

**PEMBERDAYAAN INDUSTRI KECIL MENENGAH (IKM) MELALUI PELATIHAN
DAN BIMBINGAN OLAHAN PRODUK MAKANAN BERBASIS PALA DI UPTD
SENTRA IKM PALA ACEH SELATAN**

^{1*}Uswatun Hasanah, ²Irvan Subandar, ³Sanusi, ⁴Rivan Suhendra, ⁵Darwin Hendri

Universitas Teuku Umar Meulaboh

E-mail Corresponding: uswatun.hasanah@utu.ac.id

Info Artikel

Masuk: 24/03/2023

Revisi: 25/03/2023

Diterima: 27/03/2023

Terbit: 01/04/2023

Keywords:

Nutmeg, Dodol Pala,
IKM, South Aceh Nutmeg
Center, Nutmeg Shell
Waste

Kata kunci:

Pala, Dodol Pala, IKM,
Sentra Pala Aceh
Selatan, Limbah Kulit
Pala

Abstract

Nutmeg is one of the most popular export commodities in the world. Starting from seeds, mace, and nutmeg oil, they are targeted in the pharmaceutical, perfume and cosmetic industries as well as the food and beverage industry. However, it is still rare for nutmeg skin to be used and processed into a product of economic value. In society, a lot of nutmeg meat is thrown away and becomes waste. The IKM empowerment program at the Nutmeg IKM center aims to develop the knowledge and skills of nutmeg business actors in the South Aceh IKM Center to process nutmeg waste into value-added food products. This program promotes the manufacture of dodol made from nutmeg or called Dodol Pala. The program implementation method is divided into three stages: (1) Preparation, designing activities and coordinating with the South Aceh Nutmeg IKM Sentra UPTD; (2) Implementation of guidance, namely developing the knowledge of business actors about processed products made from nutmeg and (3) Training and mentoring, training activities with direct practice of making nutmeg dodol. Assistance is focused on making product packaging and marketing. This training involved various parties, including members of the Teuku Umar University Higher Education, South Aceh Nutmeg IKM Sentra UPTD, nutmeg business actors (IKM), and students. The achievement of this activity, the participants succeeded in developing knowledge about the benefits of nutmeg assessed from their participation during the three days following the activity. In addition, the participants also succeeded in making good quality nutmeg dodol. This activity is expected to be a motivation for nutmeg business actors in South Aceh district to implement their knowledge after this activity.

Abstrak

Pala merupakan salah satu komoditi ekspor yang banyak diminati di dunia. Mulai dari biji, fuli, dan minyak pala menjadi incaran di industri obat-obatan, parfum, dan kosmetik serta industri makanan dan minuman. Namun masih jarang kulit daging pala dimanfaatkan dan diolah menjadi

P-ISSN: 2598-2273
E-ISSN: 2598-2281
DOI : 10.33061

sebuah produk bernilai ekonomi, di masyarakat daging pala banyak di buang dan menjadi limbah. Program pemberdayaan IKM di sentra IKM Pala ini bertujuan untuk mengembangkan pengetahuan dan keterampilan pelaku usaha pala di Sentra IKM Aceh Selatan untuk mengolah limbah pala menjadi produk makanan bernilai guna. Program ini mengusung pembuatan dodol berbahan dasar pala atau disebut Dodol Pala. Metode pelaksanaan program terbagi tiga tahapan: (1) Persiapan, membuat design kegiatan dan koordinasi dengan UPTD Sentra IKM Pala Aceh Selatan; (2) Pelaksanaan bimbingan, yaitu mengembangkan pengetahuan pelaku usaha tentang produk-produk olahan berbahan dasar pala dan (3) Pelatihan dan pendampingan, kegiatan pelatihan dengan praktek langsung membuat dodol pala. Pendampingan difokuskan untuk membuat kemasan produk dan melakukan pemasaran. Pelatihan ini melibatkan berbagai pihak, diantaranya insan dikti Universitas Teuku Umar, UPTD Sentra IKM Pala Aceh Selatan, pelaku usaha pala (IKM), dan mahasiswa. Capaian kegiatan ini, peserta berhasil mengembangkan pengetahuan mengenai kemanfaatan buah pala dinilai dari partisipasi mereka selama tiga hari mengikuti kegiatan. Selain itu peserta juga berhasil membuat dodol pala berkualitas baik. Kegiatan ini diharapkan dapat menjadi motivasi bagi pelaku usaha pala di kabupaten Aceh Selatan untuk mengimplemtasikan pengetahuannya selepas dari kegiatan ini.

PENDAHULUAN

Pala dikenal sebagai komoditi rempah-rempah yang memiliki nilai ekonomis dan multiguna karena setiap bagian dari pala dapat digunakan dalam berbagai kerajinan. mulai dari biji, fuli dan minyak pala adalah barang ekspor yang banyak dibutuhkan di industri makanan dan minuman. Berbagai banyak komoditas pertanian yang diekspor indonesia di pasar dunia salah satunya adalah buah pala yang merupakan tanaman rempah yang menjadi salah satu unggulan indonesia (Asrol & Hariyanto, 2017)

Indonesia menjadi salah satu produsen pala terbesar bersama India dan Guatemala penyuplai kebutuhan pala bagi dunia (hafif, 2021). Sebagai komoditas ekspor, pala mempunyai prospek yang baik karena selalu dibutuhkan secara kontinyu baik dalam industri makanan, minuman, obat-obatan dan lain-lain (Nurdjannah, 2007). Pala dikenal sebagai tanaman rempah yang bernilai ekonomis, berbagai manfaat dapat diberikan oleh buah berbentuk bulat ini. Bahan baku di industri obat-obatan, parfum, dan kosmetik banyak di supply dari biji pala, sehingga pala akan selalu dibutuhkan oleh masyarakat dan pelaku industri (Alhamid et al., 2022). Di antara berbagai produk pala, permintaan akan biji dan fuli pala serta minyak pala diperkirakan akan tetap tinggi, disebabkan karena sebagai rempah pala mempunyai cita rasa yang khas.

Sampai saat ini, kebutuhan dalam negeri untuk pala juga cukup tinggi. Sentra produksi dalam negeri mencatat bahwa terdapat lima daerah yang menjadi lumbung pala terbesar di Indonesia, yaitu Aceh (20,6%), Maluku Utara (19,58%), Sulawesi Utara (17,21%), Papua Barat (16,40%), dan Maluku (13,93%) (Kementerian Pertanian, 2020). Provinsi Aceh merupakan provinsi penghasil pala terbesar di Indonesia. Terdapat empat kabupaten yang menjadi sentra pala di provinsi Aceh, yaitu Kabupaten Aceh Selatan dengan produksi sebesar 5.251 ton atau berkontribusi sebesar 86,08% terhadap provinsi Aceh. Selanjutnya ada Aceh Barat Daya dengan produksi 292 ton (4,79%), Simeulue dengan produksi 280 (4,59%) dan Kabupaten Pidie 41 ton (0,67%). Selanjutnya, artikel ini dikhususkan untuk mengkaji pengolahan pala sebagai produk makanan dan minuman di salah satu sentra pala terbesar yaitu provinsi Aceh, yaitu Sentra IKM Pala Aceh Selatan.



Gambar 1. Bimbingan dan Pelatihan Olahan Produk Makanan dan Minuman Berbasis Pala

Tanaman Pala (*Miristica Fragrans*) Dibudidayakan Hampir Di Setiap Kecamatan Di Kabupaten Aceh Selatan. Berdasarkan Potensi Daerah Inilah Pada Tahun 2018 Dimulainya Pembangunan Sentra IKM Kabupaten Aceh Selatan. Pembangunan Sentra Pala IKM Sudah Rampung 100% Tahun 2019, Namun Sampai Saat Ini Belum Dioperasikan Secara Efektif. Tahun 2021 Universitas Teuku Umar Melalui Insan Dikti Bersama Pemerintahan Kabupaten Aceh Selatan Mendapatkan Pendanaan Program Matching Fund Dari Kedai Reka Salah Satu Programnya Adalah Pembentukan Kelembagaan Dari Sentra IKM Pala, Dan Telah Dihasilkannya Satu Bentuk Kelembagaan Dalam Bentuk Unit Pelaksana Teknis (UPTD) Dibawah Dinas Perdagangan, Perindustrian, Koperasi Dan UKM.

Selanjutnya, kajian dalam artikel ini difokuskan pada program hilirisasi yaitu pengolahan bahan baku pala menjadi produk konsumtif yang siap dipasarkan dan digunakan di masyarakat. Bimbingan dan pendampingan dari sentra IKM Aceh Selatan diharapkan dapat mengatasi permasalahan limbah pala yang tidak memenuhi standar mutu dan tidak memiliki daya jual di pasar domestik. Produk olahan buah pala juga dapat meningkatkan nilai ekonomi rumah tangga dan multi guna. memberikan keuntungan bagi pelaku usaha maupun

industri. Hampir seluruh bagian tanaman pala bisa diolah jadi aneka olahan makanan dan minuman yang kaya manfaat. Maka dari itu, artikel ini bertujuan untuk mengetahui program bimbingan dan pelatihan olahan pala menjadi produk makanan berbasis pala “Dodol Pala” di Sentra IKM Pala Kabupaten Aceh Selatan.

METODE PELAKSANAAN

Kegiatan bimbingan dan pendampingan di Sentra IKM Aceh Selatan merupakan bekerjasama insan dikti Universitas Teuku Umar dengan UPTD Sentra IKM Pala Pemerintah Aceh Selatan. Kegiatan dilakukan dengan tujuan pemberdayaan kelompok Industri Kecil dan Menengah (IKM), menggerakkan produksi olahan makanan berbahan pala yang bernilai ekonomis. Kegiatan dilaksanakan pada tanggal 21-23 Oktober 2022, yang dihadiri 30 peserta. Peserta yang mengikuti pelatihan produk olahan makanan berbasis pala adalah masyarakat tani di Aceh Selatan yang bergabung dengan sentra IKM Pala. Tim Matching Fund diketuai oleh Dr. Uswatun Hasanah, S.Si., M.Si menyampaikan kegiatan Bimtek ini merupakan bagian dari kegiatan Matching Fund Kedaireka yang bertema “Scale UP Penguatan UPTD Sentra IKM Pala Aceh Selatan dari Hulu dan Hilir” yang merupakan kelanjutan kegiatan Kedaireka tahun sebelumnya.

Tahap Pertama (Persiapan)

Tahap persiapan dalam kegiatan ini yaitu melakukan koordinasi dengan mitra. Mitra kegiatan ini ialah UPTD Sentra IKM Pala Aceh Selatan yang belum lama dibentuk oleh pemerintah Aceh Selatan. Koordinasi yang dilakukan membicarakan beberapa hal terkait potensi dan persoalan yang dihadapi pelaku usaha pala di Aceh Selatan, berikut rangkumannya:

- a. Pala merupakan hasil pertanian unggulan dari Aceh Selatan, banyak pelaku usaha menggantungkan hidup dari menanam pala
- b. Kebutuhan biji pala untuk satu kali penyulingan sebanyak 1.2 Ton, sementara daging pala dibuang menjadi limbah
- c. Daging pala menjadi potensi industri yang terbengkalai, sebab di Aceh Selatan tidak adanya tenaga ahli yang dapat mengungkap nilai ekonominya
- d. Tidak adanya bimbingan dan pendampingan terhadap pelaku usaha pala untuk mengolah limbah pala menjadi produk alternatif.

Tahap Kedua (Bimbingan dan Pelatihan)

Bagian ini pelaksanaan kegiatan yang terbagi menjadi dua yaitu bimbingan dan pendampingan. Kegiatan ini diisi oleh insan dikti dari Universitas Teuku Umar yang diperuntukkan kepada pelaku usaha pala di Aceh Selatan, sebagai berikut:

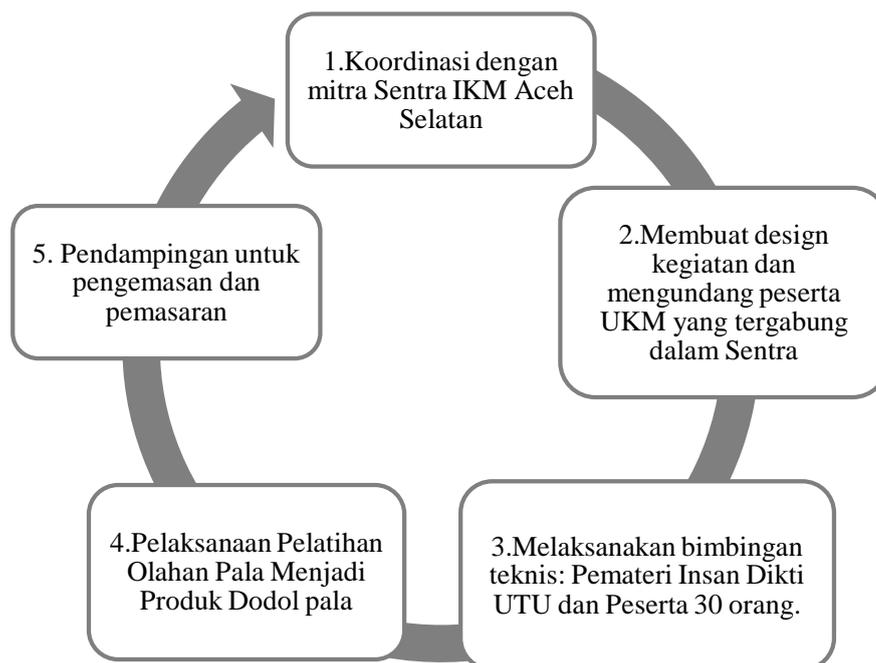
- a. Pemberian pengetahuan kompetensi berwirausaha, mengubah limbah pala menjadi olahan makanan dan minuman bernilai ekonomi seperti “Dodol Pala”
- b. Memberikan pelatihan secara langsung kepada pelaku usaha cara mengolah daging pala menjadi manisan pala, sirup pala, selai pala, dan dodol pala.

Tahap Ketiga (Pendampingan)

Tahap pendampingan dilakukan dengan beberapa kegiatan untuk membantu peserta melakukan pengolahan daging pala menjadi sebuah produk jadi. Pertama, mendampingi peserta selama kegiatan berlangsung untuk mengimplementasikan materi pelatihan selama praktik mengolah pala menjadi sebuah produk makanan atau minuman. Kedua, membimbing peserta untuk membuat kemasan produk dan melakukan tindakan pemasaran. Pendampingan juga dilakukan monitoring dan evaluasi kegiatan terhadap ketercapaian tujuan. Pendampingan selama pelatihan diharapkan menghadirkan pemahaman baru bagi masyarakat tani agar tidak menyia-nyiakan daging pala.

PEMBAHASAN

Kegiatan bimbingan dan pelatihan dilakukan selama tiga hari mulai tanggal 21-23 Oktober 2022 di UPTD Sentra IKM. Peserta yang mengikuti kegiatan Pelatihan produk olahan makanan dan minuman berbasis pala adalah masyarakat tani di Aceh Selatan di sentra IKM Pala yaitu sebanyak 30 orang. Berikut gambar 1 merupakan alur pelaksanaan kegiatan bimbingan dan pendampingan olahan produk makanan berbasis pala. Produk makanan yang dibuat ialah Dodol berbahan dasar pala “Dodol Pala”.



Gambar 2. Alur Kegiatan Bimbingan dan Pelatihan di Sentra IKM Aceh Selatan

Pelaksanaan Bimbingan Teknis Olahan Pala Kepada Pelaku usaha Aceh Selatan

Program kegiatan bimbingan teknis olahan pala dilakukan di ruang pertemuan UPTD Sentra IKM Pala milik pemerintah daerah Aceh Selatan. Narasumber sebagai tenaga ahli yang menyampaikan materi adalah Dr. Uswatun Hasanah, S.Si, M.Si, merupakan dosen yang bertugas di Universitas Teuku Umar. Untuk kelancaran kegiatan turut didampingi oleh tiga orang lainnya dari pengelola kegiatan dan Kepanitiaan yang telah dibentuk, dan juga mitra dari dinas Perdagangan, Industri, Koperasi dan UKM yaitu UPTD Sentra IKM Pala, dan mahasiswa Magang. Keterlibatan mahasiswa magang dalam kegiatan ini adalah mahasiswa turut aktif melaksanakan kegiatan produk olahan. Mahasiswa juga mengambil topik penelitian berkaitan dengan aktivitas produk olahan pala.

Bimbingan teknis dirasa semakin penting ketika pelaku usaha pala di Aceh Selatan antusias menghadiri dan berpartisipasi aktif selama bimbingan berlangsung. Salah satu peserta kegiatan Ibu Nur Aminah salah satu peserta mengutarakan bahwa mereka telah lama menantikan kegiatan bimbingan ini. Selama ini, olahan biji pala menyisakan limbah pala yang tidak diketahui cara mengolahnya. Pelatihan ini diharapkan memberikan wawasan baru dan tindakan baru untuk produksi pala yang lebih baik di masyarakat pelaku usaha pala Aceh Selatan. Menyuguhkan materi bimbingan kepada peserta merupakan cara meningkatkan kompetensi perosonal atau organisasi untuk mengembangkan diri sehingga dapat memaksimalkan potensi yang ada pada diri dan lingkungannya.



Gambar 3. Kegiatan Bimbingan Teknis Pengenalan Produk Olahan Pala

Pelaksanaan Praktik Olahan Pala Menjadi Produk Makanan Bernilai Ekonomis

Jenis olahan pala yang dibuat oleh tim adalah Dodol berbahan dasar pala. Disingkat menjadi Dodol Pala, tim Kedaireka Pala di Sentra IKM Aceh Selatan mendampingi para peserta untuk mengolah pala menjadi makanan khas Dodol. Dodol merupakan salah satu makanan khas Indonesia, yang memiliki cita rasa yang beragam. Ada berbagai macam jenis dodol, seperti dodol Garut, dodol Kerinci, Meusekat, Gelinak, Alame Mandailing, dodol Amurang, dodol Kandangan, dodol Kelapa muda, dodol betawi, dodol Bali, dan berbagai jenis lainnya yang

telah dikembangkan di berbagai daerah di Indonesia. Berikut tahapan pembuatan dodol berbahan dasar pala:

Step 1. Menyiapkan Alat dan Bahan

Praktik olahan pala membuat Dodol yang terbuat dari bahan dasar pala pala. Bersama 30 peserta dari pelaku usaha pala Aceh Selatan, bersama-sama mengikuti pelatihan dengan antusias. Terdapat sejumlah alat yang digunakan dalam praktik membuat olahan pala menjadi produk jenis produk dodol pala. Yaitu untuk alat sendiri, dibutuhkan sarung tangan, kompor, wajan, centong, pisau, talam, timbangan, dan plastik kemasan. Masing-masing dari alat ini digunakan selama praktik berlangsung oleh setiap peserta. Selanjutnya bahan yang digunakan, untuk produk makanan berupa dodol dari bahan dasar pala, ialah menggunakan bahan daging pala, gula pasir, gula merah, tepung ketan putih, santan, agar-agar, dan margarin.

Step 2. Prose Pembuatan

Pertama, buah pala dibersihkan dengan air mengalir dan kulit pada daging pala dikupas. Kulit pala dikupas agar mendapatkan daging pala murni yang mudah diolah. Setelah itu, semua daging pala dibelah menjadi dua bagian dan dibersihkan dengan air bersih sebanyak tiga kali agar getah pala benar-benar hilang. Biji pala dipisahkan dengan daging pala dalam wadah yang berbeda. Berikutnya, daging pala yang telah sedia diparut hingga halus menggunakan alat parutan pala *stainless*. Lalu peras parutan pala dengan air bersih, dan dipisahkan dalam wadah yang baru. Peralatan yang telah dipakai dan, yang akan digunakan semua dibersihkan. Peserta secara bergantian mengambil bagian selama proses mengolah daging pala.



Gambar 4. Peserta Pelatihan Sedang Mengupas dan Memarut Daging Pala

Kedua, mengambil beberapa biji kelapa untuk olah menjadi santan. Biji kelapa yang masih utuh dibelah menjadi dua bagian dan dikumpulkan dalam wadah yang memadai. Daging kelapa dipisah dengan tempurung kelapa, karena hanya daging kelapa yang digunakan. Daging kelapa-kelapa tersebut diparut menggunakan mesin parut kelapa yang telah disediakan oleh panitia. Hasil parutan kelapa dipindah ke wadah yang lebih besar untuk diambil santannya. Parutan kelapa dicampur dengan air hangat agar sari kelapa nya keluar semua. Peserta

menggunakan alat penyaring agar serbuk kelapa tidak tercampur dengan santan, hal ini dilakukan terus menerus sampai semua kelapa selesai diperas.

Ketiga, campuran santan dengan bahan lainnya. Ambil wadah yang lebih besar, kemudian campurkan santan dengan tepung secukupnya, tambahkan gula pasir dan gula merah sesuai takaran yang diperlukan, kemudian tambahkan parutan pala yang telah disediakan, taburkan juga agar-agar powder permukaan adonan, dan terakhir berikan sedikit margarin. Berikutnya aduk adonan hingga rata, dianjurkan membersihkan tangan terlebih dahulu dan menggunakan sarung tangan kue. Adonan diaduk sampai halus dan merata, bisa melakukan secara manual dengan tangan atau menggunakan mesin sebagai alat bantu. Ini bertujuan agar adonan mengembang dan halus saat dimasak.



Gambar 5. Peserta, Mahasiswa, dan Penyelenggara sedang Membuat Dodol Pala

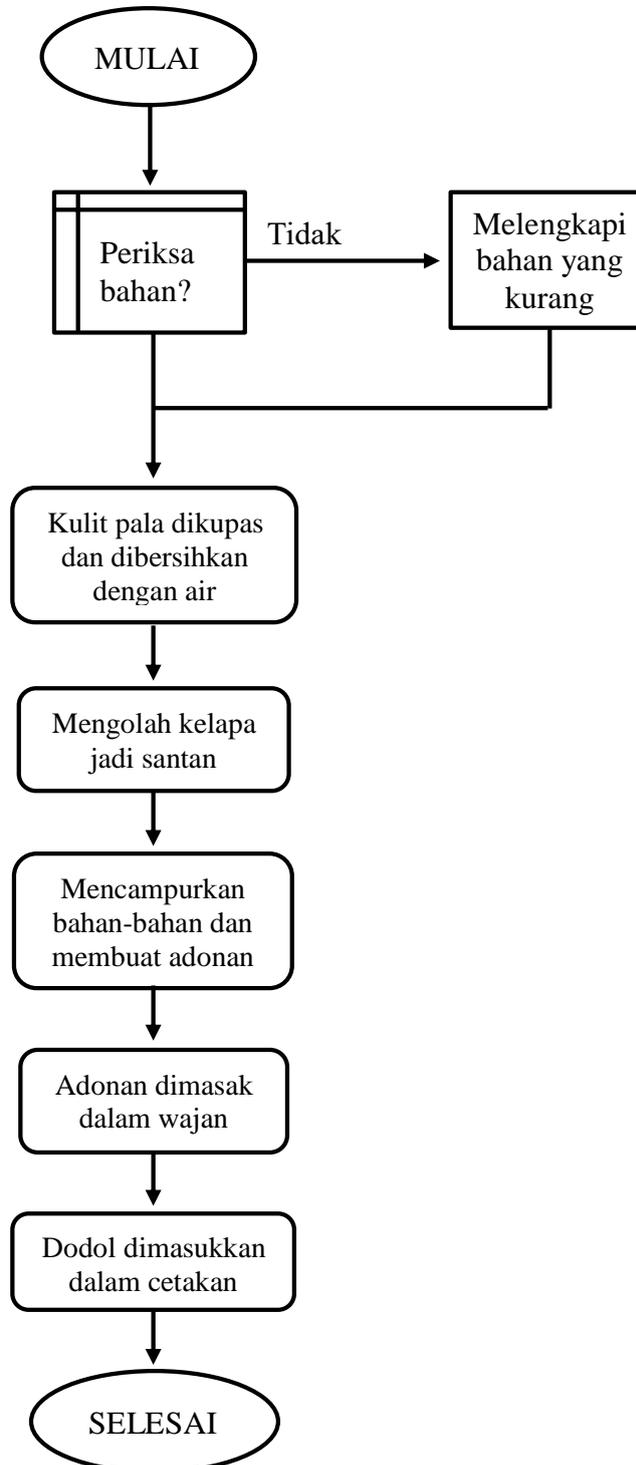
Keempat, selanjutnya adonan yang telah halus dimasak dalam sebuah wajan atau kuahi yang berukuran besar. Api yang digunakan tidak terlalu besar agar kualitas adonan tetap terjaga dan tidak gosong. Mengaduk nya dari atas, terus ke bawah hingga menyentuh dasar kali, lalu kembali ke atas. Demikian dilakukan secara terus menerus sampai adonan mengeras menjadi dodol. Diaduk selama dua jam, peserta secara bergilir melakukannya. Setelah masak masukkan margarin secukupnya ke dalam adonan dodol yang telah masak, kemudian aduk lagi.

Gambar 6. Peserta Mengaduk Adonan Pala



Kelima, ambil cetakan lalu oleskan lagi dengan margarin. Gunakan alas plastik bening ke dalam cetakan, agar hasil cetakan lebih maksimal. Cetakan yang telah sedia dan adonan yang telah masak dimasukkan kedalam cetakan. Secara perlahan semua adonan dimasukkan dan diratakan sesuai bentuk cetakan. Cetakan dodol biasanya berbagai jenis atau bentuk, semuanya dapat digunakan sesuai kebutuhan. Tunggu beberapa saat dan akhirnya jadilah dodol pala.

Gambar 7. Proses Pembuatan Dodol Pala



Berdasarkan praktik ini dapat diketahui bahwa pembuatan dodol sesungguhnya tidak sulit karena bahan-bahan dasarnya mudah ditemukan. Sebagai makanan khas dengan cita rasa manis dan memiliki tekstur lembut, dodol ini merupakan jenis makanan yang disukai oleh banyak orang. Disajikan dalam banyak kegiatan masyarakat, baik dibuat di acara hajatan, perayaan hari besar keagamaan, hari besar kebudayaan, peringatan hari kemerdekaan, dan lain sebagainya. Tidak jarang dodol menjadi simbol suatu daerah karena ciri khas pada rasa dan tekstur yang berbeda. Maka dari itu, produksinya lebih sering dilakukan pada momen tertentu saja. Berikut gambar 7 produk akhir dodol pala yang dibuat oleh peserta pelatihan bersama pendamping di Sentra IKM Aceh Selatan. Proses pembuatan dodol pala di sentra IKM Aceh Selatan dapat dilihat di Channel YouTube Matching Fund UTU & Sentra IKM Aceh Selatan pada link <https://www.youtube.com/watch?v=yv7dVSzApZo>.



Gambar 7. Hasil akhir Pembuatan Dodol Pala

Step 3. Pendampingan

Hasil kegiatan ini diperoleh produk dodol pala dengan cita rasa lembut dan manis. Kegiatan ini dilanjutkan dengan pendampingan, sejumlah keterampilan untuk pemasaran. Seperti pengemasan dodol pala yang baik dan memenuhi standar mutu. Terdapat dua model pengemasan untuk dodol pala yaitu kemasan berukuran besar dan kecil. Kemasan berfungsi sebagai wadah, saran distribusi, dan saran pemasaran sehingga desain kemasan penting untuk disesuaikan dan merepresentasikan produk itu sendiri. Lebih jauh kemasan ini nantinya akan membuat produk lebih tahan lama karena diberikan dalam satu tempat yang kedap udara, membuatnya layak dan aman untuk dikonsumsi (Limarta et al., 2017).

Setelah membuat kemasan yang layak, selanjutnya ialah pemasaran. Upaya pemasaran sangat penting melibatkan unsur moral dan etika yang baik, selain bertujuan mendapatkan pembeli potensial, akhlak yang baik dalam pemasaran dapat mengembangkan jaringan pemasaran menjadi lebih luas (Rizki et al., 2022). Produk pala sebagai industri rumahan, pasar pertama yang disasar masyarakat sekitar. Dodol pala bisa dipasarkan dalam dua cara, yaitu dari rumah ke rumah (*Personal Selling*) dan dari bisnis ke bisnis (*business to business*). *Personal*

seling bisa dipahami sebagai pemasaran langsung, yaitu menggunakan interaksi orang-ke-orang secara langsung untuk memasarkan dodol pala. Adapun pemasaran dari bisnis ke bisnis yaitu pemasaran dengan cara melalui orang ketiga, yang dimaksud orang ketiga adalah seseorang atau kelompok yang memiliki bisnis, membuat pernyataan kerjasama dan menyerahkan produk dodol pala agar dijual oleh orang ketiga tersebut.



Gambar 8. Proses Pengemasan dan Label Dodol Pala Doladeh

Demikian produk dodol pala yang dibuat dari pelatihan di UPTD sentra IKM Aceh Selatan. Pala menjadi ciri dan simbol kesuburan lahan di Aceh Selatan, sehingga mengilhami berbagai produk lokal Aceh Selatan yang berbahan dasar pala. Selama ini pelaku usaha pala di Aceh Selatan hanya memanfaatkan biji, fuli dan minyak pala ketika ada panen, selebihnya daging pala di buang atau menjadi limbah di pinggiran desa. Maka dari itu, kegiatan bimbingan dan pelatihan seperti ini menjadi penting, kegiatan olahan produk makanan berbahan dasar pala yang dilaksanakan di Sentra IKM Aceh Selatan menyuguhkan segudang wawasan dan keterampilan yang siap untuk diimplementasikan. Harapannya, setelah pelatihan ini masyarakat tetap melanjutkan dan mengembangkan olahan buah pala, disamping banyak manfaat untuk kesehatan, olahan daging pala juga dapat menopang pendapatan rumah tangga yang berpotensi meningkatkan pendapatan daerah. Memberikan keuntungan bagi pelaku usaha pala maupun industri setempat. Mempunyai peluang untuk dipasarkan pada skala kabupaten Aceh Selatan.

KESIMPULAN

Kegiatan bimbingan dan pendampingan bagi pelaku usaha pala di Kabupaten Aceh Selatan dapat disimpulkan dalam dua hal. *Pertama*, bimbingan teknis yang diberikan menambah pengetahuan pelaku usaha pala tentang manfaat daging pala yang bernilai ekonomi. *Kedua*, pelatihan yang dilakukan secara langsung dapat mendorong produksi rumah tangga para pelaku usaha pala. *Ketiga*, pendampingan dilakukan untuk pengemasan produk dan pemasaran. Dengan mengambil manfaat dari biji pala, daging pala juga dapat diolah menjadi dodol pala yang dapat dimanfaatkan di sektor usaha mikro, kecil dan menengah. Kegiatan olahan produk makanan berbasis pala memberikan dampak positif bagi kelompok tani pala di UPTD Sentra IKM Aceh Selatan. Peserta memberikan respon dan antusias yang tinggi selama mengikuti kegiatan pembuatan dodol pala. Diharapkan setelah pelatihan ini masyarakat tetap melanjutkan

dan mengembangkan olahan buah pala yang berpotensi meningkatkan pendapatan daerah, dan memberikan keuntungan bagi pelaku usaha pala maupun industri setempat. mempunyai peluang untuk dipasarkan pada skala kabupaten Aceh Selatan.

DAFTAR PUSTAKA

- Alhamid, D. M., Rumui, N., & Anas, S. (2022). Case Based Reasoning untuk Klasifikasi Mutu Biji Buah Pala Kering. *Jurnal JUPITER*, 14(1), 11–18.
- Asrol, & Hariyanto. (2017). DAYA SAING EKSPOR PALA INDONESIA DI PASAR INTERNASIONAL. *Dinamika Pertanian*, 33(2), 179–188. [https://doi.org/10.25299/dp.2017.vol33\(2\).3831](https://doi.org/10.25299/dp.2017.vol33(2).3831)
- Hafif, B. (2021). The Strategy to Maintain Indonesia as a Main Nutmeg Producer in the World. *Jurnal Penelitian Dan Pengembangan Pertanian*, 40(1), 58. <https://doi.org/10.21082/jp3.v40n1.2021.p58-70>
- Kementerian Pertanian. (2020). *Buku Outlook Komoditas Perkebunan Pala*. <https://doi.org/1907-1507>
- Limarta, M. N., Yuwono, E. C., & Mardiono, B. (2017). Perancangan Desain Kemasan Produk Kumoje UD. WMS Jember. *Jurnal DKV Adiwarna*, 1(10), 1–8.
- Nurdjannah, N. (2007). Teknologi Pengolahan Pala. *Badan Penelitian Dan Pengembangan Pertanian. Balai Besar Penelitian Dan Pengembangan Pascapanen Pertanian*, 1–54.
- Rizki, D., Athief, F. H. N., & Atika, M. (2022). The Role of Indonesian Muslim Entrepreneurs Community for Home Industry Players in Empowering Women During the Pandemic. *International Journal of Islamic Economic*, 4(2), 91–103. <https://doi.org/https://doi.org/10.32332/ijie.v4i2.5276>