

PELATIHAN PEMBUATAN KERIPIK PALA CRISPY BAGI IBU-IBU DAN REMAJA PUTRI DI KELURAHAN FORAMADIAHI KECAMATAN PULAU TERNATE KOTA TERNATE

Erna Rusliana Muhamad Saleh¹, Sartika Muksin², Hijria Sangaji², Nur Lasmi Karim²

¹Staf Pengajar Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Khairun

²Mahasiswa Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Khairun

email ernaunkhair@gmail.com, sartikamuksin66@gmail.com, hijriasangaji102@gmail.com,
nurlasmikarim25@gmail.com

ABSTRAK

Kelurahan Foradiahi adalah salah satu kelurahan yang terletak di wilayah Kecamatan Pulau Ternate, Kota Ternate, terkenal dengan potensi sumber daya alamnya yaitu buah pala. Pala yang dibelah akan dibuang daging dan tempurung palanya menjadi limbah di kebun-kebun. Padahal daging buah ini masih berpotensi diolah menjadi produk lain yang bernilai jual. Selama ini masyarakat Kelurahan Foradiahi belum mengetahui teknologi pengolahan ini karena keterbatasan pengetahuan dan ketrampilan. Oleh karena itu, dibutuhkan transfer teknologi kepada masyarakat Kelurahan Foradiahi terutama ibu-ibu PKK dan remaja putri agar mampu menguasai teknologi pengolahan ini. Diharapkan mereka tidak hanya mendapatkan pengetahuan tersebut, namun dapat membentuk home industri yang mengolah limbah pala tersebut menjadi produk-produk yang bernilai jual dan memiliki keberlanjutan produksi serta usaha. Pelatihan diberikan kepada 20 orang ibu-ibu PKK dan remaja putri di Kelurahan Foradiahi. Hasil pelatihan menunjukkan bahwa ibu-ibu PKK yang awalnya 100% belum tahu cara pembuatan, setelah diberi pelatihan maka 100% telah mengetahui cara pembuatan keripik pala. Pelatihan ini membuka wawasan peserta bahwa pembuatan kripik pala itu mudah. Hal ini terlihat dari hasil test yang diberikan. Pada awalnya sebelum pelatihan, 70% peserta menganggap pembuatan kripik pala itu sulit. Secara umum, 90% peserta merasa puas dengan pelatihan ini.

Kata Kunci : Keripik pala crispy, pelatihan, daging pala, kelurahan foradiahi

ABSTRACT

Foradiahi Village is one of the villages located in the Pulau Ternate District, Ternate City, famous for its natural resource potential, namely nutmeg. The split nutmeg will be discarded and the nutmeg shell will become waste in the gardens. In fact, this fruit flesh still has the potential to be processed into other products that have sales value. So far, the people of Foradiahi Village do not know this processing technology due to limited knowledge and skills. Therefore, technology transfer is needed to the people of Foradiahi Village, especially PKK mothers and young women so that they are able to master this processing technology. It is hoped that they will not only gain this knowledge, but can form a home industry that processes nutmeg waste into products that have sales value and have sustainable production and business. Training was given to 20 PKK mothers and young women in Foradiahi Village. The results of the training showed that PKK mothers who initially did not know how to make it, after being given training, 100% knew how to make nutmeg chips. This training opened the participants' horizons that making nutmeg chips is easy. This can be seen from the results of the test given. Initially before the training, 70% of participants considered making nutmeg chips difficult. In general, 90% of participants were satisfied with this training.

Keywords : Crispy nutmeg chips, training, nutmeg meat, Foradiahi Village

PENDAHULUAN

Kelurahan Foradiahi adalah salah satu kelurahan yang terletak di wilayah Kecamatan Pulau Ternate, Kota Ternate, terkenal dengan potensi sumber daya alamnya yaitu buah pala. Pala merupakan tanaman yang sudah lama ditanam dan menjadi salah satu komoditas andalan di Kelurahan Foradiahi. Luas areal tanaman pala di Kecamatan Pulau Ternate yang merupakan kecamatan tempat Kelurahan Foradiahi berada sebesar 226,5 Ha (BPS Ternate, 2022).

Penduduk Kelurahan Foradiahi terdiri dari 1.236 jiwa dengan jumlah penduduk laki-laki 635 jiwa, perempuan 621 jiwa dan jumlah keluarga adalah 332 KK. Masyarakat Foradiahi umumnya bermata pencaharian sebagai petani, sisanya adalah tukang, pegawai, dan pedagang. Sehari-harinya ibu-ibu beraktivitas di kebun untuk mencari pala yang jatuh, sedangkan bapak-bapak bekerja menjadi tukang kayu, tukang batu atau lainnya (Kelurahan Foradiahi, 2023). Masyarakat Kampong Tua Foradiahi dilatar belakangi oleh asal usul desa Foradiahi pada Tahun sebelum dan sesudah tahun 1999 – 2013 (Sangaji, 2022).

Pala yang diperoleh umumnya dibelah dan diambil biji serta fulinya kemudian dijemur kering. Biji dan fuli pala yang telah kering dijual ke pasar atau penampung hasil bumi di sekitar kelurahan. Harga biji pala dan fuli pala kering berfluktuasi tergantung harga pasar. Saat panen, harga biji pala kering sekitar Rp 50.000/kg dan fuli pala kering sekitar 70.000/kg. Harga ini akan naik saat sedang tidak panen. Umumnya pala yang didapatkan sehari-hari adalah sekitar 1-2 kg pala basah. Rendemen pala ketika dikeringkan sekitar 40%. Untuk mengeringkan dibutuhkan waktu sekitar 2-4 hari tergantung cuaca.

Pala yang dibelah akan diambil dagingnya dan menjadi limbah di kebun-kebun. Padahal daging buah pala ini masih berpotensi diolah menjadi produk lain yang bernilai jual. Dalam daging buah pala ini pun terkandung senyawa kimia yang bermanfaat 21 senyawa kimia (Sipahelut dan Telussa, 2011). Senyawa terbanyak yaitu miristisin, pinen dan sabinen (Lionukas dan Karwur, 2020). Daging buah pala dapat diolah menjadi keripik pala. Pemanfaatan daging buah pala secara optimal melalui diversifikasi produk olahan buah pala dapat meningkatkan pendapatan dan memberikan keuntungan ganda bagi petani pala (Arief *et al.*, 2015).

Harga keripik pala Rp 25.000/pouch (32 gr), sehingga ada potensi pendapatan yang akan diperoleh masyarakat Foradiahi jika mengolah daging pala menjadi produk turunan berupa kripik pala dibandingkan dibuang menjadi limbah di kebun. Dengan hal ini, petani pala di Foradiahi dapat

meningkatkan penghasilan mereka. Proses pengolahan ini juga dapat mendukung pengelolaan limbah organik secara efisien.

Selama ini masyarakat Kelurahan Foradiahi belum mengetahui teknologi pengolahan ini karena keterbatasan pengetahuan dan ketrampilan. Oleh karena itu, dibutuhkan transfer teknologi kepada masyarakat Kelurahan Foradiahi terutama ibu-ibu PKK dan remaja putri agar mampu menguasai teknologi pengolahan ini. Diharapkan mereka tidak hanya mendapatkan pengetahuan tersebut, namun dapat membentuk home industri yang mengolah limbah pala tersebut menjadi produk-produk yang bernilai jual dan memiliki keberlanjutan produksi serta usaha.

Ibu-ibu PKK dan remaja putri Kelurahan Foradiahi memiliki karakter senang belajar hal-hal baru dan ulet dalam bekerja, sehingga berpeluang untuk dilakukan transfer teknologi dan didampingi untuk memberikan nilai tambah pada limbah pala yang ada di Kelurahan ini. Dengan demikian diharapkan kelurahan ini dapat meningkat kemampuan berwirausaha sehingga dapat menjadi kelurahan Wirausaha dengan memanfaatkan limbah pala mejadi produk unggulan daerah.

METODE

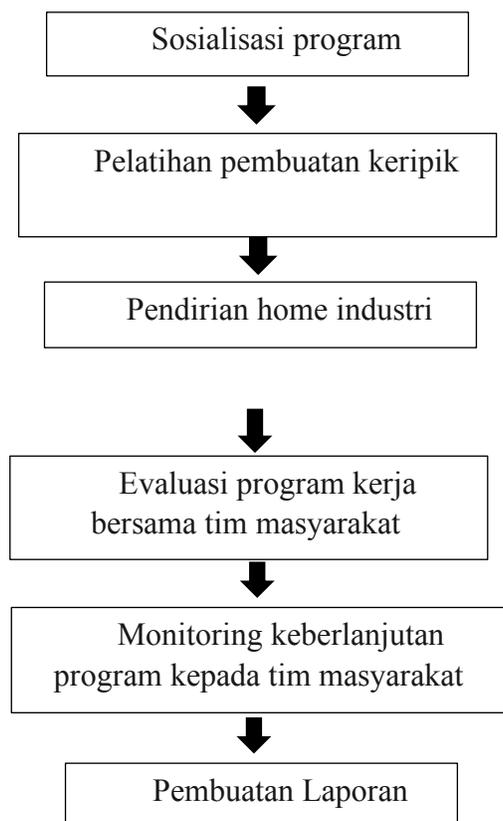
Kegiatan dilaksanakan secara penuh di lapangan dalam bentuk metode komunikasi inovasi dalam pemberdayaan masyarakat desa. Dari hasil kegiatan survei dan observasi ke lokasi dan wawancara dengan kepala desa, tokoh masyarakat, dan beberapa masyarakat sekitar disusunlah tahapan-tahapan kegiatan sebagai berikut:

a. Identifikasi potensi dan masalah

Karena produk olahan pala memiliki permintaan pasar tertinggi di pasar lokal, nasional, dan internasional, sebuah industri yang menghasilkan produk turunan pala mungkin menjadi alternatif yang lebih baik (Djumadil dan Syafie, 2019).

b. Penyusunan program bersama masyarakat

Penyusunan program bersama masyarakat dilakukan berdasarkan hasil identifikasi potensi dan masalah sebelumnya program yang disusun ditampilkan pada Gambar 1.



Gambar 1. Penyusunan program

c. Penetapan khalayak sasaran

Khalayak sasaran yang utama adalah ibu-ibu rumah tangga yang berjumlah 10 orang dan remaja putri berjumlah 10 orang sehingga tergetnya yaitu sebanyak 20 orang yang ada di Kelurahan Foradiahi. Penentuannya berdasarkan pemetaan terhadap karakteristik masyarakat Kelurahan Foradiahi yang kemudian dihasilkan RT sasaran sesuai mayoritas ibu rumah tangganya yang tidak bekerja dan tingkat ekonominya yang belum ideal.

d. Pelaksanaan program

Pelaksanaan program dilakukan dengan tahapan sebagai berikut :

1. Sosialisasi program
2. Pelatihan pembuatan keripik pala crispy
3. Pendampingan pembuatan kemasan dan desainnya

e. Evaluasi Program

Tahap Evaluasi dilakukan untuk mengetahui kekurangan dalam pelaksanaan program. Melalui proses evaluasi, kekurangan yang terjadi dalam pelaksanaan program dapat diperbaiki menjadi lebih baik. Tahap ini dilakukan oleh tim pelaksana kegiatan (Mahasiswa dan Dosen) bersama pihak desa dan tim pengelola (home industri).

f. Monitoring

Tahap monitoring dilakukan agar proses keberlanjutan oleh tim pengelola (home industri) dari masyarakat tentunya masih membutuhkan pembimbingan dalam proses pelaksanaan program.

PEMBAHASAN

a. Identifikasi potensi dan masalah

Kelurahan Foramadiahi merupakan salah satu kelurahan yang menghasilkan buah pala. Masyarakatnya hanya mengolah biji dan fuli pala untuk dikeringkan dan memiliki nilai jual pada relatif rendah. Limbah pala berupa daging pala umumnya menumpuk dan terbuang di kebun. Oleh sebab itu petani perlu diberikan transfer teknologi agar dapat memanfaatkan limbah tersebut menjadi produk bernilai jual dan unggul. Hal ini menjadi sebuah masalah yang perlu diatasi, salah satu cara untuk mengatasi masalah tersebut adalah dengan mendiversifikasi limbah limbah pala, diantaranya diolah menjadi kripik pala yang siap dipasarkan sehingga masyarakat memiliki produk olahan yang bernilai jual dan mendapatkan nilai tambah lainnya.

b. Pelaksanaan program

Pelaksanaan program dilakukan dengan tahapan sebagai berikut:

1. Sosialisasi program

Pada tahap ini akan dilakukan sosialisasi tentang program yang berisi penjelasan kegiatan-kegiatan yang akan dilakukan dan target yang ingin dicapai (Gambar 1). Selain itu memotivasi dan menjalin dukungan semua elemen dari masyarakat kelurahan. Diharapkan terdapat kesepemahaman antara masyarakat dan tim pelaksana (mahasiswa dan dosen). Dengan demikian kegiatan yang akan berlangsung merupakan kesepakatan bersama dan masyarakat dengan senang hati mengikuti setiap kegiatan yang ada. Keberlanjutan program juga lebih terjamin dengan adanya kepercayaan dari masyarakat kepada tim pelaksana.



Gambar 1. Sosialisasi program di Kelurahan Foramadiahi

2. Pelatihan pembuatan keripik pala

Kegiatan ini dilakukan praktek langsung tentang bagaimana teknologi proses pengolahan keripik pala (Gambar 2). Prosedur pengolahan keripik pala mengikuti prosedur dari tim MBKM THP (2021). Diajarkan dan didampingi juga tentang desain kemasan yang sesuai dengan standar kemasan pangan (memiliki no PIRT, komposisi, tanggal produksi, alamat produksi) sehingga produk yang dibuat siap untuk dipasarkan. Pendampingan pengurusan P-IRT merupakan solusi yang tepat dalam upaya pemberdayaan home industri sehingga terjadi peningkatan dan pengembangan produk (Saleh *et al.*, 2023). Pelatihan pengurusan PIRT mengikuti tahapan pelatihan seperti yang dilakukan oleh Saleh *et al.* (2022).



Gambar 2. Pelatihan pembuatan keripik pala

Kripik pala merupakan usaha produk olahan makanan dari bahan dasar daging buah pala. Bahan dasar tersebut pada dasarnya dianggap limbah oleh para petani dan sering dibuang begitu saja. Dengan demikian produk ini merupakan produk yang bisa dimanfaatkan atau mengolah limbah lingkungan menjadi makanan ringan yang bisa dikomersialkan.

Tabel 1. Hasil *pre test* pelatihan pembuatan keripik pala

No	Pertanyaan	Jawaban	
		Ya	Tidak
1	Pernah membuat keripik pala sebelumnya?	0%	100%
2	Pernah mengikuti pelatihan pembuatan keripik pala?	0%	100%
3	Tahu cara membuat kripik pala?	0%	100%
4	Sulitkah cara membuat kripik pala?	70%	30%

Tabel 2. Hasil *post test* pelatihan pembuatan keripik pala bagian 1

No	Pertanyaan	Jawaban	
		Benar	Salah
1	Alat apa saja yang digunakan dalam pembuatan kripik pala	100%	0%
2	Sebutkan bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatanKripik pala	100%	0%
3	Sebutkan bagaimana pembuatan kripik pala	100%	0%
Total		100%	0%

Tabel 3. Hasil post test pelatihan pembuatan keripik pala bagian 2

No	Pertanyaan	Jawaban	
		Ya	Tidak
4	Apakah sulit pembuatan kripik pala?	10%	90%
5	Apakah alat dan bahan pembuatan kripik pala sulit didapatkan?	0%	100%
6	Apakah tertarik membuat kripik pala?	80%	20%
7	Apakah kesulitan mengikuti pelatihan?	10%	90%
8	Apakah puas dengan pelatihan ini?	90%	10%

Sebelum pelatihan dilakukan *pre test* dan setelahnya dilakukan *post test*. Hal ini agar diketahui penangkapan peserta terhadap materi yang diberikan. Hasil *pre test* dapat dilihat pada Tabel 1. Pelatihan diikuti oleh 20 orang ibu-ibu PKK dan remaja putri kelurahan Foramadiahia. Dari hasil *pre test* terlihat bahwa seluruh peserta (100%) belum mengetahui cara membuat keripik pala dan menganggapnya sebagai hal yang sulit. Setelah diberikan pelatihan, ternyata 100% telah mengetahui cara pembuatan keripik pala. Hal ini dari hasil *post test* yang menunjukkan semua peserta pelatihan telah dapat menyebutkan alat, bahan dan cara pembuatan keripik pala. Hasil *post test* dapat dilihat pada Tabel 2 dan

3. Hasil *post test* (Tabel 3) ini menunjukkan bahwa setelah pelatihan sebagian besar (90%) sudah tidak menganggap bahwa pembuatan kripik pala ini sulit dan tertarik untuk membuat kripik pala. Peserta 100% menganggap bahwa alat dan bahan pembuatan selai tidak sulit untuk didapatkan. Inilah salah satu dasarpeserta sebagian besar tertarik membuat kripik pala (80%). Peserta pun sebagian besar (90%) tidak merasa kesulitan mengikuti pelatihan ini. Secara umum, 90% peserta merasa puas dengan pelatihan ini.

3. Pendampingan pembuatan kemasan dan desainnya.

Peserta dijelaskan tentang pelabelan, persyaratan kemasan dan desain kemasan yang menarik dan benar menurut aturan BPOM. Diskusi balik atas proses yang dilakukan dan hasil yang diperoleh (Pemberian motivasi dan kiat-kiat agar proses pengemasan lebih baik selain itu agar mitra mau menerapkan teknologi pengemasan ini). Tim akan membantu mendesain dan memesankan label serta kemasannya. Peserta diberi label dan kemasan yang telah didesain dan ditunjukkan kemana jika akan memesan kembali.



Gambar 3. Label kemasan kripik pala

c. Monitoring

Tujuan dan tahap monitoring adalah:

- Melihat perkembangan program yang telah dilaksanakan.
- Mengetahui kendala yang ada dalam proses pelaksanaan program.

c. Mencari solusi terhadap masalah yang ada, sehingga program Kelurahan Wirausaha yang dilaksanakan benar-benar efektif dan maksimal serta bersinergis.

Diharapkan dengan monitoring ini ada keberlanjutan kegiatan ini oleh tim pengelola (home industri) dari masyarakat.

SIMPULAN

Pelatihan diberikan kepada 20 orang ibu-ibu PKK dan remaja putri di Kelurahan Foradiahi. Hasil pelatihan menunjukkan bahwa ibu-ibu PKK yang awalnya 100% belum tahu cara pembuatan, setelah diberi pelatihan maka 100% telah mengetahui cara pembuatan keripik pala. Pelatihan ini membuka wawasan peserta bahwa pembuatan kripik pala itu mudah. Hal ini terlihat dari hasil test yang diberikan. Pada awalnya sebelum pelatihan, 70% peserta menganggap pembuatan kripik pala itu sulit. Secara umum, 90% peserta merasa puas dengan pelatihan ini.

UCAPAN TERIMAKASIH

Terimakasih disampaikan kepada kemendikbudristek (Belmawa) atas bantuan dana yang telah diberikan dalam program PPK-ORMAWA (Program Peningkatan Kapasitas Organisasi Mahasiswa) sehingga kegiatan ini dapat terlaksana.

DAFTAR PUSTAKA

- Arief, R.W., Firdausil A.B. dan R. Asnawi. 2015. Potensi Pengolahan Daging Buah Pala Menjadi Aneka Produk Olahan Bernilai Ekonomi Tinggi. *Bul. Littro*, Volume 26, Nomor 2, Desember 2015
- [BPS Ternate] Badan Pusat Statistik Ternate. 2022. *Ternate dalam Angka*. BPS Ternate, Ternate
- Djumadil, N. dan Y. Syafie. 2019. Analisis Prospek dan Kendala Pengembangan Produk Industri Berbahan Baku Daging Buah Pala di Kota Ternate. *Techno: Jurnal Penelitian* 8 (2), 334-343
- Kelurahan Foradiahi. 2023. *Profil Kelurahan Foradiahi*. Kelurahan Foradiahi, Ternate
- Liunokas, A. B., dan Karwur, F. F. 2020. Isolasi dan Identifikasi Komponen Kimia Minyak Asiri Daging Buah dan Fuli Berdasarkan Umur Buah Pala (*Myristica fragrans* Houtt). *Jurnal Biologi Tropis*, 20(1), 69-77.
- Saleh, E. R. M., Ibrahim, A. R., dan Juharni, J. 2022. Food Safety Counseling at Home Industry in Moiso Village for Assistance with Permit Number PIRT (Pangan Industri Rumah Tangga). *Agrikan Jurnal Agribisnis Perikanan*, 15(2), 516-520.
- Saleh, E. R. M., Ibrahim, A. R., dan Juharni, J. 2023. Pemberdayaan Home Industri Desa Moiso, Jailolo Selatan, Halmahera Barat, Maluku Utara dengan Pendampingan Pengurusan PIRT Produk Virgin Coconut Oil (VCO). *REKA KARYA: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(1), 101-107.
- Sangaji, M. 2022. Perkembangan Kampong Tua Foradiahi Kota Ternate Tahun 1999 -2013. *Ilmu Sejarah*. FIB, Unkhair, Ternate

Sipahelut, S. G., dan Telussa, I. 2011. Karakteristik Minyak Atsiri Dari Daging Buah Pala Melalui Beberapa Teknologi Proses *Characteristic of the Essential Oil of Fruit Nutmeg By Some Process Technology*. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 4(2), 126-134.

Tim MBKM THP. *Laporan MBKM Skema Bina Desa di Desa Bangkit Rahmat*. Program Studi THP, Faperta, Unkhair, Ternate.