

Transfer *Soft Skills* Pembuatan Permen Pala bagi Kelompok Wanita Kampung Unipokpok, Fakfak Tengah

Maryati¹, Dessy Eka Kuliahsari², Andi Fitra Suloi³

^{1,2,3} Jurusan Agroindustri Politeknik Negeri Fakfak

Email : atikaazifani@gmail.com¹, dessyeka@polinef.id²,
fitra@polinef.id³

Abstrak

Buah pala dikenal sebagai salah satu rempah yang memiliki nilai ekonomis dan multiguna, karena setiap bagiannya dapat dimanfaatkan dalam berbagai industri. Salah satunya industri pangan. Produksi pala yang mencapai 1884 ton di Kabupaten Fakfak menandakan potensi pala yang masih sangat besar. Akan tetapi, selama ini buah pala hasil kebun masyarakat di Kampung Unipokpok Kabupaten Fakfak hanya dimanfaatkan bagian kulit dan bijinya saja sebagai rempah-rempah, sedangkan daging buahnya belum dimanfaatkan dan hanya dijadikan sebagai limbah. Tujuan dilakukannya pengabdian kepada masyarakat ini adalah agar mitra mengetahui olahan daging pala serta meningkatkan produktivitasnya. Metode pelaksanaan yang dilakukan dalam pengabdian kepada masyarakat ini yaitu penyampaian teori, tanya jawab, dan pendampingan praktik, hingga uji kesukaan produk. Hasil dari kegiatan ini menunjukkan bahwa kelompok wanita sangat puas dengan metode yang dilakukan selama kegiatan. Selain itu, produk hasil praktik yang sudah dilakukan uji kesukaan menyatakan sangat suka terhadap produk permen pala. Mitra berharap kegiatan pelatihan lain berbasis pengolahan pala dapat terus dilaksanakan.

Kata Kunci: *kelompok wanita, pala, permen.*

Abstract

Nutmeg is known as one of the spices that has economic value and is versatile, as each part of it can be used in several industries. One of them is the food industry. Nutmeg production which reached 1884 tonnes in Fakfak Regency indicates that nutmeg's potential is still very large. However, until now, nutmeg from the community garden in Unipokpok Village, Fakfak Regency, has only used the mace and seeds as a spice, while the pulp of the fruit has not been used and is only used as waste. The purpose of this community service is for partners to learn about processed nutmeg meat and increase their productivity. The implementation method carried out in community service is the delivery of theory, Q&A, and hands-on assistance, right up to product preference testing. The results of this activity showed that the group of women was very satisfied with the methods used during the activity. In addition, the product of the practical results performed by the preference test stated that they liked the nutmeg candy very much. The partners hope that other training activities based on nutmeg processing can continue to be implemented.

Keywords: *group, nutmeg, candy.*

PENDAHULUAN

Pala (*Myristica fragrans* Warb) merupakan tanaman asli di Indonesia Indonesia yang dibudidayakan di negara tropis yang hangat dan lembab. Daerah utama penghasil pala di Indonesia adalah Kepulauan Maluku, Sumatera Barat, Sulawesi Utara, Jawa Barat, NAD (Nanggroe Aceh Darusalam) dan Papua. Kabupaten Fakfak merupakan salah satu tempat tumbuhnya tanaman pala di Papua dengan jumlah produksi mencapai 1.462 ton (BPS, 2020). Salah satu daerah di Indonesia sebagai penghasil komoditi pala adalah Kabupaten Fakfak. Selain itu, data dari Badan Pusat Statistik Kabupaten Fakfak (2017) menunjukkan bahwa luas tanaman perkebunan pala untuk Kabupaten Fakfak adalah 17.542 hektar. Jumlah petani pala tahun 2012 mencapai 10.264 kepala keluarga atau sekitar 62% dari total kepala keluarga (16.555) di Kabupaten

Fakfak yang rata-rata terdiri dari 4-5 anggota keluarga. Secara umum buah pala terdiri dari daging buah pala, biji pala dan fuli. Biji pala yang dimanfaatkan untuk bumbu masak, minyak pala, pengharum, dan lainnya. Fuli/bunga pala yang dimanfaatkan untuk kosmetik. Daging dimanfaatkan menjadi sirup pala, manisan, kecap, selai dan lain-lainnya (Alegantina dan Mutiatikum, 2009). Namun daging buah pala kurang memiliki nilai ekonomi jika dibandingkan dengan bagian pala yang lainnya. Selebihnya daging buah pala terbuang dan menjadi limbah (Sipahelut, 2012).

Salah satu kampung di kabupaten Fakfak yang masyarakatnya banyak memiliki mata pencaharian sebagai petani pala adalah Kampung Unipokpok. Kampung Unipokpok terletak di Distrik Fakfak Tengah yang merupakan kampung pemakaran dari Kampung Nemewikarya pada tahun 2015. Masyarakat Kampung Unipokpok pada saat pemanenan buah pala, umumnya hanya mengambil fuli dan bij pala. Daging buah pala sebagian kecil digunakan untuk manisan pala dan sisanya dibuang di bawah pohon pala hingga membusuk. Pembuangan tersebut dipercaya dapat meningkatkan produktivitas pohon pala.

Tidak adanya pemanfaatan terhadap daging buah pala disebabkan karena kurangnya pengetahuan mengenai cara pengolahan buah pala menjadi produk yang bernilai ekonomis tinggi. Selain itu, bahan-bahan pelengkap untuk pengolahan pala kurang mendukung di Kabupaten Fakfak sehingga masyarakat Kampung Unipokpok lebih tertarik berdagang sirih pinang dan nelayan.

Berdasarkan laporan Nurdjannah (2007), daging buah pala merupakan bagian terbesar dari buah pala yaitu 77,8%. Daging buah pala memiliki rasa asam, manis dan memiliki aroma yang khas buah pala. Kesegaran dan keunikan rasa dan aroma dari daging buah pala cocok digunakan sebagai bahan pembuatan permen (Somaattmaja, 1984). Permen merupakan produk pangan yang banyak digemari oleh masyarakat. Salah satu teknologi pengolahan pala menurut Nurdjannah (2007) adalah pembuatan permen keras. Pengolahan limbah buah pala pada masyarakat Kampung Unipokpok dapat dilakukan melalui pelatihan pembuatan permen keras pala (nutmeg hard candy). Permen keras ini dibuat dari minyak atsiri daging buah pala sehingga memiliki aroma yang lebih tajam.

Pelatihan pembuatan permen pala ini dapat menjadi nilai tambah bagi pendapatan masyarakat Kampung Unipokpok karena daging buah pala dapat diolah menjadi produk yang bernilai ekonomis tinggi. Permen pala memiliki daya simpan yang lebih lama dibandingkan dengan manisan pala ataupun produk olahan gula lainnya dikarenakan memiliki kadar air yang lebih rendah. Selain itu, cara pembuatan permen pala lebih sederhana dan harga bahan-bahan pelengkap yang dibutuhkan dalam pembuatan nutmeg hard candy masih terjangkau di Kabupaten Fakfak. Berdasarkan permasalahan yang terjadi pada masyarakat Kampung Unipokpok, maka solusi dalam Program Kemitraan Masyarakat ini yaitu membuat program pelatihan pembuatan permen pala bagi Kelompok Wanita Kelurahan Unipokpok.

Berdasarkan solusi yang ditawarkan, manfaat dari program Kemitraan Masyarakat pada Kelompok Wanita Kampung Unipokpok meliputi meningkatkan *soft skill* bagi Kelompok Wanita Kampung Unipokpok dalam pembuatan permen pala serta produk permen pala dapat dijadikan wirausaha bagi Kelompok Wanita Kampung Unipokpok.

METODE

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat di Kampung Unipokpok dilaksanakan secara offline di rumah Kelompok Wanita Kampung Unipokpok. Kegiatan dihadiri oleh 10 orang yang merupakan kelompok wanita. Antusiasme masyarakat terhadap kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini sangat tinggi. Secara garis besar pelaksanaan program pengabdian ini dilaksanakan dalam dua metode besar yaitu penyampaian teori dan pendampingan praktik dengan perbandingan 1 kali teori dan 3 kali praktik.

Penyampaian Teori

Tim pengabdian masyarakat memberikan kilasan gambaran teori utama yaitu pembuatan permen pala. Adapun kilasan gambaran teori mengenai pembuatan permen pala yaitu tinjauan umum pala, minyak atsiri pala, permen keras, dan pembuatan permen pala. Kilasan gambaran teori tersebut dituangkan dalam media *power point* melalui teknik presentasi. Kemudian dilanjutkan sesi diskusi, tanya jawab, dan *games* serta *doorprize*. Penyampaian teori ini dilakukan dengan tetap memperhatikan protokoler kesehatan.

Pendampingan Praktik

Tim pengabdian masyarakat memberikan praktik (*transfer soft skill*) dan pendampingan kepada

Kelompok Wanita Kampung Unipokpok mengenai pembuatan permen pala. Di bagian akhir praktik, akan dilakukan evaluasi program. Pendampingan praktik ini dilakukan dengan tetap memperhatikan protokoler kesehatan.

Cara pembuatan dan formula permen pala mengacu pada formula pembuatan permen kayu putih (Wijaya, et al., 2002). Selain itu, pembuatan permen pala telah diteliti oleh Tanggahma (2020). Prosedur kerja pembuatan permen pala meliputi.

1. Masukkan sukrosa dan air ke dalam gelas piala kemudian dipanaskan sukrosa dan air di atas *hotplate* hingga suhu 110°C
2. Setelah larutan sukrosa mencapai suhu 110oC, kemudian dimasukkan sirup glukosa
3. Panaskan larutan sukrosa dan glukosa hingga mencapai suhu 140°C, sambil terus diaduk
4. Angkat larutan gula tersebut dari *hotplate*
5. Dinginkan larutan gula mencapai suhu 40°C
6. Setelah suhu 40°C dimasukkan *flavor* untuk permen pala (minyak atsiri pala)
7. Cetak permen pala
8. Masukkan permen pada tempat yang kedap udara

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang juga dibantu oleh mahasiswa ini dilakukan kepada kelompok wanita Kampung Unipokpok. Aktivitas petani pala kampung Unipokpok dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Aktivitas Petani Pala Kampung Unipokpok (Dokumen Pribadi)

Hasil dari kegiatan pengabdian ini adalah pelatihan yang dihadiri oleh 10 orang dan dibantu oleh 3 orang mahasiswa Agroindustri Politeknik Negeri Fakfak sangat tertarik dan antusias dalam proses pembuatan permen pala. Hal ini didukung dengan hasil instrument kepuasan di Tabel 1.

Tabel 1. Instrumen Penilaian Kepuasan Mitra terhadap Kegiatan PkM

No	Pernyataan	Skor	Keterangan
1.	Kepuasan terhadap sosialisasi program PKM	4	Sangat puas
2.	Kepuasan terhadap jenis kegiatan PKM yang dilaksanakan	4	Sangat puas
3.	Kepuasan terhadap kesesuaian jenis kegiatan PKM dengan kebutuhan kelompok	4	Sangat puas
4.	Kepuasan terhadap pengetahuan dan keterampilan yang dimiliki oleh dosen pelaksana kegiatan PKM	4	Sangat puas
5.	Kepuasan terhadap cara dosen menyampaikan materi PKM	4	Sangat puas

6.	Kepuasan terhadap pengetahuan dan keterampilan yang diperoleh setelah mengikuti kegiatan PKM	4	Sangat puas
7.	Kepuasan terhadap manfaat jenis kegiatan PKM bagi kelompok	4	Sangat puas
8.	Kepuasan terhadap ketepatan pemilihan jenis kegiatan untuk membantu memecahkan permasalahan kelompok	4	Sangat puas
9.	Kepuasan terhadap sikap dan perilaku dosen selama kegiatan PKM berlangsung	4	Sangat puas

Berdasar instrumen penilaian kepuasan mitra terhadap kegiatan yang dilakukan pada Tabel 1, dapat dilihat bahwa peserta pelatihan sangat puas terhadap sosialisasi program, jenis kegiatan PkM, kesesuaian jenis kegiatan PkM dengan kebutuhan kelompok, pengetahuan dan keterampilan yang dimiliki oleh dosen pelaksana kegiatan PkM, cara dosen menyampaikan materi PkM, pengetahuan dan keterampilan setelah mengikuti kegiatan, manfaat jenis kegiatan bagi kelompok, ketepatan pemilihan jenis kegiatan Untuk membantu memecahkan permasalahan kelompok, dan sikap serta perilaku dosen selama kegiatan berlangsung.

Pada saat praktik pembuatan permen pala, ibu-ibu rumah tangga memiliki keinginan untuk melakukan pengolahan daging buah pala menjadi permen pala. Daging buah pala yang biasanya tidak dimanfaatkan dan hanya sebagai limbah, dapat dimanfaatkan menjadi beberapa produk pangan yang memiliki nilai ekonomi.

Atribut kesukaan peserta terhadap permen pala yang dibuat. Selain pelatihan pembuatan permen pala, peserta juga dituntun untuk melakukan uji kesukaan. Hasil uji kesukaan dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Hasil Uji Kesukaan Permen Pala

Atribut kesukaan	Skor Penilaian	Keterangan
Warna	7	Sangat suka
Tekstur	7	Sangat suka
Aroma	7	Sangat suka

Berdasarkan uji kesukaan peserta pelatihan pada Tabel 2, diketahui bahwa atribut kesukaan warna permen pala memiliki skor penilaian 7 (sangat suka), atribut kesukaan tekstur permen pala memiliki skor penilaian 7 (sangat suka), dan atribut kesukaan aroma permen pala memiliki skor penilaian 7 (sangat suka). Hal tersebut menunjukkan bahwa produk permen pala yang dibuat ketika pelatihan dan praktuk merupakan produk pangan yang layak untuk dikembangkan dan dipasarkan.

Luaran yang dicapai pada pengabdian kepada masyarakat yang pada kelompok wanita di Kampung Unipokpok Distrik Fakfak Tengah adalah sebagai berikut :

1. Peningkatan pengetahuan kepada kelompok wanita rumah tangga mengenai cara membuat dan menghasilkan produk dari daging buah pala menjadi permen buah pala.
2. Pengembangan kreativitas kepada kelompok wanita ibu rumah tangga mengenai cara mengolah permen pala.
3. Mengurangi limbah daging buah pala yang tidak termanfaatkan.
4. Peningkatan kesejahteraan pada kelompok wanita dengan wirausaha dengan membuat hasil olahan berupa permen pala.



Gambar 2. Tim Memberikan Materi dalam Pelatihan Pembuatan Permen Pala

SIMPULAN

Berdasarkan hasil dan luaran yang dicapai dari pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat melalui pelatihan pembuatan permen pala dapat disimpulkan bahwa:

1. Kelompok wanita kampung Unipokpok memiliki peningkatan pengetahuan tentang cara pengolahan limbah daging buah pala
2. Kelompok wanita kampung Unipokpok memiliki peningkatan keterampilan dalam proses pembuatan permen pala.

DAFTAR PUSTAKA

- Alegantina, S., & Mutiatikum, D. (2009). Pengembangan dan Potensi Pala (*Myristica fragrans*). *Jurnal Kefarmasian Indonesia*, 64-70.
- Badan Pusat Statistik Kabupaten Fakfak. (2017). Luas Areal Tanaman Perkebunan Rakyat Menurut Jenis Tanaman. <https://www.fakfakkab.bps.go.id> (diakses pada tanggal 20 Maret 2022)
- Badan Pusat Statistika. (2020). Produksi Perkebunan Rakyat Menurut Jenis Tanaman. <https://www.bps.go.id/indicator/54/768/1/produksi-perkebunan-rakyat-menurut-jenis-tanaman.html> (diakses pada tanggal 20 Maret 2022)
- Nurdjannah N. (2007). Teknologi Pengolahan Pala. Bogor: Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian
- Sipalehut, G. S. (2012). Karakteristik Kima Minyak Daging Buah Pala (*Myristica fragrans* Houtt) melalui beberapa Cara Pengeringan dan Distilasi. *Jurnal Agroforestri*. 7 (1) : 59-64
- Somaatmadja, D. (1984). *Penelitian dan Pengembangan Pala dan Fuli*. BBIHP. Bogor
- Tanggahma, SN. (2020). Uji Organoleptik Permen Pala di Kabupaten Fakfak. *Tugas Akhir*. Fakfak: Politeknik Negeri Fakfak.
- Wijaya CH, Halimah, Kindly, Taqi FM. (2002). Paten Indonesia ID 0000385S: Penemu Komposisi Permen Cajuput untuk Pelega tenggorokan [Internet]. [diunduh 20 Maret 2022]. Tersedia pada: <http://www.artikel.dikti.go.id/index.php/invensi/article/view/348/348>.