



Pelatihan Diversifikasi Produk Kulit Buah Pala Menjadi Sirup Pala untuk Meningkatkan Pendapatan Keluarga Petani di Desa Tamilouw, Kecamatan Amahai, Kabupaten Maluku Tengah

Tienni Mariana Simanjorang^{1*}, Martha Turukay², Leonard O. Kakisina³, Nafly Comilo Tiven⁴

^{1,2,3}Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Pattimura, Ambon, Indonesia

⁴Program Studi Peternakan, Fakultas Pertanian, Universitas Pattimura, Ambon, Indonesia

Email: ^{1*}tienni.m.s@gmail.com, ²marthaturukay@yahoo.co.id, ³leonard_k@yahoo.com,

⁴nafly_tiven@yahoo.co.id

Abstract

Tamilouw Village in Amahai District, Central Maluku Regency, is one of the main nutmeg-producing areas. However, the farmers there have not used nutmeg peels to be processed into high-value products like nutmeg syrup. In fact, nutmeg syrup can be an additional source of income for the family, apart from the nutmeg farming business itself. For this reason, a service program was held that aimed at providing counseling, technical training, production assistance, and explanations of nutmeg syrup marketing strategies. In this program, housewives involved in nutmeg farming showed high enthusiasm. They actively participate in training, which provides them with new knowledge and skills in processing nutmeg peels into syrup. This training not only increases their capacity in nutmeg syrup production, but also provides insight into how to market the product. With this program, farmers and families in Tamilouw Village can take advantage of the full potential of nutmeg plants, so that they do not only depend on nutmeg seed yields. As a result, nutmeg farming housewives now have better abilities in making and marketing nutmeg syrup, which has the potential to increase family income and the village economy as a whole.

Keywords: *Diversification, Nutmeg Peel, Nutmeg Syrup, Family Income.*

Abstrak

Desa Tamilouw di Kecamatan Amahai, Kabupaten Maluku Tengah, adalah salah satu daerah penghasil utama pala. Meski demikian, para petani di sana belum memanfaatkan kulit buah pala untuk diolah menjadi produk bernilai tinggi seperti sirup pala. Padahal, sirup pala bisa menjadi sumber pendapatan tambahan bagi keluarga, selain dari usaha tani pala itu sendiri. Untuk itu, diadakan program pengabdian yang bertujuan memberikan penyuluhan, pelatihan teknis, pendampingan produksi, serta penjelasan tentang strategi pemasaran sirup pala. Dalam program ini, ibu-ibu rumah tangga yang terlibat dalam usaha tani pala menunjukkan antusiasme yang tinggi. Mereka berpartisipasi aktif dalam pelatihan, yang memberikan mereka pengetahuan dan keterampilan baru dalam mengolah kulit buah pala menjadi sirup. Pelatihan ini tidak hanya meningkatkan kapasitas mereka dalam produksi sirup pala, tetapi juga memberikan wawasan mengenai cara memasarkan produk tersebut. Dengan adanya program ini, para petani dan keluarga di Desa Tamilouw dapat memanfaatkan potensi penuh dari tanaman pala, sehingga tidak hanya bergantung pada hasil biji pala saja. Hasilnya, ibu-ibu rumah tangga tani pala sekarang memiliki kemampuan yang lebih baik dalam membuat dan memasarkan sirup pala, yang berpotensi meningkatkan pendapatan keluarga dan perekonomian desa secara keseluruhan.

Kata Kunci: *Diversifikasi, Kulit Buah Pala, Sirup Pala, Pendapatan Keluarga.*

A. PENDAHULUAN

Tanaman perkebunan pala menjadi salah satu sumber penghasilan bagi keluarga petani di desa Tamilouw Kecamatan Amahai Kabupaten Maluku Tengah. Pala Banda sendiri menjadi icon provinsi

Maluku karena pala Banda berasal dari Maluku dan Kepulauan Banda. Tanaman pala sendiri tumbuh baik di Kabupaten Maluku Tengah. Walaupun tanaman ini tumbuh baik di desa Tamilouw, Kecamatan Amahai tetapi petani tidak mengusahakan tanaman tersebut dengan baik

sehingga produktivitas tanaman tersebut rendah. Petani mengusahakan tanaman ini secara tradisional dan hasil yang dipanen untuk menghasilkan pendapatan bagi petani hanya fokus pada biji dan fuli (Simanjorang et al., 2020).

Buah pala (*Myristica fragrans*) adalah salah satu komoditas rempah yang bernilai ekonomi tinggi dan banyak ditemukan di Indonesia, khususnya di wilayah Maluku (Simanjorang et al., 2022). Secara tradisional, pemanfaatan buah pala lebih fokus pada bijinya yang diolah menjadi berbagai produk seperti minyak atsiri, bubuk pala, dan rempah-rempah (Nurfadhila and Suseno, 2020). Namun, bagian lain dari buah pala seperti kulitnya sering kali diabaikan dan dianggap sebagai limbah (Sari et al., 2021). Padahal, kulit buah pala memiliki potensi besar untuk diolah menjadi produk bernilai tambah, salah satunya adalah sirup pala (Haholongan et al., 2023).

Pengembangan produk diversifikasi dari kulit buah pala menjadi sirup pala tidak hanya dapat meningkatkan nilai ekonomi kulit buah pala yang selama ini belum dimanfaatkan secara optimal, tetapi juga dapat memberikan dampak positif bagi masyarakat setempat (Safriani & Humaira, 2022). Dengan adanya inovasi ini, petani dan pelaku usaha kecil menengah (UKM) di daerah penghasil pala dapat memiliki sumber pendapatan tambahan (Monica et al., 2021). Selain itu, diversifikasi produk ini dapat mengurangi limbah pertanian dan meningkatkan kesejahteraan Masyarakat (Umasugi et al., 2023).

Proses pengolahan kulit buah pala menjadi sirup juga relatif sederhana dan tidak memerlukan teknologi tinggi (Nurfadhila & Suseno, 2020), sehingga dapat diaplikasikan oleh masyarakat pedesaan dengan mudah. Sirup pala memiliki cita rasa unik dan manfaat kesehatan, seperti kandungan antioksidan dan senyawa anti-inflamasi yang berguna untuk meningkatkan sistem imun dan kesehatan secara umum (Adrianton et al., 2023).

Oleh karena itu, diperlukan pengabdian kepada masyarakat yang fokus pada edukasi dan pendampingan dalam diversifikasi hasil kulit buah pala menjadi sirup pala (Farisi & Indra Rasyid, 2022). Pengabdian ini diharapkan dapat memberikan pengetahuan dan keterampilan baru kepada masyarakat, sehingga mereka dapat memanfaatkan potensi kulit buah pala secara maksimal. Selain itu, program ini juga bertujuan untuk memperkenalkan produk sirup pala ke pasar yang lebih luas, baik lokal maupun nasional, sehingga dapat meningkatkan kesejahteraan ekonomi masyarakat.

B. PELAKSAAAN DAN METODE

Dalam kegiatan pengabdian ini, beberapa langkah strategis dilakukan untuk memberdayakan petani pala dan meningkatkan pendapatan mereka melalui diversifikasi produk kulit buah pala menjadi sirup pala. Langkah-langkah tersebut meliputi:

1. Pemberian Materi Penyuluhan

Langkah pertama adalah memberikan materi penyuluhan tentang pentingnya diversifikasi produk kulit buah pala menjadi sirup pala. Penyuluhan ini bertujuan untuk meningkatkan pemahaman petani tentang potensi ekonomi dari kulit buah pala yang selama ini belum dimanfaatkan secara optimal. Materi penyuluhan mencakup berbagai aspek, mulai dari manfaat ekonomis diversifikasi produk, hingga dampak positifnya terhadap lingkungan dan kesejahteraan masyarakat. Dengan penyuluhan ini, petani diharapkan dapat memahami pentingnya inovasi dalam usaha tani mereka dan termotivasi untuk mencoba hal baru yang dapat meningkatkan pendapatan keluarga.

2. Pelatihan Teknis Pembuatan Sirup Pala

Langkah berikutnya adalah memberikan pelatihan teknis yang komprehensif mengenai proses pembuatan sirup dari kulit buah pala. Pelatihan ini mencakup pengenalan alat dan bahan yang diperlukan, teknik pengolahan yang benar, hingga langkah-langkah detail dalam produksi sirup pala. Dalam sesi ini, para petani dan ibu-ibu rumah tangga diperkenalkan dengan peralatan dasar yang dibutuhkan, seperti panci, saringan, dan alat pengemas. Selain itu, mereka juga diajarkan cara memilih dan menyiapkan bahan baku yang berkualitas, serta teknik pengolahan yang efisien dan higienis untuk menghasilkan sirup pala yang enak dan tahan lama. Pelatihan ini bertujuan untuk memberikan keterampilan praktis yang dapat langsung diterapkan oleh peserta.

3. Pendampingan dalam Proses Produksi

Setelah pelatihan teknis, langkah selanjutnya adalah pendampingan dalam proses produksi sirup pala. Pendampingan ini dilakukan untuk memastikan bahwa peserta dapat mengaplikasikan pengetahuan dan keterampilan yang telah mereka peroleh dengan benar. Tim pendamping akan membantu dalam setiap tahap produksi, mulai dari persiapan bahan baku, proses pengolahan, hingga pengemasan produk akhir. Dengan adanya pendampingan ini, diharapkan peserta dapat merasa lebih percaya diri dan terampil dalam membuat sirup pala. Selain itu, pendampingan ini juga memungkinkan adanya evaluasi dan perbaikan

proses produksi secara langsung, sehingga kualitas produk yang dihasilkan bisa terus meningkat.

4. Strategi Pemasaran untuk Memperluas Jangkauan Produk.

Langkah terakhir adalah memberikan penjelasan dan pelatihan mengenai strategi pemasaran untuk memperluas jangkauan produk sirup pala. Peserta diajarkan tentang berbagai cara efektif untuk memasarkan produk mereka, baik melalui pasar tradisional maupun pasar modern (Kaddas, 2016). Materi pelatihan mencakup pembuatan label dan kemasan yang menarik, teknik promosi, serta penggunaan media sosial dan platform e-commerce untuk meningkatkan penjualan. Selain itu, peserta juga diberikan informasi tentang bagaimana membangun jaringan dengan pengecer dan distributor, serta mengikuti pameran dan bazar untuk memperkenalkan produk mereka kepada konsumen yang lebih luas. Dengan strategi pemasaran yang tepat, diharapkan produk sirup pala dapat dikenal dan diminati oleh pasar, sehingga memberikan manfaat ekonomi yang berkelanjutan bagi petani dan masyarakat setempat.

Melalui langkah-langkah ini, pengabdian ini bertujuan untuk memberdayakan petani pala dan komunitas mereka agar dapat secara mandiri mengembangkan usaha pembuatan sirup pala. Dengan demikian, mereka tidak hanya memperoleh manfaat ekonomi dari diversifikasi produk ini, tetapi juga dapat meningkatkan kualitas hidup dan kesejahteraan masyarakat secara keseluruhan.

C. HASIL DAN PEMBAHASAN

Petani dalam meningkatkan pendapatannya perlu memiliki pengetahuan atau keahlian lain dalam mengolah hasil usahatani menjadi produk yang bernilai tinggi (Ratna Wylis Arief, 2015). Kulit buah pala menjadi produk sampingan usahatani pala yang sebagian besar menjadi limbah pertanian di area perkebunan pala tersebut. Padahal kalau kulit buah bisa diolah maka akan menghasilkan suatu produk yang bernilai tinggi (Base et al., 2023). Pada pengabdian tentang pelatihan diversifikasi kulit buah pala menjadi sirup buah pala berjalan dengan baik sesuai tahapan pengabdian yang dilakukan yaitu:

a. Pemberian materi penyuluhan tentang diversifikasi produk kulit buah pala menjadi sirup pala untuk meningkatkan pendapatan petani pala

Pada tahap pemberian materi penyuluhan tentang diversifikasi produk kulit buah pala menjadi sirup pala mendapatkan tanggapan baik dari para petani terutama ibu rumah tangga petani. Berikut materi penyuluhan: Diversifikasi Produk Kulit Buah Pala Menjadi Sirup Pala

1). Pendahuluan

- Latar Belakang: Kulit buah pala sering kali diabaikan dan menjadi limbah pertanian, padahal memiliki potensi besar untuk diolah menjadi produk bernilai tambah.
- Tujuan: Memberikan pengetahuan dan keterampilan kepada petani untuk mengolah kulit buah pala menjadi sirup pala, sehingga dapat meningkatkan pendapatan dan mengurangi limbah.

2). Potensi Ekonomi Kulit Buah Pala

- Nilai Tambah: Mengolah kulit buah pala menjadi sirup dapat meningkatkan nilai ekonomis dari bagian buah yang selama ini dibuang.
- Pasar dan Permintaan: Sirup pala memiliki potensi pasar yang luas, baik di tingkat lokal maupun nasional, karena rasa dan manfaat kesehatannya.

3). Manfaat Kesehatan Sirup Pala

- Kandungan Nutrisi: Sirup pala mengandung antioksidan dan senyawa anti-inflamasi yang baik untuk kesehatan.
- Manfaat: Meningkatkan sistem imun, membantu pencernaan, dan memiliki sifat antimikroba.

4). Proses Pengolahan Kulit Buah Pala Menjadi Sirup

- Alat dan Bahan yang Diperlukan:

Alat: Panci, saringan, alat pengemas., Bahan: Kulit buah pala, gula, air, bahan pengawet alami (jika diperlukan).

- Langkah-langkah Pengolahan:

Pembersihan: Cuci kulit buah pala hingga bersih, Perebusan: Rebus kulit buah pala dengan air dan gula. Penyaringan: Saring hasil rebusan untuk memisahkan ampas. Pengemasan: Masukkan sirup ke dalam botol atau wadah yang steril.

5). Strategi Pemasaran Sirup Pala

- Pembuatan Label dan Kemasan: Buat kemasan yang menarik dan informatif.

- Promosi: Gunakan media sosial, pameran, dan bazar untuk mempromosikan sirup pala.
- Distribusi: Bangun jaringan dengan pengecer dan distributor untuk memperluas jangkauan pasar.

6). Dampak Positif Diversifikasi

- Ekonomi: Meningkatkan pendapatan petani dan pelaku usaha kecil menengah (UKM).
- Lingkungan: Mengurangi limbah pertanian dan memanfaatkan sumber daya alam secara lebih optimal.
- Sosial: Meningkatkan kesejahteraan masyarakat melalui peningkatan keterampilan dan pengetahuan.

7). Studi Kasus dan Contoh Sukses

- Contoh Sukses: Cerita sukses dari petani atau kelompok tani yang telah berhasil mengolah kulit buah pala menjadi sirup dan meraih keuntungan.

8). Penutup

- Harapan dan Rekomendasi: Diharapkan petani dapat memanfaatkan pengetahuan ini untuk meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan mereka.
- Ajakan untuk Aksi: Dorong peserta untuk segera mempraktekkan ilmu yang telah diperoleh dan terus berinovasi dalam usaha tani mereka.

Berikut gambar dokumentasi kegiatan penyuluhan yang dilakukan:



Gambar 1. Kegiatan pemberian materi penyuluhan tentang pelatihan diversifikasi produk kulit buah pala menjadi sirup pala.

- b. memberikan pelatihan teknis mengenai proses pembuatan sirup dari kulit buah pala dan pendampingan proses produksi

Kegiatan pelatihan teknis proses pembuatan sirup dari kulit buah pala yang dimulai dari pengupasan kulit yang keras dari kulit buah pala, merebus kulit buah yang dibersihkan sekaligus pencampuran gula sesuai takaran (Indriaty & Assah, 2015), penyaringan, pendinginan dan pengemasan dalam kemasan yang sudah disediakan. Proses pembuatan sirup pala dari kulit buah pala melibatkan beberapa langkah penting. Berikut adalah teknis pembuatan sirup pala secara umum.

1) Persiapan Bahan:

- Ambil kulit buah pala yang sudah dikumpulkan dari proses pemisahan biji.
- Bersihkan kulit buah pala dengan air bersih untuk menghilangkan kotoran dan residu lainnya.

2) Perebusan:

- Masukkan kulit buah pala yang sudah dibersihkan ke dalam panci besar.
- Tambahkan air secukupnya untuk menutupi kulit buah pala.
- Rebus kulit buah pala dalam air hingga lunak dan air berubah warna menjadi kecoklatan.

3) Pencucian Kedua (Opsional):

- Setelah proses perebusan pertama, buang air rebusan lalu cuci kembali kulit buah pala dengan air bersih.
- Langkah ini bertujuan untuk mengurangi rasa pahit dan menghilangkan residu yang tersisa.

4) Pembuatan Sirup:

- Setelah dicuci, masukkan kembali kulit buah pala ke dalam panci bersih.
- Tambahkan gula secukupnya ke dalam panci. Rasio gula bisa disesuaikan sesuai selera.
- Tambahkan air secukupnya dan aduk rata hingga gula larut.
- Rebus campuran kulit buah pala, gula, dan air hingga mengental dan sirup mulai terbentuk.
- Lakukan uji konsistensi dengan meneteskan sedikit sirup ke atas piring dingin. Jika sirup mengental dan tidak menyebar, berarti sudah siap.

5) Penyaringan:

- Setelah mencapai konsistensi yang diinginkan, matikan api dan biarkan sirup sedikit mendingin.

- Saring sirup menggunakan saringan halus atau kain kasa untuk memisahkan ampas kulit buah pala.
 - Peras ampas dengan spatula atau menggunakan tangan untuk mendapatkan sirup maksimal.
- 6) Pengemasan:
- Setelah disaring, sirup pala siap dikemas.
 - Tuangkan sirup ke dalam botol atau wadah yang bersih dan steril.
 - Pastikan wadah tertutup rapat untuk mencegah kontaminasi dan memperpanjang masa simpan.
- 7) Penyimpanan:
- Simpan sirup pala di tempat yang sejuk dan kering, jauh dari sinar matahari langsung.
 - Pastikan untuk menggunakan wadah yang bersih dan tutup rapat setelah setiap penggunaan.

Dengan mengikuti langkah-langkah tersebut, Anda dapat membuat sirup pala yang lezat dan berkualitas di rumah dengan mudah

Berikut dokumentasi kegiatan pelatihan teknis yang dilakukan.



Gambar 2. Kegiatan Pelatihan Teknis proses pembuatan sirup dari kulit buah pala

- c. Pemberian materi strategi pemasaran untuk memperluas jangkauan produk

Pada kegiatan pemberian strategi pemasaran untuk memperluas jangkauan produk sirup pala dengan materi penyuluhan sebagai berikut: Strategi Pemasaran untuk Memperluas Jangkauan Produk Sirup Pala

1). Analisis Pasar

- Identifikasi Target Pasar: Kenali siapa yang akan membeli sirup pala, seperti konsumen rumah tangga, restoran, toko bahan makanan, dan pasar online.
- Segmentasi Pasar: Kategorikan pasar berdasarkan demografi, geografi, dan psikografi untuk menentukan pendekatan yang tepat.

2). Pengembangan Produk

- Kemasan Menarik: Buat kemasan yang menarik dan informatif, mencantumkan manfaat kesehatan, cara penggunaan, komposisi, dan tanggal kedaluwarsa.
- Label yang Menjual: Desain label yang mencerminkan kualitas dan keunikan produk, termasuk logo dan slogan yang mudah diingat.

3). Promosi Efektif

- Media Sosial: Manfaatkan platform seperti Facebook, Instagram, dan WhatsApp untuk mempromosikan produk. Buat konten menarik seperti resep, testimoni, dan proses produksi.
- Website dan E-commerce: Buat website dan daftar produk di platform e-commerce seperti Tokopedia, Shopee, dan Lazada.
- Influencer Marketing: Kerjasama dengan influencer atau food blogger untuk mengulas dan mempromosikan sirup pala.
- Diskon dan Sampel: Tawarkan diskon khusus dan berikan sampel gratis untuk menarik perhatian konsumen baru.

4). Distribusi yang Luas

- Toko Ritel: Jalin kerjasama dengan supermarket, minimarket, dan toko bahan makanan lokal.
- Distributor: Cari distributor yang dapat membantu menjangkau pasar yang lebih luas, termasuk ekspor.
- Kerjasama UKM: Kolaborasi dengan usaha kecil menengah lain untuk memperluas jaringan distribusi.

5). Partisipasi dalam Pameran dan Bazar

- Pameran Dagang: Ikuti pameran lokal dan nasional untuk memperkenalkan sirup pala kepada konsumen dan pengecer potensial.
- Bazar Komunitas: Berpartisipasi dalam bazar komunitas untuk meningkatkan visibilitas dan penjualan langsung.

6). Media Tradisional

- Iklan Radio dan Surat Kabar: Gunakan iklan di radio lokal dan surat kabar untuk

menjangkau konsumen yang tidak aktif di media sosial.

- Poster dan Brosur: Sebar poster dan brosur di lokasi strategis seperti pasar, sekolah, dan kantor.

7). Layanan Pelanggan yang Baik

- Respon Cepat: Sediakan layanan pelanggan yang responsif untuk menangani pertanyaan dan keluhan.
- Testimoni dan Ulasan: Kumpulkan dan tampilkan testimoni positif dari pelanggan untuk meningkatkan kepercayaan konsumen baru.

8). Evaluasi dan Penyesuaian

- Pantau Penjualan: Monitor hasil penjualan dan efektivitas strategi pemasaran secara berkala.
- Feedback Konsumen: Gunakan umpan balik dari konsumen untuk memperbaiki produk dan strategi pemasaran.

9). Inovasi Produk

- Pengembangan Varian: Buat varian baru dari sirup pala, seperti rasa tambahan atau kemasan yang lebih praktis.
- Produk Turunan: Kembangkan produk turunan dari sirup pala, seperti selai pala atau minuman siap saji.

10). Edukasi Konsumen

- Manfaat Kesehatan: Edukasi konsumen tentang manfaat kesehatan sirup pala melalui artikel, seminar, dan demonstrasi produk.
- Workshop dan Demo: Adakan workshop atau demo masak menggunakan sirup pala untuk menunjukkan kepraktisan dan lezatnya produk.

Dengan menerapkan strategi pemasaran ini, produk sirup pala dapat mencapai jangkauan pasar yang lebih luas, meningkatkan penjualan, dan memberikan manfaat ekonomi yang berkelanjutan bagi petani dan masyarakat setempat. Salah satu kegiatan strategi supaya pemasaran suatu produk berhasil yaitu pengemasan produk yang baik serta pemberian label pada kemasan (Gambar 3).



Gambar 3. Pengemasan dan pemberian labeling pada kemasan produk yang siap dipasarkan

Kegiatan pengabdian ini disambut dengan antusias oleh ibu-ibu rumah tangga petani pala di Desa Tamilouw, Kecamatan Amahai, Kabupaten Maluku Tengah. Mereka sangat bersemangat mengikuti setiap sesi penyuluhan dan pelatihan yang diberikan. Dalam sesi penyuluhan, para ibu dengan penuh perhatian mendengarkan materi tentang diversifikasi produk kulit buah pala menjadi sirup pala. Mereka menunjukkan ketertarikan yang besar terhadap potensi ekonomi dari kulit buah pala yang selama ini belum dimanfaatkan.

Saat sesi pelatihan teknis, antusiasme semakin terlihat. Ibu-ibu rumah tangga dengan penuh semangat mengikuti setiap langkah pembuatan sirup, mulai dari pengenalan alat dan bahan, proses pembuatan, hingga pengemasan. Mereka tidak ragu untuk bertanya dan berdiskusi, memastikan setiap detail dipahami dengan baik.

Pendampingan dalam proses produksi juga berjalan dengan lancar. Ibu-ibu dengan telaten mempraktikkan teknik yang telah diajarkan, dari proses pembersihan, perebusan, penyaringan, hingga pengemasan sirup. Kebanggaan dan kepuasan terlihat di wajah mereka saat melihat hasil akhir sirup pala buatan sendiri.

Berikut dokumentasi (Gambar 4) antusiasme para peserta penyuluhan dan pelatihan pembuatan sirup pala. Setiap momen terekam dengan jelas, mulai dari ekspresi serius saat menerima materi, hingga senyum puas ketika berhasil membuat sirup pala. Dokumentasi ini tidak hanya menunjukkan keseriusan mereka dalam belajar, tetapi juga harapan baru untuk meningkatkan kesejahteraan keluarga melalui produk sirup pala yang bernilai tinggi.



Gambar 4. Peserta pelatihan diversifikasi produk kulit buah pala menjadi sirup pala.

D. PENUTUP

Simpulan

Pengabdian kepada masyarakat, khususnya ibu-ibu rumah tangga petani pala di Desa Tamilouw, Kecamatan Amahai, Kabupaten Maluku Tengah, berjalan dengan lancar. Setiap tahapan kegiatan, dari penyuluhan hingga pelatihan, mendapat respons yang sangat positif dari para peserta. Mereka dengan antusias menerima setiap informasi

dan keterampilan baru yang diajarkan, serta menunjukkan ketertarikan yang besar terhadap pengolahan kulit buah pala menjadi produk bernilai tambah.

Respon yang baik dari peserta ini juga diikuti dengan harapan untuk melanjutkan pelatihan diversifikasi produk kulit buah pala. Mereka berharap agar tidak hanya sirup pala yang diproduksi, tetapi juga produk lain yang dapat dihasilkan dari kulit buah pala. Permintaan ini mencerminkan keinginan mereka untuk terus berkembang dan mengoptimalkan potensi sumber daya alam yang ada di sekitar mereka.

Dengan semangat dan antusiasme yang tinggi, para ibu-ibu rumah tangga petani pala ini siap untuk terlibat dalam setiap upaya pengembangan produk dan peningkatan kesejahteraan keluarga mereka.

Saran

Sebagai saran, penting untuk menindaklanjuti kegiatan pengabdian ini dengan mengembangkan lebih lanjut penyuluhan dan pelatihan pembuatan sirup pala dari kulit buah pala. Hal ini bertujuan agar sirup pala yang dihasilkan oleh rumah tangga petani dapat menjadi dasar bagi pengembangan bisnis kecil menengah yang berkelanjutan. Melalui pendampingan dan bimbingan yang berkelanjutan, para petani dapat diberikan pengetahuan dan keterampilan yang lebih mendalam dalam manajemen bisnis, pemasaran, dan aspek-aspek lain yang diperlukan untuk menjalankan bisnis sirup pala secara efisien dan berkelanjutan.

Selain itu, perlu dilakukan pelatihan lain yang berfokus pada diversifikasi kulit buah pala menjadi produk lain yang bernilai tinggi selain sirup pala. Ini akan membuka peluang baru bagi rumah tangga petani untuk menghasilkan berbagai produk berbahan dasar kulit buah pala, seperti minyak atsiri, bubuk pala, atau produk-produk kecantikan dan kesehatan lainnya. Dengan demikian, mereka dapat meningkatkan nilai tambah dari hasil panen mereka dan mengurangi limbah pertanian, sambil memperluas keragaman produk yang mereka tawarkan kepada pasar.

Dengan langkah-langkah ini, diharapkan para petani pala dapat meningkatkan pendapatan mereka secara berkelanjutan, meningkatkan kesejahteraan keluarga mereka, dan berperan aktif dalam pembangunan ekonomi lokal.

Ucapan Terima Kasih

Terima kasih penulis ucapkan kepada Masyarakat Desa Tamilouw, Kecamatan Amahai, Kabupaten Maluku Tengah yang sudah bersedia menerima penulis dan tim untuk memberikan pelatihan di desa tersebut.

E. DAFTAR PUSTAKA

- Adrianton, Noviyanty, A., Yusran, Kadir, S., & Nurlina. (2023). Diversifikasi olahan buah pala sebagai salah satu cara memberdayakan perempuan di desa kasimbar barat. *Jurnal Pengabdian Farmasi Dan Sains (JPFS)*, 02(02), 32–40.
- Base, N. H., A. Tenriugi Daeng Pine, Yusriyani, Raymond Arief N Noena, & Taufiq. (2023). PEMANFAATAN LIMBAH KULIT BUAH NANAS (Ananas comosus) SEBAGAI MINUMAN FERMENTASI YANG MENYEHATKAN. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Yamasi*, 2(1), 16–21. <https://doi.org/10.59060/jpmy.v2i1.279>
- Farisi, S., & Indra Rasyid, M. (2022). Penerapan Good Manufacturing Practices pada Usaha Sirup Pala di Kabupaten Aceh Selatan. *Jurnal Sosial Teknologi*, 2(5), 425–430. <https://doi.org/10.59188/jurnalsostech.v2i5.335>
- Haholongan, R. F., Desmayanti, D., Hidayah, A. N., Saifana, H. W., Salsabilla, S. N., Syafe'i, F., Putri, S. A., Anindya, G. D., & Lesmana, D. (2023). Pemanfaatan Limbah Daging Buah Pala Menjadi Minuman Sirup Pala Di Desa Hurun Kecamatan Teluk Pandan Kabupaten Pesawaran. *Buguh: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(3), 270–275. <https://doi.org/10.23960/buguh.v3n3.2264>
- Indriaty, F., & Assah, Y. F. (2015). Pengaruh Penambahan Gula Dan Sari Buah Terhadap Kualitas Minuman Serbuk Daging Buah Pala. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, 7(1), 49. <https://doi.org/10.33749/jpti.v7i1.4683>
- Kaddas, F. (2016). Strategi Pengembangan Usaha Home Industri Sirup Pala. *Jurnal Techno*, 05(1).
- Monica, K. M., Pakasi, C. B. D., & Talumingan, C. (2021). Analisis Keuntungan Nilai Tambah Agroindustri Sirup Pala pada CV. Novita di Desa Karegesan Kabupaten Minahasa Utara. *Agrirud*, 3(1), 55–60. http://www.nutricion.org/publicaciones/pdf/prejuicios_y_verdades_sobre_grasas.pdf%0Ahttps://www.colesterolfamiliar.org/formacion/guia.pdf%0Ahttps://www.colesterolfamiliar.org/wp-content/uploads/2015/05/guia.pdf
- Nurfadhila, S., & Suseno, S. H. (2020). Peningkatan Mutu Sirup Pala DP Segar Sari dengan Penambahan Kitosan Sebagai Pengawet Alami dan Penjernih. *Jurnal*

- Pusat Inovasi Masyarakat (PIM)*, 2(3), 455–459-455–459.
<https://jurnalpenyuluhan.ipb.ac.id/index.php/pim/article/view/31310>
- Ratna Wylis Arief, F. A. dan R. A. (2015). *BERNILAI EKONOMI TINGGI Potential of nutmeg fruit processing being various products with high value economic*. 165–174.
- Safriani, S., & Humaira, P. (2022). Produk Olahan Buah Pala (*Myristica Fragrans*) Di Desa Padang Kecamatan Tapaktuan Kabupaten Aceh Selatan Sebagai Penunjang Perekonomian Masyarakat. *Prosiding Seminar Nasional Biotik*, 10(2), 237–243.
- Sari, A. M. P., Safitri, J. N., & Fitriyanti, S. (2021). *Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*. 3(1), 11–22.
- Shafira Nurfadhila Suseno, S. H. (2020). *Peningkatan Mutu Sirup Pala DP Segar Sari dengan Penambahan Kitosan Sebagai Pengawet Alami dan Penjernih | Jurnal Pusat Inovasi Masyarakat (PIM)*. Jurnal Pusat Inovasi Masyarakat. <https://jurnalpenyuluhan.ipb.ac.id/index.php/pim/article/view/31310>
- Simanjourang, T. M., Irham, Waluyati, L. R., & Mulyo, J. H. (2020). Comparative and competitive advantages of nutmeg farming in two regions in maluku province, indonesia. *Biodiversitas*, 21(3), 1165–1173. <https://doi.org/10.13057/biodiv/d210342>
- Simanjourang, T. M., Waluyati, L. R., & Mulyo, J. H. (2022). Peran Pemerintah Dalam Peningkatan Keunggulan Komparatif Dan Kompetitif Usaha Tani Pala Rakyat Di Provinsi Maluku. *Analisis Kebijakan Pertanian*, 20(1), 39–47. <http://dx.doi.org/10.21082/akp.v20n1.2022.39-47>
- Umasugi, M., Karepesina, M. T., & Simabur, L. A. (2023). Pengembangan Kapasitas Ikm Ne Gam Macahaya Terhadap Pengolahan Daging Buah Pala Menjadi Sirup Pala Sebagai Minuman Khas Kota Ternate. *Journal of Community Service*, 5(2), 1–12. <https://doi.org/10.56670/jcs.v5i2.130>