

KREATIVITAS PENGOLAHAN SELAI PALA DAN NENAS (SEPADAN) PADA KELOMPOK USAHA MIKRO KECIL DAN MENENGAH (UMKM) MASYARAKAT JALAN BARU STAIN AMBON

CREATIVITY IN THE PROCESSING OF NUTMEG AND PINEAPPLE JAM (SEPADAN) IN THE MICRO SMALL AND MEDIUM ENTERPRISES (UMKM) COMMUNITIES OF JALAN BARU STAIN AMBON

Pramita Wally^{1*}, Andi Sitti Marwah²

^{1,2}Program Studi Pendidikan Biologi Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Ambon
Jalan. K.H. Ahmad Dahlan, Kampus Wara, 97128

^{*}Email Korespondensi: pramitawally3@gmail.com

ABSTRAK

Kurang berkembangnya UMKM di jalan baru Stain salah satunya yaitu kurang kreatifnya karyawan. Alasan utama yang ditemui karena karyawan yang terdiri dari ibu-ibu sebagai penggiat UMKM ini kurang produktif, selain itu insentif hasil produksi belum mampu meningkatkan pendapatan untuk membantu keuangan keluarga. Oleh karena itu, solusi untuk mengatasi permasalahan tersebut yaitu dengan meningkatkan kreativitas dan inovasi baru sehingga bisa menambah pendapatan keluarga. Kreativitas berkembang seiring perkembangan zaman dan penggunaan teknologi tepat guna dalam menghasilkan produk baru dengan nilai ekonomis tinggi. Salah satunya melalui pemanfaatan tanaman endemik Maluku berupa pala. Kini pengolahan pala tidak hanya untuk membuat bubuk masakan dan daging manisan saja namun dapat diolah juga menjadi selai. Tujuan kegiatan ini yaitu untuk memberdayakan ibu-ibu rumah tangga penggiat UMKM dalam meningkatkan pendapatan keluarga. Jenis pelaksanaan pengabdian berupa demonstrasi dan pelatihan. Metode pelaksanaan kegiatan terdiri dari 4 tahapan yaitu tahap persiapan, pelaksanaan, evaluasi dan tahap refleksi. Waktu pelaksanaan pada bulan Agustus 2022 dengan jumlah peserta sebanyak 17 orang. Luaran pengabdian ini untuk meningkatkan kreativitas bagi kelompok UMKM mengenai cara membuat dan menghasilkan produk baru berupa selai sepadan untuk isian nastar. Produk baru ini diharapkan lebih menguntungkan dan lebih meningkatkan jiwa wirausaha bagi ibu rumah tangga dalam meningkatkan pendapatan keluarga.

Kata kunci: UMKM, Selai Pala, Selai Nenas, Kreativitas, Nastar.

ABSTRACT

Nutmeg (Myristica fragrans Houtt) is famous for its flavor in cooking, but it turns out that nutmeg also has many benefits for other areas of life. Experts who researched the nutritional content of nutmeg found that nutmeg contains chemical compounds that are beneficial for health. Nutmeg can treat insomnia, colds, rheumatism, improve digestion, increase appetite, relieve menstrual pain, and even overcome nausea in the body. As time and technology develop, now processing nutmeg is not only for making cooking powder and candied meats but can also be processed into nutmeg jam. The aim of this activity is to empower housewives and prospective entrepreneurs from the student community to increase family income. The type of service implementation is in the form of demonstrations and training. The activity implementation method consists of 4 stages, namely the preparation stage, implementation, evaluation and reflection stage. The implementation time is in August 2022 with a total of 17 participants. The output of this service includes increasing knowledge for housewives and prospective young entrepreneurs regarding how to make and produce new products in the form of pineapple jam filled with nutmeg, in addition to increasing the creativity of housewives regarding nutmeg diversification techniques so that it becomes a profitable product and for increasing the entrepreneurial spirit of housewives in increasing family income.

Keywords: UMKM, Nutmeg jam, Pineapple jam, Creativity, Nastar.

PENDAHULUAN

Sebagai salah satu tanaman asli Indonesia yang banyak ditemui di daerah Indonesia Timur terutama Maluku, pala memiliki ragam manfaat yang telah dikenal luas sejak dulu (Marzuki et al., 2009). Manfaat pala terutama buahnya dalam bidang farmasi untuk tata laksana berbagai penyakit

sebenarnya tidak kalah banyak dibandingkan dengan manfaatnya dalam bidang kuliner maupun kosmetik. Minyak atsiri serta olahan buah pala lainnya ditengarai memiliki efek antioksidan kuat yang dapat menghambat stres oksidatif (Marzuki et al., 2008). Demikian pula kandungan zat lain seperti myristicine, elemicine yang memiliki efek unik menyerupai efek narkose yang bila dieksplorasi melalui penelitian yang mendalam tentunya akan memberi manfaat yang beragam dalam bidang kedokteran dengan memanfaatkan tanaman asli Indonesia (Kamelia & Silalahi, 2018). Hasil penelitian WHO menunjukkan bahwa terdapat beberapa tanaman obat yang berkhasiat sebagai antibakteri yang kuat bahkan melebihi kemampuan antibiotik. Salah satu tanaman tersebut yaitu pala (Wally et al., 2022). Masyarakat memanfaatkan tanaman menjadi obat tradisional untuk menanggulangi berbagai macam penyakit. Salah satu tanaman tradisional khas Indonesia yang memiliki potensi khasiat sebagai obat yaitu buah pala (*Myristica fragrans* Houtt) (Gansareng et al., 2018).

Khasiat lain buah pala yaitu dapat mengobati susah tidur, masuk angin, rematik, melancarkan pencernaan, peningkatan selera makan, meringankan nyeri haid, bahkan mengatasi rasa mual di tubuh. Seiring perkembangan zaman dan teknologi yang mengikutinya, kini pengolahan pala tidak hanya untuk membuat bubuk dan daging manis saja. Beberapa produk lain sudah banyak dihasilkan seperti sirup pala, kripik pala, bahkan minyak gosok yang berbahan dasar pala seperti selai pala. Selai pala merupakan produk makanan yang berbentuk setengah padat dan dibuat dari campuran gula dan buah pala. Kandungan pektin atau asam dalam buah pala akan bereaksi dengan gula sehingga selai menjadi kental.

Melihat beragamnya manfaat buah pala maka pada kegiatan pengabdian ini dikembangkan sebagai suatu pengembangan usaha pala sebagai komoditas ekspor utama dari Maluku. Pelaksanaan kegiatan ini untuk melatih kreativitas masyarakat dengan teknik terbaru yang dapat membuat nilai limbah daging buah pala ini bernilai ekonomi tinggi (Bustaman, 2007). Upaya diversifikasi tersebut merupakan bagian dari kegiatan pascapanen yang harus terus dikembangkan sesuai dengan kebutuhan masyarakat agar dapat menjadi sumber penghasilan tambahan bagi petani pala maupun industri rumah tangga dalam meningkatkan kesejahteraannya.

Berdasarkan observasi di lingkungan sekitar tempat pelaksanaan pengabdian yaitu di Jalan Baru Kelurahan Desa Batu Merah Kecamatan Sirimau Kota Ambon, dilihat bahwa masalah yang ada di lingkungan pelaksanaan pengabdian adalah masih banyak ibu-ibu rumah tangga yang tidak bekerja dan kegiatan UMKM belum berkembang. Ibu-ibu ini tidak produktif dan belum mampu menghasilkan pendapatan untuk membantu keuangan rumah tangga. Dilihat dari jumlah penduduk yang sebagian besar berusia produktif namun kualitas pendidikan rendah, maka masyarakat sebaiknya diberdayakan untuk bekerja sehingga bisa menambah pendapatan keluarga oleh karena itu kegiatan ini dinilai lebih proaktif terhadap masyarakat tersebut. Diharapkan dengan terlaksananya

kegiatan ini maka masyarakat perlu didorong untuk lebih kreatif dengan membuat produk yang bernilai ekonomis dengan memanfaatkan tanaman endemik Maluku berupa pala.

Kegiatan pengabdian masyarakat kali ini bertujuan untuk memberdayakan ibu-ibu rumah tangga selaku penggiat UMKM dalam meningkatkan pendapatan keluarga melalui pelatihan membuat produk olahan buah pala dengan tambahan nenas menjadi selai pala dan nenas (sepadan) untuk pembuatan isian nastar yang bernilai ekonomis tinggi.

METODE PELAKSANAAN KEGIATAN

Jenis pelaksanaan pengabdian pada masyarakat ini adalah demonstrasi dan pelatihan dalam hal ini memberikan pelatihan ketrampilan olahan buah pala menjadi selai pala dengan tambahan nenas untuk isian nastar yang bernilai ekonomis tinggi. Metode demonstrasi dan pelatihan dipilih dikarenakan peserta dapat melihat dan mempraktikkan secara langsung (Budiman et al., 2022).

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilaksanakan pada bulan Agustus 2022 dengan jumlah peserta sebanyak 17 orang peserta. Kegiatan dilaksanakan di Rumah Ibu RT. 03 / RW. 017 lingkungan Jalan Baru Kelurahan Desa Batu Merah Kecamatan Sirimau Kota Ambon. Prosedur pelaksanaan kegiatan terdiri dari 4 tahapan yaitu tahap persiapan, pelaksanaan, evaluasi dan tahap refleksi. **Tahap persiapan** merupakan tahap awal sebelum pelaksanaan kegiatan. Dalam tahap ini ada beberapa hal yang dilakukan yaitu pra survei untuk identifikasi permasalahan dan kebutuhan mitra serta persiapan alat dan bahan pelatihan yang akan dipakai untuk kegiatan pengabdian. **Tahap pelaksanaan** dilakukan pelatihan kepada ibu-ibu Pelaku UMKM. Kegiatan dilaksanakan di rumah ibu Fatima selaku Ibu RT. 03 / RW. 017 lingkungan jalan baru Stain Kelurahan Desa Batu merah kecamatan Sirimau kota Ambon. Adapun pelatihan yang diberikan adalah kreativitas membuat produk makanan olahan dari daging buah pala dan nenas menjadi selai pala nenas dalam pembuatan nastar. **Tahap evaluasi** dilakukan dengan tanya jawab dan penyebaran kuesioner organoleptik kepada 17 peserta untuk mengetahui tingkat pemahaman serta kesukaan peserta pengabdian terhadap pelatihan yang diberikan juga produk yang dihasilkan. **Tahap refleksi** digunakan dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat untuk mengetahui apa saja yang menjadi kekurangan dan kelebihan produk selai sebelum dijadikan sebagai produk unggulan UMKM bagi ibu-ibu rumah tangga dan calon wirausaha muda dalam meningkatkan kesejahteraan keluarga.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pengabdian kepada masyarakat yang telah dilakukan mengenai demonstrasi dan pelatihan pembuatan selai pala dan nenas sebagai produk isian nastar yang dihasilkan oleh kelompok UMKM Jalan Baru Kelurahan Desa Batu Merah Kecamatan Sirimau Kota Ambon memiliki respon pemahaman yang baik dan minat tingkat kesukaan yang tinggi. Kegiatan ini diawali dengan pelaksanaan survey sehari sebelum pelaksanaan kegiatan untuk mengetahui permasalahan dan kebutuhan alat atau bahan yang akan digunakan dalam kegiatan. Tahap selanjutnya yaitu tahap

pelaksanaan. Dalam tahap ini peserta dinilai sangat antusias untuk memperhatikan demonstrasi dan pelatihan langsung teknik pembuatan selai pala yang terlihat pada gambar 1.



Gambar 1. Demonstrasi Pembuatan Selai Pala

Berdasarkan gambar demonstrasi pembuatan selai di lokasi pengabdian menunjukkan bahwa peserta antusias dan memperhatikan instruksi yang diberikan oleh dosen. Demonstrasi ini dilaksanakan sekaligus dengan pelatihan agar seluruh peserta mampu memahami teknik pembuatan selai dengan tepat serta mengetahui takaran bahan yang digunakan agar menghasilkan selai pala yang sempurna.

Berikut ini merupakan komposisi bahan yang digunakan dan prosedur pembuatan selai pala.

Tabel 1. Resep dan Prosedur Pembuatan Selai Pala

Resep Olahan Sepadan (Selai pala dan Nenas)	Prosedur Pembuatan Selai Pala
<ol style="list-style-type: none"> 1. Buah Pala 5-7 buah 2. 1 Buah Nenas 3. 500 gr Gula Pasir 4. 1 Batang Kayu Manis 5. 1 Sdm Garam halus 6. 5-10 butir Cengkeh Kering 7. 250 gr gula aren 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Buah pala dibersihkan dan dicuci terlebih dahulu 2. Kukus buah pala selama 5-7 menit untuk menghilangkan zat resin/getah yang terkandung di buah pala selanjutnya dihaluskan dengan blender. 3. Nenas dibersihkan dan dicuci terlebih dahulu kemudian dihaluskan dengan parutan. 4. Siapkan wajan, dan masukan kedua bahan pala dan nenas (dengan perbandingan 7:1) yang telah dihaluskan, tambahkan cengkeh dan kayu manis 5. Dimasak menggunakan api besar untuk mengurangi kadar air ± 10-15 menit sambil sering diaduk 6. Saat air sudah mulai menyusut (gunakan api sedang) kemudian tambahkan gula pasir, dan garam (sering diaduk agar tidak gosong) 7. Jika sudah berbentuk seperti selai, tambahkan gula aren sambil diaduk 8. Masak hingga mendapat tekstur selai yang sesuai 9. Dinginkan di kulkas terlebih dahulu sebelum dipakai untuk pembuatan isian nastar.

Sumber: Hasil Pengabdian 2022

Prosedur pembuatan selai, pala dikukus terlebih dahulu selama 5-7 menit, hal ini dilakukan karena daging pala memiliki rasa sepat dan getir yang disebabkan oleh adanya kadar tanin. Menurut (Suhendra et al., 2017) kandungan tanin pada daging buah pala berkisar dari 12,34%–15,30%. Upaya untuk menutupi rasa sepat dan getir yaitu dengan pemanasan dengan cara dikukus. Setelah itu diblender hingga halus, sedangkan nenasnya cukup dihaluskan dengan cara diparut. Kedua bahan yang sudah halus kemudian dicampur dan siap untuk dijadikan sepadan (selai pala dan nenas).

Selai pala dan nenas yang sudah jadi akan diaplikasikan untuk pembuatan nastar setelah didinginkan di kulkas terlebih dahulu. Kegiatan ini dilakukan agar selai mudah untuk dibentuk. Berikut merupakan proses penggunaan selai pala dan nenas dalam pembuatan nastar.



Gambar 2. Penggunaan selai pala dan nenas dalam pembuatan Nastar

Berpartisipasinya Ibu-ibu pelaku UMKM Jalan baru Stain secara langsung dalam pengabdian ini agar dapat meningkatkan kreativitas dan manfaat berwirausaha. Kegiatan pelatihan ini terlihat ibu-ibu rumah tangga lebih terampil memahami proses pembuatan olahan daging buah pala yang merupakan buah utama komoditas Maluku menjadi selai pala dengan tambahan nenas dengan rasa yang khas. Sepadan yang dihasilkan selanjutnya digunakan sebagai isinya nastar. Berikut merupakan produk nastar yang dihasilkan dalam kegiatan pengabdian.



Gambar 3. Produk Nastar yang dihasilkan

Produk nastar selai pala nenas yang dihasilkan selanjutnya akan di packing, labeling dan siap untuk dipasarkan. Sebelum dipasarkan, terlebih dulu dilaksanakan proses evaluasi terhadap produk yang dihasilkan untuk menganalisis tingkat kesukaan masyarakat dengan menggunakan angket organoleptik (Karseno & Setyawati, 2013). Subjek yang menjadi responden kegiatan ini berjumlah 17 peserta. Adapun hasil analisis angket dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 2. Persentase tingkat kesukaan Selai pala nenas (Sepadan)

Perlakuan Organoleptik	Persentase Tingkat Kesukaan
Aroma	70,58%
Warna	76,47%
Rasa	95,29%
Tekstur	82,35%

Sumber: Hasil analisis Angket

Berdasarkan hasil pada tabel 2, menunjukkan bahwa persentase tingkat kesukaan rasa selai pala nenas (sepadan) memiliki persentase tertinggi yaitu 95,29% dibandingkan item organoleptik yang lain. Hal tersebut dikarenakan rasa selai ini memiliki ciri khas tersendiri. Selain itu, banyak masyarakat yang sudah sering mengkonsumsi selai nenas ataupun selai lainnya yang berada di pasaran. Menurut (Latulanit et al., 2021) rasa yang khas ini menjadikan selai pala nenas memiliki keunikan tersendiri karena adanya senyawa atau komponen kimia pada ekstrak daging buah pala (Sutanto & Rahayuni, 2013). Tahap terakhir dari kegiatan ini adalah tahap refleksi. Tahap ini dilaksanakan untuk mengetahui apa saja yang menjadi kekurangan dan kelebihan produk selai sebelum dijadikan sebagai produk unggulan UMKM bagi ibu-ibu rumah tangga dalam meningkatkan kesejahteraan keluarga.

SIMPULAN

Berdasarkan hasil pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat melalui pelatihan pembuatan dan diversifikasi produk olahan buah pala menjadi selai pala nenas (sepadan) dalam pembuatan nastar dapat disimpulkan bahwa melalui kegiatan ini dapat meningkatkan pengetahuan bagi ibu-ibu rumah tangga pelaku UMKM dalam memanfaatkan buah pala menjadi produk baru berupa selai pala nenas untuk isian nastar sehingga dapat menumbuhkembangkan jiwa wirausaha bagi ibu rumah tangga dalam peningkatan kesejahteraan keluarga.

DAFTAR PUSTAKA

Budiman, Y. U., Santoso, M. F., Pattiasina, T., & Wahidin, A. J. 2022. Aplikasi Tiktok Sebagai Media Promosi Kelompok Masyarakat Peduli Iklim Bumiku Satu. *J-ABDI: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(5), 5085–5092. <https://doi.org/10.53625/jabdi.v2i5.3677>

- Bustaman, S. 2007. Prospek dan Strategi Pengembangan Pala di Maluku. *Prospek Dan Strategi Pengembangan Pala Di Maluku*, 6(2), 68–74.
- Gansareng, A., Lolo, W. A., & Pelealu, N. C. H. 2018. Aktivitas Antibakteri Ekstrak Kulit Buah Pala (*Myristica fragrans* Houtt) Terhadap Bakteri *Escherichia coli*. *Pharmakon*, 7(3), 52–57.
- Kamelia, L. P. L., & Silalahi, P. Y. 2018. *Buah Pala Sebagai Salah Satu Fitofarmaka Yang Menjanjikan Di Masa Depan*. 11(April), 205–211.
- Karseno, & Setyawati, R. 2013. Karakteristik Selai Buah Pala : Pengaruh Proporsi Gula Pasir , Gula Kelapa Dan Nenas. *Jurnal Pembangunan Pedesaan*, 13(2), 147–155.
- Latulanit, N. S., Albaar, N., Rasulu, H., Ibrahim, A. R., & Wulansari, A. 2021. Kajian Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Cookies Rempah Dengan Penambahan Ekstrak Daging Buah Pala (*Myristica fragrans*). *Cannarium*, 19(2). <https://doi.org/10.33387/cannarium.v19i2.4465>
- Marzuki, I., Latuheru, R., Paridjo, N., Talahatu, H., & Hursepuny, M. 2009. *Deskripsi Pala Varietas Banda*. Balitro (Balai Penelitian Tanaman Rempah Dan Obat). <http://balitro.litbang.pertanian.go.id/wp-content/uploads/2017/03/Banda.pdf>
- Marzuki, I., Uluputty, M. ., Aziz, S. A., & Surahman, M. 2008. Karakterisasi Morfoekotipe dan Proksimat Pala Banda (*Myristica fragrans* Houtt.). *Jurnal Agronomi Indonesia*, 36(2), 146–152. <https://doi.org/10.24831/jai.v36i2.20505>
- Suhendra, E., Sulaiman, I., & Bakhtiar, B. 2017. Pengaruh Konsentrasi Larutan Perendaman Garam dan Konsentrasi Gula pada Pembuatan Selai dari Daging Buah Pala (*Myristica fragrans*). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 2(1), 297–304. <https://doi.org/10.17969/jimfp.v2i1.2253>
- Sutanto, R. S., & Rahayuni, A. 2013. Pengaruh Pemberian pH Substrat Terhadap Kadar Serat, Vitamin C, Dan Tingkat Penerimaan Nata De Cashew (*Anacardium Occidentale* L.). *Journal of Nutrition College*, 2(1), 200–206. <https://doi.org/10.14710/jnc.v2i1.2119>
- Wally, P., Marwah, A. S., & Warang, A. F. 2022. Efektivitas Ekstrak *Myristica fragrans* Houtt Terhadap Bakteri Patogen *Pseudomonas aeruginosa* dan *Methicilin Resistensi Staphylococcus aureus*. *Biotek*, 1827(2), 224–239. <https://journal.uin-alauddin.ac.id/index.php/biotek/article/view/31930/16421>