PaKMas (Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat)
https://journal.yp3a.org/index.php/PaKMas
ISSN Media Elektronik 2808-0920
Vol. 6 No. 2 (November 2026) 699-706
DOI: 10.54259/pakmas.v6i2.5791

"PORE" Inovasi Limbah Pala sebagai Peluang Usaha Prospektif Masyarakat Desa Mamping Kecamatan Balantak Kabupaten Banggai

Ratmi Rosilawati[1], Lutpi Samaduri[2], Nur Atni Botutihe[3]
[1]Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Muhammadiyah, Luwuk, Indonesia
[2]Teknik Sipil , Universitas Muhammadiyah, Luwuk, Indonesia
[3]Manajemen, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Muhammadiyah, Luwuk, Indonesia
Email: [1]ratmirosilawati@gmail.com, [2]lutpisamaduri@gmail.com, [3]botutiheatni@gmail.com

Abstract

This PKM program is directe at the nutmeg waste product processing business as a typical souvenir from Balantak District, Banggai regency. The implementation of this PKM is in partnership with the "Nasyiah Bersinar" Group who has a strong will to progress. The partner group is nutmeg cultivators from Mamping Village in Balantak District. The main problems that hinder them from developing this nutmeg waste business are related to product production and marketing, such as lack of capital, especially for purchasing production equipment and packaging production results, parners have not dared to start a business because they are afraid that the products they will produce will not sell in the market, and when viewed from the management aspect, partners do not understand how to manage a business starting from the provision of raw materials, production processes, promotions, marketing and financial management of a business unit. The community-Based Empowerment Program (PBM) scope of Community Partnership Empowerment (PKM) through Nutmeg Waste Innovation in Mamping Village, Balantak District, Banggai Regency has a very broad impact and benefits from a socio-economic perspective. Outputs include publication of scientific articles, online media, posters, and video documentation. This activity demonstrates that leveraging local potential through collaboration between universities and the community can sustainably strengthen the village economy.

Keywords: *Nutmeg Meat Waste, Processing, Nutmeg Products, Partnership Patterns*.

Abstrak

Program PKM ini diarahkan pada usaha pengolahan limbah pala sebagai oleh-oleh khas dari Kecamatan Balantak, Kabupaten Banggai. Pelaksanaan PKM ini bermitra dengan Grup "Nasyiah Bersinar" yang memiliki tekad kuat untuk maju. Kelompok mitra tersebut adalah para petani pala dari Desa Mamping di Kecamatan Balantak. Masalah utama yang menghambat mereka dalam mengembangkan bisnis limbah pala ini terkait dengan produksi dan pemasaran produk, seperti kurangnya modal, terutama untuk membeli peralatan produksi dan pengemasan hasil produksi. Para mitra belum berani memulai bisnis karena takut produk yang mereka hasilkan tidak laku di pasaran, dan jika dilihat dari aspek manajemen, para mitra tidak memahami cara mengelola bisnis mulai dari penyediaan bahan baku, proses produksi, promosi, pemasaran, dan manajemen keuangan unit bisnis. Program Pemberdayaan Berbasis Masyarakat (PBM) dengan lingkup Pemberdayaan Kemitraan Masyarakat (PKM) melalui Inovasi Limbah Pala di Desa Mamping, Kecamatan Balantak, Kabupaten Banggai memiliki dampak dan manfaat yang sangat luas dari perspektif sosial-ekonomi. Hasil yang dihasilkan meliputi publikasi artikel ilmiah, media daring, poster, dan dokumentasi video. Kegiatan ini menunjukkan bahwa pemanfaatan potensi lokal melalui kolaborasi antara universitas dan masyarakat dapat secara berkelanjutan memperkuat perekonomian desa.

Kata kunci: Limbah Daging Pala, Pengolahan, Produk Pala, Pola Kemitraan.

A. PENDAHULUAN

Kecamatan Balantak memiliki luas wilayah sebesar 195,86 km2 yang memiliki 13 desa dan merupakan kecamatan yang berada paling timur di Kabupaten Banggai Sulawesi Tengah. Desa Mamping merupakan desa terluas yang ada di wilayah Kecamatan Balantak yaitu 28,40 km2 atau 14,46 % dari luas Kecamatan Balantak dan memiliki jarak 2 km dari ibukota kecamatan (Balantak) sedangkan

Diterima Redaksi: 20-03-2026 | Selesai Revisi: 19-06-2026 | Diterbitkan Online: 15-11-2026

jarak ke ibukota kabupaten (Luwuk) sebesar 118 km. Desa Mamping berada pada 30 mdpl dan memiliki 35 % dataran, 60 % perbukitan dan 5 % pegunungan. Pada tahun 2015 penduduk Desa Mamping sebanyak 519 jiwa yang terdiri dari 255 jiwa yang berjenis kelamin laki-laki dan 264 yang jenis kelamin perempuan serta memiliki 151 rumah tangga.(Balantak, Banggai - Wikipedia bahasa Indonesia, ensiklopedia bebas n.d.; Kecamatan Balantak Dalam Angka 2024 - Badan Pusat Statistik Kabupaten Banggai n.d.)

Mayoritas penduduk bekerja sebagai petani, namun penghasilan rendah memaksa mereka mencari pekerjaan tambahan. Wanita dan anak-anak dewasa turut membantu ekonomi keluarga sebagai buruh tani atau bangunan. Sebenarnya wanita tani merupakan potensi semberdaya manusia yang besar untuk memanfaatkan potensi alam yang ada di lingkungan desa setempat sehingga dapat menambah pendapatan ekonomi keluarga. Limbah organik daging buah pala yang selama ini dibuang begitu saja, dengan sentuhan teknologi, keilmuan dan keterampilan dialihfungsikan menjadi produk yang bernilai ekonomi. Tentunya ini sangat menarik untuk di kembangkan dan diperdayakan oleh para ibu rumah tangga masyarakat desa Mamping kecamatan Balantak.

Limbah organik pala dapat dimanfaatkan untuk membuat berbagai produk, seperti manisan, sirup, dan dodol dari kulit dan daging buahnya, serta pupuk organik berkualitas tinggi dari sisa kulitnya. Bagian limbah lainnya seperti tempurung biji pala juga dapat diolah menjadi briket arang sebagai bahan bakar alternatif.



Gambar 1. Ketua Pengusul Melakukan Wawancara Bersama Mitra "Nasyiah Bersinar" Yang Sedang Mengupas Pala

Pala (*myristica fragan houtt*) merupakan tanaman asli Indonesia yang asalnya ada di kepulauan Banda dan Maluku. Pada buah pala terdapat berbagai kandungan yang baik untuk kesehatan, diantaranya karbohidrat, protein, minyak atsiri, Vitamin A, C,E, B1, dan kalsium. Buah pala memiliki banyak manfaat, baik dari segi kesehatan maupun kecantikan. Pada buah pala yang telah disuling dan menghasilkan minyak terdapat komponen kimia yakni β- pinen, carene, sabinen, limonen, terpinen, terpineol, safrol, asam oleat asam linoleat, resin, dan Trimiristin. (6+ Manfaat Biji Pala untuk Kecantikan dan Kesehatan Kulit, Apa Saja? 2023). Hampir semua bagian buah pala mengandung senyawa kimia yang bermanfaat bagi kesehatan. Diantaranya dapat membantu mengobati insomnia (gangguan susah tidur), bersifat stomakik (memperlancar pencernaan dan meningkatkan selera makan), antiemetik (mengatasi rasa mual mau muntah), nyeri haid, rematik.(Natan Pareta n.d.) Buah pala juga biasa digunakan sebagai obat diare, kembung, serta meningkatkan daya cerna dan selera makan. Selain itu daging buah pala mengandung zat-zat yang berguna untuk kesehatan seperti kalsium, fosfor, vitamin C dan A, serta sedikit zat besi.(Suraidah et al. 2016).

Berdasarkan hasil survei yang dilakukan bila dilihat dari ketersediaan bahan baku, hasil panen pala di desa Balantak termasuk salah satu penghasil pala tertinggi dibandingkan dengan desa lain di Kabupaten Banggai , sehingga desa Mamping merupakan salah satu sentra produksi buah pala di Kabupaten Banggai . Secara produksi buah pala hingga detik ini masih banyak. Bisa dikatakan tiada henti untuk terus berbuah. Namun, toko/kios yang ada di sekitar wilayah kecamatan Balantak belum ada yang menawarkan produk khas hasil olahan buah pala yang bisa dibawa pulang oleh para pengunjung. Hal inilah yang menjadi dasar utama sehingganya kegiatan pengabdian ini dilaksanakan.



Gambar 2. Buah Pala Milik Kelompok Mitra yang tidak termanfaatkan

Berdasarkan hasil wawancara dengan pihak mitra "Nasyiah Bersinar", permasalahan utama yang akan dicarikan solusi melalui program ini meliputi dua aspek, yaitu aspek produksi dan manajemen. Permasalahan terkait aspek produksi meliputi:

1) Mitra belum terampil membuat produk olahan limbsh pala. Permasalahan ini mendapat prioritas untuk memberikan bekal kemampuan, keterampilan dan keyakinan kepada mitra bahwa mereka mampu menghasilkan produk limbah pala yang berkualitas.

2) Mitra tidak memiliki peralatan yang memadai untuk menunjang proses produksi yang efektif dan efisien akibat minimnya modal yang dimiliki. Permasalahan ini mendapatkan prioritas untuk memberikan kemudahan kepada mitra dalam melakukan proses produksi.

Lisensi: Creative Commons Attribution 4.0 International (CC BY 4.0)

3) Mitra belum mampu mengemas hasil produksi secara menarik. Pihak mitra belum mengetahui teknik pengemasan produk yang menarik yang mampu memberikan ciri khas yang dapat meyakinkan calon pembeli. Permasalahan ini memperoleh perhatian karena dapat mempengaruhi keberhasilan pemasaran produk.

Permasalahan mitra terkait aspek manajemen yang akan dicarikan solusi pemecahannya meliputi:

1) Mitra belum paham dan terampil dalam mengelola suatu usaha yang akan digeluti.
   Mitra masih sangat awam dengan manajemen suatu usaha yang efektif dan efisien. Permasalahan ini menjadi prioritas untuk menjamin keberlanjutan dan kemajuan usaha yang akan digeluti oleh mitra.
2) Mitra belum paham dan terampil dalam mengelola teknik promosi dan pemasaran produk yang akan dihasilkan. Mitra masih belum mengetahui bagaimana mempromosikan dan memasarkan produk secara baik. Permasalahan ini menjadi prioritas karena pemasaran merupakan salah satu kunci keberhasilan suatu usaha.

Solusi aspek produksi yang ditawarkan adalah :

1. Memberikan pelatihan mengenai Teknik pembuatan produk yang berkualitas
2. Memberikan bantuan peralatan produksi
3. Memberikan pelatihan mengenai Teknik pengemasan produk yang menarik dan memiliki ciri khas.

Solusi aspek manajemen yang ditawarkan adalah :

1. Memberikan penyuluhan dan pelatihan mengenai pengelolaan usaha yang baik
2. Memberikan penyuluhan dan pelatihan bagaimana Teknik pemasaran produk yang baik

Untuk jenis luaran aspek produksi yang dihasilkan adalah :

1. Memiliki produk olahan sirup, manisan dan permen pala
2. Memiliki peralatan produksi
3. Mengetahui Teknik pengemasan yang baik dan menarik

Jenis luaran aspek manajemen yang dihasilkan adalah :

1. Mengetahui cara pengelolaan usaha
2. Mengetahui Teknik pemasaran produk

B. PELAKSAAAN DAN METODE

Pelaksanaan pengabdian masyarakat dilakukan di Desa Mamping Kecamatan Balantak, sebagai daerah penghasil pala terbesar di Kabupaten Banggai. Kegiatan ini melibatkan mitra kelompok "**Nasyiah Bersinar**" yang memiliki kemauan yang keras untuk maju sebagai peserta utama, dan tim dosen dan para mahasiswa. Metode pengabdian ini menggunakan metode Pendekatan Partisipatif dan Penyuluhan/Sosialisasi dan pelatihan Teknik produksi dan pengemasan produk serta pelatihan Teknik promosi dan pemasaran produk yang bertujuan untuk lebih meyakinkan dan memantapkan pengetahuan, wawasan serta semangat mitra untuk memulai usaha baru dan mengimplementasi Teknik produksi dan pengemasan produk serta pelatihan Teknik promosi dan pemasaran produk.(Dan n.d.) selain itu dengan pendekatan partisipatif diharapkan agar mitra mampu memberdayakan potensi yang ada di desa mereka. Pengabdian ini melibatkan kolaborasi antara peserta, tim dosen dan mahasiswa.

Populasi dalam pengabdian ini adalah mitra kelompok "**Nasyiah Bersinar**" Mitra ini dipilih karena kelompok mitra adalah pembudidaya pala dari desa Mamping yang berada di Kecamatan Balantak. Pemilihan ini bertujuan untuk memastikan bahwa peserta memiliki komitmen dan motivasi yang tinggi dalam berwirausaha dan mengikuti sosialisasi/penyuluhan dan pelatihan ini.

Teknik pengumpulan data dilakukan melalui observasi dan wawancara,. Observasi dilakukan selama pelatihan untuk melihat langsung proses pembelajaran dan interaksi antara peserta. Wawancara dilakukan setelah pelatihan untuk mendapatkan umpan balik mengenai pengalaman peserta.(Wilda Albeta et al. 2025). Selain itu dengan Inovasi Limbah Buah Pala di Desa Mamping, Kecamatan Balantak, Kabupaten Banggai memiliki dampak dan manfaat yang sangat luas dari segi sosial ekonomi. Dampaknya mencakup peningkatan keterampilan, penciptaan peluang ekonomi baru, pengurangan kemiskinan, dan penguatan ekonomi lokal. Manfaatnya termasuk pemberdayaan masyarakat, peningkatan kualitas hidup, peningkatan kerjasama sosial, serta pengelolaan sumber daya alam yang berkelanjutan.

Bahan-bahan yang digunakan dalam pelatihan Teknik produksi dan pengemsasan produk adalah:

1) Bahan baku yang tersedia dilingkungan sekitar, yakni buah pala
2) Alat/Mesin yang tersedia yang diperlukan untuk produksi sirup, manisan dan permen buah pala antara lain: alat kupas, alat iris, alat parut buah pala, alat cetak permen. Baskom, wajan,spatula,blender dan kompor gas. Botol kemasan sirup,plastik kemasan manisan, mesin pengemas dan label.

Metode yang digunakan dalam pelatihan ini mencakup tahapan persiapan, pelaksanaan, dan evaluasi.

Lisensi: Creative Commons Attribution 4.0 International (CC BY 4.0)

a. Persiapan Kegiatan

1) Survey awal :

a) Melakukan survei awal untuk mengidentifikasi kebutuhan dan potensi lokal yang dapat dimanfaatkan dalam pelatihan.

2) Pemilihan peserta:

a) Memilih peserta dari mitra kelompok "Nasyiah Bersinar"

3) Penentuan jadwal pelatihan:

a) Menentukan jadwal pelatihan yang sesuai dengan ketersediaan peserta dan kebutuhan kelompok kedua mitra tersebut.

4) Pembuatan Materi Pelatihan:

a) Menyusun materi pelatihan yang mudah dipahami oleh peserta.
b) Menyusun materi dengan cara yang sederhana agar pelatihan dapat berjalan lancar dan efektif.

5) Persiapan Bahan dan Alat:

a) Mahasiswa mempersiapkan bahan dan alat yang akan digunakan selama pelatihan.
b) Memastikan semua perlengkapan tersedia dan siap digunakan untuk mendukung kelancaran pelatihan.

b. Pelaksanaan Sosialisasi dan Pelatihan

1) Sosialisasi dan analisis kebutuhan Masyarakat (10 jam).

a) Mahasiswa melakukan kunjungan lapangan dan wawancara dengan Masyarakat untuk memahami kebutuhan dan potensi yang ada di Desa Mamping.

2) Penyusunan materi pelatihan (20 jam).

a) Mahasiswa menyiapakan materi pelatihan yang akan diberikan kepada Masyarakat dan mitradan mitra, termasuk Teknik pengolahan hasil pertanian dan perikanan serta pemasaran digital produk lokal

3) Pelaksanaan Program (80 jam)

a) Pelatihan Teknologi dan Pengolahan Produk Lokal (30 Jam)

Dosen dan Mahasiswa memberikan pelatihan langsung kepada masyarakat mengenai pengolahan sirup pala, manisan dan permen pala.(Amelia et al. 2023) Pelatihan ini dilakukan dalam beberapa sesi dengan rincian waktu yang terjadwal, sehingga masyarakat dapat mengikuti dengan baik.

b) Pendampingan dan Monitoring (20 Jam)

Mahasiswa melakukan pemantauan berkala untuk memastikan bahwa produk olahan yang dihasilkan sesuai dengan standar. Dosen dibantu Mahasiswa juga memberikan bimbingan dalam hal pemasaran produk menggunakan media sosial dan *platform e-commerce*.

4) Evaluasi dan Pelaporam (24 jam)

a) Evaluasi kegiatan (12 jam)

Setelah pelaksanaan program, dosen dan mahasiswa melakukan evaluasi untuk menilai sejauh mana program pemberdayaan yang dilakukan berhasil

b) Penyusunan laporan kegiatan (12 jam)

Mahasiswa menyusun laporan hasil kegiatan yang mencakup analisis, pelaksanaan, hasil yang dicapai, serta rekomendasi untuk pengembangan lebih lanjut.

C. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan kegiatan skema pemberdayaan berbasis masyarakat (PBM) pada kelompok perempuan muda "Nasyiah Bersinar" Desa Mamping Kecamatan Balantak dengan hasil yang telah dicapai adalah sebagai berikut :

Pelatihan dan Penyuluhan Pembuatan Sirup Pala

Sirup buah pala memiliki banyak manfaat kesehatan, termasuk melancarkan pencernaan, meredakan nyeri badan, menjaga kesehatan mulut, dan menenangkan pikiran. Selain itu, sirup ini juga dapat membantu menurunkan kadar asam urat dan kolesterol, mencegah masuk angin, serta meredakan mual dan asam lambung. Proses dimulai dengan arahan berupa penyuluhan tentang manfaat buah pala Bagi Kesehatan dan teknik pengolahannya. Dimana kegiatannya meliputi pengupasan buah pala, pengirisan dengan merendam hasil irisan ke dalam air garam agar tetap berwarna putih bersih kemudian dicuci dan ditiriskan. Setelah itu gula dimasak dengan air bersih sampai agak

Lisensi: Creative Commons Attribution 4.0 International (CC BY 4.0)

mengental. Selanjutnya dimasukan irisan daging pala dan dibiarkan hingga 3 hari lamanya. Setelah itu sirup pala siap dikemas.(Rawis, Talumingan, and Laoh n.d.)



Gambar 4. Penyuluhan Tentang Manfaat Buah Pala



Gamber 5. Kupas, pengirisan, pencucian dan tiris Daging Pala



Gambar 6. Perebusan dan perendaman daging pala dengan Air Gula



Gamber 7. Daging Pala Siap Didinginkan



Gamber 8. Semangat Perempuan Nasyiah

Pelatihan dan Penyuluhan Pembuatan Manisan Pala

Manisan pala adalah olahan daging buah pala yang memiliki rasa manis, pedas, dan asam. Makanan ringan tradisional ini sering dijumpai dalam bentuk kering dan basah. Proses dimulai dengan arahan berupa penyuluhan tentang manfaat buah pala bagi Kesehatan dan teknik pengolahannya. Proses pembuatan manisan pala ini bersamaan dengan sirup buah pala, dimana saat pembuatan sirup sebagai air rendaman manisan pala yang telah diiris. Setelah 3 hari disaring dan dimasak gula hingga 3 kali ulang. Saat ditiriskan daging buah pala telah siap menjadi manisan buah pala yang segar dan bermanfaat(Jaelani, Purbayani, and Tya 2024). Berikut gambarnya :



Gambar 9. Irisan Daging Hasil Rendaman Air Gula Menjadi Manisan Pala



Gbr.10	Gbr.11	Gbr.12	Gbr.13	Gbr.14	Gbr.15	Gbr.16	Gbr. 17

Pelatihan dan Penyuluhan Pembuatan Permen Pala

Permen pala adalah camilan manis yang terbuat dari daging buah pala. Permen ini populer karena rasanya yang unik dan menghangatkan, dengan perpaduan rasa manis dan agak pedas. Proses pembuatan permen buah pala dapat dilihat prosesnya sebagai berikut:

Daging buah pala dikupas kulit luarnya, berikut di parut atau di blender lalu dimasak langsung dengan campuran gula pasir dengan perbandingan 100 gram daging buah pala 500 gram gula pasir atau 1:5 masak hingga mengental dan diperkirakan kadar air sisa 10 %. Sediakan tempat wadah yang anti lengket setelah diperkirakan sudah masak dan bisa dibentuk lalu tuangkan dan dianginkan sebentar lalu tarik-tarik dengan tujuan agar teroksidasi. Tujuan oksidasi agar rasa dan tekstur lebih enak dan tidak keras, setelah itu bentuk dan dibungkus(Tuhumury et al. n.d.). Berikut gambarnya dapat dilihat pada gambar berikut:

Pelatihan Promosi dan Pemasaran Produk

Promosi dan pemasaran produk adalah dua konsep yang berbeda namun saling berkaitan dalam bisnis. Pemasaran merupakan proses strategis jangka panjang untuk menciptakan nilai merek dan hubungan pelanggan, dan promosi adalah taktik jangka pendek yang berfokus pada dorongan penjualan cepat. Promosi bertujuan untuk menginformasikan, membujuk, dan mengingatkan

Lisensi: Creative Commons Attribution 4.0 International (CC BY 4.0)

konsumen tentang produk melalui berbagai cara seperti iklan, diskon, dan media sosial untuk meningkatkan penjualan.

Pada kegiatan ini mitra dilatih dan dibimbing secara kontinyu berkaitan dengan cara mempromosikan serta memasarkan produk yang dihasilkan.. Mitra akan terus didampingi sampai mereka berhasil memasarkan produknya sehingga dapat menjamin keberlangsungan usahanya (Erlita et al. n.d.).(Budiharjo and Mahrani 2020) Berikut ini merupakan gambar pada saat pelatihan promosi dan pemasaran :



Gambar 18. kegiatan pelatihan Promosi dan Kemasan Produk

Pelatihan Pembukuan Keuangan Kelompok

Pelatihan ini diberikan bertujuan untuk pengetahuan/wawasan mengenai prospek usaha yang akan mereka kembangkan, termasuk bagaimana proses manajemen keuangannya. Pelatihan ini mitra dibekali dengan kiat-kiat mengelola suatu usaha, serta bagaimana menyusun laporan keuangan yang sederhana. Kegiatan dilakukan melalui ceramah dan diskusi hingga pihak mitra benar-benar menguasai konsep-konsep pengelolaan usaha yang baik untuk menjamin eksistensi dan kemajuan usaha yang akan mereka geluti.(Administrasi et al. 2023)(Wardiningsih, Wahyuningsih, and Sugianto 2020) Berikut gambarnya :



Gambar 19. Pelatihan Pembukuan Keuangan Kelompok



Gambar 20. Produk Olahan Pala

Program ini menjadi model pemberdayaan yang efektif untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat desa dengan memanfaatkan potensi desa yang ada. Berdasarkan hasil yang didapatkan di lokasi mitra pada saat pelaksanaan kegiatan semua mitra terlibat dan mereka sangat antusias dalam mengikuti proses sosialisasi.

Hal ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Amelia,et.al (2023) dimana agar ibu-ibu tidak membuang daging buah pala dan bisa di olah lagi menjadi makanan yang bernilai jual tinggi dan memiliki khasiat. Dalam kegiatan pengabdian ini selain pemanfaatan limbah buah pala, ada penerapan pemanfaatan teknologi inovasi kepada mitra dalam pengolahan daging buah pala.

Salah satu kunci keberhasilan penerapan teknologi di masyarakat adalah kesesuaian teknologi dengan kebutuhan lokal. Dalam hal ini, pengolahan daging pala menawarkan solusi yang relevan untuk meningkatkan nilai tambah buah pala. Produk olahan ini memiliki masa simpan lebih lama dan dapat dijual dengan harga yang lebih tinggi. Teknologi pengolahan sederhana, sepert, alat parut buah pala dan pengiris, membantu mempercepat proses produksi sirup,manisan dan permen buah pala.

Penerapan teknologi pengolahan buah pala juga memiliki relevansi ekonomi yang signifikan. Dengan mengubah bahan baku buah pala menjadi produk olahan seperti sirup, manisan dan permen, masyarakat dapat meningkatkan pendapatan mereka. Produk olahan cenderung memiliki nilai jual yang lebih tinggi .Hal ini relevan dengan kebutuhan masyarakat untuk menciptakan usaha kecil dan menengah yang dapat berjalan secara mandiri dan berkelanjutan.

Lisensi: Creative Commons Attribution 4.0 International (CC BY 4.0)

Program Pemberdayaan berbasis Masyarakat ini (PBM) ini memiliki peran penting dalam pengembangan potensi lokal, khususnya di lokasi di mana mayoritas penduduknya adalah petani. Dalam program ini, kelompok istri, perempuan muda diberdayakan untuk mengolah limbah buah pala menjadi produk olahan yang bernilai ekonomis tinggi, seperti sirup pala, manisan pala dan permen pala. Dampak atau impact dari program ini mencakup dua aspek utama, yakni kebermanfaatan bagi masyarakat serta peningkatan produktivitas di dalam kelompok masyarakat tersebut.

Kebermanfaatan Program Kemitraan Masyarakat :

Program kemitraan masyarakat yang melibatkan kelompok istri, perempuan muda dalam pengolahan limbah buah pala membawa berbagai manfaat yang berdampak langsung pada peningkatan kesejahteraan masyarakat. Diantaranya sebagai berikut :

a. Salah satu dampak paling nyata dari program skema Pemberdayaan Berbasis Mitra (PBM) dengan ruangan lingkup Program Kemitraan Masyarakat (PKM) ini adalah adanya peningkatan keterampilan dan kapasitas kelompok istri, perempuan muda. Melalui pelatihan dalam program ini, anggota kelompok mendapatkan pengetahuan teknis tentang pengolahan daging buah pala yang higienis dan berkualitas, Keterampilan ini mencakup berbagai aspek, seperti Teknik pengolahan dan pengemasan serta manajemen usaha. Pelatihan ini memberikan kemampuan baru bagi anggota kelompok, yang sebelumnya mungkin tidak terlibat dalam aktivitas ekonomi secara langsung. Mereka tidak hanya menjadi produsen, tetapi juga manajer dari usaha kecil yang mereka jalankan.

b. Peningkatan Pendapatan dan Kesejahteraan. Keluarga petani. Sebelum adanya program, istri petani umumnya bergantung pada penghasilan suami dari hasil pertanian yang cenderung fluktuatif,. Dengan adanya produk olahan ini mereka memiliki sumber pendapatan tambahan yang lebih stabil..

c. Peningkatan Produktivitas dalam pengolahan daging buah pala. Dengan penggunaan teknologi tepat guna dalam proses pengolahan daging buah pala memungkinkan proses produksi menjadi lebih cepat dan efisien.

D. PENUTUP

Simpulan

Sesuai dengan pelaksanaan kegiatan program Pemberdayaan Berbasis Masyarakat ini pada kelompok Nasyiah Bersinar di desa Mamping Kecamatan Balantak Kabupaten Banggai, maka pengabdi memberikan kesimpulan sebagai berikut :

1. Pelaksanaan kegiatan pelatihan pengolahan limbah buah pala menjadi sirup, manisan dan permen telah berjalan dengan baik.
2. Pelaksanaan kegiatan penyuluhan/pelatihan pengolahan sirup,manisan dan permen, promosi dan pemasaran produk dan pelatihan pembukuan keuangan kelompok pembukuan keuangan kelompok Nasyiah Bersinar telah berjalan sesuai dengan rencana.

Saran

Saran yang dapat diberikan pada kelompok Nasyiah Bersinar bahwa kegiatan produksi sirup,manisan dan permen buah pala ini harus terus berjalan dan dilakukan secara terencana dan kersinambungan agar kelompok ini dapat berkembang dan maju sehingga bisa meningkatkan pendapatan bagi kelompok para perempuan muda khususnya kelompok Nasyiah Bersinar.

Ucapan Terimakasih

Kami mengucapkan terimakasih kepada semua pihak yang telah banyak memberikan motivasi dan kontribusi dalam pendanaan serta kelancaran kegiatan PKM ini, terutama kepada Direktorat Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat Kemdiktisaintek yang telah mendanai kegiatan ini, Rektor Universitas Muhammadiyah Luwuk, LP3M Universitas Muhammadiyah Luwuk, Pemerintah Kecamatan Balantak, Aparat Pemerintah Desa Mamping dan Kelompok Nasyiah Bersinar, serta Tim yang terlibat dalam kegiatan ini.

E. DAFTAR PUSTAKA

"6+ Manfaat Biji Pala Untuk Kecantikan Dan Kesehatan Kulit, Apa Saja?" 2023. *PT Mash Moshem Indonesia*.

Administrasi, Pelatihan, Keuangan Pada, Pelaku Umkm, Aspikmas Purwokerto, Yusyida Munsa Idah, Adit Yunanto, Jennysa Rahmawati, et al. 2023. "INFORMASI ARTIKEL ABSTRAK." 4: 3181–87. doi:10.55338/jpkmn.v4i4.

Amelia, Adinda, Amalia Yuliyanti, Fitrah Nadyah, Ilham Nur Diansyah, Khaerul Ikhwan Soldana, Lulu Apriana Salma, Nur Wakhid Ramadan, et al. 2023. "OPTIMALISASI POTENSI DAGING BUAH PALA MENJADI OLAHAN PRODUK BERNILAI EKONOMI TINGGI BAGI MASYARAKAT DESA SUMPINGHAYU KECAMATAN DAYEUHLUHUR KABUPATEN CILACAP." 2(1).

Lisensi: Creative Commons Attribution 4.0 International (CC BY 4.0)

"Balantak, Banggai - Wikipedia Bahasa Indonesia, Ensiklopedia Bebas." https://id.wikipedia.org/wiki/Balantak,_Banggai (September 27, 2025).

Budiharjo, Roy, and Suri Mahrani. 2020. "Pelatihan Pemasaran Produk Dengan Pemanfaatan Teknologi Informasi Secara Online." *BERDAYA: Jurnal Pendidikan dan Pengabdian Kepada Masyarakat* 2(3): 119–24. doi:10.36407/berdaya.v2i3.273.

Dan, Kualitatif. *METODE PENELITIAN KUANTITATIF*.

Erlita, ©, Khrisinta Dewi, Nurul Salehawati, and Eko Susanto. *Manajemen Pemasaran Produk*. www.sulur.co.id.

Jaelani, Ihrom, Rini Purbayani, and Sandi Tya. 2024. "Pelatihan Pemanfaatan Buah Pala Menjadi Manisan Pala Yang Bernilai Jual Tinggi." *PengabdianMu: Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat* 9(9): 1636–42. doi:10.33084/pengabdianmu.v9i9.7425.

"Kecamatan Balantak Dalam Angka 2024 - Badan Pusat Statistik Kabupaten Banggai." https://banggaikab.bps.go.id/id/publication/2024/09/26/d0cd2de4a7239a57b1bf3018/kecamatan-balantak-dalam-angka-2024.html (September 27, 2025).

Natan Pareta, Douglas. "Potensi Minyak Atsiri Biji Pala Dalam Pengembangan Bahan Alam Sebagai Sumber Obat." *Majalah InfoSains* 2023(1): 1–3.

Rawis, Bonita LM, Celsius Talumingan, and Esry H Laoh. *DIFERENSIASI PRODUK DAGING BUAH PALA PADA GRAND MERCIFUL BUILDING*.

Suraidah, Noni, Shabri Febriani, Wirman Putra, Dosen Jurusan Fisika, and Universitas Muhammadiyah Riau. 2016. 6 Jurnal Photon *PEMANFAATAN BUAH PALA (Myristica Fragrans) UNTUK MENGATASI KETENGIKAN (RANCIDITY) PADA MINYAK KELAPA YANG DIBUAT DENGAN CARA TRADISIONAL*.

Tuhumury, H C D, F J Polnaya, L Ega, V N Lawalata, G H Augustyn, S Palijama, R Breemer, et al. *INOVASI PRODUK OLAHAN PALA (MYRISTICA FRAGRANS HOUTT) MENJADI PERMEN JELLY DAN MARSHMALLOW*.

Wardiningsih, Reny, Baiq Yuni Wahyuningsih, and Riris Sugianto. 2020. 2 PENSA : Jurnal Pendidikan dan Ilmu Sosial *PELATIHAN PEMBUKUAN SEDERHANA BAGI PELAKU USAHA KECIL (MIKRO) DI DUSUN BORE DESA KOPANG REMBIGA KECAMATAN KOPANG LOMBOK TENGAH*. https://ejournal.stitpn.ac.id/index.php/pensa.

Wilda Albeta, Sri, Sri Haryati, Putri Adita Wulandari, Novia Cristi Br Pasaribu, and Pendidikan Kimia. 2025. "PaKMas (Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat) Pelatihan Kerajinan Ecoprint Untuk Pengembangan Kreativitas Ibu Dan Anak Di Kelurahan Tanjung Gading." 5(1): 1–8. doi:10.54259/pakmas.v5i1.3104.

Lisensi: Creative Commons Attribution 4.0 International (CC BY 4.0)