



Jurnal Pengabdian Farmasi dan Sains (JPFS)  
Vol. 03 No.01 (Oktober 2024)  
e-ISSN : 3046-8892  
<https://bestjournal.untad.ac.id/index.php/JPFS>



## PRODUK OLAHAN SELAI BUAH PALA PADA INDUSTRI RUMAH TANGGA DI DESA KASIMBAR BARAT

Amalia Noviyanty<sup>1\*</sup>, Adrianton<sup>1</sup>, Yusran<sup>2</sup>, Nurlina<sup>2</sup>, Sitti Marwiah<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Program Studi Agroteknologi, Fakultas Pertanian, Universitas Tadulako, Palu

<sup>2</sup>PLP, Fakultas Pertanian, Universitas Tadulako, Palu

\*E-mail: [amalianoviyanti2511@gmail.com](mailto:amalianoviyanti2511@gmail.com)

### ABSTRACT

Riwayat Artikel:

Dikirim : 22 Agustus 2024

Direvisi : 10 September 2024

Diterima : 27 Oktober 2024

Sitasi :

Noviyanty *et al.*, 2024. Produk Olahan Selai Buah Pala Pada Industri Rumah Tangga di Desa Kasimbar Barat. *Jurnal Pengabdian Farmasi dan Sains*. Volume 03, Nomor 01, Oktober 2024.

West Kasimbar Village is a key nutmeg production center with significant potential for the development of value-added processed products. However, the village's home industries face various challenges, such as a lack of knowledge about effective processing technology, unmet product quality standards, and limited market access. This community service program is designed to provide comprehensive solutions to these issues, focusing on improving the quality and diversification of products, particularly by processing nutmeg into nutmeg jam. The goals of this program are to analyze the potential of nutmeg farmers and home industries, offer alternative high-value nutmeg products, and explore the prospects for developing nutmeg-based flagship commodities through diversification efforts that empower women in West Kasimbar Village. The training and counseling methods used in this diversification program involve lectures combined with technology transfer to ensure understanding of nutmeg processing procedures. A demonstration of nutmeg jam production will be conducted as one of the promising value-added products. Nutmeg jam, as a derivative product, holds economic value for home industries, especially for women in West Kasimbar Village, by providing support in mastering processing technology and ensuring the sustainability of these home industries.

**Keywords:** Diversification, home industry, nutmeg jam, processing technology

### ABSTRAK

Desa Kasimbar Barat merupakan salah satu sentra produksi buah pala yang memiliki potensi besar dalam pengembangan produk olahan bernilai tambah. Meskipun demikian, industri rumah tangga di desa ini masih menghadapi berbagai tantangan, seperti kurangnya pengetahuan tentang teknologi pengolahan yang efektif, standar mutu produk yang belum terpenuhi, dan keterbatasan akses pasar. Program pengabdian kepada masyarakat ini dirancang untuk memberikan solusi komprehensif terhadap permasalahan tersebut dengan fokus pada peningkatan kualitas dan diversifikasi produk yaitu mengolah buah pala menjadi selai pala. Tujuan dari pengabdian ini yaitu menganalisis potensi yang dimiliki petani pala dan industri rumah tangga guna memberikan alternatif produk pala pilihan yang bernilai tinggi serta mengkaji prospek pengembangan komoditas unggulan berbasis produk buah pala dan menguntungkan melalui upaya diversifikasi untuk pemberdayaan perempuan di Desa Kasimbar. Metode pelatihan dan penyuluhan dalam kegiatan diversifikasi olahan buah pala dalam memberdayakan perempuan di Desa Kasimbar Barat menggunakan metode ceramah dengan transfer teknologi untuk pemahaman

prosedur pengolahan buah pala dengan melakukan demonstrasi pembuatan selai pala sebagai salah satu produk olahan yang memiliki nilai ekonomi yang menjanjikan. Selai pala sebagai produk turunan dari buah pala menjadi produk bernilai ekonomi bagi usaha industri rumah tangga khususnya perempuan yang berada di Desa Kasimbar Barat dengan melakukan pendampingan dalam memantau penguasaan teknologi pengolahan dan keberlanjutan industri rumah tangga.

**Kata kunci:** diversifikasi, industri rumah tangga, selai pala, teknologi pengolahan

## PENDAHULUAN

Tanaman pala yang dikenal sebagai salah satu tanaman rempah memiliki nilai ekonomi yang cukup tinggi dan penyebarannya hampir mencakup seluruh wilayah Indonesia. Buah pala terdiri atas daging buah (77,8%), fuli (4%), tempurung (5,1%) dan biji (13,1%) (Safriani and Humaira, 2022). Daging buah pala merupakan bagian terbesar dari buah pala, namun pemanfaatannya masih sedikit. Daging buah pala memiliki rasa yang manis sedikit masam dan dapat diolah menjadi berbagai macam produk salah satunya selai.

Desa Kasimbar Barat Kabupaten Parigi Mautong merupakan salah satu desa yang memiliki prospek pengembangan tanaman pala. Pengelolaan pala yang selama ini dilakukan turun temurun hanya terfokus pada bunga dan biji pala, yang mengakibatkan petani berpendapatan rendah karena sangat tergantung pada satu pembeli (*monopsoni*) sehingga harga yang berlaku tidak kompetitif. Selain itu pengelolaan komoditas pala khususnya buah pala selama ini ternyata memiliki pasar yang sempit dan informasi pasar yang terbatas. Olehnya itu diperlukan sentuhan teknologi pengolahan hasil buah pala yaitu mengolah daging buah pala dalam bentuk selai dan juga dengan diversifikasi tersebut diharapkan dapat meningkatkan perekonomian petani pala melalui pemberdayaan perempuan yang ada di Desa Kasimbar Barat yang mana pada PKM sebelumnya juga telah dilakukan pengolahan buah pala yaitu pembuatan sirup dan dodol pala di desa tersebut sehingga diharapkan dengan diversifikasi produk olahan yang dihasilkan pala bisa meningkatkan perekonomian melalui pemberdayaan perempuan yang ada di desa tersebut.

## METODE

### Sasaran, tempat dan waktu PKM

Kegiatan ini telah dilaksanakan pada hari Sabtu 20 Juli 2024, di Desa Kasimbar Barat Kabupaten Parigi Mautong Provinsi Sulawesi Tengah pada kelompok tani Mekar dan kegiatan ini dihadiri oleh perangkat desa yaitu Sekretaris Desa (Sekdes) Desa Kasimbar Barat, ketua kelompok tani mekar serta ibu-ibu kelompok tani pala mekar.

### Metode PKM yang digunakan

Metode yang digunakan pada PKM ini yaitu penyuluhan, pelatihan (demonstrasi dalam hal tutorial), ceramah dan diskusi terutama dalam hal pemanfaatan atau diversifikasi buah pala dalam hal ini daging buah pala dan tutorial atau demonstrasi pembuatan selai pala.

### Tahap kegiatan

Dalam pelaksanaan program Pengabdian Penugasan maka langkah-langkah yang dilakukan diantaranya:

1. Koordinasi dan sosialisasi substansi program Pengabdian Penugasan Tahun 2024 pada pemerintah, tokoh masyarakat dan petani pala desa mitra.
2. Penyuluhan/penyadaran mengenai pengolahan buah pala untuk tujuan menghasilkan industri rumah tangga sehingga bisa meningkatkan pendapatan desa mitra.
3. Pelatihan/demonstrasi pembuatan selai dari daging buah pala. Dalam pelatihan akan diberikan materi tentang cara pengolahan daging buah pala menjadi selai buah pala.
4. Aplikasi kegiatan pelatihan/demonstrasi di lokasi sasaran untuk terjun langsung bersama-sama dengan anggota kelompok tani pala dalam proses pengolahan hasil buah pala dengan tahapan (i) penyiapan buah pala, (ii) pengupasan dan perendaman, (iii) pencucian dan pemotongan buah pala, (iv) penghancuran buah dan (v) pemasakan hingga menjadi selai
5. Pendampingan pada desa mitra untuk memecahkan permasalahan yang dihadapi baik secara teknis maupun substansial dalam pengolahan buah pala.
6. Monitoring dan evaluasi secara periodik untuk pengembangan diversifikasi buah pala.

### Pengukuran keberhasilan kegiatan

Perangkat desa yang diwakili oleh Sekdes, ketua kelompok tani mekar dan para ibu-ibu kelompok tani mekar Desa Kasimbar sangat menerima kami dengan baik dan sangat antusias dengan kegiatan pengabdian yang

kami lakukan. Produk selai pala yang dibuat sangat diminati dan rasanya diterima oleh semua kalangan. Kegiatan PKM ini sebelumnya telah membuat produk olahan yaitu sirup dan dodol pala.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Diversifikasi produk olahan terutama pala merupakan cara atau strategi untuk bagaimana peningkatan nilai tambah dari pala tersebut. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan pada tanggal 20 Juli 2024 bertempat di Desa Kasimbar Barat dengan mitra yaitu kelompok tani pala mekar. Pengabdian ini bukan yang pertama kalinya dilaksanakan di desa ini, sebelumnya telah dilakukan pengabdian terkait diversifikasi produk pala yaitu sirup dan dodol dengan memberdayakan ibu-ibu kelompok tani. Kegiatan ini sama dengan kegiatan-kegiatan sebelumnya yaitu dilakukan dengan cara penyuluhan dan demonstrasi langsung kepada ibu-ibu kelompok tani. Tujuan kegiatan pelaksanaan pengabdian ini adalah agar mitra dapat mengenalkan produknya melalui diversifikasi produk olahan dari pala yaitu salah satunya pengolahan pala menjadi selai pala selain sirup dan dodol.

Demonstrasi atau pelatihan langsung merupakan metode yang tepat untuk materi yang disajikan atau ingin disampaikan bisa diaplikasikan dengan baik. Dalam proses demonstrasi ini tim pengabdian menjelaskan apa saja alat dan bahan yang diperlukan dalam pembuatan produk selai pala ini. Pengabdian menjelaskan bahwa alat dan bahan yang digunakan dalam pengabdian ini mudah diperoleh dan harganya terbilang masih dapat terjangkau oleh para ibu-ibu. Para ibu-ibu terlihat antusias dan semangat melihat dan mempraktekkan langsung cara pembuatan produk selai pala ini.

Selai merupakan makanan semi basah atau padat yang dapat dioleskan pada permukaan roti yang berasal dari hasil olahan pangan (ekstrak) atau bubur buah-buahan, ditambah bahan pemanis (gula) atau tanpa penambahan bahan pangan lainnya yang kemudian dipanaskan atau dimasak sampai terbentuk tekstur kental (Sembiring et al., 2023). Tahap pertama pembuatan selai pala melibatkan pemilihan buah pala yang berkualitas, pencucian untuk menghilangkan kotoran, serta pengupasan kulitnya. Selanjutnya, buah pala dipotong kecil-kecil dan direbus hingga lunak, kemudian dihaluskan menjadi puree menggunakan blender. Selanjutnya, puree pala yang telah dihasilkan dicampur dengan gula pasir, garam, bubuk kayu manis dan pewarna makanan berwarna kuning dengan perbandingan yang sesuai, serta ditambahkan jeruk nipis untuk memberikan rasa segar dan manis serta juga untuk membantu pengawetan. Campuran tersebut dimasak di atas api sedang sambil terus diaduk hingga mengental dan mencapai konsistensi selai. Setelah proses pemasakan selesai, selai pala didinginkan sejenak sebelum dimasukkan ke dalam wadah kaca steril dan ditutup rapat. Dengan demikian, selai pala siap untuk disimpan atau dipasarkan. Selama demonstrasi ini, peserta diberikan kesempatan untuk berpartisipasi secara langsung, mulai dari persiapan bahan hingga tahap akhir pengemasan, guna memastikan pemahaman yang komprehensif dan keterampilan praktis dalam pembuatan selai pala.

Faktor-faktor yang penting dalam pembuatan selai antara lain gula, pektin dan asam. Pada pembuatan selai umumnya menggunakan gula pasir sebagai sumber gula. Penggunaan gula pasir dalam pembuatan selai mempengaruhi daya oles selai pala (Karseno and Setyawati, 2013).

Prinsip pengolahan selai, yaitu campuran dari hancuran daging buah, gula, asam dan bahan pembentuk gel sehingga akan diperoleh struktur gel yang baik. Adanya asam dalam pembuatan selai akan membentuk gel yang baik namun jika asam yang ada terlalu banyak akan menyebabkan karakteristik selai kurang baik. Kandungan asam buah pala antara 2-3% dimungkinkan akan mempengaruhi selai yang dihasilkan sehingga perlu dilakukan penambahan bahan pembentuk gel untuk memperbaiki tekstur selai (Fibriyanti, 2022).

Hasil pelaksanaan dan evaluasi dari kegiatan PKM ini disajikan dalam beberapa gambar di bawah ini. Berdasarkan gambar-gambar tersebut diketahui bahwa telah dilakukan proses penyuluhan dan pelatihan, praktek lapangan dalam proses produksi, dan produk pangan yang dihasilkan, dikemas serta diberikan label. Hal ini berarti bahwa target kegiatan telah tercapai (Gambar 3) yaitu adanya peningkatan pengetahuan dari tiap peserta setelah memperoleh penjelasan materi dan pelatihan dengan menghasilkan produk selai buah pala dalam beberapa pilihan bobot dengan jenis kemasan yang berbeda.



Gambar 1. Kegiatan Pembukaan Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM)



Gambar 2. Proses Pembuatan Selai Pala



Gambar 3. Pengemasan Selai Pala

Kemasan memiliki peran fundamental untuk melindungi produk di dalamnya. Ada beragam pilihan jenis material untuk kemasan, mulai dari kertas, metal, kaca, plastik, dan banyak lagi. Masing-masing material memiliki karakter berbeda. Pemilihan material ini perlu dipertimbangkan berdasarkan produk yang akan dikemas. Dalam mengemas produk khususnya produk makanan, maka keamanan produk menjadi faktor penting yang perlu diperhatikan. Keamanan yang dimaksud adalah aman saat didistribusikan, digunakan, maupun saat disimpan. Kemasan kaca memiliki karakter sebagai berikut: (a) chemical inertness; (b) kedap air; (c) transparans; (d) kaku; (e) dapat digunakan kembali; (f) dapat dibentuk; (g) menjaga ke higienisan; (h) dapat menjaga kualitas minuman berkarbonasi (Mardhiyyah et al., 2023).

Karakter material kaca ini sesuai jika digunakan sebagai kemasan selai jeruk nipis. Kaca memiliki sifat kaku dan dapat dibentuk, sehingga memudahkan pendistribusian produk meski perlu kemasan tambahan untuk menjaga agar kaca tidak pecah. Kemasan kaca dengan tipe jar memudahkan konsumen ketika mengkonsumsi produk. Kaca juga memiliki sifat *chemical inertness*, kedap air, serta dapat menjaga ke higienisan produk, sehingga memudahkan dalam penyimpanan produk (Mardhiyyah et al., 2023)

Dalam kegiatan ini tim pengabdian mencoba memberikan kemasan dan stiker label agar produk selai pala yang dihasilkan lebih menarik, sehingga mempunyai nilai jual yang cukup tinggi di pasaran. Tim pengabdian juga mengajak ibu-ibu agar dapat memasarkan produknya jika ada *event* atau pameran agar produk mereka lebih mudah dikenal oleh masyarakat terutama di Kota Palu.

Jenis kemasan selai nanas adalah botol plastik kecil ukuran 200 gram. Produk selesai terkemas yang dilakukan pendinginan terlebih dahulu dan dilanjutkan dengan pemasangan label. Selai nanas yang dihasilkan akan memiliki umur simpan yang panjang karena melewati proses pemanasan yang dapat membunuh mikroorganisma pembusuk dan pathogen. Penambahan gula juga akan menurunkan nilai aktifitas air (aw) dan menghambat pertumbuhan mikroorganisma sehingga dapat membantu meningkatkan umur simpannya. Pengemasan yang dilakukan untuk mencegah terjadinya kontaminasi (Iswand et al., 2023).

## KESIMPULAN

Berdasarkan kegiatan PKM yang dilakukan dalam bentuk pelatihan dan juga demonstrasi pengolahan buah pala menjadi selai pala yang sebelumnya produk yang dibuat yaitu sirup dan dodol dapat menambah

pengetahuan dan pengalaman masyarakat terutama ibu-ibu kelompok tani mekar tentang pemanfaatan buah pala sebagai suatu produk makanan.

#### UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis menghaturkan terima kasih kepada pihak-pihak yang membantu dan mendukung kesuksesan pelaksanaan kegiatan pengabdian di desa ini, yaitu Kepala Desa, Sekretaris Desa, Karyawan Desa serta ibu-ibu kelompok tani mekar di Desa Kasimbar Barat serta seluruh pihak yang telah membantu dalam kegiatan pengabdian ini.

#### DAFTAR PUSTAKA

- Fibriyanti, D. (2022). *Selai Pala*. Ambon.
- Iswand, R.M. *et al.* (2023). Pelatihan Pengolahan dan Pengemasan Selai Nanas kepada Ibu-Ibu Dasa Wisma Kelurahan Mokoau Kota Kendari - Sulawesi Tenggara. *Sarwahita*, 19, pp. 544–555. Available at: <https://doi.org/10.21009/sarwahita.19k.4>.
- Karseno and Setyawati, R. (2013). Karakteristik Selai Buah Pala: Pengaruh Proporsi Gula Pasir, Gula Kelapa Dan Nenas. *Jurnal Pembangunan Pedesaan*, 13(2), pp. 147–155.
- Mardhiyyah, Y.S. *et al.* (2023). The influence of jenang ayas label and packaging on customer purchase decision. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 17(3), pp. 622–631. Available at: <https://doi.org/10.21107/agrointek.v17i3.15789>.
- Safriani, S. and Humaira, P. (2022). Produk Olahan Buah Pala (*Myristica Fragrans*) Di Desa Padang Kecamatan Tapaktuan Kabupaten Aceh Selatan Sebagai Penunjang Perekonomian Masyarakat. in *Prosiding Seminar Nasional Biotik*, pp. 237–243.
- Sembiring, B.B., Fanani, M.Z. and Haris, H. (2023). Pengolahan Selai Buah Pala Pada Skala Industri Rumah Tangga. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, 5(2), pp. 136–146. Available at: <https://doi.org/10.30997/jiph.v5i2.10621>.