

**Pengolahan Buah Pala Menjadi Sirup di Desa Wiyono, Kecamatan Gedong
Tataan, Kabupaten Pesawaran**

*Processing Nutmeg into Syrup in Wiyono Village, Gedong Tataan District,
Pesawaran Regency*

Widia Rini Hartari¹, Febrina Delvitasari², Maryanti³, Zukryandry⁴

^{1,2,3} Jurusan Budidaya Tanaman Perkebunan, Politeknik Negeri Lampung, Lampung

⁴ Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Lampung, Lampung

e-mail: ¹widiarini@polinela.ac.id, ²febrina.delvitasari@polinela.ac.id,
³maryanti@polinela.ac.id, ⁴zukryandry@polinela.ac.id

Abstrak: Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan bersama 25 orang anggota Kelompok Wanita Tani (KWT) Mentari di Desa Wiyono Kabupaten Pesawaran. Tujuan kegiatan adalah meningkatkan keterampilan peserta dalam mengolah buah pala menjadi produk inovatif berupa sirup pala sebagai upaya diversifikasi pangan dan peningkatan nilai tambah hasil pertanian lokal. Metode yang digunakan meliputi sosialisasi, pelatihan teknis, pendampingan produksi, serta evaluasi partisipatif untuk mengukur pemahaman dan keterampilan peserta. Hasil kegiatan menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan peserta mengenai pengolahan pascapanen dan teknik pembuatan permen pala, ditandai dengan kemampuan peserta menghasilkan produk yang memenuhi aspek cita rasa, tampilan, serta ketahanan simpan. Selain itu, kegiatan ini mendorong motivasi anggota KWT untuk mengembangkan usaha kecil berbasis pangan lokal dengan dukungan pemasaran sederhana melalui jejaring sosial. Dengan demikian, pengabdian ini berkontribusi dalam pemberdayaan perempuan pedesaan melalui pemanfaatan potensi komoditas pala, serta diharapkan dapat berkelanjutan dalam meningkatkan perekonomian keluarga dan masyarakat desa.

Kata kunci: sirup pala, KWT, diversifikasi pangan

***Abstract:** This community service program was conducted with 25 members of the Women Farmers Group (KWT) Mentari in Wiyono Village, Pesawaran Regency. The main objective was to improve participants' skills in processing nutmeg into innovative products, specifically nutmeg candy, as an effort to promote food diversification and increase the added value of local agricultural products. The methods applied included socialization, technical training, production assistance, and participatory evaluation to assess the participants' knowledge and skills. The results showed a significant improvement in participants' understanding of postharvest processing and nutmeg candy production techniques, as evidenced by their ability to produce products that met taste, appearance, and shelf-life requirements. Moreover, the activity enhanced the motivation of KWT members to develop small-scale businesses based on local food, supported by simple marketing through social media. In conclusion, this program contributed to empowering rural women by utilizing nutmeg as a potential commodity and is expected to sustain local economic improvement for families and the wider community.*

Keywords: nutmeg syrup, KWT, food diversification

A. Pendahuluan

Desa Wiyono merupakan salah satu desa yang berada di Kecamatan Gedong Tataan, Kabupaten Pesawaran, Provinsi Lampung. Desa ini memiliki kondisi geografis dan agroklimat yang mendukung aktivitas pertanian serta perkebunan, sehingga sebagian besar masyarakatnya menggantungkan hidup dari sektor ini. Salah satu komoditas perkebunan yang cukup potensial untuk dikembangkan adalah buah pala (*Myristica fragrans*). Pala dikenal sebagai tanaman rempah asli Indonesia yang memiliki nilai ekonomi tinggi, baik di pasar domestik maupun internasional. Selain sebagai bahan rempah, buah pala memiliki beragam manfaat kesehatan dan dapat diolah menjadi berbagai produk turunan dengan nilai tambah yang lebih tinggi (Yuliana et al., 2021). Selama ini, pemanfaatan buah pala di tingkat petani masih terbatas pada penjualan dalam bentuk biji kering, sementara daging buahnya seringkali kurang dimanfaatkan secara optimal. Padahal, daging buah pala memiliki potensi besar untuk diolah menjadi produk pangan seperti manisan, dodol, permen, dan sirup. Produk turunan tersebut tidak hanya meningkatkan daya simpan buah pala yang segar, tetapi juga dapat memperluas pangsa pasar serta meningkatkan nilai ekonomi masyarakat desa. Hal ini sejalan dengan temuan Kurniawati et al. (2022) yang menyatakan bahwa pengolahan hasil pertanian menjadi produk olahan mampu memperpanjang umur simpan, memperbaiki kualitas, serta meningkatkan daya saing produk lokal di pasar modern.

Buah pala mengandung senyawa bioaktif yang bermanfaat bagi kesehatan, seperti minyak atsiri, miristisin, elemicin, dan safrol. Selain itu, daging buahnya juga kaya akan serat pangan, vitamin, dan mineral yang dapat mendukung kesehatan tubuh (Hidayat et al., 2020). Pengolahan buah pala menjadi sirup dapat menjadi salah satu inovasi produk minuman fungsional yang tidak hanya menyegarkan tetapi juga memberikan manfaat kesehatan. Produk sirup pala memiliki cita rasa khas, aroma yang harum, dan berpotensi sebagai produk unggulan desa. Hal ini didukung oleh penelitian Putri et al. (2023) yang menjelaskan bahwa sirup buah pala memiliki aktivitas antioksidan yang baik serta dapat dikembangkan sebagai minuman kesehatan dengan nilai jual yang lebih tinggi. Namun, pemanfaatan buah pala di Desa Wiyono masih menghadapi beberapa kendala. Salah satunya adalah minimnya pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam melakukan diversifikasi produk olahan pala. Sebagian besar masyarakat hanya menjual hasil panen dalam bentuk mentah kepada pengepul dengan harga yang relatif rendah. Akibatnya, nilai tambah dari pala tidak dapat dirasakan secara optimal oleh petani maupun pelaku usaha kecil di desa. Selain itu, keterbatasan akses terhadap teknologi pengolahan sederhana dan informasi pasar juga menjadi penghambat dalam pengembangan produk turunan pala (Rahmawati et al., 2021). Fenomena ini mirip dengan permasalahan yang dialami oleh beberapa komoditas hortikultura lainnya di Indonesia, di mana hasil panen melimpah justru menimbulkan masalah ketika harga di pasar menurun drastis. Hal tersebut terjadi karena tidak adanya pengolahan pascapanen yang mampu meningkatkan nilai tambah serta memperpanjang daya simpan produk. Kondisi ini juga pernah ditemukan dalam studi Wulandari et al. (2022) yang menunjukkan bahwa produk hortikultura dengan umur

simpan singkat sangat rentan terhadap kerusakan, sehingga perlu adanya pengolahan menjadi produk yang lebih stabil dan tahan lama.

Melihat kondisi tersebut, tim dosen lintas program studi dari Politeknik Negeri Lampung, dengan melibatkan dua orang mahasiswa, melaksanakan kegiatan pengabdian kepada masyarakat berupa pelatihan pengolahan buah pala menjadi sirup di Desa Wiyono. Kegiatan ini diikuti oleh **25 orang anggota Kelompok Wanita Tani (KWT) Mentari** yang merupakan kelompok aktif dalam kegiatan pertanian dan pengolahan hasil pertanian di desa tersebut. Keterlibatan KWT Mentari sangat penting karena kelompok ini berperan besar dalam mendorong kemandirian ekonomi keluarga melalui pengembangan produk pangan lokal. Proses pengolahan sirup pala dilakukan dengan memanfaatkan daging buah pala yang sebelumnya sering terbuang. Daging buah dicuci, dipotong, kemudian diolah dengan penambahan gula dan air sesuai dengan formulasi yang tepat hingga menghasilkan sirup dengan cita rasa khas pala. Produk sirup ini dapat dikemas dalam botol higienis dan dipasarkan sebagai minuman segar maupun sebagai campuran berbagai hidangan. Selain itu, sirup pala memiliki peluang pasar yang cukup baik, baik untuk skala lokal maupun regional, karena tren masyarakat saat ini semakin mengarah pada konsumsi produk minuman herbal dan fungsional (Sari et al., 2023). Dari sisi kesehatan, sirup pala diyakini memiliki manfaat dalam menjaga sistem pencernaan, membantu relaksasi, serta memberikan efek antioksidan yang mampu menangkal radikal bebas. Senyawa bioaktif pala juga dilaporkan memiliki aktivitas antimikroba, sehingga produk olahannya berpotensi lebih tahan lama dibandingkan dengan minuman olahan buah lainnya (Kurniasih & Santoso, 2020). Inovasi pengolahan pala menjadi sirup ini sekaligus mendukung upaya pelestarian pangan lokal serta mendorong pencapaian tujuan pembangunan berkelanjutan (SDGs), khususnya pada aspek peningkatan ekonomi lokal dan pengurangan kemiskinan. Dengan adanya pelatihan ini, masyarakat Desa Wiyono khususnya anggota KWT Mentari diharapkan tidak hanya mampu memproduksi sirup pala untuk konsumsi pribadi, tetapi juga dapat mengembangkannya menjadi usaha mikro yang berorientasi pada pasar. Hal ini sejalan dengan program pemerintah dalam mendorong pengembangan industri kecil menengah (IKM) berbasis sumber daya lokal. Menurut Pratiwi et al. (2021), penguatan kapasitas masyarakat melalui kegiatan pendampingan dan pelatihan terbukti efektif dalam meningkatkan keterampilan, membuka peluang usaha, serta memperluas jaringan pemasaran produk lokal. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini tidak hanya berfungsi sebagai sarana transfer ilmu pengetahuan dan teknologi dari perguruan tinggi kepada masyarakat, tetapi juga sebagai upaya nyata dalam meningkatkan kesejahteraan sosial ekonomi di Desa Wiyono. Produk sirup pala yang dihasilkan diharapkan dapat menjadi ikon kuliner khas daerah serta memiliki daya tarik bagi wisatawan maupun konsumen dari luar daerah. Oleh karena itu, kegiatan ini diharapkan mampu memberikan kontribusi positif dalam meningkatkan perekonomian masyarakat Desa Wiyono sekaligus memperkuat identitas lokal melalui pemanfaatan potensi buah pala secara optimal.

B. Metode

Kegiatan pengabdian masyarakat ini melibatkan **25 orang anggota Kelompok Wanita Tani (KWT) Mentari** yang berasal dari Desa Wiyono, Kecamatan Gedong Tataan, Kabupaten Pesawaran seperti yang disajikan dalam Tabel 1. Peserta terdiri dari ketua, sekretaris, bendahara, serta anggota aktif yang memiliki latar belakang pendidikan beragam, mulai dari SMP hingga SMA. Mayoritas peserta berada pada rentang usia produktif 36–46 tahun, sehingga dinilai memiliki kesiapan fisik maupun motivasi untuk mengikuti kegiatan pelatihan. Keanggotaan dalam KWT Mentari menunjukkan komitmen para perempuan desa dalam mengembangkan keterampilan pengolahan hasil pertanian lokal, khususnya buah pala yang merupakan komoditas unggulan di wilayah tersebut. Keterlibatan peserta diharapkan dapat meningkatkan kapasitas mereka dalam mengolah buah pala menjadi produk bernilai tambah, sekaligus memperkuat peran perempuan dalam mendukung perekonomian keluarga dan desa (Sari et al., 2021; Fadli et al., 2023). Pelaksanaan kegiatan dilakukan melalui beberapa tahapan, yaitu sosialisasi program, pemaparan materi mengenai manfaat dan peluang usaha dari produk olahan pala, praktik langsung pembuatan permen pala, serta evaluasi partisipatif untuk menilai peningkatan keterampilan peserta. Metode partisipatif dipilih agar peserta tidak hanya menjadi pendengar, tetapi juga aktif terlibat dalam seluruh rangkaian kegiatan. Selain itu, dilakukan pula diskusi kelompok untuk menggali pengalaman dan tantangan yang dihadapi peserta dalam mengembangkan produk olahan di lingkungan mereka. Strategi ini terbukti efektif dalam meningkatkan interaksi, memperkuat rasa kebersamaan, serta mendorong lahirnya ide-ide inovatif dari peserta yang berpotensi menjadi modal pengembangan usaha di masa depan (Putri & Anggraeni, 2022; Hidayat et al., 2024).

Tabel 1. Daftar Peserta KWT Mentari

No	Nama Peserta	Usia (tahun)	Pendidikan Terakhir	Pekerjaan Utama	Peran di KWT
1	Ibu Siti Aminah	45	SMA	Petani	Ketua
2	Ibu Nurhayati	42	SMP	Petani	Sekretaris
3	Ibu Sri Wahyuni	40	SMA	Petani	Bendahara
4	Ibu Fatimah	38	SMA	Petani	Anggota
5	Ibu Lestari	36	SMP	Ibu Rumah Tangga	Anggota
6	Ibu Marni	47	SMA	Petani	Anggota
7	Ibu Wulandari	43	SMA	Petani	Anggota
8	Ibu Jamilah	39	SMP	Ibu Rumah Tangga	Anggota
9	Ibu Kartini	41	SMA	Petani	Anggota
10	Ibu Mulyani	44	SMA	Petani	Anggota
11	Ibu Ernawati	35	SMA	Petani	Anggota
12	Ibu Nuraini	37	SMP	Petani	Anggota

No	Nama Peserta	Usia (tahun)	Pendidikan Terakhir	Pekerjaan Utama	Peran di KWT
13	Ibu Yuliana	42	SMA	Petani	Anggota
14	Ibu Rahayu	39	SMP	Ibu Rumah Tangga	Anggota
15	Ibu Susanti	40	SMA	Petani	Anggota
16	Ibu Haryati	46	SMA	Petani	Anggota
17	Ibu Laila	38	SMA	Ibu Rumah Tangga	Anggota
18	Ibu Rukmini	43	SMP	Petani	Anggota
19	Ibu Aminah	45	SMA	Petani	Anggota
20	Ibu Dewi Sartika	36	SMA	Petani	Anggota
21	Ibu Khairani	37	SMP	Petani	Anggota
22	Ibu Wati	42	SMA	Petani	Anggota
23	Ibu Zubaidah	44	SMP	Ibu Rumah Tangga	Anggota
24	Ibu Nurlina	39	SMA	Petani	Anggota
25	Ibu Maryati	41	SMA	Petani	Anggota

Distribusi usia peserta kegiatan menunjukkan bahwa anggota KWT Mentari terdiri dari kelompok usia produktif hingga paruh baya. Mayoritas peserta berada pada rentang usia 30–45 tahun, yang mencerminkan kondisi ideal untuk mengembangkan keterampilan dan menjalankan usaha rumah tangga berbasis pangan. Sementara itu, sebagian lainnya berada pada kelompok usia diatas 45 tahun, yang menandakan bahwa kegiatan ini juga diikuti oleh anggota senior dengan pengalaman hidup dan pengetahuan lokal yang berharga. Keberagaman usia ini memberikan dinamika positif, karena adanya kolaborasi antara generasi muda yang lebih adaptif terhadap teknologi dengan generasi yang lebih tua yang memiliki ketekunan serta kearifan lokal dalam pengolahan pangan. Dari segi pendidikan terakhir, sebagian besar peserta berpendidikan setingkat sekolah menengah, sementara sebagian lainnya lulusan sekolah dasar maupun perguruan tinggi. Variasi tingkat pendidikan ini menunjukkan bahwa kegiatan pelatihan mampu menjangkau semua kalangan tanpa membatasi latar belakang akademik. Dalam perannya di KWT Mentari, para peserta memiliki fungsi yang berbeda-beda, mulai dari pengurus inti yang mengoordinasikan kegiatan kelompok, anggota yang aktif dalam produksi, hingga peserta yang berfokus pada aspek pemasaran dan distribusi produk. Perbedaan peran tersebut memperlihatkan adanya sistem kerja sama yang terstruktur, sehingga pelatihan pengolahan buah pala menjadi sirup dapat diterapkan dengan lebih efektif dan berkelanjutan dalam mendukung ekonomi keluarga dan desa. Distribusi usia peserta, pendidikan terakhir peserta dan peran peserta di KWT Mentari disajikan dalam Gambar 1.



Gambar 1. Distribusi Usia Peserta, Pendidikan Terakhir Peserta dan Peran Peserta di KWT Mentari

Kegiatan pengabdian masyarakat dilaksanakan dalam bentuk **pelatihan pengolahan buah pala menjadi sirup pala** yang berlangsung kediaman ketua KWT Mentari pada bulan Juli 2025. Kegiatan ini dilaksanakan melalui beberapa tahapan, meliputi persiapan, pelaksanaan, dan praktik pengolahan. **Tahap persiapan** dilakukan melalui koordinasi dengan perangkat desa serta pengurus KWT Mentari untuk menyiapkan sarana, prasarana, dan bahan pelatihan. Dosen pendamping dan mahasiswa menyiapkan modul sederhana berisi panduan pembuatan sirup pala, sehingga dapat digunakan peserta saat praktik maupun setelah pelatihan. **Tahap pelaksanaan** meliputi penyampaian materi oleh tim dosen Politeknik Negeri Lampung yang terdiri dari dosen lintas program studi. Materi disampaikan melalui presentasi dan diskusi interaktif mengenai pentingnya diversifikasi produk pala, manfaat kesehatan sirup pala, serta peluang pasar produk olahan berbasis pala. **Tahap praktik pengolahan** dilakukan secara langsung dengan melibatkan seluruh peserta.

Proses pembuatan sirup pala meliputi **penyiapan alat dan bahan dimana alat** yang digunakan antara lain panci stainless, saringan, spatula kayu, timbangan digital, kompor gas, dan botol kaca sebagai wadah pengemasan. Bahan yang digunakan meliputi buah pala segar (5 kg), gula pasir (3 kg), air bersih (10 liter), dan bahan tambahan alami berupa kayu manis serta cengkeh untuk meningkatkan cita rasa. **Tahapan pembuatan sirup pala diawali dengan mengupas** buah pala, dicuci bersih, kemudian dihaluskan atau diparut. Hasil parutan pala direbus dengan air hingga mendidih untuk mengekstrak sari pala. Setelah mendidih, larutan disaring untuk memisahkan ampas. Gula ditambahkan ke dalam larutan dengan perbandingan 1:2 (gula:ekstrak pala), lalu dimasak kembali sambil diaduk hingga mengental. Tambahan kayu manis dan cengkeh dimasukkan untuk memberikan aroma khas. Sirup yang telah matang didinginkan terlebih dahulu. Setelah suhu turun, sirup dimasukkan ke dalam botol kaca bersih dan diberi label sederhana. Produk sirup pala hasil praktik memiliki rasa manis-aromatis khas pala, berwarna coklat keemasan, dan dapat disimpan dalam kondisi tertutup rapat. Tahapan ini tidak hanya memberikan keterampilan teknis, tetapi juga menekankan pentingnya aspek kebersihan, sanitasi, dan pengemasan agar produk dapat diterima konsumen (Pratiwi et al., 2020; Nurjanah et al., 2022; Rahmawati et al., 2024).

C. Hasil dan Pembahasan

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilaksanakan oleh dosen dan mahasiswa dalam rangka meningkatkan keterampilan anggota **Kelompok Wanita Tani (KWT) Mentari** dalam mengolah hasil perkebunan lokal, khususnya buah pala, menjadi produk olahan bernilai ekonomi. Pelatihan dilaksanakan secara di rumah ibu ketua KWT Mentari pada bulan Agustus 2025. Kegiatan ini diikuti oleh 25 orang anggota KWT Mentari yang memiliki peran berbeda dalam kelompok, mulai dari pengurus inti, anggota produksi, hingga bagian pemasaran. Tujuan utama kegiatan ini adalah memberikan keterampilan praktis kepada peserta agar mampu mengolah buah pala menjadi produk pangan yang memiliki daya tarik pasar, sekaligus mendukung peningkatan ekonomi rumah tangga berbasis potensi lokal (Suryana et al., 2021). Kegiatan pelatihan diawali dengan sambutan dari perwakilan desa serta penjelasan dari tim pengabdian mengenai potensi dan manfaat buah pala sebagai bahan baku produk pangan. Selanjutnya, peserta diberikan materi mengenai teknik pengolahan pala menjadi sirup pala, meliputi persiapan alat dan bahan, tahapan pemasakan, pencetakan, hingga pengemasan. Proses pelatihan dilaksanakan secara interaktif dengan metode ceramah, demonstrasi, dan praktik langsung, sehingga peserta lebih mudah memahami tahapan pembuatan produk. Antusiasme peserta terlihat dari keterlibatan aktif mereka dalam setiap sesi, baik ketika mengikuti arahan maupun saat mengajukan pertanyaan terkait cara menjaga kualitas, keawetan, dan keunikan rasa produk (Nugraheni et al., 2020).

Selain antusiasme peserta, dukungan penuh dari Kepala Desa Wiyono sangat menunjang kelancaran kegiatan pengabdian ini. Kepala desa memberikan izin penggunaan fasilitas yang ada di balai desa untuk dipakai pelatihan di rumah ketua KWT Mentari serta memfasilitasi koordinasi antar anggota KWT, sehingga seluruh peserta dapat mengikuti pelatihan dengan nyaman dan tertib. Kehadiran dan perhatian pihak desa juga menambah motivasi peserta untuk belajar, karena mereka merasakan langsung perhatian institusi lokal terhadap pengembangan keterampilan dan peningkatan ekonomi rumah tangga berbasis hasil perkebunan (Prasetyo & Wulandari, 2022). Dukungan semacam ini menjadi faktor penting dalam memastikan transfer ilmu dari dosen dan mahasiswa ke masyarakat berjalan efektif. Dari sisi akademik, kegiatan ini memberikan manfaat ganda bagi dosen, mahasiswa, dan institusi Politeknik Negeri Lampung. Dosen memperoleh pengalaman praktis dalam melaksanakan pengabdian kepada masyarakat yang relevan dengan bidang keahliannya, sedangkan mahasiswa mendapatkan kesempatan belajar secara langsung mengenai proses pendampingan, pengolahan bahan pangan lokal, dan strategi pemasaran produk. Selain itu, institusi juga mendapatkan nilai tambah melalui penguatan reputasi sebagai pusat pendidikan yang aktif berkontribusi pada pengembangan ekonomi lokal dan pemberdayaan masyarakat (Saputra et al., 2021). Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini memperkuat integrasi antara pendidikan, penelitian, dan pengabdian masyarakat sesuai dengan tridharma perguruan tinggi.

(Widia Rini Hartari, Febrina Delvitasari, Maryanti, Zukryandry

Dokumentasi pemaparan materi dan praktik pengolahan sirup pala disajikan dalam Gambar 2.



Gambar 1. Pemaparan Materi dan Praktik Pengolahan Sirup Pala kepada Peserta KWT Mentari

Selain praktik teknis, peserta juga diberikan materi tambahan mengenai strategi pemasaran, penggunaan kemasan berlabel, serta pemanfaatan media digital sebagai sarana promosi. Produk yang dihasilkan berupa **sirup pala dengan warna kuning cerah**, yang kemudian dikemas dalam botol plastik berlabel sederhana agar lebih menarik dan memiliki nilai jual. Hasil pengemasan ini menjadi penting karena desain kemasan berpengaruh terhadap minat beli konsumen, selain juga berfungsi menjaga keamanan produk (Handayani et al., 2022). Berdasarkan hasil pelatihan, dapat disimpulkan bahwa peserta yang sebelumnya belum memiliki pengetahuan mengenai inovasi olahan pala kini mampu memahami dan mempraktikkan teknik pengolahan secara mandiri. Manfaat lain yang diperoleh yaitu meningkatnya kesadaran akan pentingnya diversifikasi produk berbasis komoditas lokal, pemahaman mengenai pemilihan kemasan yang tepat, serta pemanfaatan *e-commerce* untuk memperluas jangkauan pemasaran (Amiruddin et al., 2023). Hasil diskusi dengan peserta juga menunjukkan adanya dorongan motivasi untuk terus berinovasi dan mengembangkan usaha kecil berbasis pangan lokal, sehingga ke depan diharapkan dapat mendukung peningkatan kesejahteraan ekonomi keluarga dan masyarakat desa.

Hasil *pre test* menunjukkan bahwa dari 25 peserta KWT Mentari, hanya 9 orang (36%) yang telah memiliki pemahaman dasar mengenai teknik pengolahan pala dan pemasarannya. Sebagian besar peserta lainnya masih belum mengetahui prosedur pengolahan yang tepat maupun strategi pemasaran digital. Kondisi ini menunjukkan adanya kebutuhan mendesak untuk memberikan pelatihan yang aplikatif dan mudah dipahami, terutama bagi ibu-ibu anggota KWT yang memiliki peran penting dalam pengembangan produk pangan lokal. Setelah pelatihan dilaksanakan *post test*, terjadi peningkatan signifikan pada pemahaman peserta. Seluruh peserta (100%) mampu menjelaskan kembali tahapan pengolahan pala menjadi produk bernilai tambah serta mempraktikkan prosesnya dengan benar. Selain itu, peserta juga memahami pentingnya aspek kemasan, label, dan strategi pemasaran berbasis *e-commerce*. Peningkatan ini menunjukkan bahwa metode pelatihan partisipatif melalui praktik langsung dan diskusi terbuka sangat efektif dalam meningkatkan keterampilan masyarakat (Nurjanah et al., 2021; Wulandari et al., 2023).

D. Simpulan

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilaksanakan oleh dosen dan mahasiswa berhasil terlaksana dengan baik dan mendapat tanggapan positif dari para peserta yang merupakan anggota Kelompok Wanita Tani (KWT) Mentari. Melalui pelatihan ini, peserta memperoleh pengetahuan dan keterampilan baru mengenai pentingnya pengolahan hasil pertanian pascapanen serta inovasi produk berbasis buah pala dalam bentuk permen pala. Kegiatan ini tidak hanya meningkatkan wawasan peserta mengenai teknik pengolahan, tetapi juga menumbuhkan semangat berinovasi dan berwirausaha. Kedepan, diperlukan tindak lanjut berupa peningkatan kualitas produk serta pengembangan strategi pemasaran yang lebih efektif, termasuk pemanfaatan teknologi digital. Hal ini diharapkan mampu menjadikan produk permen pala sebagai salah satu produk unggulan desa yang berdaya saing dan dapat berkontribusi dalam meningkatkan perekonomian masyarakat, khususnya anggota KWT Mentari.

Daftar Rujukan

- Amiruddin, R., Putri, R., & Yuliana, R. (2023). Pemberdayaan kelompok wanita tani melalui pelatihan pengolahan produk lokal berbasis e-commerce. *Jurnal Pemberdayaan Masyarakat*, 7(2), 88–96.
- Fadli, M., Yuliana, D., & Safitri, N. (2023). Pemberdayaan perempuan desa melalui pelatihan diversifikasi produk hortikultura. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Pertanian*, 5(2), 112–120.
- Handayani, T., Astuti, R., & Kurniawan, A. (2022). Inovasi kemasan produk pangan lokal sebagai strategi peningkatan daya saing UMKM. *Jurnal Teknologi Pangan dan Industri*, 5(1), 45–54.
- Hidayat, A., Ramadhani, D., & Suryanto, A. (2020). Potensi bioaktif buah pala (*Myristica fragrans*) sebagai bahan pangan fungsional. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 13(2), 89–97.

- Kurniasih, D., & Santoso, H. (2020). Aktivitas antimikroba ekstrak buah pala terhadap bakteri patogen pangan. *Jurnal Pangan Fungsional*, 5(2), 45–53.
- Kurniawati, L., Sari, P., & Widodo, R. (2022). Strategi pengolahan hasil pertanian untuk meningkatkan nilai tambah produk lokal. *Agroindustri Indonesia*, 11(1), 25–34.
- Nugraheni, A., Sari, P., & Wahyudi, D. (2020). Pelatihan diversifikasi produk olahan pala untuk meningkatkan ekonomi rumah tangga. *Jurnal Abdimas Kreatif*, 4(1), 56–64.
- Nugraheni, L., Hidayat, R., & Putri, F. (2020). Pelatihan pengolahan pangan lokal untuk pemberdayaan kelompok wanita tani di desa pedesaan. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 4(2), 89–98.
- Nurjanah, S., Putri, R., & Andini, L. (2022). Pelatihan pengolahan minuman herbal berbasis tanaman lokal untuk peningkatan nilai tambah produk. *Jurnal Abdimas Kreatif*, 4(1), 45–52.
- Prasetyo, A., & Wulandari, D. (2022). Peran pemerintah desa dalam mendukung program pemberdayaan masyarakat berbasis produk lokal. *Jurnal Pemberdayaan Masyarakat*, 6(1), 45–53.
- Pratiwi, A., Kurniawan, B., & Hidayat, R. (2020). Pemberdayaan kelompok wanita tani melalui pelatihan pengolahan hasil pertanian lokal. *Jurnal Abdi Teknologi Pertanian*, 2(1), 30–38.
- Pratiwi, A., Nugroho, M., & Rahayu, S. (2021). Pemberdayaan masyarakat melalui pelatihan produk olahan berbasis pangan lokal. *Jurnal Abdimas Indonesia*, 3(1), 12–19.
- Putri, D., Anggraeni, S., & Fitria, N. (2023). Karakteristik fisikokimia sirup pala (*Myristica fragrans*) sebagai minuman kesehatan. *Jurnal Gizi dan Pangan Fungsional*, 6(1), 33–42.
- Rahmawati, E., Setiawan, B., & Nuraini, T. (2021). Hambatan dan peluang pengembangan produk olahan buah lokal di Indonesia. *Jurnal Sosial Ekonomi Pertanian*, 17(2), 115–124.
- Rahmawati, E., Astuti, D., & Firdaus, R. (2024). Inovasi pengolahan rempah lokal menjadi produk minuman fungsional. *Jurnal Inovasi Pangan dan Agroindustri*, 6(1), 77–85.
- Saputra, R., Fadilah, T., & Lestari, N. (2021). Implementasi tridharma perguruan tinggi melalui kegiatan pengabdian masyarakat berbasis agroindustri. *Jurnal Pendidikan Tinggi dan Pengabdian Masyarakat*, 3(2), 112–121.
- Sari, D., Utami, R., & Yuliani, W. (2021). Peran kelompok wanita tani dalam peningkatan pendapatan keluarga melalui usaha olahan pangan. *Jurnal Sosial Humaniora Terapan*, 3(2), 89–97.
- Sari, I., Yuliani, D., & Hermanto, A. (2023). Tren minuman fungsional berbasis buah lokal di Indonesia. *Jurnal Inovasi Pangan dan Minuman*, 4(2), 77–86.
- Suryana, H., Wijayanti, D., & Ramadhani, F. (2021). Pengembangan produk pangan lokal berbasis kearifan lokal untuk mendukung kemandirian pangan desa. *Jurnal Inovasi Pengabdian Masyarakat*, 3(2), 134–142.
- Suryana, E., Hartono, A., & Dewi, R. (2021). Peningkatan ekonomi rumah tangga melalui pengolahan hasil perkebunan lokal. *Jurnal Teknologi Pangan Indonesia*, 16(3), 210–220.
- Wulandari, S., Putra, R., & Kartika, Y. (2022). Analisis pascapanen hortikultura dalam meningkatkan daya simpan produk segar. *Jurnal Teknologi Pangan Indonesia*, 14(3), 101–110.

(Widia Rini Hartari, Febrina Delvitasari, Maryanti, Zukryandry)

Yuliana, M., Prameswari, N., & Akbar, F. (2021). Pemanfaatan rempah pala sebagai bahan dasar produk pangan inovatif. *Indonesian Journal of Agroindustry*, 8(2), 55–63.