodities. The activity was conducted on September 7, 2026, involving 25 participants from the PKK women's group of Sered Village through three stages: preparation, implementation, and evaluation. The methods used included socialization, interactive lectures, demonstration, and hands-on practice in making salak jam and salak jam pie, from ingredient selection, dough preparation, jam filling, and baking, to product packaging. The results showed that participants were able to understand and enthusiastically practice each processing stage, and gained an understanding of the importance of packaging and business opportunities based on local potential. This activity is expected to encourage the people of Sered Village to independently, creatively, and sustainably develop salak-based processed products, thereby increasing the added value of agricultural products and opening new economic opportunities for the community.*

Keywords: *salak fruit, Sered Village, product innovation, processed products*

Abstrak. Desa Sered, Kecamatan Madukara, Kabupaten Banjarnegara merupakan salah satu wilayah penghasil buah salak yang cukup melimpah. Namun, pemanfaatannya masih terbatas pada konsumsi langsung dan penjualan dalam bentuk buah segar sehingga nilai ekonominya belum optimal. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk memperkenalkan inovasi pengolahan buah salak menjadi produk pangan bernilai tambah, yaitu pie kering dengan isian selai salak, guna meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah komoditas lokal. Kegiatan dilaksanakan pada 7 September 2026 dengan melibatkan 25 peserta ibu-ibu PKK Desa Sered melalui tiga tahapan, yaitu persiapan, pelaksanaan, dan evaluasi. Metode yang digunakan meliputi sosialisasi, ceramah interaktif, demonstrasi, serta praktik langsung pembuatan selai salak dan pie selai salak, mulai dari pemilihan bahan, pembuatan adonan, pengisian selai, pemanggangan, hingga pengemasan produk. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa peserta mampu memahami dan mempraktikkan tahapan pengolahan dengan antusias, serta memperoleh pemahaman mengenai pentingnya pengemasan dan peluang usaha berbasis potensi lokal. Kegiatan ini diharapkan dapat mendorong masyarakat Desa Sered untuk mengembangkan produk olahan salak secara mandiri, kreatif, dan berkelanjutan sehingga mampu meningkatkan nilai tambah hasil pertanian sekaligus membuka peluang ekonomi baru bagi masyarakat.

Kata kunci: buah salak, desa sered, inovasi produk, produk olahan

1. LATAR BELAKANG

Kabupaten Banjarnegara merupakan salah satu wilayah di Provinsi Jawa Tengah yang memiliki potensi sumber daya alam dan komoditas pertanian yang beragam. Salah satu komoditas lokal yang memiliki potensi untuk dikembangkan adalah buah salak.

Salak (*Salacca zalacca*) merupakan salah satu jenis buah tropis yang tumbuh dan banyak dibudidayakan di berbagai wilayah Indonesia. Selain sebagai komoditas hortikultura, buah salak memiliki kandungan gizi yang cukup beragam, seperti karbohidrat, serat pangan, serta berbagai mineral dan vitamin yang bermanfaat bagi tubuh (Zat et al. 2024). Buah salak juga memiliki berbagai potensi aktivitas biologis. Daging buahnya diketahui memiliki aktivitas antioksidan serta berpotensi membantu menurunkan kadar kolesterol, sedangkan kulit salak mengandung senyawa bioaktif yang berpotensi sebagai antioksidan dan antidiabetes (Sinuraya et al. n.d.). Daging buah salak umumnya berwarna putih hingga kekuningan serta memiliki cita rasa manis yang disertai sedikit rasa sepat (Nur et al. n.d.). Potensi tersebut membuka peluang pengembangan buah salak menjadi berbagai produk pangan bernilai tambah (Annisa et al. 2025).

Keanekaragaman buah salak di Kabupaten Banjarnegara dapat dilihat dari keberadaan berbagai kultivar salak pondoh yang memiliki karakteristik yang beragam. Hasil penelitian yang dilakukan di wilayah sentra produksi salak Kabupaten Banjarnegara menunjukkan adanya tujuh kultivar salak pondoh, yaitu 'Nglumut', 'Linting', 'Ketek', 'Manggala', 'Pondoh Super', 'Pondoh Non Duri', dan 'Madu', dengan karakteristik yang berbeda pada setiap kultivarnya. Keberadaan berbagai kultivar tersebut menunjukkan bahwa Kabupaten Banjarnegara memiliki kekayaan sumber daya genetik salak yang berpotensi untuk dikembangkan melalui diversifikasi dan pengolahan produk berbasis komoditas lokal (Herawati and Widodo 2014).

Meskipun produksi salak cukup melimpah dan memberikan kontribusi terhadap perekonomian di Kecamatan Madukara, kondisi tersebut belum sepenuhnya meningkatkan kesejahteraan petani. Keterbatasan dalam pengolahan hasil panen, akses informasi, dan jaringan pemasaran menyebabkan sebagian petani masih menjual salak dalam bentuk buah segar serta bergantung pada pengepul (Teknik et al. 2015). Desa Sered, Kecamatan Madukara, Kabupaten Banjarnegara merupakan salah satu wilayah yang memiliki potensi komoditas salak. Namun, pemanfaatannya masih terbatas pada konsumsi langsung dan penjualan dalam bentuk buah segar. Kondisi tersebut menyebabkan nilai ekonomi salak belum optimal, terutama ketika hasil panen melimpah dan tidak diimbangi dengan inovasi pengolahan. Oleh karena itu, diversifikasi produk pangan diperlukan sebagai upaya meningkatkan nilai tambah dan mengembangkan

potensi ekonomi masyarakat(Syofra et al. 2025). Buah salak umumnya dipasarkan dalam bentuk segar dan mudah mengalami penurunan kualitas apabila tidak segera dikonsumsi atau diolah. Kelebihan produksi berpotensi menimbulkan kerugian bagi petani. Oleh sebab itu, pengolahan salak menjadi produk pangan dapat menjadi alternatif untuk memperpanjang daya simpan, meningkatkan nilai ekonomi, dan memperluas peluang pemasaran(Suneth et al. 2016).

Salah satu inovasi yang dapat dilakukan adalah mengolah daging buah salak menjadi selai. Selain memiliki cita rasa khas, selai salak dapat meningkatkan nilai tambah dan menjadi bahan baku bagi produk pangan lainnya. Dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini, selai salak dimanfaatkan sebagai isian dalam pembuatan pie kering selai salak. Produk tersebut merupakan inovasi pangan yang memadukan potensi komoditas lokal dengan produk olahan yang menarik, mudah dibuat, dan berpotensi memiliki daya simpan lebih lama.

Diversifikasi pengolahan salak menjadi berbagai produk, seperti dodol, keripik, sirup, manisan, dan produk inovatif lainnya, dapat meningkatkan nilai tambah serta membuka peluang usaha bagi masyarakat(Nasution et al. 2025). Dalam konteks tersebut, inovasi pie kering selai salak menjadi salah satu alternatif pemanfaatan potensi lokal Desa Sered yang dapat mendorong kreativitas masyarakat dalam mengolah hasil pertanian.

Melalui kegiatan pengabdian kepada masyarakat, KPM Kelompok 31 Universitas Sains Al-Qur'an Wonosobo memperkenalkan inovasi pengolahan buah salak menjadi pie kering selai salak kepada masyarakat Desa Sered. Kegiatan ini bertujuan untuk memberikan pengetahuan dan keterampilan dalam mengolah komoditas lokal menjadi produk yang memiliki nilai tambah dan peluang pengembangan usaha. Dengan demikian, inovasi pie kering selai salak diharapkan dapat mendukung optimalisasi potensi lokal serta meningkatkan kreativitas dan peluang ekonomi masyarakat Desa Sered, Kecamatan Madukara, Kabupaten Banjarnegara.

2. METODE PENELITIAN

Pada bab ini dijelaskan metode pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang berfokus pada inovasi pengolahan buah salak menjadi pie kering selai salak. Kegiatan dilaksanakan secara langsung pada 7 September 2026 dengan melibatkan

ibu-ibu PKK Desa Sered, Kecamatan Madukara, Kabupaten Banjarnegara. Kegiatan ini didasarkan pada potensi buah salak sebagai komoditas lokal yang dapat dikembangkan menjadi produk olahan bernilai tambah. Pelaksanaan kegiatan dilakukan melalui tiga tahapan, yaitu persiapan, pelaksanaan, dan evaluasi.

1. Tahap Persiapan

Tahap persiapan dilakukan oleh KPM Kelompok 31 Universitas Sains Al-Qur'an Wonosobo melalui beberapa kegiatan. Pertama, dilakukan identifikasi potensi dan permasalahan pemanfaatan buah salak di Desa Sered tepatnya di Dusun Ciledok. Hasil identifikasi menunjukkan bahwa potensi salak yang cukup melimpah masih banyak dijual dalam bentuk buah segar sehingga diperlukan inovasi produk untuk meningkatkan nilai tambahnya.

Selanjutnya, dilakukan observasi untuk mengetahui kondisi masyarakat, pemanfaatan hasil panen, dan peluang pengembangan produk olahan salak. Tim kemudian menyusun materi dan konsep kegiatan yang meliputi pengolahan salak menjadi selai, pembuatan pie selai salak, serta pengemasan produk. Sebelum kegiatan dilaksanakan, dilakukan pula uji coba pembuatan produk untuk memastikan komposisi, rasa, tekstur, dan kualitas pie selai salak. Tahap persiapan diakhiri dengan koordinasi bersama pihak terkait untuk mempersiapkan lokasi, peserta, peralatan, dan kebutuhan pelaksanaan kegiatan.

2. Tahap Pelaksanaan

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilaksanakan secara langsung pada 7 September 2026 di rumah Ibu Kepala PKK Desa Sered dengan melibatkan 25 peserta dari masyarakat setempat. Dalam kegiatan ini, KPM Kelompok 31 Universitas Sains Al-Qur'an Wonosobo memberikan sosialisasi dan pelatihan mengenai pemanfaatan buah salak sebagai produk olahan bernilai tambah.

Kegiatan meliputi pengenalan potensi dan manfaat buah salak, sosialisasi pentingnya inovasi produk olahan, demonstrasi pembuatan selai salak, serta praktik pembuatan pie selai buah salak. Peserta juga diberikan pemahaman mengenai pentingnya pengemasan dan peluang pengembangan produk sebagai usaha berbasis potensi lokal.

Pelaksanaan kegiatan dilakukan melalui metode sosialisasi, ceramah interaktif, demonstrasi, dan praktik langsung. Metode tersebut bertujuan agar peserta tidak hanya memahami proses pengolahan secara teoritis, tetapi juga memiliki keterampilan praktis dalam mengolah buah salak menjadi pie selai salak.

3. Tahap Evaluasi

Setelah kegiatan selesai dilaksanakan, KPM Kelompok 31 Universitas Sains Al-Qur'an Wonosobo melakukan evaluasi untuk mengetahui tingkat pemahaman, respons, dan keterlibatan peserta terhadap inovasi pengolahan buah salak. Evaluasi dilakukan melalui diskusi dan tanya jawab, observasi terhadap partisipasi peserta, serta penilaian sederhana terhadap hasil praktik pembuatan pie selai buah salak.

Hasil evaluasi digunakan sebagai bahan refleksi untuk mengetahui kelebihan dan kekurangan pelaksanaan kegiatan serta sebagai dasar pengembangan program pengabdian selanjutnya. Melalui kegiatan ini, masyarakat diharapkan memperoleh pengetahuan dan keterampilan dalam mengolah buah salak menjadi produk yang inovatif dan bernilai tambah.

Inovasi pie selai buah salak diharapkan dapat menjadi salah satu alternatif pemanfaatan potensi lokal Desa Sered serta mendorong kreativitas masyarakat dalam mengembangkan produk berbasis salak yang memiliki nilai ekonomis dan peluang untuk dikembangkan secara berkelanjutan.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilaksanakan pada tanggal 7 September 2026 di Kantor Balai Desa Sered berfokus pada penerapan inovasi pengolahan buah salak menjadi produk pangan bernilai tambah, yaitu pie dengan isian selai salak. Kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan pemanfaatan potensi lokal serta mendorong masyarakat agar mampu mengembangkan produk olahan salak yang memiliki nilai ekonomi lebih tinggi. Berdasarkan hasil pengamatan awal, buah salak pada umumnya masih dipasarkan dalam bentuk segar atau mentah sehingga nilai jualnya relatif rendah dan belum memberikan nilai tambah yang optimal. Oleh karena itu, diperlukan adanya inovasi pengolahan yang dapat meningkatkan daya simpan, nilai jual, serta keberagaman produk berbasis salak.

1. Inovasi Olahan Salak

Salah satu hasil dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah diperkenalkannya inovasi pengolahan buah salak menjadi pie selai salak. Produk tersebut merupakan bentuk diversifikasi pangan yang memadukan bahan baku lokal berupa buah salak dengan produk makanan yang memiliki daya tarik bagi berbagai kalangan. Pemilihan pie sebagai bentuk produk olahan didasarkan pada pertimbangan bahwa pie relatif mudah dibuat dan dapat dikembangkan dengan berbagai jenis isian, sehingga selai salak dapat dimanfaatkan sebagai bahan isian yang memberikan karakteristik rasa tersendiri.

Buah salak yang memiliki rasa khas diolah menjadi selai sebagai bahan isian pie. Pengolahan salak menjadi selai dilakukan sebagai salah satu upaya untuk memperpanjang daya simpan buah serta mengurangi risiko buah terbuang akibat tidak segera dikonsumsi atau dipasarkan. Selanjutnya, selai salak digunakan sebagai isian pada kulit pie sehingga menghasilkan produk pangan yang memiliki cita rasa khas dan nilai jual yang lebih tinggi. Proses pengolahan ini juga menunjukkan bahwa pemanfaatan buah salak tidak harus berhenti pada penjualan dalam bentuk segar, tetapi dapat dikembangkan menjadi produk pangan dengan bentuk dan karakteristik yang berbeda.

Pelaksanaan kegiatan juga memberikan pengalaman praktis kepada masyarakat mengenai tahapan pengolahan produk berbahan dasar salak. Peserta tidak hanya diperkenalkan pada produk akhir berupa pie selai salak, tetapi juga memperoleh pemahaman mengenai pemilihan bahan, proses pembuatan selai, pengolahan adonan, pengisian selai, pemanggangan, hingga pengemasan produk. Keterlibatan peserta dalam setiap tahapan tersebut diharapkan dapat meningkatkan keterampilan dan kepercayaan diri masyarakat dalam mengolah hasil pertanian menjadi produk pangan yang lebih beragam dan memiliki potensi untuk dikembangkan.

Inovasi pie selai salak diharapkan dapat menjadi salah satu alternatif pengembangan produk pangan berbasis potensi lokal. Selain dapat dimanfaatkan sebagai produk konsumsi rumah tangga, pie selai salak memiliki peluang untuk dikembangkan sebagai produk usaha dengan memperhatikan kualitas rasa, tekstur, tampilan, kemasan, dan strategi pemasaran. Pengembangan tersebut dapat menjadi langkah awal bagi

masyarakat untuk memanfaatkan hasil panen secara lebih optimal sekaligus menciptakan peluang ekonomi baru berbasis komoditas lokal.

Dengan adanya kegiatan ini, masyarakat Desa Sered diharapkan dapat memperoleh pengetahuan dan keterampilan yang dapat diterapkan secara mandiri setelah kegiatan pengabdian selesai. Pemanfaatan salak melalui inovasi produk olahan tidak hanya berperan dalam meningkatkan variasi pangan, tetapi juga dapat menjadi upaya untuk meningkatkan nilai tambah hasil pertanian dan mengurangi ketergantungan terhadap pemasaran buah dalam bentuk segar. Dalam jangka panjang, pengembangan produk seperti pie selai salak dapat menjadi salah satu bentuk pemanfaatan potensi lokal yang mendukung kreativitas masyarakat dan membuka peluang usaha berbasis hasil pertanian.



Gambar 1.

Produk inovasi olahan salak

2. Peningkatan Pengetahuan dan Keterampilan

Dalam kegiatan peningkatan pengetahuan dan keterampilan, peserta memperoleh penjelasan mengenai pemanfaatan buah salak sebagai bahan dasar produk olahan bernilai ekonomis. Materi yang disampaikan mencakup manfaat pengolahan salak, bahan-bahan yang digunakan, serta tahapan pembuatan selai salak dan pie selai salak.

Tim pelaksana kegiatan memberikan penjelasan secara bertahap mengenai proses pengolahan buah salak menjadi selai, mulai dari pemilihan dan pengolahan bahan hingga proses pembuatan selai yang siap digunakan sebagai isian. Selanjutnya, peserta diberikan penjelasan mengenai pembuatan kulit pie, proses pengisian selai salak, serta tahap pemanggangan hingga produk siap disajikan.

Untuk memperkuat pemahaman peserta, kegiatan dilanjutkan dengan demonstrasi dan praktik langsung pembuatan pie selai salak. Tim pengabdian memandu proses pembuatan mulai dari pencampuran bahan, pembuatan adonan kulit pie, pembentukan adonan menggunakan cetakan, pengisian selai salak, hingga proses pemanggangannya.

Pelaksanaan praktik secara langsung memberikan kesempatan kepada peserta untuk memahami setiap tahapan pembuatan produk secara lebih konkret. Peserta menunjukkan antusiasme selama kegiatan berlangsung dan beberapa di antaranya turut berpartisipasi dalam proses pembuatan pie selai salak. Keterlibatan langsung tersebut diharapkan dapat meningkatkan pemahaman dan keterampilan peserta dalam mengolah buah salak menjadi produk pangan yang inovatif.

Kegiatan pelatihan ini tidak hanya memberikan pengalaman baru kepada peserta, tetapi juga mendorong tumbuhnya kepercayaan diri untuk mengembangkan produk olahan secara mandiri. Dengan demikian, kegiatan ini dapat menjadi langkah awal dalam meningkatkan keterampilan masyarakat dalam pengolahan pangan berbasis potensi lokal.



Gambar. 2

Demonstrasi pembuatan pie selai salak

3. Penguatan Nilai Lokal dan Literasi Kewirausahaan

Pelaksanaan kegiatan inovasi olahan pie selai salak memberikan kontribusi positif terhadap peningkatan pemahaman peserta mengenai pentingnya memanfaatkan potensi

lokal secara kreatif dan produktif. Melalui kegiatan ini, peserta diperkenalkan pada berbagai kemungkinan pengembangan buah salak yang tidak hanya dikonsumsi dalam bentuk segar, tetapi juga dapat diolah menjadi produk pangan yang memiliki nilai tambah. Pengenalan tersebut menjadi penting karena selama ini pemanfaatan salak di masyarakat masih lebih banyak dilakukan dalam bentuk buah segar, sehingga peluang untuk mengembangkan produk olahan belum dimanfaatkan secara optimal.

Kegiatan tersebut mendorong masyarakat untuk lebih mengenali potensi sumber daya lokal yang tersedia di lingkungan sekitar serta memanfaatkannya sebagai peluang dalam pengembangan usaha. Pengolahan buah salak menjadi pie selai salak menjadi salah satu contoh bahwa hasil pertanian lokal dapat dikembangkan menjadi produk yang lebih menarik, memiliki karakteristik yang berbeda, serta berpotensi memiliki daya simpan yang lebih baik. Proses tersebut menunjukkan bahwa inovasi sederhana dalam pengolahan pangan dapat menjadi salah satu upaya untuk meningkatkan nilai tambah komoditas pertanian sekaligus mengurangi ketergantungan pada penjualan produk dalam bentuk segar.

Selain memberikan pengetahuan mengenai diversifikasi produk, kegiatan ini juga memberikan pengalaman langsung kepada peserta dalam proses pembuatan pie selai salak. Peserta terlibat dalam beberapa tahapan pengolahan, mulai dari persiapan bahan, pembuatan selai, pembuatan adonan pie, pengisian selai, pemanggangan, hingga pengemasan. Keterlibatan secara langsung membantu peserta memahami bahwa kualitas produk dipengaruhi oleh ketepatan pada setiap tahapan pengolahan. Pengalaman tersebut diharapkan dapat meningkatkan keterampilan peserta sehingga pengetahuan yang diperoleh tidak hanya bersifat teoritis, tetapi dapat diterapkan secara mandiri dalam kegiatan sehari-hari maupun dalam pengembangan usaha.

Pelaksanaan praktik juga memberikan gambaran kepada peserta mengenai pentingnya menjaga kualitas produk agar hasil olahan memiliki cita rasa, tekstur, dan tampilan yang baik. Aspek pengemasan turut diperkenalkan sebagai bagian yang tidak terpisahkan dari pengembangan produk karena kemasan dapat memengaruhi daya tarik dan penerimaan konsumen. Dengan demikian, peserta memperoleh pemahaman bahwa pengembangan produk pangan tidak hanya berfokus pada proses pembuatan, tetapi juga

perlu memperhatikan kualitas dan penyajian produk agar memiliki peluang yang lebih baik ketika dipasarkan.

Selain itu, kegiatan ini turut memberikan pemahaman dasar mengenai kewirausahaan, khususnya dalam melihat peluang usaha melalui pemanfaatan bahan baku lokal. Peserta didorong untuk mengembangkan kreativitas dan inovasi dalam menciptakan produk yang sesuai dengan kebutuhan dan minat konsumen. Pemanfaatan salak sebagai bahan baku pie menunjukkan bahwa komoditas yang tersedia di lingkungan masyarakat dapat dikembangkan menjadi produk dengan bentuk dan nilai ekonomi yang berbeda. Pengetahuan tersebut dapat menjadi dasar bagi masyarakat untuk mengeksplorasi berbagai produk olahan lain yang memanfaatkan bahan pertanian lokal.

Kegiatan ini juga diharapkan dapat menumbuhkan motivasi masyarakat untuk mengembangkan hasil olahan salak secara lebih kreatif dan berkelanjutan. Pengetahuan mengenai pengolahan, pengemasan, dan peluang pemasaran dapat menjadi bekal awal bagi peserta untuk mencoba mengembangkan produk secara mandiri. Dengan adanya pengalaman tersebut, masyarakat diharapkan tidak hanya menjadi konsumen hasil pertanian, tetapi juga mampu berperan sebagai pengolah yang dapat menciptakan produk bernilai tambah dari sumber daya yang tersedia di wilayahnya.

Secara keseluruhan, kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini diharapkan dapat meningkatkan pengetahuan, keterampilan, serta kesadaran masyarakat terhadap pentingnya inovasi dalam pengolahan potensi lokal. Inovasi pie selai salak tidak hanya menjadi alternatif produk olahan, tetapi juga dapat membuka peluang pengembangan usaha berbasis potensi lokal yang berkelanjutan. Melalui pemanfaatan salak secara lebih kreatif, masyarakat Desa Sered memiliki peluang untuk meningkatkan nilai tambah hasil pertanian sekaligus mengembangkan potensi ekonomi yang bersumber dari komoditas lokal.



Gambar. 3

Peserta kegiatan implementasi inovasi olahan salak

4. KESIMPULAN DAN SARAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat melalui inovasi pengolahan buah salak menjadi pie selai salak telah memberikan manfaat dalam meningkatkan pemahaman dan keterampilan peserta dalam memanfaatkan potensi lokal. Kegiatan ini menunjukkan bahwa buah salak yang selama ini lebih banyak dipasarkan dalam bentuk segar dapat dikembangkan menjadi produk pangan yang lebih beragam dan memiliki nilai tambah. Melalui praktik secara langsung, peserta memperoleh pengetahuan mengenai tahapan pengolahan, mulai dari pembuatan selai, pembuatan pie, hingga proses pengemasan dengan memperhatikan kualitas produk.

Selain meningkatkan keterampilan teknis, kegiatan ini juga menumbuhkan kesadaran peserta mengenai peluang pengembangan usaha berbasis bahan baku lokal. Inovasi pie selai salak dapat menjadi salah satu alternatif untuk mengoptimalkan pemanfaatan hasil pertanian, mengurangi ketergantungan pada penjualan buah segar, serta meningkatkan nilai ekonomi komoditas salak. Dengan bekal pengetahuan dan pengalaman yang diperoleh, masyarakat Desa Sered diharapkan mampu mengembangkan produk olahan salak secara mandiri, kreatif, dan berkelanjutan sehingga potensi lokal dapat memberikan manfaat ekonomi yang lebih besar bagi masyarakat.

DAFTAR REFERENSI

Annisa, Nenden Nur, Liesta Vervawati, Edvi Gracia Ardani, Nanda Muhamad, and Wahyu Pratama. 2025. "Pengembangan Ekosistem Bisnis Pedesaan Melalui Pengadaan Komoditas Olahan Buah Salak." 9(September):3755–67.

- Herawati, Wiwik, and Pudji Widodo. 2014. "Keanekaragaman Kultivar Salak Pondoh Di Banjarnegara Cultivar Diversity of Salak Pondoh in Banjarnegara."
- Nasution, Lita, Ahmad Afandi, Makhrani Sari Ginting, Muhammad Said Siregar, Jacqueline Joseph, Desi Sri, Pasca Sari, Ahmad Nadhira, and Rikson Asman. 2025. "Diversifikasi Produk Olahan Salak Pondok Desa Kutambaru , Kabupaten Karo." 9(2).
- Nur, Alfi, Deva Kamila Putri, Erika Tsari, and Findi Auliya Fatikhah. n.d. "Komoditas Salak Sebagai Strategi Dalam Pengembangan Ekonomi Lokal Desa Slatri Kecamatan Karangobar Kabupaten Banjarnegara." 901–11.
- Sinuraya, Rano Kurnia, Program Studi, Sarjana Farmasi, Fakultas Farmasi, and Universitas Padjadjaran. n.d. "Farmaka Farmaka." 16:99–107.
- Suneth, Nurmiati Asmar, Alumni Program, Studi Pendidikan, Staf Pengajar, Program Studi, and Pendidikan Biologi. 2016. "UJI ORGANOLEPTIK SELAI BUAH SALAK (Salacca Edulis REINW) BERDASARKAN PENAMBAHAN GULA." 3:40–45.
- Syofra, Anil Hakim, Nova Eliza Silaen, Siti Aminah Pane, and Diah Pratiwi. 2025. "DIVERSIFIKASI PRODUK PANGAN LOKAL : INOVASI PENGOLAHAN BUAH ‘ SALACCA ZALACCA ’ MENJADI ASINAN UNTUK MENINGKATKAN EKONOMI MASYARAKAT DESA BUNTU PANE." 5(6). doi:10.59818/jpm.v5i6.2159.
- Teknik, Fakultas, Universitas Diponegoro, Fakultas Teknik, Universitas Diponegoro, Pengembangan Ekonomi Lokal, Nilai Tambah, and Kecamatan Madukara. 2015.
- Zat, Analisis, Gizi Dan, Daya Terima, Produk Cookies, Salak Pondoh, Sebagai Upaya, Pengembangan Bahan, and Pangan Lokal. 2024. "Indonesian Journal of Public Health and Nutrition." 4(1):107–16.