

Analisis Pengetahuan Masyarakat terhadap Pemanfaatan Limbah Biji Salak (*Salacca zalacca*) Sebagai Identitas Budaya dan Sosial Masyarakat

Meti Maspupah*¹, Sumiyati Sa'adah², Nurul Hidayah³

^{1,2,3}Program Studi Pendidikan Biologi, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Islam Negeri Sunan Gunung Djati, Jl. Cimincrang, Kota Bandung, Jawa Barat, Indonesia.

e-mail: metimaspupah@uinsgd.ac.id*¹, sumiyatisaadah@uinsgd.ac.id², 26hidayahnurul@gmail.com³

*Corresponding author

Diterima: 30 Januari 2025, Terbit: 28 Februari 2025

Abstract. *Salak seeds are one part of the salak fruit that is known as worthless waste by the community. Salak seed waste in some areas is used as raw material for making high-value coffee. This research aims to increase community participation in utilizing salak seed waste into a product that has high selling value and makes it a cultural identity of the Manonjaya region. This research data was obtained using a research questionnaire containing ten questions about snake fruit seed waste. The data obtained showed that most of the community did not know about the processing of salak seed waste into salak seed coffee. Data shows 96% of the community only consumes and utilizes the meat part of the salak fruit, 73% of the community has never consumed and utilized salak seeds. Based on these data, this research is expected to increase community participation in utilizing salak seed waste into a high-value product and make it a cultural and social identity of the Manonjaya region.*

Keywords: *salak seeds, cultural identity, salak seed coffee, waste*

Abstrak. *Biji salak merupakan salah satu bagian dari buah salak yang dikenal sebagai limbah tidak bernilai oleh Masyarakat. Limbah biji salak di beberapa daerah digunakan sebagai bahan baku pembuatan kopi yang bernilai jual tinggi. Penelitian ini bertujuan untuk meningkatkan partisipasi masyarakat dalam memanfaatkan limbah biji salak menjadi suatu produk yang memiliki nilai jual tinggi dan menjadikan sebagai identitas budaya wilayah manonjaya. Data penelitian ini diperoleh menggunakan kusioner penelitian dengan berisi sepuluh pertanyaan mengenai limbah biji salak. Perolehan data menunjukkan sebagian besar Masyarakat tidak mengetahui tentang pengolahan limbah biji salak menjadi kopi biji salak. Data menunjukkan 96% masyarakat hanya mengkonsumsi dan memanfaatkan bagian daging dari buah salak, sebesar 73% Masyarakat tidak pernah mengkonsumsi dan memanfaatkan biji salak. Berdasarkan data tersebut, penelitian ini diharapkan mampu meningkatkan partisipasi Masyarakat dalam memanfaatkan limbah biji salak menjadi suatu produk yang bernilai jual tinggi serta menjadikannya sebagai identitas budaya dan sosial wilayah manonjaya.*

Kata kunci: *Biji salak, identitas budaya, kopi biji salak, limbah*

PENDAHULUAN

Masyarakat di Kabupaten Tasikmalaya, tepatnya di Kecamatan Manonjaya, merupakan salah satu wilayah yang dikenal sebagai penghasil salak terbesar di Kabupaten Tasikmalaya, dengan produksi sebesar 303.976 kwintal pada tahun 2013. Salak Manonjaya merupakan salah satu varietas unik yang tidak ditemukan pada salak lainnya. Buah ini memiliki cita rasa khas, yaitu manis sedikit masam dengan tekstur kesat pada daging buahnya. Namun, seiring berjalannya waktu, eksistensi buah salak Manonjaya yang telah dikenal oleh masyarakat luas kini mengalami penurunan performa. Produksi salak semakin menurun akibat banyaknya pengalihan lahan kebun salak menjadi perkebunan lain.

Pengalihan lahan ini dilakukan oleh individu sebagai salah satu cara untuk memenuhi kebutuhan mereka. Selain itu, perubahan penggunaan lahan juga mencerminkan meningkatnya kebutuhan manusia akan lahan, baik untuk dijadikan bangunan maupun untuk dialihkan ke jenis perkebunan lain (Badoa et al., 2018). Pengalihan lahan kebun salak ini menjadi awal hilangnya identitas budaya wilayah Manonjaya akibat sikap individualistis dan konsumtif masyarakat yang

Sitasi:

Maspupah, M., Sa'adah, S., & Hidayah, N. (2025). Limbah Biji Salak Analisis Pengetahuan Masyarakat terhadap Pemanfaatan (*Salacca zalacca*) Sebagai Identitas Budaya dan Sosial Masyarakat . *IMPACT: Journal of Community Service*, 1(1), 12–18.



lebih mengutamakan kepentingan pribadi (Hamang, 2015).

Buah salak Manonjaya, seperti halnya salak pada umumnya, memiliki tiga bagian penting, yaitu kulit buah, daging buah, dan biji (Suhartatik, 2017). Daging buah salak adalah bagian yang paling banyak dikonsumsi dan dimanfaatkan oleh masyarakat dalam berbagai bentuk olahan, seperti kolak, dodol, manisan, serta jenis makanan lainnya. Selain itu, sari buah salak juga dapat difermentasi menjadi produk minuman probiotik (Yoga, 2022). Saat ini, upaya mempertahankan eksistensi salak Manonjaya terus dilakukan melalui inovasi produk olahan, seperti dodol dan kurma salak.

Namun, banyaknya produk olahan makanan berbahan dasar salak menghasilkan limbah organik dalam jumlah besar, terutama biji salak yang umumnya berakhir di tempat pembuangan sampah karena dianggap tidak memiliki manfaat (Hikmawati, 2018). Limbah ini dapat mengganggu kebersihan lingkungan dan bahkan menimbulkan kecelakaan kecil pada anak-anak, mengingat biji salak berukuran kecil, berbentuk bulat, dan sedikit licin. Oleh karena itu, inovasi pemanfaatan limbah biji salak dapat menjadi solusi untuk meningkatkan kembali produksi salak Manonjaya serta mempertahankan eksistensinya sebagai identitas budaya dan sosial masyarakat Manonjaya.

Pemanfaatan limbah biji salak sebagai kopi biji salak berpotensi memberikan dampak besar terhadap ketahanan perkebunan salak. Hal ini didasarkan pada tingginya tingkat konsumsi kopi di Indonesia yang terus meningkat jika dibandingkan dengan tingkat produksinya (Harum, 2022). Jika inovasi ini dapat diterapkan dengan baik, maka tidak hanya akan mengurangi limbah, tetapi juga membuka peluang usaha baru bagi masyarakat setempat.



Gambar 1. Tanaman salak



Gambar 2. Kebun salak

METODE

Penelitian ini menggunakan metode penelitian deskriptif kuantitatif yang berdasarkan pada pemaparan hasil analisis data kuisisioner dengan skala likert. Kuisisioner pada penelitian ini terdapat sepuluh pernyataan yang mengarah kepada pengetahuan tentang pemanfaatan limbah biji salak dengan pilihan jawaban Ya dan Tidak.

Populasi pada penelitian ini merupakan masyarakat kecamatan manonjaya yang bekerja sebagai petani salak. Sampel penelitian ini merupakan petani salak yang tergabung ke dalam kelompok tani kecamatan manonjaya, yang berjumlah dua puluh enam orang. Teknik pengumpulan data berupa penyebaran kuisisioner secara langsung kepada peserta seminar pelatihan pemanfaatan limbah biji salak, yang diisi sebelum acara seminar pelatihan dimulai.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil penelitian mengenai analisis pengetahuan masyarakat terhadap manfaat limbah biji salak dengan teknik penyebaran kuisisioner ini memperoleh persentase yang cukup besar pada setiap

aspeknya, seperti yang ditunjukkan pada tabel di bawah ini:

Tabel 1. Hasil analisis kuesioner

No	Aspek Pernyataan	Persentase (%)
1	Daging buah salak sering dimanfaatkan menjadi olahan makanan	56
2	Biji salak tidak dapat dikonsumsi menjadi olahan makanan	73%
3	Biji salak dibuang langsung ke tempat sampah dan menjadi limbah	46
4	Setiap keluarga rata-rata memiliki kebun salak	81
5	Buah salak diolah menjadi dodol dan kolak	85
6	Limbah biji salak selalu dibiarkan berserakan	81
7	Kebun salak selalu diberikan pupuk	62
8	Buah salak memiliki banyak manfaat	62
9	Salak merupakan komoditi utama daerah manonjaya	100
10	Hasil panen salak kurang dari 1 ton setiap panen	70

Pada aspek pernyataan pertama mengenai bagian salak yang banyak dimanfaatkan oleh masyarakat, hasil kuesioner menunjukkan bahwa 96% masyarakat memanfaatkan daging buah salak untuk dikonsumsi secara langsung tanpa dijadikan olahan makanan lainnya. Minimnya pengetahuan masyarakat tentang inovasi pengolahan daging buah salak menjadi salah satu penyebab rendahnya diversifikasi produk berbasis salak di Manonjaya. Padahal, daging buah salak dapat diolah menjadi berbagai produk seperti keripik buah salak yang menggunakan buah matang, sehingga memperpanjang umur simpan hasil panen (Juwitaningtyas et al., 2020). Hal ini juga dipengaruhi oleh perubahan pola pikir masyarakat yang lebih individualistis dan konsumtif, dengan orientasi utama pada keuntungan ekonomi cepat dari hasil kebun. Pemikiran materialistik ini terutama muncul pada orang tua dan berdampak pada persepsi serta keterlibatan generasi muda dalam usaha tani salak yang semakin berkurang (Wimatsari et al., 2019).

Pernyataan selanjutnya terkait pemanfaatan biji salak, berdasarkan hasil kuesioner, menunjukkan bahwa 73%, 46%, dan 81% masyarakat secara tidak langsung menyetujui bahwa biji salak merupakan limbah yang tidak memiliki nilai jual. Dari total masyarakat yang mengikuti seminar, hanya 27% yang mengetahui dan berhasil memanfaatkan biji salak sebagai minuman herbal dengan memanfaatkan kandungan air di dalamnya. Sebanyak 46% responden memilih membuang biji salak ke tempat sampah, sementara 81% membiarkannya membusuk di perkebunan sebagai bibit atau limbah sisa panen. Padahal, biji salak berpotensi dimanfaatkan sebagai energi alternatif karena merupakan salah satu limbah biomassa yang bermanfaat (Amalinda & Jufri, 2018) atau dapat diolah menjadi produk bernilai ekonomi tinggi, seperti kopi biji salak (Anggraini & Lesmana, 2022). Potensi pengolahan biji salak menjadi kopi didasarkan pada meningkatnya konsumsi kopi di Indonesia, yang terus bertambah dari 190 ribu ton menjadi 260 ribu ton per tahun dan berisiko mengalami kelangkaan jika pasokan berkurang (Lokaria & Susanti, 2018). Konsumerisme yang tinggi, terutama di kalangan anak muda, terhadap kopi sebagai bagian dari gaya hidup juga mendukung peluang pasar bagi kopi biji salak (Amrihani & Ritonga, 2021). Hal ini telah diterapkan

di Desa Sungai Langka, di mana biji salak diolah menjadi bubuk minuman khas daerah tersebut (Andi et al., 2021).

Pada aspek pernyataan keempat, hasil kuesioner menunjukkan bahwa 81% keluarga di Kecamatan Manonjaya memiliki kebun salak dengan rata-rata hasil panen kurang dari satu ton per musim. Besarnya hasil panen dan luasnya kebun salak membuka peluang untuk pengembangan usaha berbasis buah salak, baik dari daging buah maupun limbahnya. Salah satu alternatif pengelolaan kebun salak adalah pengembangan agrowisata sebagai langkah pelestarian budidaya salak Manonjaya serta pemanfaatan lahan pasca panen (Raule, 2020). Inovasi dan minat masyarakat dalam mengembangkan produk olahan salak akan membantu menjaga eksistensi Manonjaya sebagai daerah khas penghasil salak serta meningkatkan identitas budaya dan sosial masyarakat. Dengan semakin berkembangnya produk olahan berbasis salak, diharapkan masyarakat dapat lebih bersinergi dalam membangun identitas daerah mereka dan mengurangi sifat individualisme serta konsumtivisme.

Terkait inovasi pengolahan buah salak, hasil kuesioner pada pernyataan nomor lima menunjukkan bahwa 85% masyarakat telah melakukan pengolahan terhadap buah salak, namun masih terbatas pada produk dodol, kurma, dan kolak salak. Pengolahan ini menjadi langkah awal dalam meningkatkan nilai jual buah salak yang selama ini dinilai rendah. Namun, produk olahan seperti dodol salak masih diproses dengan cara tradisional tanpa tambahan bahan aditif khusus seperti penguat rasa, aroma, dan pengawet untuk memperpanjang masa simpan (Ilhami Khurniyati et al., 2020). Akibatnya, dodol salak memiliki umur simpan pendek dan mudah mengalami ketengikan (Suryawati & Irawati, 2022). Tantangan utama dalam pengolahan salak adalah citarasa khasnya yang masam dan sepet, yang meskipun unik, dapat mengurangi daya tarik konsumsi langsung (Bachtiar, 2018).

Meskipun sebagian masyarakat telah memproduksi dodol dan kolak salak, pemasaran produk masih terbatas di warung-warung sekitar dan hanya digunakan sebagai jamuan khas dalam acara besar atau perayaan Idul Fitri. Dukungan dari pihak terkait diperlukan, terutama dalam hal pemasaran, dengan melibatkan produk ini dalam pameran UMKM atau bermitra dengan Badan Usaha Milik Desa (BUMDes) setempat (Hartanti, 2018). Tingginya keterlibatan orang tua dan lansia dalam produksi dodol salak menjadi kendala dalam pemasaran yang lebih luas karena keterbatasan dalam penggunaan teknologi pemasaran digital (Adi, 2018). Pemasaran produk olahan salak dapat ditingkatkan dengan pemanfaatan media sosial seperti Instagram dan TikTok untuk menjangkau pasar yang lebih luas (Mustofa et al., 2021).



Gambar 3. Inovasi dodol salak



Gambar 4. Inovasi kurma salak

Aspek selanjutnya adalah pemupukan kebun salak yang dilakukan oleh masyarakat guna menjaga kesuburan tanaman. Pemupukan memperoleh persentase sebesar 62%, yang menunjukkan bahwa masyarakat percaya pemberian pupuk mampu menjaga ketahanan tanah dan tanaman salak sehingga tetap berbuah serta terjaga kualitasnya. Pemberian pupuk organik oleh petani ternyata tidak hanya meningkatkan kualitas buah salak, tetapi juga mempercepat pertumbuhannya, terutama dengan penggunaan pupuk kandang yang kaya akan unsur hara (I.B. Hutubessy & Febryanto Beda, 2019).

Penelitian tentang penambahan pupuk hayati mikoriza pada perkebunan salak menunjukkan bahwa dosis pupuk berperan dalam pertumbuhan jumlah tandan buah serta tingkat kemanisan salak (Sahara et al., 2021). Namun, di samping itu, sebanyak 38% masyarakat memilih untuk tidak melakukan pemupukan dan hanya merawat kebun dengan membuang bagian tangkai dan daun yang sudah layu atau mati. Meskipun ada perbedaan dalam cara perawatan, sebagian besar masyarakat mengemukakan bahwa pemberian pupuk organik dan anorganik pada tanaman salak menyebabkan buah lebih cepat membusuk dan tidak tahan lama, meskipun lebih cepat matang dan siap dipanen. Pemupukan yang dilakukan oleh sebagian masyarakat juga dipengaruhi oleh faktor ekonomi agar hasil kebun dapat lebih cepat dipanen dan dijual. Selain itu, pemupukan merupakan bagian dari pemeliharaan tanaman salak yang dilakukan bersama dengan pemangkasan secara rutin (Saputra, 2022).

Aspek selanjutnya berkaitan dengan pernyataan nomor delapan dan sembilan, yang menunjukkan bahwa buah salak merupakan komoditas utama masyarakat Manonjaya. Sebanyak 100% masyarakat Manonjaya memiliki kebun salak di pekarangan rumahnya, baik dalam bentuk kebun yang luas maupun hanya satu atau dua pohon saja. Namun, meskipun banyak kebun salak di Kecamatan Manonjaya, 62% masyarakat tidak mengetahui manfaat lain dari buah salak selain dikonsumsi langsung daging buahnya.

Tingginya produksi salak di Manonjaya dan banyaknya kebun yang dimiliki warga berpotensi besar untuk dikembangkan menjadi desa wisata atau agrowisata dengan branding Salak Manonjaya, yang memiliki rasa khas yang tidak ditemukan pada jenis salak lainnya (Nur Qomariah et al., 2019). Pengembangan kebun salak Manonjaya menjadi agrowisata juga dinilai mampu meningkatkan minat generasi muda dalam mengembangkan wilayahnya serta menjadi bagian dari identitas budidaya lokal (Handayani, 2016).

Saat ini, masyarakat masih menganggap buah salak sama seperti buah-buahan lain yang hanya ditanam, dipanen, dan dikonsumsi. Padahal, buah salak memiliki banyak manfaat, terutama bagi kesehatan, karena daging buahnya mengandung antioksidan, mampu menurunkan kolesterol, memiliki efek antihiperurisemia, serta bersifat antimikroba. Selain itu, kulit buah salak bermanfaat sebagai antidiabetik, dan khususnya kulit buah Salak Manonjaya mengandung senyawa aktif flavonoid yang berpotensi sebagai antidiabetes (Eti Rohaeti et al., 2022). Sementara itu, biji salak memiliki manfaat sebagai sitotoksik, antibakteri, dan antioksidan (Joshua & Sinuraya, 2022).

KESIMPULAN

Kesimpulan dari penelitian analisis pengetahuan masyarakat terhadap pemanfaatan limbah biji salak (*Salacca zalacca*) sebagai identitas budaya dan sosial masyarakat manonjaya ini bahwa sebagian besar masyarakat memiliki minat yang sangat tinggi dalam mengembangkan komoditi salak manonjaya untuk mendapatkan nilai jual produk yang lebih tinggi.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terimakasih kami ucapkan kepada seluruh masyarakat di wilayah Kecamatan Manonjaya, Kabupaten Tasikmalaya yang telah memberikan kesempatan dan tempat kepada kami untuk

melaksanakan penelitian ini, terutama kepada kelompok tani Kecamatan Manonjaya.

DAFTAR PUSTAKA

- Adi, S. (2018). *Membangun dan menggunakan website sebagai media penunjang promosi ukm dodol salak di Desa Nglumut*. Universitas AMIKOM. Yogyakarta: Lembaga Pengabdian Masyarakat Universitas AMIKOM.
- Amalinda, F., & Jufri, M. (2018). Formulasi briket biorang sekam padi dan biji salak sebagai sumber energi alternatif. *JST (Jurnal Sains Terapan)*, 4(2), 99-103. <https://doi.org/10.32487/jst.v4i2.484>
- Amrihani, H. A., & Ritonga, R. (2021). Nikmat kopi dan budaya konsumerisme dalam status sosial masyarakat kota. *Warta Ikatan Sarjana Komunikasi Indonesia*, 4(2), 89-98. <http://dx.doi.org/10.25008/wartaiski.v4i2.133>
- Andi, K. (2021). Pelatihan peningkatan kualitas produk dan pemasaran usaha bubuk biji salak di Desa Sungai Langka, Kabupaten Pesawaran (Training on Product Quality and Marketing Improvement of Salak Seed Powder Business in Sungai Langka village, Pesawaran District). *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 1(4), 203-209. doi:<https://doi.org/10.35912/jpm.v1i4.71>
- Bachtiar, A., & Karimah, I. (2018). Sosialisasi pembuatan tepung dan makanan olahan salak manonjaya dalam rangka Meningkatkan Konsumsi Sayur dan Buah di Kecamatan Manonjaya Kabupaten Tasikmalaya. *Prosiding Seminar Nasional dan Diseminasi Hasil Pengabdian kepada Masyarakat Berbasis Riset (pp. 81-86)*. Tasikmalaya: Politeknik Kesehatan Kemenkes.
- Badoa, M. D., & Kapantow, G. H. (2018). Faktor-faktor penyebab alih fungsi lahan pertanian di Kecamatan Tomohon Selatan Kota Tomohon. *Jurnal Transdisiplin Pertanian*, 14(2), 195-204. doi:<https://doi.org/10.35791/agrsosek.14.2.2018.20583>
- Batubara, A. R. (2020). Analisis nilai tambah industri pengolahan buah salak pada UD Salacca Kecamatan Angkola Barat. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 5(1), 2615-2878. Retrieved from <http://www.jim.unsyiah.ac.id/JFP>
- Hamang, N. (2015). Terapi Islam atas krisis kemanusiaan era modern. *Komunida: Media Komunikasi dan Dakwah*, 5(2), 171-179. doi:<https://doi.org/10.35905/komunida.v5i2.107>
- Handayani, S. M. (2016). Agrowisata berbasis usahatani padi sawah tradisional sebagai edukasi pertanian (Studi Kasus Desa Wisata Pentingsari). *Jurnal Habitat*, 27(3), 133-138. doi:DOI: 10.21776/ub.habitat.2016.027.3.15
- Hartanti, B., Christiyanto, W. W., & Purwanto, N. (2018). Optimalisasi produksi produk olahan berbahan dasar salak di Desa Jatirejo, Kecamatan Diwek, Jombang. *ejournal stiedewantara*, 2(2), 36-45.
- Harum, S. (2022). Analisis produksi kopi di Indonesia Tahun 2015-2020 menggunakan metode Cobb-Dougllass. *Jurnal Ilmiah Ekonomi Pembangunan*, 1(2), 103.
- Hikmawati, D. I. (2018). Studi perbandingan kinerja serbuk dan arang biji salak pondoh (Salacca zalacca) pada Adsorpsi Metilen Biru. *Chimicea et Natura Acta*, 6(2), 85-92. doi:<https://doi.org/10.24198/cna.v6.n2.18478>
- Joshua, R. K. S. (2022). Review Jurnal: keanekaragaman aktivitas farmakologi tanaman salak (Salacca zalacca). *Farmaka*, 16(1), 103-105.
- Lokaria, E. D., & Susanti. (2018). Uji organoleptik biji salak dengan varian waktu penyangraian. *Jurnal Pendidikan Biologi dan Sains*, 1(1), 34-42. <https://doi.org/10.31539/bioedusains.v1i1.262>
- Mustofa, U. D. (2021). Pemanfaatan teknologi informasi sebagai media promosi olahan buah

- salak lokal di Karang Joang Balikpapan. *Seminar Nasional Pengabdian Kepada Masyarakat (pp. 1-5)*. Balikpapan: Institut Teknologi Kalimantan .
- Prayogo, K., Wulandari, W., & Suhartatik, N. K. P. (2017). Pembuatan kopi biji salak (*Salacca zalacca*) dengan variasi lama penyaringan dan penambahan bubuk jahe. *JITIPARI (Jurnal Ilmiah Teknologi dan Industri Pangan)*, 1(20), 70. doi:doi:10.33061/jitipari.v1i2.1519.
- Qomariah, U. K. N., Darmawan, M. F., Shobirin, M. S., & Ardiana, N. R. (2019). DEWASAREJO (Desa Wisata Salak Jatirejo): peningkatan potensi tanaman salak sebagai peluang usaha baru di Jatirejo Diwek Jombang. *Cendekia: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(2), 93-101. doi:https://doi.org/10.32503/cendekia.v1i2.609
- Raule, R. D., Sela, R., & Tilaar, S. (2020). Partisipasi masyarakat dalam pengembangan agrowisata salak di Pulau Tagulandang Kabupaten Kepulauan Siau Tagulandang Biaro. *Jurnal Perencanaan Wilayah dan Kota*, 7(3), 302-312. doi:https://doi.org/10.35793/sp.v7i3.30864
- Nurafifah, Rohaeti, D., Batubara, E., & Irmanida. (2022). Aktivitas antidiabetes ekstrak kulit buah salak manonjaya dengan Ikan Zebra (*Danio rerio*) sebagai hewan model. *Jurnal Jamu Indonesia*, 7(3), 102-110. doi:https://doi.org/10.29244/jji.v7i3.201
- Sagita, R. A., & Siswahyudianto, S. (2022). Strategi pemasaran dalam pengembangan brand awareness pada sentra olahan salak kunara Desa Kedungrejo Kecamatan Megaluh Kabupaten Jombang. *Jurnal Inovasi Bisnis dan Manajemen Indonesia*, 5(3), 327-240. doi:https://doi.org/10.31842/jurnalinobis.v5i3.233
- Sahara, N. A. D. A., Rai, I. N., & Wiraatmaja, I. W. (2021). Respon produksi dan kualitas buah salak gula pasir (*Salacca zalacca* var. Gula Pasir) terhadap dosis pupuk hayati mikoriza. *Journal on Agriculture Science*, 11(2), 200-209. doi:https://doi.org/10.24843/AJoAS.2021.v11.i02.p09
- Saputra, A., & Widuri, N. (2022). Faktor-faktor yang mempengaruhi kegiatan pemeliharaan tanaman salak pondoh (*Salacca zalacca*) di Desa Karang Jinawi Kecamatan Sepaku Kabupaten Penajam Paser Utara. *Jurnal Agribisnis dan Komunikasi Pertanian*, 5(1), 33-41. doi:http://dx.doi.org/10.35941/jakp.5.1.2022.7060.33-41
- Suryawati, N., & Irawati, D. Y. (2022). Inovasi dodol buah salak untuk meningkatkan kesejahteraan petani salak di Desa Bilaporah, Kabupaten Bangkalan. *Aksiologi: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 6 (4), 659-665. doi: http://dx.doi.org/10.30651/aks.v6i4.12770
- Yoga, W. K., & RS, I. G. A. Y. R. (2022). Analisis total fenol, total flavonoid, dan total tanin pada produk minuman probiotik sari buah salak (*Salacca zalacca* Var. Ambonenensis). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 8(1), 71. doi:http://www.profood.unram.ac.id/index.php/profood