

PELATIHAN KUE PALA PADA MASYARAKAT PANTAI PULAU SEUMADU KECAMATAN MUARA SATU KOTA LHOKSEUMAWE

Anismar^{1*}, Ainol Mardhiah², Nursanjaya³

^{1,2}Prodi Ilmu Komunikasi Universitas Malikussaleh
³Prodi Administrasi Bisnis Universitas Malikussaleh)
*Email : anismar@unimal.ac.id

ABSTRAK

Judul pelatihan dalam rangka kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah Pelatihan Kue Pala pada Masyarakat Pantai Pulau Seumadu Kecamatan Muara Satu Kota Lhokseumawe, pelatihan ini dilatarbelakangi oleh kawasan Pulau Seumadu adalah salah satu kawasan wisata di Kota Lhokseumawe, jarak antara pulau Seumadu dengan pusat ibu kota sekitar 12 kilometer, daerah ini sering dikunjungi oleh wisatawan domestik atau wisatawan nusantara. Namun, untuk sekedar menikmati atau membawa pulang berupa oleh-oleh tidak tersedia di kawasan ini. Sementara bahan bakunya di daerah kecamatan Nisam dan Kecamatan Sawang melimpah dan dibuang begitu saja, sehingga perlu diolah menjadi sumber ekonomi baru bagi masyarakat. Adapun metode dalam pelatihan direncanakan dalam empat langkah, yaitu: langkah/tahapan perencanaan, langkah/tahapan pelaksanaan, langkah/tahapan pemantauan dan langkah/tahapan pengevaluasian (*follow-up* dari kegiatan), agar peserta pelatihan dapat menyerap seluruh materi pelatihan secara mudah dan lancar. Sementara target capaian dalam pelatihan ini adalah berupa keahlian pengolahan kue pala dari buah aslinya menjadi kue pala dan siap untuk dipasarkan ke sejumlah warung/restoran yang ada di kawasan Kota Lhokseumawe dengan harga yang lebih tinggi dan dapat memberikan pengetahuan pemasaran kepada kelompok mitra agar produk yang dihasilkan dapat dipasarkan dengan mudah. Kemudian hasil dari pelatihan ini adalah: Masyarakat dapat memanfaatkan limbah dari buah pala sebagai sumber ekonomi baru terutama bagi masyarakat di kawasan perkebunan pala dan di kawasan objek wisata Pulau Seumadu Kota Lhokseumawe, peserta pelatihan dapat terbuka wawasannya/keinginan tentang peluang usaha baru pada sektor industri rumah tangga yang lebih kreatif dan inovatif, dan kegiatan pelatihan kue pala sebagai kegiatan pengabdian kepada masyarakat menunjukkan hasil yang signifikan terhadap keterampilan warga dalam mengolah daging buah pala menjadi produk yang bermutu dan dapat dipasarkan secara luas, namun masih perlu pendampingan dalam pengemasan, perizinan dan pemasaran produk lebih lanjut.

Kata Kunci : Pelatihan, Kue Pala, Pulau Seumadu, Kota Lhokseumawe

1. PENDAHULUAN

Pulau Seumadu adalah salah satu kawasan wisata di Kota Lhokseumawe, jarak antara pulau Seumadu dengan pusat ibu kota sekitar 12 kilometer, daerah ini sering dikunjungi oleh wisatawan domestik atau wisatawan nusantara. Namun, untuk sekedar menikmati atau membawa pulang berupa oleh-oleh tidak tersedia di kawasan ini. Sementara hampir semua tempat objek wisata di nusantara ini pasti ada oleh-oleh khas daerah tersebut, disamping sebagai sumber ekonomi masyarakat juga dapat dijadikan promosi kawasan wisata yang terdapat dikemasan oleh-oleh tersebut.

Dari hasil wawancara penulis dengan Edy Surya (pedagang pala di Kecamatan Sawang) pada tanggal 18 September 2022, maka dapat diketahui di Kecamatan Sawang dan Kecamatan Nisam berkembang pesat kebun pala saat ini, dapat diperkirakan sekitar 400 ton buah pala basah panen di dua kecamatan tersebut.

Biasanya petani pala hanya mengambil biji pala saja untuk dijual kering, sementara buahnya bagian luar dibuang begitu saja. Padahal buah pala bagian luar dapat diolah menjadi kue pala, manisan pala, sirup pala, balsem pala dan minyak pala. Apa bila masyarakat dapat mengolah buah pala menjadi berbagai produk olahan maka akan bertambah perekonomian masyarakat termasuk petani pala itu sendiri. Melihat potensi yang ada, maka prospek bisnis kue pala akan lebih cerah pada masa yang akan datang, apalagi diolah secara bagus dan enak seperti tanpa obat pengawet.

Pengusaha mikro/jasa layanan dapat memanfaatkan kesempatan ini, karena kawasan objek wisata Pulau Seumadu dekat dengan pusat Kota Lhokseumawe, dan terdapat banyak Perguruan Tinggi seperti: Unimal, Politeknik, IAIN, Al-Muslim dan lain-lain. Mahasiswa yang kuliah di kawasan Kota Lhokseumawe saja melebihi empat puluh ribu mahasiswa, sekitar 75 persen mahasiswa berasal dari luar daerah, sudah pasti waktu liburan mereka pulang dengan membawa oleh-oleh, atau waktu wisuda mahasiswa, banyak keluarga mahasiswa berkunjung ke kawasan objek wisata sambil menikmati keindahan alam. Ini peluang yang dapat dimanfaatkan oleh pengusaha mikro yang ada di kawasan objek wisata Pulau Seumadu. Dulu usaha kue pala ini di Aceh yang ada cuma di Kabupaten Aceh Selatan, tapi sekarang setelah banyak batang palanya mati usaha kue pala di Aceh Selatan sudah mulai berkurang karena dibaringi dengan berkurangnya bahan baku. Hal ini harus dimanfaatkan oleh pelaku usaha di Kota Lhokseumawe.

Salah satu peluang usaha yang tidak pernah habisnya adalah peluang yang berkaitan dengan pangan. Dalam dinamika bisnis pangan global, masyarakat sedang bergegas memasuki era baru, yaitu era pangan mahal (*expensive food era*) atau era permintaan tinggi terhadap pangan dan berbagai produk pangan. Era yang menurut FAO, IMF, dan UNFPA terjadi karena dipicu oleh laju pertumbuhan penduduk, peningkatan pendapatan, lompatan kelas menengah, pergeseran selera konsumsi, konversi

lahan dan perubahan iklim global. (E. Herman Khaeron, 2022). Hal ini harus dimanfaatkan oleh pelaku wirausaha termasuk juga pelaku usaha industri rumah tangga.

Menurut Aprillia Theresia, (2015), di negara berkembang, proses perbaikan ekonomi itu dimulai dari pembangunan berbasis masyarakat, secara sederhana dapat diartikan sebagai pembangunan yang mengacu kepada kebutuhan masyarakat, direncanakan, dan dilaksanakan oleh masyarakat dengan sebesar-besarnya memanfaatkan potensi sumber daya (alam, manusia, kelembagaan, nilai-nilai sosial-budaya, dll) yang ada dan dapat diakses oleh masyarakat setempat.

Menurut E. Herman Khaeron (2022), Semula investasi pangan tidak menarik untuk diperbincangkan, tetapi dengan dibukanya keran bagi asing untuk berinvestasi di bidang pangan (lihat UU investasi), ancaman pengendalian terhadap pangan nasional semakin nyata. Hampir dipastikan, setiap negara dibelahan bumi tidak gampang menyerahkan urusan pangan kepada negara lain atau pihak korporasi asing, karena berkenaan dengan stabilitas ekonomi politik. Karena sudah dilegalisasi, laju investasi pangan asing harus dilawan, untuk itu perlu peran nyata masyarakat lingkungan untuk menggarapnya.

2. METODE PELAKSANAAN

2.1. Untuk Pengusaha Mikro

Pada tahap ini adalah tahapan isi program (*program content*) merupakan perwujudan dari isi pelaksanaan pelatihan, berisikan proses pengembangan materi pelatihan dari pemateri ke peserta pelatihan/mitra, sehingga prinsip-prinsip belajar (*learning principles*) yang efektif adalah yang memiliki kesesuaian antara metode dengan gaya belajar peserta pelatihan. Prinsip-prinsip belajar yang diterapkan dalam pelatihan ini adalah: partisipasi, reputasi, relevansi, pengalihan, dan umpan balik.

Perencanaan dan metode pelaksanaan pelatihan dilakukan secara bertahap sesuai dengan target pelatihan. Tahapan pertama (jangka pendek), pada tahapan kedua (jangka menengah), materi pelatihan sudah mengarah pada memperbaiki manajemen organisasi mitra yang lebih profesional dan mandiri dan ikut serta melakukan analisis ekonomi dari manfaat usaha pengolahan ikan bandeng agar menjadi sumber ekonomi utama bagi mitra sendiri dan keluarganya, serta mengajarkan cara membuat produk untuk dapat dipasarkan ke pasar modern.

a. Tahapan Pemantauan

Pada langkah atau tahapan ini dilakukan saat kegiatan pelatihan berlangsung, anggota pengurus ditugaskan untuk memantau langsung teknis pelaksanaan pelatihan tentang ketepatan materi pelatihan, situasi forum pelatihan, waktu pelatihan dan keluhan dari peserta atau pemateri pelatihan untuk dicari solusi segera, sehingga target pelatihan tercapai sesuai yang diinginkan.

b. Tahapan evaluasi pelatihan

Sebagaimana yang telah diuraikan sebelumnya, setelah dilaksanakannya masa pelaksanaan pelatihan maka akan dilakukannya masa evaluasi program, hal ini perlu dilakukan untuk menilai tingkat keberhasilan dan kegagalan sebuah kegiatan, pada masa evaluasi ini, masih ada kesempatan untuk melakukan perbaikan program sesuai dengan yang direncanakan. Proses evaluasi penting dilakukan untuk mengetahui efektif atau tidaknya suatu sistem pembelajaran yang diterapkan oleh pelaksana kegiatan. Karena bila pelaksana kegiatan tidak melakukan evaluasi, sama saja peserta pelatihan tersebut tidak ada perkembangan dalam merancang sistem pembelajaran. Sehingga peserta pelatihan bisa saja merasa bosan dengan sistem belajar yang terus menerus sama, pelaksana kegiatan harus menciptakan inovasi baru untuk memperbaharui materi pelatihan yang akan ia terapkan di dalam forum, mulai dari materi, pemateri, metode, media, dan lingkungan tempat pelatihan.

Dalam merancang evaluasi pelatihan, pelaksana kegiatan juga harus memperhatikan prinsip dasar evaluasi dan syarat -- syarat yang harus diperhatikan. Syarat -- syaratnya yaitu evaluasi harus benar -- benar menggunakan alat ukur yang tepat (valid) sesuai dengan tujuannya.

2.2. Untuk Masyarakat Umum

Kelompok ini hanya ada tambahan pada langkah perencanaan saja. Pada tahap ini, perlu dilakukan penilaian kebutuhan (*need assessment*) pelatihan dengan melakukan analisis SWOT, hal ini dianggap perlu karena merupakan langkah yang paling penting dalam pengembangan program pelatihan. Langkah penilaian kebutuhan ini merupakan landasan yang sangat menentukan pada langkah-langkah berikutnya. Kekurangakuratan atau kesalahan dalam penilaian kebutuhan dapat berakibat fatal pada pelaksanaan pelatihan. Dalam penilaian kebutuhan ini dapat digunakan tiga tingkat analisis yaitu analisis pada tingkat organisasi, analisis pada tingkat program dan analisis tingkat operasional baik pada organisasi atau individu, termasuk juga terhadap ketersediaan bahan baku, mempersiapkan modul dan mempersiapkan instruktur/pemateri yang tepat sesuai keadaan yang ada, agar manajemen pelatihan dapat berjalan secara efektif dan efisien.

Adapun langkah-langkah dan metode pelaksanaan pelatihan dapat dilihat sebagaimana tabel di bawah ini:

Tabel: 2

Langkah-Langkah dan Metode Pelaksanaan Pelatihan

| No | Langkah Pelatihan | Metode Pelatihan | Lama/ Waktu |
|----|--|---|---|
| 1 | Langkah Perencanaan - Menganalisis peserta pelatihan - Menganalisis bahan baku - Menganalisis modul pelatihan - Mempersiapkan pemateri pelatihan - Koordinasi dengan pihak terkait | Tatap muka Tatap muka Folder-brosur Tatap muka Tatap muka | 1 hari 1 hari 1 hari 1 hari 1hari |
| 2 | Langkah Pelaksana Pelatihan - Pelatihan ikan bandeng - Pelatihan membuat proposal kegiatan - Pelatihan cara pemasaran | Demonstrasi Demonstrasi Materi | 2 hari 1 hari 1 hari |
| 3 | Langkah Pemantauan | Tatap muka | Selama kegiatan pelatihan |
| 4 | Langkah Evaluasi Pelatihan - Mengedarkan angket kepuasan peserta pelatihan - Bahan evaluasi pada pelatihan tahun berikutnya | <i>Evaluasi Model CIPP</i> | 1 hari 1 hari |

Sumber: Analisis Pengusul, 2022

2.3. Partisipasi Mitra

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini, pengusul merencanakan melakukan pelatihan pada masyarakat di kawasan objek wisata Pulau Seumadu Desa Batuphat Barat, sekaligus dijadikan sebagai mitra kegiatan. Bentuk partisipasi yang diinginkan dari mitra (desa Batupat Barat) adalah:

1. Dapat memberikan dorongan kepada peserta pelatihan untuk mengikuti acara dari semua tahapan pelaksanaan kegiatan;
2. Dapat memberikan izin pemakaian tempat pelatihan yang ada di desa;
3. Dapat memberikan peserta utusan dari aparat desa pada kegiatan tersebut;
4. Dapat mengusulkan anggaran desa pada tahun berikutnya baik berupa program jangka pendek atau program jangka menengah sekaligus dapat mendukung program pasca pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat;
5. Ikut memberikan kampanye baik secara langsung atau tidak langsung tentang pentingnya pelatihan kue pala sebagai sumber ekonomi baru bagi masyarakat;
6. Ikut mendampingi kegiatan pelatihan sesuai langkah-langkah atau tahapan yang direncanakan.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Pelaksanaan Kegiatan dan Hasilnya

Kegiatan pelatihan kue pala dilaksanakan pada akhir bulan Oktober 2022 di Pantai Pulau Seumadu Kota Lhokseumawe, diikuti tujuh puluh peserta. Pada sesi pelatihan, peserta dibagi dua kelompok yaitu: kelompok ibu-ibu rumah tangga dan kelompok remaja, pada masing-masing peserta diberikan baju seragam pelatihan untuk kebersamaan. Pembagian kelompok ini sengaja dilakukan, sebagai metode pembelajaran agar peserta pelatihan cepat menerapkan materi pelatihan yang diberikan. Berikut dapat dilihat pada gambar 1 berikut ini peserta pelatihan:

Gambar: 1
Pembukaan kegiatan pelatihan



Gambar: 2
Peserta remaja memakai baju seragam



Gambar: 3
Buah pala sudah dikeluarkan biji pala sebagai Bahan baku utama untuk membuat kue pala



Gambar: 4
Sedang berlangsung materi pelatihan



Gambar: 5
Hasil pelatihan berupa kue pala yang sudah menghasilkan



Pada materi pertama, pemateri menjelaskan tentang kandungan yang terdapat dalam buah pala, dimana buah pala memiliki kandungan senyawa dan aktivitas biologik yang beragam. Biji, fuli dan daging buah dari pala memiliki aktivitas biologik seperti antimikroba, aktivitas sebagai antibakteri (Putra dkk, 2015) dan aktivitas sebagai antioksidan (Hooper dan Jackson, 2002). Selain itu ekstrak buah Pala dapat mematikan larva nyamuk *Aedes aegypti* (Abdullah dkk, 2016).

Kendala selama ini di wilayah Aceh Utara dan Kota Lhokseumawe, akhir-akhir ini sudah banyak kebun pala masyarakat, namun pengolahannya masih sangat minim terutama olahan daging buahnya yang cenderung menjadi limbah di kebun. Penggunaan dalam masyarakat selama ini di wilayah Kota Lhokseumawe hanya digunakan untuk bumbu masak saja, ataupun dibuat minyak dengan mengekstraksi bijinya. Pada hal, buah pala dapat diolah menjadi manisan, atau kue pala dengan berbagai varian.

Kue pala yang olahannya berasal dari kulit daging pala seharusnya dapat dimanfaatkan oleh masyarakat daerah ini seperti momen hari raya atau sebagai oleh-oleh khas daerah bagi wisatawan. Kue pala atau manisan pala selalu harus dibuat baru, karena mudah berjamur dan menghasilkan bau yang kurang sedap, sehingga produksinya tergantung pada pemesanan.

Kue pala sebagai salah satu produk olahan alternatif dapat diproduksi dan disimpan dalam jangka waktu yang lebih lama. Pelatihan kue buah pala pada masyarakat Pulau Seumadu dimaksudkan untuk meningkatkan keterampilan masyarakat dalam mengolah limbah daging buah pala menjadi produk kue pala yang dapat dipasarkan luas sehingga dapat meningkatkan perekonomian masyarakat Pulau Seumadu dan umumnya bagi masyarakat Kota Lhokseumawe. Kegiatan pelatihan pembuatan kue pala ini dilakukan di Pulau Seumadu dengan mengundang perwakilan warga dari Desa Batuphat Barat, remaja dan ibu rumah tangga.

Selanjutnya peserta dibagi dalam 2 kelompok kerja, dan pelatihan diawali dengan memberikan materi seputar kegunaan buah pala bagi manusia, tentang pemahaman warga terkait produk kue pala dari daging buah pala, materi tentang buah pala dan pengolahan serta produk-produk yang ada di pasaran selama ini, kemudian dilanjutkan dengan praktek langsung kepada peserta pelatihan sehingga dari pelatihan ini diharapkan dapat dibuat dalam skala industri rumah tangga dan kemudian diakhir dengan kuisioner untuk mengukur kemampuan peserta dalam memahami materi pelatihan yang diberikan secara ceramah dan praktek langsung.

Sebenarnya, sasaran utama dalam pelatihan pembuatan kue pala ini di pulau Seumadu karena mempertimbangkan kondisi perekonomian masyarakat nelayan di pesisir tersebut yang tidak selamanya bisa mengandalkan hasil laut, terutama pada masa cuaca buruk dan gelombang tinggi. Buah Pala merupakan salah satu komoditas perkebunan yang sedang berkembang di Wilayah Aceh Utara dan Kota Lhokseumawe akhir-akhir ini, namun belum dimanfaatkan dan diolah secara maksimal, disebabkan

karena kekurangpahaman masyarakat terkait jenis-jenis olahan dari kulit buah pala yang bisa dikomersilkan atau dipasarkan secara luas sehingga dapat meningkatkan perekonomian masyarakat.

Kegiatan pengabdian dilakukan dalam beberapa tahapan dan menekankan pada materi ceramah oleh tim pelaksana yang disampaikan seperti manfaat dari buah pala dalam bidang pangan dan kesehatan, dan beberapa produk diversifikasi olahannya yang memiliki nilai jual yang lumayan menjanjikan dan bagaimana prosedur perizinan untuk mendapatkan registrasi izin edar dari instansi terkait seperti BPOM dan Dinas Kesehatan.

Peserta pelatihan harus mengetahui juga, bahwa buah Pala termasuk kedalam tumbuhan tropis, dari famili Myristicaceae. Sebanyak 15 genus (marga) dan 250 species (jenis) dari family tersebut, dari 15 marga tersebut 4 marga diantaranya berada di tropis Asia (Syukur dkk, 2001). Daerah penghasil utama pala di Indonesia terdapat di Kepulauan Maluku, Nanggroe Aceh Darussalam, Sumatra Barat, Sulawesi Utara, Jawa Barat dan Papua (Nurdjannah, 2007).

Kemudian, proses pengolahan buah pala di tingkat petani masih menghasilkan limbah bahan baku yang belum dimanfaatkan, antara lain bagian daun, kulit buah dan cangkang biji pala. Kulit buah pala bentuknya tipis tapi daging buahnya tebal, dengan warna kuning, kuning kecoklatan sampai kuning kemerahan. Daging buah pala cukup tebal dengan ukuran $1,0 \pm 0,18$ cm, bentuk buah bulat agak oval, daging kulit buah pedas dan padat serta memiliki aroma tajam, sebanyak 1 kg buah pala utuh dapat menghasilkan 95g kulit buah pala dan 602,5g daging buah pala, sehingga kulit buah pala memiliki ukuran sebesar $\pm 0,15$ cm (Jumilawaty, 2016).

Pengolaha kulit buah pala dimulai dengan cara membuang kulit dari buahnya dengan pisau stainlesssteel yang tajam. Selanjutnya, buah pala direndam dalam larutan NaCl dengan ratio 300 kg : 150 liter air bersih, direndam selama 1-2 malam. Tujuan perendaman ini adalah mencegah terjadinya pencoklatan pada daging buah saat dikupas, juga sekaligus menghilangkan rasa sepat dari senyawa tanin kulit buah pala (Arief, R, dkk, 2015). Rasa khelat dan sedikit sepat ini menyebabkan kulit buah pala diabaikan sehingga hanya dibuang sebagai limbah.

Kulit buah pala mengandung senyawa kimia atau dikenal dengan metabolit sekunder seperti senyawa *fenol*, *flavonoid*, *tanin* dan senyawa lain yang memiliki aktivitas yang bagus (Tempomona, 2015). Beberapa senyawa minyak atsiri juga banyak terdapat dalam kulit buah pala seperti myristicin, pinene, kamfen (zat membius), dipenten, pinen safrol, eugenol, isoeugenol, alkohol, gliseda (asam *miristinat*, *asam-oleat*, *borneol*, *giranol*). John (2009) melaporkan bahwa kulit buah pala mengandung metabolit primer seperti protein, lemak, pati, gula, vitamin A, B1 dan C. Buah Pala telah lama digunakan sebagai obat psikotropik karena kemampuannya menenangkan perasaan dan menyenyakkan tidur Takikawa dkk (2002) menyatakan bahwa buah pala sangat potensial sebagai anti bakteri *Escherichia coli* penyebab diare. Salah satu tanaman industri penghasil minyak atsiri adalah tanaman pala (Stahl, 1985).

Minyak atsiri dari pala memiliki aktivitas sebagai antibakter (Nurdjannah et al, 2007). Menurut Diah (2011), tanaman pala memiliki kandungan senyawa flavonoid dan berdasarkan studi etnofarmakologinya diduga memiliki efek penghambat terhadap pertumbuhan bakteri penyebab diare.

Sebenarnya, manisan kulit buah pala telah familiar di kalangan masyarakat di Kabupaten Aceh Selatan (jarak wilayahnya dengan Kota Lhokseumawe sekitar 13 jam perjalanan darat), namun di wilayah Kota Lhokseumawe produk ini belum begitu familiar.

Pengembangan makanan olahan berbasis kulit buah pala perlu mendapatkan perhatian, karena selain untuk mengurangi limbah perkebunan juga dapat menjadi alternatif penghasilan warga jika dapat dikembangkan menjadi suatu produk makanan dan minuman yang layak untuk dipasarkan.

B. Pengaruh dan Dampak Kegiatan

Setelah dilalui semua tahapan pelatihan, peserta sudah mulai nampak ketrampilan terutama dalam cara membersihkan buah pala sebagai bahan baku utama, sebelumnya, peserta belum begitu tahu cara membuka biji pala dan membersihkan buah pala dari kulit dasarnya. Hal ini dapat dilihat pada gambar 6 berikut ini:

Gambar 6

Peserta pelatihan sedang mengeluarkan biji pala dan sekaligus membersihkan kulitnya



Peningkatan keterampilan masyarakat setelah pelatihan ini sudah mulai dirasakan, target perubahan sesuai dengan salah satu tujuan dari pada pelatihan adalah dapat meningkatkan keterampilan kelompok masyarakat dalam mengolah daging buah pala menjadi sumber ekonomi keluarga. Tim terlebih dahulu mendemonstrasikan cara pengolahan buah pala menjadi kue pala (seperti dalam gambar 6), kemudian diikuti secara langsung oleh peserta pelatihan.

Peserta didampingi oleh tim hingga peserta secara mandiri mampu mengolah sendiri kue pala. Dalam pelatihan ini, kelompok ibu rumah tangga diberikan peralatan pengolahan berupa pisau lipat yang tajam

dan peralatan lainnya, sehingga permasalahan tidak adanya modal untuk pengadaan peralatan pengolahan sudah dapat diatasi oleh mitra. Selain itu, dalam kegiatan ini dilakukan pelatihan cara pelabelan dan pengemasan produk kue pala agar kue pala agar lebih menarik dan lebih tahan lama. Setelah pelatihan, dilakukan proses pendampingan kepada kelompok peserta sampai mereka terampil mengolah sendiri kue pala dengan berbagai varian.

Pada tahapan terakhir, pemateri melakukan praktik langsung dan evaluasi, produk hasil olahan peserta pelatihan kue pala dievaluasi dan diberikan saran agar produk yang dibuat lebih baik lagi. Pengujian organoleptik terhadap produk kue pala dilakukan dengan menggunakan uji hedonik. Tujuan pengujian ini untuk mengevaluasi kesukaan peserta terhadap kue pala yang dihasilkan. Pada pengujian hedonik ini, panelis mengemukakan tanggapan pribadi suka atau tidak suka terhadap produk yang diuji serta tingkat kesukaannya. Tingkat kesukaan ini disebut skala hedonik. Skala hedonik ditransformasikan ke dalam skala numerik menurut tingkat kesukaan.

Pada tahap evaluasi ini diketahui bahwa kelompok peserta pelatihan kue pala yang sebelumnya sama sekali belum mengetahui cara pengolahan daging buah pala menjadi lebih mengetahui dan lebih terampil dalam mengolah daging buah pala menjadi kemasan kue pala. Bertambahnya pengetahuan dan penguasaan pengolahan limbah pala dapat mendorong kelompok pelatihan ini untuk membuat produk khas olahan dari daging buah pala serta diharapkan dapat menumbuhkan minat membuka usaha produk selai lembaran pala untuk meningkatkan pendapatan keluarga.

C. Luaran Pengabdian

Program pengabdian kepada masyarakat berupa pelatihan membuat kue pala ini khalayak sarannya adalah ibu-ibu rumah tangga dan remaja, dilaksanakan di Pantai Pulau Seumadu Kecamatan Muara Satu, merupakan masyarakat tidak produktif secara ekonomis (masyarakat biasa). Jumlah mitra ini ditetapkan dengan mempertimbangkan efisiensi dan intensitas pelaksanaan program.

Mitra yang merupakan kelompok ibu-ibu rumah tangga dan remaja yang berasal dari masyarakat seputar Pulau Seumadu berjumlah tujuh puluh orang. Jenis permasalahan yang ditangani dalam program pengabdian ini meliputi aspek produksi dan manajemen usaha. Aspek produksi dengan melatih ibu-ibu rumah tangga dan remaja bagaimana cara membuat/menghasilkan buah pala menjadi kue pala dengan berbagai varian, sedangkan pelatihan manajemen usaha direncanakan dilakukan pada tahapan berikutnya yaitu dengan mengadakan kerjasama dengan koperasi, warung, toko, pedagang di pasar, supermarket dan swalayan untuk pemasaran.

Pada dasarnya, kegiatan pengabdian ini merupakan solusi terhadap permasalahan yang dihadapi mitra melalui pendekatan secara terpadu, agar dapat meningkatkan nilai ekonomis dari sampah buah pala

yang belum dimanfaatkan menjadi sumber ekonomi baru bagi masyarakat pada umumnya secara optimal. Adapun luaran pasca kegiatan pelatihan ini yang diharapkan adalah sebagai berikut :

| No | Unsur | Pra Pelatihan | Pasca Pelatihan |
|----|---|---------------------------------------|--|
| 1 | Keterampilan dalam mengolah buah menjadi produk | Belum memiliki keterampilan | Memiliki keterampilan mengolah buah pala menjadi aneka varian kue pala |
| 2 | Buah pala | Digunakan untuk barang buangan/sampah | Buah pala diolah menjadi berbagai varian kue pala |
| 3 | Nilai jual kue pala | Tidak ada nilai jual | Meningkat karena ada nilai tambah dari produk hasil olahan (jenis produk olahan baru) |
| 4 | Pemasaran kue pala | Sebatas wacana | Dapat dipasarkan lebih luas karena memiliki nilai ekonomis yang tinggi, dapat didistribusikan ke pasar tradisional dan supermarket |

4. KESIMPULAN

1. Tumbuhnya kesadaran masyarakat khususnya pada peserta pelatihan kue pala, tentang keahlian cara mengolah kue pala sebagai sumber ekonomi alternatif keluarga pada saat ini, apalagi keadaan ekonomi masyarakat sekarang masih susah akibat belum berakhirnya masa pandemik Covid-19 terutama di kawasan objek wisata di Kota Lhokseumawe.
2. Masyarakat dapat memanfaatkan limbah dari buah pala sebagai sumber ekonomi baru masyarakat terutama bagi masyarakat di kawasan perkebunan pala dan di kawasan objek wisata Pulau Seumadu Kota Lhokseumawe.
3. Peserta pelatihan dapat terbuka wawasannya/keinginan tentang peluang usaha baru pada sektor industri rumah tangga yang lebih kreatif dan inovatif.
4. Kegiatan Pelatihan kue pala sebagai kegiatan pengabdian kepada masyarakat menunjukkan hasil yang signifikan terhadap keterampilan warga dalam mengolah daging buah pala menjadi produk yang bermutu dan dapat dipasarkan secara luas, namun masih perlu pendampingan dalam pengemasan, perizinan dan pemasaran produk lebih lanjut.

B. SARAN-SARAN

1. Pelatihan kue pala sebagai kegiatan pengabdian kepada masyarakat dapat berlanjut dengan program yang lebih terencana lagi, sehingga produk yang dihasilkan dapat dipasarkan secara luas dan dapat perizinan usaha dari pihak terkait.
2. Pemerintah menyediakan pendampingan lebih lanjut pasca pelatihan dan modal usaha bagi kelompok ibu rumah tangga dan remaja yang sudah mengikuti pelatihan kue pala, sehingga kelompok pelatihan dapat akses dalam pengembangan usahanya.

DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah. Arwadeni, L. Safrida. (2016). *Pengaruh Pemberian Ekstrak Etanol Kulit dan Daging Buah Pala (Myristica fragrans Houtt.) terhadap Mortalitas Larva Aedes aegypti INSTAR III*. Hal 2. USU Press. Medan.
- Ameen, Sabah J., (2011). *Antimicrobial Activity of Nutmeg Extract Against Staphylococcus aureus and Escherichia coli*. Institute of Medical Technology, Baghdad.
- Aprillia, Theresia, dkk. (2015). *Pembangunan Berbasis Masyarakat; Acuan Bagi Praktisi, Akademis, dan Pemerhati Pengembangan Masyarakat*. Alfabeta: Bandung.
- Arief, R. W. AB, F. dan Asnawi, R. (2015). *Potensi Pengolahan Daging Buah Pala menjadi Aneka Produk Olahan Bernilai Ekonomi Tinggi*. Bul. Littro, Volume 26, Nomer 2, Desember 2015.
- Diah P., Diniatik., Dwi H. (2011). *Studi Etnofarmakologi Obat Tradisional Sebagai Anti Diare*. Fakultas Farmasi Universitas Muhammadiyah. Purwokerto.
- E. Herman Khaeron , (2022). *Pangan: Sistem, Diversifikasi, Kedaulatan, dan Peradaban Indonesia*. Pustaka Utama, Jakarta.
- Hooper, S. D. dan J. C. Jackson. (2002). *Quantification and Antioxidant Afficacy of Nutmeg Mace (Myristica gragrans) Lycopene*.
- John. (2009). *Isolasi Senyawa Alkaloida dari Biji Buah Pala*. Skripsi. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Jumilawaty, E. Fitmawati. Jamilah, I. Situmorang, M. Hutahaeon, S. (2016). *Prosiding Seminar Nasional Biologi*. USU Press. Medan.
- Stahl E. (1985), *Analisis Obat Secara Kromatografi dan Mikroskopi*, Padmawinata K, penerjemah. Bandung: Penerbit ITB. Drug Analysis by Chromatography.
- Syukur dan Hermani. (2001). *Budidaya Tanaman Obat Komersial*. PT Penebar Swadaya, Jakarta.
- Takikawa A., Abe K., Yamamoto M., Ishimaru S., Yasui M., Okubo Y. and Yokoigawa K., (2002). *Antimicrobial activity of nutmeg against Escherichia coli O157.*, Journal of bioscience and bioengineering.
- Tempomona, Y. Rorong, J. A. dan Wuntu, A. D. (2015). *Fotoreduksi Besi Fe³⁺ Menggunakan Ekstrak Limbah Daun, Kulit, dan Cangkang Biji Pala (Myristica fragrans)*. Jurnal MIPA UNSRAT Online 4 (1) 46-50.
- Nurdjanah, N. (2007). *Teknologi pengolahan pala*. Bogor: Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian.
- Putra, D.P. and Verawati, V., (2015). *Analisa Kandungan Flavonoid dan Aktivitas Antioksidan dari Rempah Tumbuhan Obat Sumatera Barat*. Scientia Jurnal Farmasi dan Kesehatan.