

**PELATIHAN PEMBUATAN PRODUK TEH KULIT SALAK  
SKALA HOME INDUSTRI BAGI IBU-IBU PKK DESA  
KARANGREJO LAMONGAN**

**Diah Eko Martini<sup>\*1</sup>, Shofiyah Salsabilah<sup>2</sup>, Yunita Rochma<sup>3</sup>, Shinta Eka  
Puspitasari<sup>4</sup>, Septya Khusnia Putri<sup>5</sup>, Kicki Addien Prasetiawan<sup>6</sup>**

<sup>1,2,3</sup>Program Studi S1 Keperawatan, Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah  
Lamongan

<sup>4</sup>Program Studi Farmasi, Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Lamongan

<sup>5</sup>Program Studi Pendidikan Guru Sekolah Dasar, Fakultas Sains dan Tehnologi Pendidikan  
Universitas Muhammadiyah Lamongan

<sup>6</sup>Program Studi Manajemen, Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Muhammadiyah  
Lamongan

Correspondence: [diahekomartini@gmail.com](mailto:diahekomartini@gmail.com).

---

**Abstrak** : Buah salak merupakan komoditi yang banyak ditemui didesa karangrejo sehingga banyak limbah kulit salak yang tidak termanfaatkan dengan baik, padahal kulit buah salak mengandung senyawa flavonoid dan tannin serta sedikit alkaloid. Kandungan flavonoid didalam ekstrak kulit salak mampu menurunkan kadar glukosa dalam darah. Ekstrak etanol kulit buah salak mengandung metabolit sekunder alkaloid, flavonoid, kuinon, monoterpen dan seskuioterpen. Kulit salak juga memiliki potensi besar dipasarkan menjadi produk pangan sebagai minuman berantioksidasi yang baik untuk kesehatan. Pelatihan ini bertujuan untuk meningkatkan motivasi dan melatih ibu-ibu PKK untuk merintis home industry dengan memanfaatkan limbah kulit salak sebagai produk Teh sebagai upaya pemulihan ekonomi masyarakat Desa Karangrejo pasca pandemi Covid-19. Metode pelatihan dilakukan dengan memberikan demonstrasi dan diskusi kemudian dilanjutkan dengan partisipasi ibu-ibu PKK dalam praktik prosedur pembuatan teh sampai pengemasan produk siap jual. Hasil pelatihan menunjukkan bahwa ibu-ibu PKK telah mampu membuat dan mengemas produk teh kulit salak siap jual dengan baik.

**Kata kunci:** Teh Kulit Salak, Home industri, Kadar gula darah

---

**Abstract:** *Salacca fruit is a commodity that is commonly found in Karangrejo village so that a lot of Salacca rind waste is not utilized properly, even though the salacca rind contains flavonoid and tannin compounds as well as a few alkaloids. The content of flavonoids in bark extract can lower blood glucose levels. The ethanolic extract of salacca rind contains secondary metabolites of alkaloids, flavonoids, quinones, monoterpenes and sesquiterpenes. Salak peel also has great potential to be marketed as a food product as an antioxidant drink that is good for health. This training aims to increase motivation and train PKK mothers to pioneer a home industry by utilizing salacca rind as a tea product as an effort to restore the economy of the people of Karangrejo Village after the Covid-19 pandemic. The learning method was carried out by providing demonstration and discussion methods, then continued with the participation of PKK women in the practice of tea making procedures until the packaging of the product was ready for sale. The results of the training show that PKK women have been able to make and pack salacca rind tea products ready to sell well.*

**Keywords:** *Salak Skin Tea, Blood Sugar Levels, Diabetes Mellitus*

---

**Article History:**

Received: 12-08-2022

Accepted: 20-10-2022

Online: 30-11-2022

---

## **A. LATAR BELAKANG**

Salak merupakan salah satu buah yang menjadi kesukaan masyarakat Indonesia, tidak hanya bernilai ekonomis yang tinggi tetapi juga mempunyai segudang manfaat. Tidak hanya daging buahnya saja namun kulit salak juga mempunyai potensi ekonomi dan Kesehatan. Selama ini kulit salak dianggap hanya sebagai limbah. Menurut hasil studi preklinik yang di lakukan oleh Kanon (2012) mengenai efektivitas ekstrak kulit buah salak terhadap wistar yang diberi perlakuan pemberian sukrosa didapatkan hasil bahwa ekstrak kulit salak mampu menurunkan kadar gula di dalam darah dalam 15 menit setelah pemberian ekstrak kulit salak. Bahkan studi lain dari Muhammed (2020) juga menyatakan pemberian kulit salak pada wistar selama 6 minggu secara signifikan mampu menurunkan gula darah dan menurunkan profil lemak darah. Dengan demikian pemberian ekstrak kulit salak mampu menjadi terapi alternatif yang baik bagi penderita diabetes mellitus.

Di masyarakat umumnya kulit salak akan di buat ekstrak menjadi teh. kulit salak diformulasikan dengan kayu manis dan pandan wangi menjadi produk pangan fungsional menjadi sebuah minuman herbal yang dikenal dimasyarakat sebagai teh herbal berbasis kulit salak yang penggunaanya praktis dan higienis. Dikarenakan pada saat ini konsumen cenderung ingin mengkonsumsi produk yang mudah disimpan, dibawa, disajikan, lebih praktis dan higienis yaitu minuman instan. Dalam pembuatan teh herbal kulit salak ini digunakan pemanis alami bebas kalori yaitu stevia yang tidak memicu peningkatan glukosa darah. Pemanfaatan kulit salak yang di kombinasi dengan bahan lain seperti daun pandan dan kayu manis akan memberikan rasa yang lebih sedap dan aroma teh herbal yang menenangkan. Penambahan kedua bahan tersebut mampu meningkatkan kandungan fenol, aktifitas anti oksidan dan flavonoid (Anjani, 2015).

Beberapa penelitian menunjukkan penambahan flavor alami pada herbal kulit salak juga berpengaruh terhadap kadar air, kadar abu, kecepatan pembentukan warna, dan intensitas warna namun tidak berpengaruh nyata terhadap warna, aroma dan rasa (Bernatal, 2017). Kulit salak yang ditambahkan kayu secang juga berpotensi mencegah dan mengobati penyakit degenerative (Karta, 2019) Selain kandungan flavonoid di dalam ekstrak kulit salak, ekstrak etanol kulit buah salak juga mengandung metabolit sekunder alkaloid, polifenolat, flavonoid, kuinon, monoterpen dan seskuiterpen. Ekstrak etanol kulit buah salak ini juga memiliki aktivitas antioksidan dengan nilai IC50 sebesar  $229,27 \pm 6,35$  ( $\mu\text{g}/\text{Ml}$ ). Berdasar nilai kapasitas antioksidan dan IC50 tersebut, ekstrak kulit salak memiliki potensi besar untuk dipasarkan menjadi produk olahan pangan misalkan produk minuman berantioksidan yang baik untuk kesehatan, hal ini tentu bernilai ekonomis tinggi (Ghofur 2020).

Buah salak merupakan salah satu komoditi yang banyak ditemui didesa karangrejo, oleh karenanya limbah buah salak sering sekali terbuang dan tidak

dimanfaatkan dengan baik, apalagi Desa Karangrejo merupakan salah satu desa yang kecamatan Karanggeneng banyak yang mengalami Diabetes Melitus dan belum bisa mengontrol dalam pola makan untuk menjaga kestabilan kadar gulanya. Sehingga penulis memiliki inovasi untuk memanfaatkan kulit salak diolah menjadi teh yang bermanfaat dalam menjaga kestabilan kadar gula sekaligus berupaya untuk mencoba menciptakan ide usaha yang mempunyai nilai ekonomi tinggi di masyarakat pasca pandemi covid 19 dengan memberikan pelatihan pembuatan teh dari kulit buah salak. Dengan pelatihan ini diharapkan masyarakat terutama ibu-ibu PKK Desa Karangrejo mampu membuat produk secara mandiri dan menjadikannya sebagai salah satu rintisan usaha yang mampu meningkatkan nilai ekonomi keluarga.

## B. METODE PELAKSANAAN

Pelatihan ini di laksanakan dengan melibatkan mahasiswa PKM. Pelaksanaan pelatihan dilakukan dengan 3 (tiga) tahapan yakni :

### 1. Pemberian Sosialisasi

Pemberian sosialisasi tentang teh kulit salak di mulai dengan penyampaian materi yang dilanjutkan dengan demonstrasi dan diskusi. Materi yang disampaikan dalam proses produksi teh ini meliputi pemilihan dan pembersihan bahan, pengeringan menggunakan sinar matahari serta penggilingan bahan untuk kemudian dikemas dalam kemasan teh kantong. Selain itu keuntungan dalam segi kesehatan dan nilai ekonomi juga disampaikan dalam tahap ini. Pemberian sosialisasi ini sebagai bentuk *brainstorming* untuk menumbuhkan minat dan motivasi berwirausaha bagi ibu-ibu PKK di desa Karangrejo

### 2. Praktik langsung Pembuatan Teh Kulit Salak

Praktik langsung pembuatan Teh kulit salak dilakukan dengan pendampingan oleh fasilitator. Fasilitator membantu jika peserta pelatihan mendapatkan kesulitan terkait baik pemilihan bahan, prosedur pembuatan teh dan pemberian label produk

### 3. Praktik Memasarkan produk secara Online

Praktik memasarkan produk secara online dengan didampingi fasilitator untuk membuat akun marketplace atau media sosial seperti shoppe, tokopedia, bukalapak, facebook dan instagram yang akan digunakan sebagai media jual beli. Cara penjualan ini dapat menjangkau calon konsumen diluar Desa Karangrejo atau luar kota Lamongan. Membuat feed semenarik mungkin untuk menarik minat konsumen.

Melalui pelatihan ini diharapkan ibu-ibu PKK desa Karangrejo mampu dan terampil dalam mengolah produk herbal, cara pengemasan, pembuatan label produk, hingga cara pemasarannya secara online, sehingga memberikan peluang usaha untuk meningkatkan perekonomian.

### C. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelatihan dan pembuatan produk inovasi teh kulit salak yang diselenggarakan di Balai Desa Karangrejo pada tanggal 27 Agustus 2022. Satu minggu sebelum pelaksanaan pelatihan dan pembuatan produk inovasi teh kulit salak dilakukan berbagai persiapan, koordinasi dengan kepala desa, koordinasi dengan ketua PKK. Hasil koordinasi dengan Kepala Desa Karangrejo adalah menyetujui adanya program pelatihan dan pembuatan produk inovasi teh kulit salak dengan harapan dapat membantu masyarakat Dusun Karangrejo dalam pemanfaatan limbah kulit salak menjadi sebuah inovasi yang bernilai jual tinggi.



Gambar 1. Sosialisasi atau Penyuluhan

Pelatihan dan pembuatan produk inovasi teh kulit salak ini yang pertama dilakukan pemaparan materi mengenai manfaat dan potensi yang terdapat pada kulit salak setelah itu mendemonstrasikan dan dilanjutkan dengan praktik pembuatan yang dilakukan ibu-ibu PKK yang hadir. Peralatan dan bahan yang digunakan antara lain baskom (dua buah), sendok (dua buah), saringan (satu buah), gelas (dua buah), blender (satu buah), kemasan produk, stiker, kulit salak yang sudah dikeringkan dan jahe bubuk. Cara pembuatan teh kulit salak dengan metode sebagai berikut :

- a. Kulit salak yang buahnya baru dipakai dicuci bersih dengan air untuk menghilangkan kotoran atau debu-debu yang menempel. Jangan memakai kulit salak yang sudah lama karna rentan bakteri atau pembusukan.
- b. Kulit salak dijemur sekitar 1-2 hari di bawah sinar matahari atau di panaskan pada oven dengan suhu kurang dari 70°C sampai kering. Tujuan pengeringan adalah mengurangi kadar air dan mencegah pertumbuhan jamur
- c. Hasil pengeringan kulit salak kemudian dipotong kecil-kecil agar lebih mudah dihancurkan
- d. Potongan-potongan kecil kulit salak kemudian digiling dengan blender sampai menjadi bubuk halus(rasa original) dan bisa ditambahkan bubuk jahe pada saat penggilingan untuk menghasilkan rasa jahe atau bisa ditambahkan variasi rasa yang lain sesuai selera

- e. Hasil penggilingan diayak terlebih dahulu untuk mendapatkan serbuk yang benar-benar halus
- f. Produk dikemas ke dalam *pouch* yang sudah ditempel stiker dan produk siap dipasarkan



Gambar 2. Proses Pendomenstrasian

Program pelatihan dan pembuatan produk inovasi teh kulit salak dianggap berhasil karena mendapat antusias dan partisipasi dari masyarakat Dusun Karangrejo yang telah membantu menyediakan fasilitas baik berupa barang dan jasa yang dibutuhkan selama persiapan dan pelaksanaan program penyuluhan inovasi salak. Masyarakat sangat antusias dapat dinilai dari keaktifan berinteraksi dan bertanya kepada narasumber terkait langkah-langkah dan manfaat dari teh kulit salak yang dianggap belum mengerti. Selain itu, ibu-ibu diminta langsung untuk membantu membuat teh kulit salak. Hasil yang dicapai dalam program pelatihan dan pembuatan produk inovasi teh kulit yaitu masyarakat dapat mengetahui bagaimana proses pembuatan hingga pengemasan dan pemasaran yang baik dari produk teh kulit salak sehingga diharapkan dapat menjadi bekal dalam mengembangkan dan menjadi motivasi untuk membuka usaha mandiri yang akan memberikan nilai tambah bagi kehidupan masyarakat Desa Karangrejo. Suparmi et al (2022) bahwa Pelatihan akan memberikan motivasi bagi para peserta untuk berkarya sebagai wirausahawan dan membuka peluang kerja untuk bekerja sama dengan UKM lainnya.

Jong and Wennekers (2008) dalam Sukirman (2014) menyatakan bahwa kewirausahaan merupakan suatu pengambilan risiko untuk menjalankan usaha sendiri dengan memanfaatkan peluang-peluang untuk menciptakan usaha baru atau dengan pendekatan yang inovatif sehingga usaha yang dikelola berkembang menjadi besar dan mandiri dalam menghadapi tantangan persaingan. Dengan adanya program ini masyarakat Desa Karangrejo diharapkan dapat memanfaatkan kulit salak yang notabene kulit salak merupakan limbah atau sampah yang tidak bisa dikonsumsi. Dengan adanya pelatihan ini masyarakat Desa Karangrejo dapat mengubah limbah kulit salak menjadi suatu produk yang dapat dikonsumsi serta memiliki manfaat yang baik untuk kesehatan dan juga menjadi peluang usaha masyarakat Desa Karangrejo yang dapat meningkatkan ekonomi masyarakat.



Gambar 3. Praktik langsung

Pemasaran produk dilakukan dengan mengoptimalkan media sosial dan media online. Penjualan online bisa menggunakan media online marketplace seperti Shoppe, tokopedia dan bukapalak. Hal ini dapat dioptimalkan sebagai salah satu cara menjual produk teh kulit salak khususnya untuk calon konsumen di luar Desa Karangrejo atau luar kota Lamongan. Salah satu pengoptimalannya adalah dengan memberikan deskripsi produk yang lengkap dan menarik. Selain itu juga bisa menggunakan media social seperti facebook dan instagram. Kita bias membuat feed atau postingan yang menarik dan menyertakan contact person sehingga konsumen bisa menghubungi admin jika ingin bertanya-tanya mengenai produk teh kulit salak.



Gambar 4. Pemasaran Online

#### D. SIMPULAN DAN SARAN

Pelatihan ini dapat menumbuhkan kesadaran masyarakat desa akan pentingnya pemanfaatan limbah. Sebagian besar masyarakat menganggap bahwa yang bisa dimanfaatkan dari buah salak hanyalah daging dari pada buah salak itu saja. Kulit salak yang notabennya adalah barang yang biasanya tidak memiliki nilai jual karena dianggap sampah dan tidak dapat dikonsumsi ternyata bisa dimanfaatkan menjadi barang yang berguna dan memiliki nilai jual. Program ini telah mampu memberikan pengetahuan baru dan juga ketrampilan membuat teh dari kulit salak untuk warga masyarakat Desa Karangrejo. Hal ini dibuktikan dengan para peserta pelatihan mampu membuat atau mempraktikkan sendiri pembuatan teh dari kulit salak dengan variasi bubuk

jahe pasca pelatihan usai. Dengan demikian, harapan dari pada pelatihan ini adalah masyarakat desa Karangrejo khususnya yang memiliki penyakit atau indikasi diabetes dapat memanfaatkan teh kulit salak ini.

Warga masyarakat desa Karangrejo merespon baik kegiatan pelatihan dari kulit salak ini, masyarakat berharap hal ini dapat menjadi salah satu bentuk usaha kreatif masyarakat yang mampu meningkatkan kesejahteraan masyarakat desa Karangrejo. Diharapkan pula hal ini juga membuka peluang usaha baru untuk masyarakat dengan memanfaatkan kulit salak menjadi barang yang memiliki nilai jual yang tinggi dengan segala kandungan gizi yang ada di dalamnya.

## DAFTAR RUJUKAN

- Anjani PP, Andrianty S, Widyaningsih TD. 2015. Pengaruh Penambahan Pandan Wangi dan Kayu Manis pada Teh Herbal Kulit Salak bagi Penderita Diabetes. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol. 3 No 1 p.203-21
- Bernatal Saragih, Syahri Siam, dan Deny Sumarna. 2017. Respon Glukosa Darah Dan Mutu Minuman Herbal Kulit Salak Yang Ditambah Flavor Alami. *Prosiding Seminar Nasional Ke -1 Tahun 2017 Balai Riset dan Standardisasi Industri Samarinda*.
- Ghofur, Y. Efendi, and M. R. Nur Irawan. 2020. Pemberdayaan Masyarakat Dalam Pemanfaatan Limbah Kulit Salak Menjadi Produk Unggul Melalui Model Industri Kreatif Di Kecamatan Kapas Kabupaten Bojonegoro. *BERDAYA J. Pendidik. dan Pengabdian. Kpd. Masy.*, vol. 2, no. 2, pp. 91-98, doi: 10.36407/berdaya.v2i2.2
- Kanon, Muharli Q. Fatmawati, F. Bodhi, W. 2012. Uji Efektivitas Ekstrak Kulit Buah Salak (*Salacca Zalacca* (Gaertn.) Voss) Terhadap Penurunan Kadar Gula Darah Tikus Putih Jantan Galur Wistar (*Rattus Norvegicus* L.) Yang Diinduksi Sukrosa. *Pharmakon*, vol. 1, no. 2, pp. 52-58. DOI: <https://doi.org/10.35799/pha.1.2012.486>.
- 1) Karta, I Wyan, Putu Annand Kurnia Iswari, Luh Ayu Nanamy Khrisnashanti Eva Susila. 2019. Teh Cang Salak : Teh Dari Limbah Kulit Salak Dan Kayu Secang Yang Berpotensi Untuk Pencegahan Dan Pengobatan Penyakit Degeneratif. *Meditory*. Vol 07. No.01
- Mohammed S.M.Saleh, et al. 2020. Modulation of metabolic alterations of obese diabetic rats upon treatment with *Salacca zalacca* fruits extract using <sup>1</sup>H NMR-based metabolomics. [Food Research International](https://doi.org/10.1016/j.foodres.2020.109547). Volume 137, November 2020, 109547. <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2020.109547>.
- Sukirman. 2014. Pengembangan Kewirausahaan Melalui Peningkatan Kinerja Karyawan. *Jurnal Ekonomi dan Bisnis* Volume XVII No. 1, April 2014
- Suparmi, S., Sumarto, S., Dewita, D., Desmelati, D., Sidauruk, S. W., & Ekwarso, H. (2022). Pelatihan Kuliner Berbasis Ikan Pada Mahasiswa Sebagai Cikal Bakal Wirausaha Baru. *Dinamisia : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 6(4), 965- 972. <https://doi.org/10.31849/dinamisia.v6i4.9388>