

OPTIMALISASI POTENSI BUAH PALA DI DESA BOBO KECAMATAN JAILOLO KABUPATEN HALMAHERA BARAT

Sriyanti Nih¹, Abidil Haq M. Torano², Hana Sagita Anggraini³, Riskiani
Bahrudin⁴, Deviana Andrini Rawung⁵, Ferdiansya Mahardika
Parenrengi⁶

^{1,2,3,4,5,6} IAIN Ternate, Ternate, Indonesia

Email: sriyantinihi01@gmail.com

Abstract

Nutmeg is a native plant originating from Indonesia, especially the North Maluku region. One area that has quite a lot of nutmeg trees is Bobo Village, Jailolo District, West Halmahera. This research aims to describe the use of nutmeg flesh to be processed into nutmeg jam. This research was carried out from August 21 2023 until the report was prepared in September 2023. The data used was through interviews with resource persons, namely Mama Ida and PKK mothers as well as through holding training in making nutmeg jam. This analysis uses the ABCD (Asset Base Community Development) method, which is a method that uses 5 key steps to carry out the service process, including Discovery, Dream, Design, Define, Destiny (do) and reflection. From the results of this research, it can be seen that the implementation of the nutmeg jam making training can be realized well, starting from the request to the resource person to be a speaker, then the collaboration between the Bobo village government and the IAIN Ternate Religious Moderation Collaboration KKN KKN students in holding the nutmeg jam making training.

Keywords: *Nutmeg; Nutmeg Jam; Training on Making Nutmeg Jam.*

Abstrak

Buah pala merupakan tumbuhan asli yang berasal dari Indonesia khususnya wilayah Maluku Utara. Salah satu wilayah yang memiliki pohon pala yang lumayan banyak yaitu Desa Bobo Kec. Jailolo Halmahera Barat. Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan pemanfaatan daging buah pala untuk diolah menjadi selai pala. Penelitian ini dilaksanakan mulai tanggal 21 Agustus 2023 sampai penyusunan laporan pada bulan September 2023. Data yang digunakan melalui wawancara dengan narasumber yaitu mama Ida dan Ibu-Ibu PKK serta melalui penyelenggaraan pelatihan pembuatan selai pala. Analisis ini menggunakan metode ABCD (*Asset Baset Community Development*) yaitu metode dengan menggunakan 5 langkah kunci untuk melakukan proses pengabdian, diantaranya *Discovery* (Menemukan), *Dream* (Impian), *Design* (Merancang), *Define* (Menemukan), *Destiny* (lakukan) dan refleksi. Dari hasil penelitian ini dapat diketahui bahwa pelaksanaan pelatihan pembuatan selai pala dapat terealisasi dengan baik, mulai dari permohonan kepada narasumber untuk dapat menjadi pembicara, kemudian kerjasama antara pemerintah desa Bobo dengan mahasiswa KKN Kolaborasi Moderasi Beragama IAIN Ternate dalam menyelenggarakan pelatihan pembuatan selai pala.

Kata kunci: Pala; selai pala; Pelatihan Pembuatan Selai Pala.



PENDAHULUAN

Indonesia memiliki keanekaragaman hayati yang sangat besar, khususnya tanaman rempah, tanaman obat, dan termasuk tanaman buah pala. Buah pala merupakan salah satu komoditi asli Nusantara dan kini telah tersebar luas ke penjuru dunia (Arief, AB, and Asnawi 2016). Tanaman pala merupakan tanaman asli yang berasal dari Indonesia tepatnya dari Kepulauan Maluku. Tanaman buah pala saat ini sudah menyebar di seluruh wilayah Indonesia. Adapun wilayah penghasil pala di Indonesia meliputi Aceh, Sumatra Utara, Sumatra Barat, Sulawesi Utara, Sulawesi Selatan, Maluku dan Irian Jaya (Amelia et al. 2023).

Di Maluku Utara sendiri telah dikenal dunia sebagai daerah penghasil pala di Indonesia sejak abad ke lima belas hingga saat ini. Kendati sebagai wilayah indigenous pala, sistem penanganan produksi dan pemasaran masih konservatif. Maluku Utara merupakan salah satu daerah penghasil pala terbesar di Indonesia. Sejalan dengan itu Indonesia adalah negara yang termasuk tujuh puluh persen (70%) kebutuhan pala dunia yang kemudian hal itu menunjukkan bahwa peran Maluku Utara di dalam rantai agribisnis pala di Indonesia sangat penting untuk dikembangkan (Hasan & Sabuhari, 2022). Hal ini dikarenakan tanaman buah pala memiliki nilai jual yang tinggi dan permintaan kebutuhan yang sangat banyak. Tidak hanya itu Maluku Utara merupakan salah satu daerah prioritas pengembangan pala Nasional yang diharapkan dapat mengembalikan kejayaan daerah sebagai penghasil rempah (Anggraini, Sugiyanto, and Cahyono 2022).

Pala dikenal sebagai tanaman rempah yang bernilai ekonomis dan multiguna. Setiap bagian tanaman pala dapat dimanfaatkan dalam industri. Buah pala berbentuk bulat berkulit kuning jika sudah tua dan berdaging putih. Buah pala terdiri atas daging buah (77,8%), fuli (4%), tempurung (5,1%) dan biji (13,1%). Secara komersial biji pala merupakan bagian terpenting dari buah pala dan dapat dibuat menjadi berbagai produk antara lain minyak atsiri dan oleoresin. Produk lain yang dibuat dari biji pala adalah mentega pala yaitu trimiristin yang digunakan untuk minyak makan dan industri kosmetik. Daging buah pala dapat diolah menjadi manisan, asinan, dodol, selai, anggur dan sari buah pala (Nanan Nurdjannah 2007).

Tabel 1.
Jadwal kegiatan hari pertama

No	Kandungan Gizi Pala Per Gram	Jumlah Gizi	Presentase RDA
1	Energi	525 kcal	26
2	Karbohidrat	49,29 g	38%
3	Protein	5,84 g	10%
4	Lemak Total	36,31 g	180%
5	Kolestrol	0 mg	0%
6	Diet Serat	20,8 g	55%
7	Folat	76 µg	19%
8	Niacin	1,299 mg	8%
9	Prydoxine	0,160 mg	12%
10	Riboflavin	0,057 mg	4%
11	Tiamin	0,346 mg	29%
12	Vitamin A	102 IU	3,5%
13	Vitamin C	3 mg	5%
14	Sodium	16 mg	1%
15	Potassium	350 mg	7,5%
16	Calcium	184 mg	18%
17	Copper	1027 mg	114%
18	Iron	3,04 mg	38%
19	Magnesium	183 mg	46%
20	Manganese	2900 mg	126%
21	Phosporus	213 mg	30%
22	Zink	215 mg	20%
23	B-Caroten	16 µg	-
24	B-Cryptoxanthin	90 µg	-

Buah pala berguna untuk flatulensi, meningkatkan daya cerna, mengobati diare dan mual. selain itu juga disentri, maag, menghentikan muntah, mules perut kembung serta obat rematik. senyawa aroma myristicin, elymicin, dan safrole sebesar 2%-18% yang terdapat pada biji dan bunga pala merangsang halusinasi. komponen myristicini dalam daging buah pala dapat menimbulkan rasa kantuk. Fuli pada buah pala juga menunjukkan adanya aktivitas anti jamur dan bakteri yang kuat (Amelia et al. 2023, 231-32).

Gambar 1.
Buah Pala



Kuliah Kerja Nyata (KKN) merupakan strategi yang digunakan untuk memberikan pengalaman belajar kepada mahasiswa dengan tujuan untuk menjadikan mereka berinteraksi dan berkontribusi dalam masyarakat di luar lingkungan kampus. Dalam kegiatan ini, mahasiswa akan berpartisipasi bersama-sama dengan masyarakat untuk mengidentifikasi potensi dan mengatasi permasalahan yang ada, dengan harapan dapat mengembangkan potensi daerah atau lokasi KKN tersebut. Kegiatan KKN diadakan satu kali setahun dengan melibatkan kelompok mahasiswa dari berbagai fakultas dan kampus. Selama periode 40 hari, mahasiswa akan terlibat dalam berbagai kegiatan pengabdian dengan masyarakat di daerah lokasi KKN tersebut.

Kuliah Kerja Nyata (KKN) adalah salah satu bentuk pengabdian khusus mahasiswa kepada masyarakat, yang diharapkan dapat meningkatkan pemberdayaan masyarakat. Salah satu cara untuk mencapai hal ini adalah dengan meningkatkan pendapatan mereka melalui pemanfaatan potensi yang ada di Desa Bobo atau lokasi pelaksanaan KKN.

Desa Bobo Kecamatan Jailolo merupakan wilayah yang terletak di Kabupaten Halmahera Barat Provinsi Maluku Utara yang termasuk wilayah penghasil buah pala. Desa Bobo terletak di lingkungan yang tropis dengan iklim dan tanah yang mendukung yang kemudian memiliki potensi besar untuk mengembangkan budidaya buah pala. Pertanian adalah salah satu sektor utama dalam ekonomi di Desa Bobo, dan diversifikasi tanaman menjadi salah satu strategi penting untuk meningkatkan pendapatan petani dan mengurangi resiko ekonomi. Disinilah peran buah pala sebagai alternatif yang menjanjikan muncul. Analisis potensi buah pala di Desa Bobo menjadi relevan dan penting untuk memahami pertumbuhan ekonomi dan peningkatan kesejahteraan masyarakat lokal di Desa Bobo. Namun begitu



banyak buah pala yang tersedia, masyarakat hanya mengambil dan memanfaatkan biji dan fuli buah pala saja dan kemudian daging buahnya dibuang dan dibiarkan begitu saja dibawah pohon sampai membusuk. Kurangnya pemanfaat daging buah buah pala dikarenakan bual pala terasa kesat dan memiliki rasa asam. Padahal daging buah pala yang biasa dibuang dapat dimanfaatkan untuk diolah menjadi selai pala yang memiliki nilai ekonomi yang tinggi.

Berdasarkan hal tersebut yang melatarbelakangi, mahasiswa KKN Kolaborasi Beragama diantaranya IAIN Ternate, IAIN Manado dan UIN Sunan Ampel Surabaya memilih untuk berkontribusi dalam meningkatkan perekonomian masyarakat Desa Bobo, khususnya dalam pengolahan daging buah pala. Dalam rangka ini mahasiswa KKN Kolaborasi Beragama mengadakan sosialisasi pelatihan tentang cara membuat selai pala dengan mengundang narasumber dari masyarakat Desa Bobo itu sendiri yang ahli dalam proses pembuatan selai pala, hal ini juga tidak terlepas dari kontribusi mahasiswa KKN Kolaborasi Beragama yang ikut serta menyampaikan materi-materi terkait dengan pelatihan cara membuat selai pala. Kegiatan ini dihadiri oleh ibu-ibu PKK Desa Bobo, perangkat desa serta masyarakat Desa Bobo itu sendiri. Harapannya pengetahuan yang diperoleh dari pelatihan ini dapat direalisasikan oleh masyarakat umum. Selama pelatihan para narasumber secara langsung menyampaikan proses pembuatan selai pala dari awal hingga akhir. Selain itu, para tamu undangan di dapat mengajukan pertanyaan dan turut serta dalam proses pembuatan selai pala tersebut.

METODE

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah menggunakan pendekatan ABCD merupakan pendekatan pembangunan berbasis masyarakat berkelanjutan yang mengutamakan pemanfaatan aset dan potensi yang ada dalam suatu masyarakat. Konsep ABCD merupakan salah satu alternatif pemberdayaan masyarakat yang menggunakan aset sebagai senjata untuk menjalankan program pemberdayaan. Aset disini mengacu pada pada potensi yang dimiliki oleh masyarakat itu sendiri, antara lain Sumber Daya Alam (SDM), kecerdasan, kepedulian, gotong royong, dan keterampilan lainnya. Metode ABCD melibatkan lima langkah kunci dalam proses pengabdian masyarakat.

Proses ABCD diawali dengan langkah *discovery* (Penemuan), yang melibatkan penelitian untuk mengidentifikasi aset yang ada dalam masyarakat. Mahasiswa dapat memulai dengan melakukan analisis terhadap identitas, baik identitas sosial maupun identitas wilayah. Analisis identitas ini



dapat dilakukan dengan melakukan wawancara dengan tokoh-tokoh masyarakat. Selain itu, dalam tahap discovery ini, penting juga untuk mengidentifikasi komunitas itu sendiri. Identitas komunikasi bertujuan untuk memahami lebih lanjut tentang siapa yang menjadi bagian dari komunitas tersebut, karena setiap komunitas memiliki karakteristik khusus yang dapat mempengaruhi perencanaan program pemberdayaan yang akan diimplementasikan.

Langkah kedua dalam proses ABCD adalah *dream* (impian). Dream merupakan tahap di mana isu-isu pemberdayaan bersama masyarakat ditentukan. Pada fase ini, mahasiswa dan masyarakat bekerja sama untuk merumuskan visi yang akan menjadi fokus dalam penyusunan program, baik yang diinginkan masyarakat maupun mahasiswa KKN itu sendiri. Langkah dream ini bertujuan untuk mengidentifikasi tujuan atau visi jangka panjang yang dapat dicapai bersama-sama. Pada tahap ini, setiap anggota masyarakat akan menggali aspirasi dan impian mereka, baik berkaitan dengan diri sendiri maupun lingkungan sekitarnya.

Langkah ketiga adalah *design* (perancangan). Pada fase ini, mahasiswa KKN telah mengidentifikasi aset-aset yang ada dan peluang yang dapat digunakan untuk pemberdayaan. Pada langkah ini, mahasiswa KKN dan masyarakat mulai mengembangkan strategi, proses, dan sistem untuk membuat keputusan dan membangun kerjasama guna mencapai perubahan yang progresif. Dalam proses ini, seluruh komunitas masyarakat terlibat dalam proses pembelajaran tentang kekuatan dan aset yang dimiliki, sehingga mereka dapat mulai menggunakannya secara positif, inklusif, dan sesuai dengan keputusan yang telah mereka buat sendiri.

Setelah menyelesaikan tahap ketiga, langkah berikutnya adalah *define* (menentukan). Pada tahap ini, masyarakat bersama mahasiswa KKN akan berkolaborasi dalam menggunakan aset yang dimiliki oleh masyarakat untuk mencapai visi yang telah mereka rancang pada tahap sebelumnya. Pada tahap sebelumnya yaitu tahap design yang telah dibuat program kerja, sehingga pada tahap ini program kerja telah disusun atau direncanakan untuk dilaksanakan bersama-sama dengan partisipasi masyarakat. Disamping itu, kelompok pemimpin sebaiknya telah memilih topik positif yang menjadi tujuan dari proses pencarian atau deskripsi tentang perubahan yang diharapkan.

Langkah kelima disebut sebagai *destiny* (lakukan). Destiny mengacu pada serangkaian tindakan yang memberikan inspirasi dan terus mendukung pelaksanaan KKN serta menciptakan inovasi dalam menghadapi berbagai situasi yang mungkin muncul. Ini adalah tahap akhir yang berfokus khusus



pada cara personal dan organisasi untuk terus maju. Tahap akhir ini melibatkan pelaksanaan kegiatan yang telah disepakati untuk mewujudkan impian masyarakat terkait pemanfaatan aset. Selain memenuhi impian masyarakat, tujuannya adalah untuk memperluas penggunaan aset yang ada di desa agar dapat memberikan dampak yang lebih luas.

Setelah menyelesaikan tahap ABCD dengan baik dan berurutan, maka langkah terakhir yang harus dilakukan adalah refleksi. Meskipun tahap ini tidak termasuk dalam pelaksanaan ABCD, namun tetap menjadi bagian penting karena setiap program kerja harus di evaluasi untuk menciptakan perkembangan yang positif. Refleksi ini penting untuk mengevaluasi sejauh mana program kerja yang telah dirumuskan dan dilaksanakan dengan menggunakan metode ABCD telah memberikan dampak perubahan yang positif bagi masyarakat. Refleksi ini dapat dilakukan dengan mahasiswa KKN bersama dengan masyarakat atau dengan Dosen Pembimbing Lapangan (DPL).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Indonesia adalah produsen utama pala terbesar di dunia diikuti oleh Granada, dan 90-95% permintaan pala dunia dipenuhi oleh kedua negara tersebut. Disisi lain Indonesia juga sebagai pemasok pala terbesar di dunia, yaitu 70-75%. Daerah penghasil utama adalah Sulawesi Utara, Maluku, Sumatera Barat, Grottoy Selatan dan Papua, diikuti oleh Granada. Sekitar 20-25%, sisanya 5% adalah diproduksi di Malaysia, India dan Srilangka (Arief, AB, and Asnawi 2016).

Tanaman pala termasuk tanaman yang banyak dijumpai di desa bobo kecamatan jailolo dan juga termasuk aset alam yang memiliki potensi ekonomi. Berdasarkan hasil observasi tanaman pala biasanya dipanen 6 bulan sekali. Tanaman pala ini jika biasa dijual dengan harga 80-90 ribu perkilo untuk bunganya sendiri diperkirakan 1 kg itu bisa mencapai 150-200 ribu perkilo. Hasil yang diamati di lapangan bahwa masyarakat petani pala cenderung hanya memanfaatkan fuli (sempra) pala dan biji pala sedangkan buah pala dibiarkan membusuk ditanah dengan demikian Mahasiswa KKN KNMB IAIN Ternate membuat produk selai pala guna memanfaatkan daging buah pala agar tidak terbuang sia-sia.

Daging buah pala merupakan bagian terbesar dari buah pala segar yaitu 80%, namun baru sebagian kecil saja yang sudah memanfaatkan. Pengembangan daging buah pala di desa Bobo sangat berpotensi memberikan dampak positif secara sosial. Di samping itu juga, daging buah pala dapat di olah menjadi sebuah produk seperti selai pala. Selai pala adalah

alternatif pemanfaatan daging buah (Karseno and Setyawati 2013). Selai pala merupakan produk pangan yang diolah dari daging buah pala. Selai pala memiliki rasa yang khas sesuai dengan aroma pala yang harum. Buah pala yang masak petik merupakan bahan baku terbaik untuk membuat selai karena aromanya sangat khas (Mirah et al. 2017).

Dalam proses pembuatan selai pala pertama kali yang harus dilakukan adalah menyiapkan bahan baku utama yakni buah pala (daging pala), gula pasir 1 kilo gram (kg), garam, air dan vanili. Adapun langkah-langkah pembuatan selai pala yakni pertama kupas kulit buah pala, kemudian potong kecil-kecil daging buah pala yang telah dibersihkan, selanjutnya potongan daging buah pala di rendam di air garam kurang lebih 30 menit agar getahnya menghilang. Hal ini untuk mencegah warna buah pala menjadi kuning, karena buah pala termasuk dalam jenis buah-buahan dengan antioksidan yang tinggi seperti buah apel dan buah pir. Setelah direndam, langkah selanjutnya yakni kukus daging buah pala tersebut hingga melunak. Setelah itu campurkan parutan daging pala dan gula sembari diaduk sampai merata. Masak dengan api yang sedang/tidak terlalu besar selama 45 menit.

Setelah daging pala telah menjadi selai, maka tahap selanjutnya yakni di angkat dan diamkan sekitar 15 menit, kemudian dimasukkan kedalam kemasan selai. Berikut proses pembuatan selai pala yang dilakukan melalui workshop oleh mahasiswa KKN yang bekerja sama secara langsung dengan masyarakat Desa Bobo yang berlokasi di Kantor Desa Bobo.

Gambar 2.
Proses Pembuatan Selai Pala



Gambar 3.
Sosialisasi Cara Pembuatan Selai Pala



Gambar 4.
**Sosialisasi Strategi Marketing dan Financial Planning and Budgeting
Oleh Dinas Perindagkop Dan UKM Kab. Halmahera Barat**



KESIMPULAN

Simpulan bukan merupakan ringkasan dari hasil pembahasan yang mengacu pada teori tertentu, tetapi hasil dari analisis/uji korelasi data yang. Tanaman pala merupakan sebuah tumbuhan asli yang berasal dari Indonesia khususnya dari wilayah kepulauan Maluku termasuk Maluku Utara. Salah satu wilayah yang memiliki pohon pala yang lumayan banyak yaitu Desa Bobo Kecamatan Jailolo Halmahera Barat. Pala menjadi perkebunan di Desa Bobo tersebut, akan tetapi masyarakat di Desa Bobo belum bisa mengolah buah pala secara maksimal.

Di Desa Bobo, masyarakat seringkali mengabaikan daging buah pala, padahal potensinya adalah untuk diolah menjadi salah satu produk yakni selai pala, yang memiliki nilai ekonomi yang tinggi. meengingat adanya perkebunan buah pala yang melimpah di Desa Bobo ini, maka banyak



peluang besar untuk memanfaatkan daging buah pala yang sebelumnya hanya dibuang begitu saja. Selai pala dapat memberikan manfaat ekonomi bagi usaha mikro, kecil dan Menengah (UMKM) di Desa Bobo. Buah pala yang sebelumnya hanya menghasilkan limbah setelah bijinya di ambil dan daging palanya di buang begitu saja.

Dengan adanya pelatihan pembuatan selai pala yang di adakan oleh mahasiswa KKN Kolaborasi, harapannya adalah agar masyarakat Desa Bobo dapat mengoptimalkan sekaligus menganalisis potensi dari buah pala ini untuk kemajuan UMKM di Desa Bobo.

DAFTAR PUSTAKA

- Amelia, Adinda et al. 2023. "Optimalisasi Potensi Daging Buah Pala Menjadi Olahan Produk Bernilai Ekonomi Tinggi Bagi Masyarakat Desa Sumpinghayu Kecamatan Dayeuhluhur Kabupaten Cilacap." 2(1): 229-40.
- Anggraini, Putri Ayu, Sugiyanto, and Edi Dwi Cahyono. 2022. "Model Pemberdayaan Petani Pala Melalui Proses Difusi Inovasi Diversifikasi Pengolahan Komoditi Pala (Myristica Fragrans Houtt) Di Wilayah Kota Ternate (Studi Kasus Di Kelurahan Ngade Dan Marikurubu)." 15(2): 350-58.
- Arief, Ratna Wylis, Firdausil AB, and Robet Asnawi. 2016. "Potensi Pengolahan Daging Buah Pala Menjadi Aneka Produk Olahan Bernilai Ekonomi Tinggi." Buletin Penelitian Tanaman Rempah dan Obat 26(2): 165.
- Karseno, and Retno Setyawati. 2013. "Karakteritik Selai Buah Pala : Pengaruh Proporsi Gula Pasir , Gula Kelapa Dan Nenas The Properties of Nutmeg Jam : Proportion of Cane Sugar , Coconut Sugar and Pineapple." Jurnal Pembangunan Pedesaan 13(2): 147-55.
- Mirah, Martin S et al. 2017. "Pemasaran Produk Pertanian Di Provinsi Sulawesi Utara." 1.
- Nanan nurdjannah. 2007. "Teknologi Pengolahan Pala." Badan Penelitian Dan Pengembangan Pertanian Balai Besar Penelitian Dan Pengembangan Pascapanen Pertanian.