

**IbM DESA SARIHARJO, NGAGLIK, SLEMAN DALAM RANGKA
PENGEMBANGAN USAHA AGROINDUSTRI
MINUMAN SARI SALAK PONDOK**

Oleh:
Widarto, Jarwo Puspito, dan Lia Yuliana

ABSTRAK

Salah satu oleh-oleh khas Jogja adalah buah Salak Pondok. Jenis salak ini banyak ditemui di lereng Gunung Merapi, wilayah Sleman. Dua kelompok usaha sudah mulai merintis pengolahan buah salak menjadi sari buah salak dalam kemasan. Kelompok usaha tersebut adalah “Omah Salakka” berlokasi di desa Sariharjo, Kec. Ngaglik dan “CV Agrosindo” yang berlokasi di desa Soka, Kec. Turi. Kedua kelompok usaha ini mengolah salak menjadi sari buah salak. Namun, saat ini kedua kelompok itu memiliki permasalahan yang mendasar, yakni sangat terbatasnya kemampuan produksi. Setiap kelompok hanya sanggup mengolah maksimal 300 kg buah salak per hari, atau sekitar 600 kg.

Untuk mengatasi permasalahan di atas, maka solusi meliputi dua hal, yaitu aspek produksi dan aspek manajemen. Solusi pada aspek produksi adalah memberi bantuan mesin dan alat produksi yang lebih *hygienic* dan aman. Solusi aspek produksi pada Omah Salakka adalah memberik bantuan satu unit Pompa Air untuk mempermudah produksi. Solusi aspek produksi pada CV Agrosindo adalah memberi bantuan alat produksi yang berkapasitas lebih besar. Solusi aspek manajerial adalah memberipenyuluhan dan pelatihan manajemen produksi dan manajemen pemasaran kepada kedua kelompok. Bantuan mesin dan alat dilakukan secara sharing dengan mitra. Tim pengabdian memberi bantuan sebagian peralatan yang dibutuhkan dan bantuan konsultasi teknis.

Target dari kegiatan ini adalah kedua kelompok tersebut mampu mengolah 1 ton buah salak per hari, untuk dijadikan sari buah salak. Dengan demikian, apabila tiap 1 kg buah salak segar dapat diolah menjadi 16 kemasan gelas plastik isi 120 ml, maka dari kedua industri ini tiap hari akan dihasilkan 16.000 gelas isi 120, ml atau total produksinya 1.920 liter per hari. Pasca pemberian bantuan peralatan dan pelatihan manajemen ini kedua kelompok tersebut mampu mengolah rerata 800kg buah salak per hari, untuk dijadikan sari buah salak dan sirup salak. Artinya, dari target kenaikan kapasitas produksi pasca IbM: $(1000-600) : 600 \times 100\% = 67\%$, hanya tercapai kenaikan produksi pasca IbM: $(800-600) : 600 \times 100\% = 33\%$.

Kata kunci: Agroindustri, Sari Salak Pondok

IBM SARIHARJO VILLAGE, NGAGLIK, SLEMAN FOR DEVELOP AGROINDUSTRY PONDOH SNAKE FRUIT JUICE

by:

Widarto, Jarwo Puspito, and Lia Yuliana

ABSTRACT

One kind of souvenir from Jogja is a Pondoh snake fruit. This souvenir can be easily found around the mount Merapi, Sleman. Two business groups have started establishing processing of fruits into juice fruits in containers. The business groups are "Omah Salakka" located in Sariharjo village, Ngaglik and "CV Agrosindo" located in Soka village, Turi. The groups are processing into snake fruit juice and syrup. However, this time the groups have a fundamental problem, which is a very limited production capacity. Each group can process a maximum 300 kg of fruits per day, or about 600 kg from both.

To solve the above problems, the solution consists of two things are production aspect and management aspect. Solution on the production aspect is to provide assistance and machine tool production more hygienic and safe. Solution of production aspect at Omah Salakka is to give the water pump unit for easy of production. Solution of production aspects in CV Agrosindo is to give aid production capacity is bigger. To solve the problem of management is done by training. Procurement of engine and tool is done sharing with a partner. Tim servant gave partial relief necessary equipment and technical consulting assistance.

The target of this activity is that both groups are able to process 1 ton of fruits per day, to be the snake fruits juice and syrup. Thus, if every 1 kg of fresh fruits can be processed into 16 packs of 120 ml plastic cups contents, then from both the industry every day will produce 16,000 glass content of 120 ml or a total production of 1920 liters per day. Post-aid equipment and training in the management of these two groups capable of processing an average 800kg of fruits per day, to be the snake fruit juice and syrup. That is, the increase in production capacity of the target after IbM : $(1000-600): 600 \times 100\% = 67\%$, the increase in production is achieved only after IbM: $(800-600): 600 \times 100\% = 33\%$.

Keywords: Agro-Industry, Pondoh snake fruit.