



BRIN
BADAN RISET
DAN INOVASI NASIONAL

Kisah SALAK TURI

Penulis: Agustina Dwi Rahayu
Ilustrator: Ahmad Saba Dunya



Buku ini tidak diperjualbelikan

Kisah SALAK TURI



Kisah SALAK TURI



Diterbitkan pertama pada 2024 oleh Penerbit BRIN
Tersedia untuk diunduh secara gratis: penerbit.brin.go.id



Buku ini di bawah lisensi Creative Commons Attribution Non-commercial Share Alike 4.0 International license (CC BY-NC-SA 4.0).

Lisensi ini mengizinkan Anda untuk berbagi, mengopi, mendistribusikan, dan mentransmisi karya untuk penggunaan personal dan bukan tujuan komersial, dengan memberikan atribusi sesuai ketentuan. Karya turunan dan modifikasi harus menggunakan lisensi yang sama.

Informasi detail terkait lisensi CC-BY-NC-SA 4.0 tersedia melalui tautan:
<https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/>



Penulis: **Agustina Dwi Rahayu**

Ilustrator: **Ahmad Saba Dunya**

Penerbit BRIN

©2024 Agustina Dwi Rahayu & Ahmad Saba Dunya

Katalog dalam Terbitan (KDT)

Kisah Salak Turi/Agustina Dwi Rahayu & Ahmad Saba Dunya–Jakarta:
Penerbit BRIN, 2024.

x hlm. + 31 hlm.; 21 x 29,7 cm

ISBN 978-623-8372-53-9 (*e-book*)

- | | |
|-----------------|--------------|
| 1. Salak Pondoh | 2. Turi |
| 3. Batik | 4. Bioetanol |

Editor Akuisisi	: Risma Wahyu Hartiningsih
Copy Editor	: Donna Ayu Savanti
Proofreader	: Martinus Helmiawan
Penata Isi	: Agustina Dwi Rahayu & Donna Ayu Savanti
Desainer Sampul	: Ahmad Saba Dunya & Donna Ayu Savanti
Ilustrator	: Ahmad Saba Dunya

Cetakan Pertama : Maret 2024

664.8

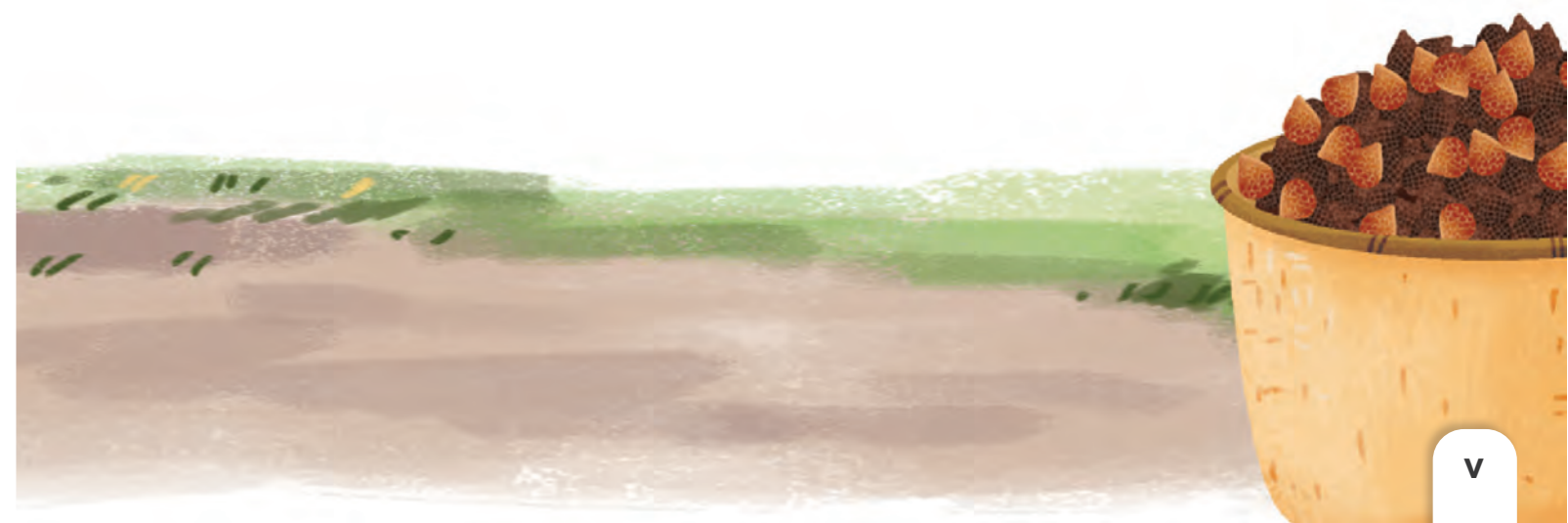
Daftar Isi

Pengantar Penerbit	vii
Prakata	ix
Kisah Salak Turi	1
Daftar Pustaka	28
Glosarium	30
Tentang Penulis dan Ilustrator.....	31



Diterbitkan oleh:
Penerbit BRIN, Anggota Ikapi
Direktorat Repositori, Multimedia, dan Penerbitan Ilmiah
Gedung B.J. Habibie Lt. 8,
Jl. M.H. Thamrin No. 8,
Kb. Sirih, Menteng, Jakarta Pusat 10340
WhatsApp : +62 811-1064-6770
E-mail : penerbit@brin.go.id
Website : penerbit.brin.go.id

Penerbit BRIN
 @penerbit_brin
 @penerbit.brin



Pengantar Penerbit

Sebagai penerbit ilmiah, Penerbit BRIN mempunyai tanggung jawab untuk terus berupaya menyediakan terbitan ilmiah yang berkualitas. Upaya tersebut merupakan salah satu perwujudan tugas Penerbit BRIN untuk turut serta membangun sumber daya manusia unggul dan mencerdaskan kehidupan bangsa sebagaimana yang diamanatkan dalam pembukaan UUD 1945.

Buah salak merupakan jenis buah tropis yang mudah ditemukan di Indonesia, sedangkan salak pondoh (*Salacca zalacca* (Gaertn.) Voss) merupakan jenis salak yang tumbuh subur di kaki Gunung Merapi, tepatnya di Kecamatan Turi dan menjadi flora identitas di daerah tersebut. Tumbuhan salak ini menginspirasi pembuatan motif batik “Sinom Parijoto Salak”.

Sili, si buah salak pondoh, akan bercerita tentang banyak hal mengenai pohon salak, baik tentang ciri pohon maupun buahnya, hingga manfaat buah salak, serta kandungan vitamin dan mineralnya. Sili juga bercerita tentang pengolahan buah salak, baik menjadi panganan, sirup, maupun pengolahan menjadi bahan bakar alternatif. Cergam Kisah Salak Turi ini layak dibaca oleh anak-anak agar mereka mengetahui bahwa Indonesia juga memiliki buah tropis yang kaya manfaat.

Prakata

Semoga informasi dan pengetahuan terkait salak pondoh ini dapat menggugah rasa keingintahuan anak-anak untuk menyukai buah asli Indonesia. Akhir kata, kami mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah membantu proses penerbitan buku (cergam) ini.

Penerbit BRIN

Salak merupakan tanaman perdu yang dapat tumbuh di Indonesia. Salak memiliki jenis yang bermacam-macam. Salah satu jenis salak yang tumbuh subur di kaki Gunung Merapi tepatnya di Kecamatan Turi, Kabupaten Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta adalah jenis salak pondoh (*Salacca zalacca* (Gaertn.) Voss).

Buku cerita Kisah Salak Turi ini menceritakan tentang kisah perjalanan Sili, si buah salak pondoh. Dalam kisahnya, Sili akan menjelaskan pohon salak dan manfaatnya. Kisah Sili tidak selamanya indah. Sili dan keluarganya pernah terdampak erupsi Gunung Merapi. Selain itu, saat panen raya tiba harga buah salak akan merosot karena jumlahnya yang banyak di pasaran. Hal inilah yang menyebabkan masyarakat sekitar berinovasi mengolah buah salak menjadi aneka macam produk yang bernilai jual lebih tinggi.

Penulis berharap agar buku ini dapat menambah wawasan tentang tanaman salak, khususnya salak pondoh dengan target pembaca di tingkat sekolah dasar dan menengah. Semoga kehadiran buku ini dapat menambah semangat untuk mengenal serta menjaga kelestarian alam Indonesia.

Sleman, Februari 2024
Agustina Dwi Rahayu





Halo, Teman-teman! Perkenalkan, namaku Sili.

Aku adalah buah dari pohon salak pondoh (*Salacca zalacca* (Gaertn.) Voss). Aku merupakan salah satu buah pohon salak yang tumbuh di Indonesia. Pohonku termasuk dalam keluarga palem-paleman yang berkerabat dekat dengan pohon kelapa, pinang, dan kurma. Aku tinggal di Kecamatan Turi, Kabupaten Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta.

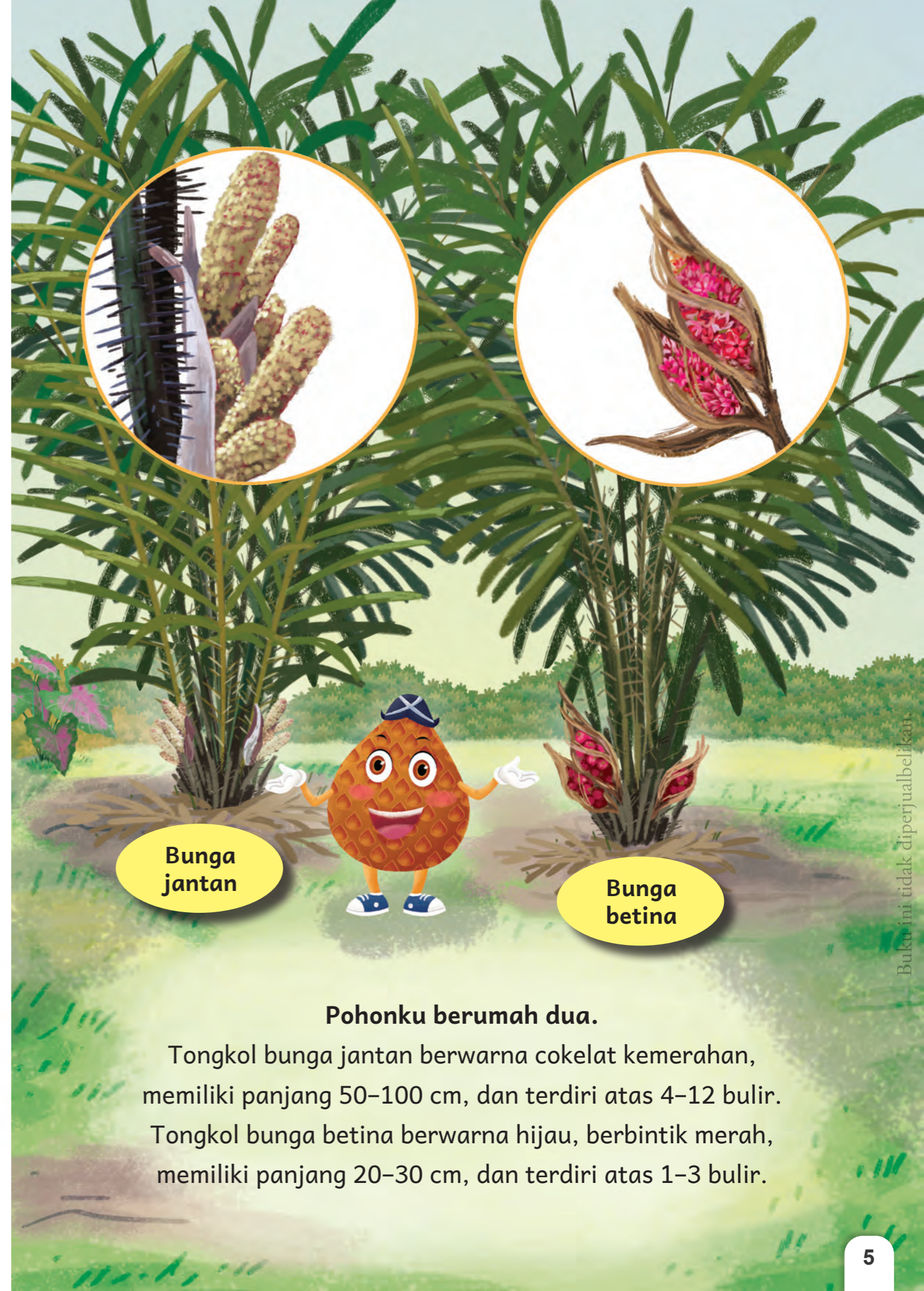
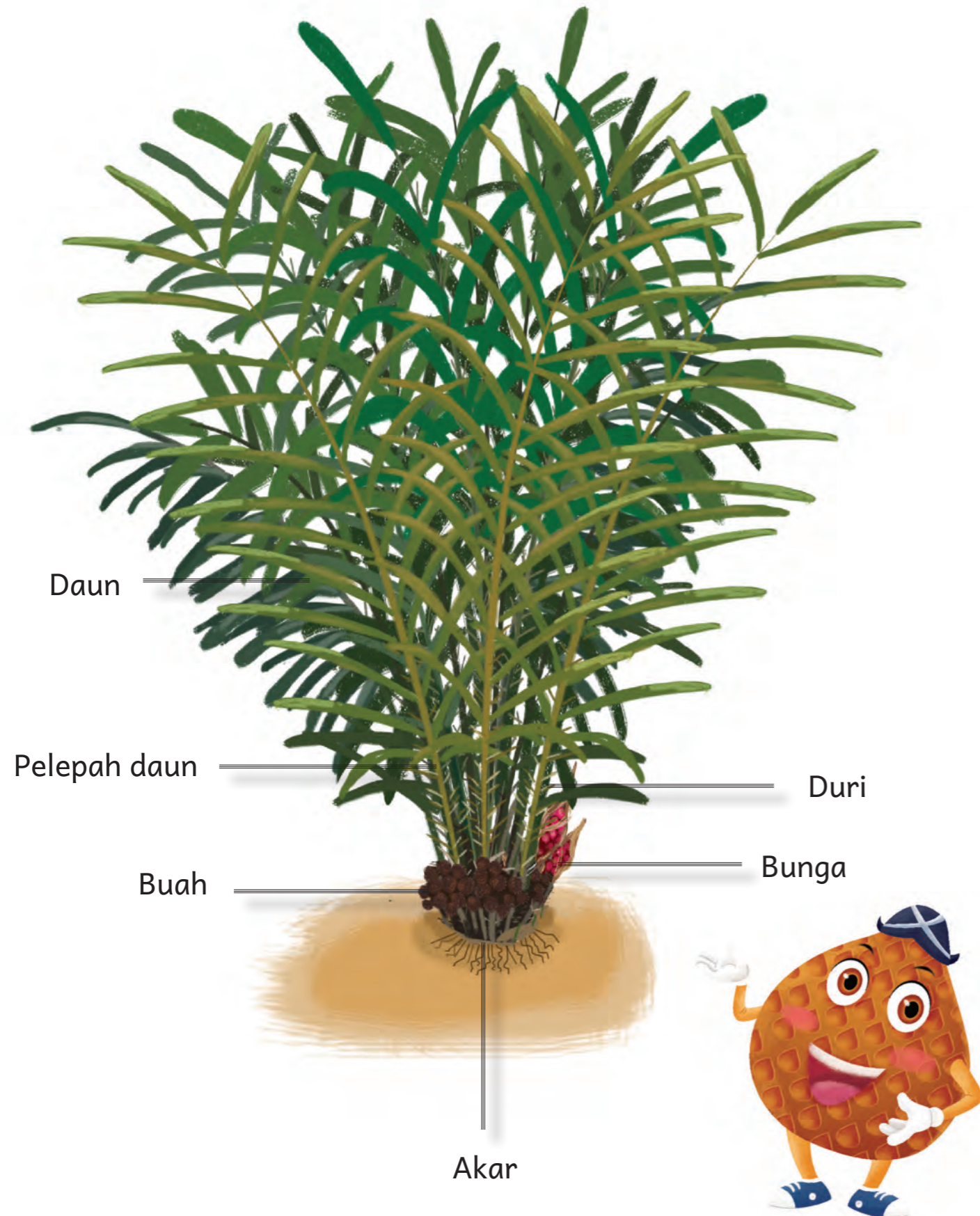
Buku ini tidak diperjualbelikan.

Kecamatan tempatku tinggal tepat berada di kaki Gunung Merapi. Iklimnya yang dingin dan sejuk sangat cocok untuk pertumbuhanku. Aku juga menjadi flora identitas yang berasal dari Kecamatan Turi.

Pohonku tumbuh menjadi rumpun yang rapat dan kuat. Ketinggian pohonku dapat mencapai 1,5–5 meter. Batangku menjalar di atas atau bawah tanah membentuk rimpang. Daunku berbentuk majemuk dan menyirip dengan panjang sekitar 3–7 meter. Anak daunku berbentuk panjang, lancip, dan berwarna kelabu hingga kehitaman.



Awas! Tangkai, pelepah, dan anak daunku banyak memiliki duri.
Jadi, kalian harus berhati-hati, ya!



Pohonku berumah dua.

Tongkol bunga jantan berwarna coklat kemerahan, memiliki panjang 50-100 cm, dan terdiri atas 4-12 bulir. Tongkol bunga betina berwarna hijau, berbintik merah, memiliki panjang 20-30 cm, dan terdiri atas 1-3 bulir.

Apakah Teman-teman tahu di mana aku tumbuh?

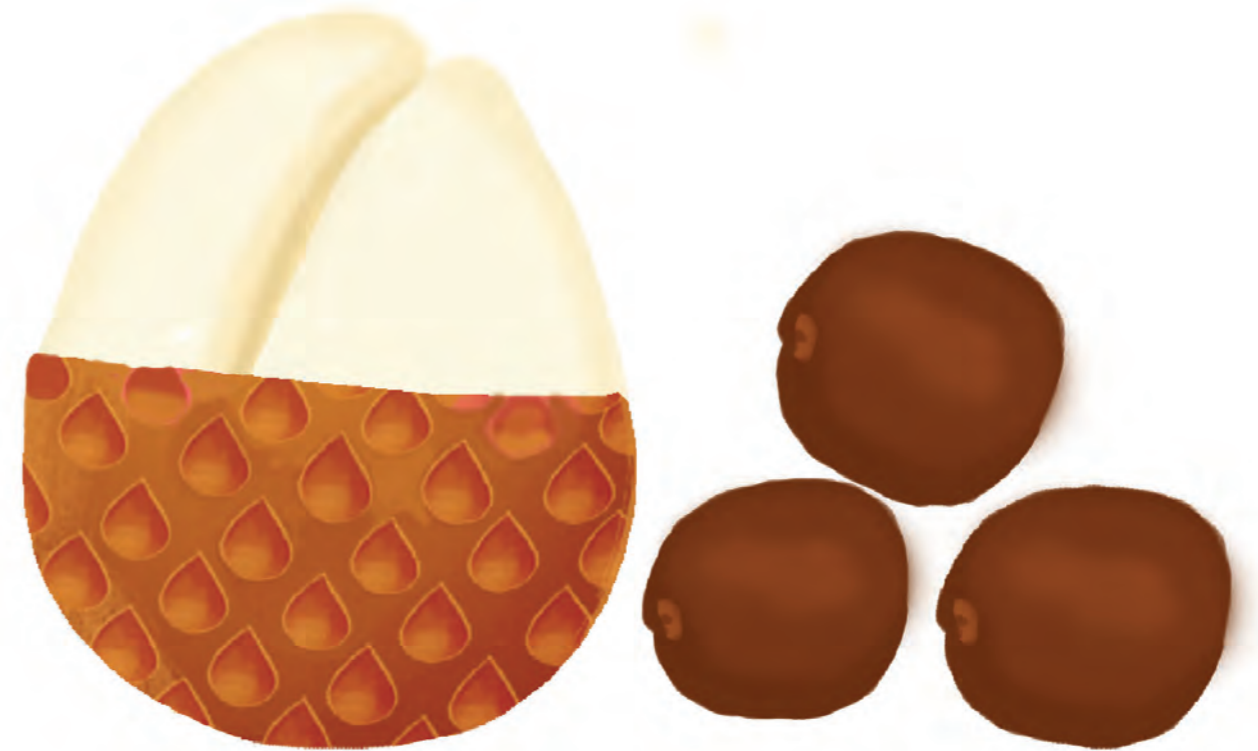
Lihat! Aku tumbuh menggerombol pada bagian pangkal bawah pohon.



Lalu, seperti apa bentuk buahku?

Bentuk buahku segitiga agak bulat dengan ujung meruncing.

Tubuhku terbungkus sisik-sisik yang berwarna kuning kecokelatan hingga coklat kemerahan. Jika digosok akan tampak mengilap. Duri-duri kecil juga menyelimuti sisik-sisikku. Oleh karena itu, dalam bahasa Inggris aku disebut *snake fruit*.



Daging buahku berwarna putih atau kekuningan. Dagingku tebal dan berasa manis sejak masih muda. Oleh karena itu, aku menyandang predikat sebagai salah satu salak terbaik di Indonesia. Pada umumnya, aku memiliki 1-3 butir biji yang bertekstur keras dan berwarna coklat kehitaman.

Di Turi, aku dan keluargaku tidak tinggal sendiri.

Ada teman-temanku yang berasal dari kultivar berbeda. Mereka adalah **salak madu** dan **salak gading**. Meski pohon kami terlihat sama, tetapi rasa yang dihasilkan sedikit berbeda.

Salak madu memiliki rasa yang paling manis, daging buah berwarna kekuningan, dan teksturnya lembut. Salak gading memiliki rasa yang paling asam serta kulit luarnya berwarna kuning mengilap.

Meski berbeda, tetapi daging buah kami memiliki khasiat yang penting bagi kesehatan tubuh manusia.



Menurunkan berat badan

Mengontrol gula darah

Mencerahkan kulit

Menguatkan daya ingat

Menjaga kesehatan mata

Meredakan sakit mag

Mengatasi gangguan pencernaan

Menjaga kesehatan jantung

Yuk, kita simak kandungan gizi dalam setiap 100 gram buahku!

77 kalori

28 mg kalsium

18 mg fosfor

78 % air

2 mg vitamin C

0,04 mg vitamin B

4,2 mg zat besi

0,4 gram protein

Tidak hanya itu, daging buahku mengandung antioksidan yang dimanfaatkan untuk menangkal radikal bebas di dalam tubuh manusia. Aku juga mampu meningkatkan stamina tubuh. Kandungan karbohidrat sebesar 20,9 gram (dalam 100 gram salak) dapat mempertahankan energi selama beraktivitas sepanjang hari.

Di setiap kisah perjalananku, pertumbuhanku tidak selamanya baik. Tempat tumbuhku yang berada di kaki Gunung Merapi, terkadang terdampak erupsi. Abu vulkanik dengan suhu panas dapat mengakibatkan kerusakan pada pohonku.

Alhasil, pohonku pun rusak dan gagal panen. Pohon-pohonku yang rusak harus dipangkas hingga menyisakan tunas-tunas muda yang tidak patah. Diperlukan waktu sekitar 1 hingga 1,5 tahun untuk tumbuh kembali normal.

Namun, erupsi gunung juga memberikan dampak positif. Abu vulkanik secara tidak langsung menyebabkan tanah perkebunan menjadi subur.

Alhasil, produksi buah salak juga ikut meningkat.

Apakah kalian tahu apa saja kandungan mineral di dalam abu vulkanik? Abu vulkanik mengandung mineral **karbon**, **belerang**, **fosfor**, dan **nitrogen**. Mineral-mineral tersebut sangat penting sebagai nutrisi tanah.





Saat panen raya, harganya akan merosot akibat melimpahnya jumlah salak di pasaran. Untuk menghindari terjadinya pembusukan dalam jumlah banyak, masyarakat setempat berinisiatif mengolahnya menjadi aneka produk.

Ada apa saja ya?

Ayo, kita simak bersama!

Pada kondisi normal, aku dapat dipanen dua kali dalam setahun, yakni pada bulan Desember dan Mei. Pada umumnya, aku akan matang saat umur 6 bulan setelah bunga mekar. Buahku yang matang memiliki ciri berwarna merah kehitaman atau kuning tua. Apabila ditekan, bagian ujungku yang runcing akan terasa lunak. Nyam... Pasti sangat manis rasanya.



Keripik Salak



Keripik salak adalah olahan buah salak yang diproses dengan cara digoreng. Buah salak yang digunakan adalah buah yang matang. Proses penggorengannya menggunakan alat khusus atau *vacuum fryer* pada suhu 80–90 derajat Celsius. Untuk mendapatkan keripik yang tidak berminyak, digunakan mesin peniris minyak (*spinner*). Keripik salak memiliki tekstur renyah dan berasa manis.

Sirup Salak

Sirup salak dibuat dari proses perebusan daging buah salak di dalam air selama 10–15 menit. Air hasil saringan perebusan kemudian dimasak kembali dengan dicampur gula dan zat pengasam. Pengemasan sirup salak dilakukan dalam keadaan panas agar kuman tidak berkembang. Sisa ampas daging salak dapat dimanfaatkan untuk pembuatan selai salak.



Asinan Salak

Asinan salak memiliki cita rasa manis, asin, dan pedas. Proses pembuatannya dilakukan dengan cara merebus potongan buah salak di dalam air yang telah dicampur dengan cabai halus, gula, dan garam. Untuk mendapatkan cita rasa asinan salak yang lebih segar, dapat ditambahkan air perasan lemon.

Manisan Salak



Manisan salak memiliki cita rasa yang manis dan menyegarkan. Manisan salak dapat dibuat dengan cara merebus potongan buah salak ke dalam air yang telah dicampur gula pasir dan garam secukupnya. Manisan salak akan lebih lezat jika dinikmati dalam keadaan dingin.



Dodol salak memiliki cita rasa manis dan legit. Proses pembuatannya dilakukan dengan memasak daging buah salak yang telah dihaluskan dengan santan, gula jawa, tepung beras ketan, vanili, dan garam secukupnya. Proses pemasakan menggunakan api sedang. Adonan dodol yang masak akan tampak kental dan kalis. Dodol salak dibentuk memanjang.



**Dodol
Salak**



**Geplak
Salak**

Geplak salak memiliki cita rasa manis dan gurih yang berasal dari parutan kelapa. Proses pembuatannya dilakukan dengan cara mencampur daging buah salak yang telah dipotong kecil dengan gula pasir dan parutan kelapa. Pemasakan dengan proses pengadukan dilakukan selama dua jam. Geplak yang sudah matang akan berubah warna menjadi coklat. Selanjutnya, geplak salak dibentuk bulatan kecil.




**Nastar
Salak**

Nastar salak tidak kalah nikmat bila dibanding nastar nanas. Isian nastar salak merupakan selai berbahan dasar daging buah salak. Untuk membuat selai salak, daging buah salak direbus kemudian dihaluskan. Selanjutnya, adonan selai ditambahkan gula pasir, air perasan jeruk nipis, dan kayu manis bubuk lalu dimasak dengan diaduk secara terus-menerus hingga kental. Selai yang telah matang dijadikan isian adonan nastar.

Pie salak memiliki bentuk lonjong dan berukuran lebih besar bila dibanding nastar salak. Proses pembuatannya ada dua tahapan, yakni pembuatan kulit dan isian. Pertama, adonan kulit diletakkan di atas loyang dan dipanggang selama 15 menit (suhu 180 derajat Celsius). Setelah kulit matang, isian pie dan manisan salak ditambahkan di atasnya. Isian pie salak merupakan selai salak. Setelah diisi, pie dipanggang kembali ke dalam oven selama 5 menit.



**Pie
Salak**



Hawa dingin di lereng Gunung Merapi sangat cocok jika dibarengi minum kopi.

Tahukah kalian jika biji salak dapat dijadikan kopi?
Rasa kopi biji salak tak kalah nikmat bila dibandingkan dengan kopi yang terbuat dari biji kopi. Kopi biji salak memiliki manfaat bagi kesehatan, yakni dapat membantu menurunkan tekanan darah bagi penderita hipertensi.

Cara membuat kopi biji salak cukup mudah.
Cuci biji salak hingga bersih, sangrai/goreng biji salak tanpa minyak, dan giling biji salak hingga lembut.

Lalu bagaimana dengan buahku yang jelek dan busuk? Limbah buahku yang jelek dan busuk dapat dimanfaatkan untuk menghasilkan bioetanol. Alat yang digunakan disebut **distilator**. Salah satu pemanfaatan bioetanol adalah sebagai bahan bakar kompor. Bioetanol merupakan bahan bakar alternatif yang dapat menggantikan minyak tanah atau gas (*liquified petroleum gas/ LPG*). Selain itu, bioetanol juga dapat dipasarkan di apotek untuk keperluan medis atau laboratorium sebagai bahan penelitian.



Alat Distilator

Proses Pembuatan Bioetanol Limbah Salak

- Limbah salak difermentasikan dengan menambahkan ragi dan urea. Diamkan selama satu minggu.
- Cairan hasil fermentasi dipanaskan dengan suhu 70 derajat Celsius.
- Cairan bioetanol dimasukkan ke dalam botol plastik (botol infus) dan dialirkan melalui selang pipa yang terhubung pada kompor.



Salak juga menjadi sumber inspirasi dalam pembuatan batik.

Salah satu motif batik yang terkenal adalah motif “Sinom Parijoto Salak”. Motif ini memadukan antara tanaman parijoto dan buah salak. Kedua tanaman ini merupakan tanaman khas yang tumbuh subur di kaki Gunung Merapi. Makna dari motif ini menggambarkan kemakmuran dan kesejahteraan masyarakat Sleman.



Keterangan: Batik Sinom Parijoto Salak
Sumber: Thohari (2016)

Gambar 1. Motif Batik Sinom Parijoto Salak

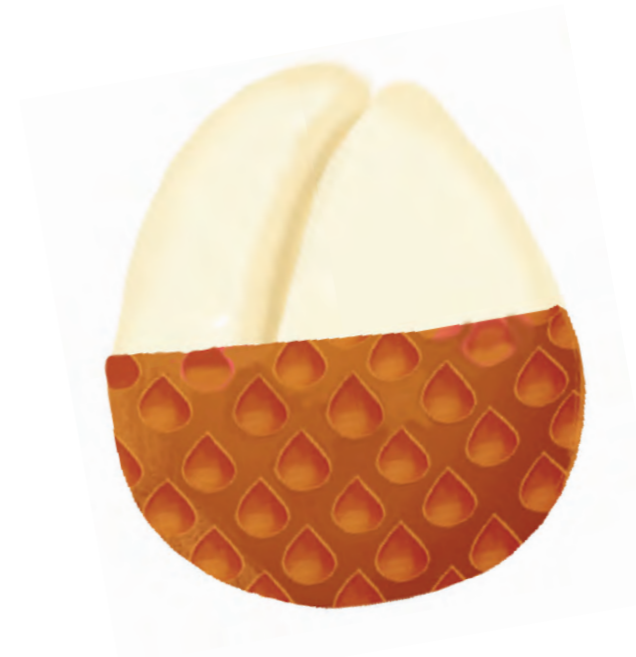
Selain motif batik “Sinom Parijoto Salak”, ada pula motif batik dengan tema buah salak yang lain. Di antaranya adalah motif batik “Salak Pondoh”, motif batik “Belut dan Salak”, motif batik “Salak”, dan motif batik “Salakan”.

Nah, itulah kisah perjalananku.

Hampir semua olahan buahku sangat bermanfaat dan berpotensi sebagai sumber penghasilan tambahan. Jika berkunjung ke Sleman, jangan lupa membeli buah, batik, dan aneka macam produk olahanku. Rasa dan kualitasnya dijamin sangat bagus.



Tahukah Kamu?



Pernahkah kalian memakan buah salak beserta kulit arinya?

Jangan khawatir, kulit ari salak ternyata sangat bermanfaat! Beberapa manfaatnya antara lain menjaga sistem kekebalan tubuh, melancarkan pencernaan, menyehatkan mata, dan menjadi obat penawar serta mencegah sariawan. Hal ini dikarenakan kulit ari salak kaya akan serat dan mengandung vitamin C yang cukup tinggi.



Daftar Pustaka

Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa. (t.t.) *KBBI daring*. Diakses pada 21 September 2023, dari <https://kbbi.kemdikbud.go.id/>

Lestari, R. D. (2011, 23 Agustus). *Kulit salak disulap jadi bioetanol*. Okezone. <https://news.okezone.com/read/2011/08/23/372/495271/kulit-salak-disulap-jadi-bioetanol>

Permana, R. W. (2019, 22 Desember). *7 Manfaat kesehatan yang bisa diberikan dari sebutir buah salak*. Merdeka. <https://www.merdeka.com/sehat/7-manfaat-kesehatan-yang-bisa-diberikan-dari-sebutir-buah-salak.html>

Purnomo, H. (2010). *Budi daya salak pondoh*. CV. Aneka Ilmu.

Rasyid, S. (2023, 1 Februari). *Mengenal Sinom Parijoto Salak batik khas Sleman bermotif tumbuhan*. Merdeka. <https://www.merdeka.com/jateng/mengenal-sinom-parijoto-salak-batik-khas-sleman-bermotif-tumbuhan.html>

Thohari, H. (2016, 6 April). *Batik Sinom Parijoto Salak, 'buah tangan' khas Sleman yang berkualitas*. *Tribun Jogja*. <https://www.tribunnews.com/travel/2016/04/06/batik-sinom-parijoto-salak-buah-tangan-khas-sleman-yang-berkualitas>

Wijayanti, D. (2019). *Budidaya salak*. Desa Pustaka Indonesia.

Wreta, A. (2022, 1 Desember). *15 Manfaat buah salak bagi kesehatan tubuh*. Detik. <https://www.detik.com/bali/berita/d-6435537/15-manfaat-buah-salak-bagi-kesehatan-tubuh>

Zumaidar, Chikmawati, T., Hartana, A., & Sobir. (2015). *Keanekaragaman genetik *Salacca zalacca* berdasarkan penanda AFLP*. *Floribunda* 5(2): 60–70. DOI: <https://doi.org/10.32556/floribunda.v5i2.2015.130>

Glosarium

- antioksidan : zat yang menghambat proses oksidasi dan bersifat melindungi tubuh dari radikal bebas.
- bioetanol : etanol (alkohol) yang dihasilkan dari bahan nabati dengan cara fermentasi.
- distilator : alat yang digunakan dalam proses distilasi (proses memanaskan benda cair atau padat hingga menjadi uap yang kemudian dialirkan ke dalam wadah terpisah).
- fermentasi : proses penguraian senyawa organik untuk menghasilkan energi (dalam kondisi anaerobik) yang disertai dengan pembebasan gas.
- kultivar : varietas tanaman yang dibudidayakan dan memiliki sifat-sifat yang unggul serta dapat dibedakan dari varietas lain secara khas, berdasarkan rasa, bentuk, warna, ketahanan terhadap penyakit, atau sifat yang lain.
- parijoto : tumbuhan perdu yang tumbuh di lereng gunung atau hutan dengan ketinggian mencapai 1–2 meter. Bentuk daun lonjong dan menghasilkan buah berwarna ungu jika masak.
- ragi : mikroorganisme yang memiliki fungsi untuk memfermentasi karbohidrat dan menghasilkan karbondioksida serta alkohol.
- sangrai urea : proses menggoreng tanpa minyak goreng.
: pupuk buatan yang digunakan dalam pertanian.

Tentang Penulis dan Ilustrator



Agustina Dwi Rahayu adalah alumnus Jurusan Kimia Universitas Negeri Yogyakarta yang kini menekuni dunia kepenulisan. Hingga kini, ia telah menulis lebih dari 20 buku. Ia pernah menjadi penulis terpilih untuk Gerakan Literasi Nasional Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa (2018, 2021, 2023).

Ia juga pernah menjadi pemenang dalam Lomba Konten Kanal PAUD Kemdikbud (2019), pemenang Lomba Penyusunan Bahan Bacaan Literasi Balai Bahasa Yogyakarta (2019), dan penulis terpilih dalam Bimtek Penulis Sejarah Dirjen Kebudayaan Kemdikbud (2020). Penulis dapat dihubungi melalui media sosial Instagram: @agteenaya28 dan surel: agteenaya28@gmail.com.

Ahmad Saba Dunya, lahir di Bandung Barat. Sejak kecil, ia menyukai dunia ilustrasi dan belajar menggambar secara otodidak. Pada 2001, ia memulai karier sebagai animator di beberapa studio. Ia menjuarai Festival Animasi Indonesia bersama Air Studio Animasi Bandung dengan judul “Si Kabayan” dan “Kisah Hikmah” (2009).

Ia juga pernah meraih penghargaan sebagai ilustrator terbaik untuk Program Indonesia Membumi dari KPK (2016). Saat ini, ia bekerja sebagai *freelance illustrator* yang telah mengerjakan lebih dari 100 ilustrasi buku. Selain itu, ia juga aktif memberikan pelatihan animasi dan ilustrasi. Ilustrator dapat dihubungi melalui media sosial Instagram: @sabadunya dan surel: sabadunya96@gmail.com



Buku ini tidak diperjualbelikan.

Kisah SALAK TURI

Buku cerita bergambar ini mengisahkan tentang perjalanan Sili, Si Buah Salak Pondoh yang berasal dari Kecamatan Turi, Kabupaten Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta. Salak Pondoh merupakan flora identitas yang tumbuh di kaki Gunung Merapi. Cita rasanya yang manis dengan tekstur dagingnya yang renyah menjadi ciri khasnya.

Namun, kisah Sili tidak selamanya indah. Pada saat erupsi Gunung Merapi, Sili dan keluarganya harus mengalami kerusakan sehingga gagal panen. Tidak hanya itu, saat panen raya harga penjualannya pun mengalami penurunan.

Nah, di akhir cerita, Sili akan mengajak teman-teman untuk mengenal aneka macam produk olahan buah salak yang sangat lezat. Olahan salak ini menjadikan buah salak memiliki nilai ekonomi yang tinggi. Selain itu, ada juga produk lain yang diciptakan dengan tema salak. Ada apa saja, ya?

Yuk, simak kisah lengkap perjalanan Sili di buku ini!



BRIN Publishing
The Legacy of Knowledge

Diterbitkan oleh:
Penerbit BRIN, Anggota Ikapi
Gedung B.J. Habibie Lt. 8,
Jl. M.H. Thamrin No. 8,
Kota Jakarta Pusat 10340
Whatsapp: +62 811-1064-6770
E-mail: penerbit@brin.go.id
Website: penerbit.brin.go.id

DOI: 10.55981/brin.895



ISBN 978-623-8372-53-9

