

## Kreativitas Pengolahan Daging Buah Pala Menjadi Usaha UMKM Masyarakat Desa Negeri Lima

Abd Rijali Lapodi<sup>1</sup>, Fitria Umagapi<sup>2\*</sup>, Herlien Sinay<sup>3</sup>, Putri Sabrina Jamil<sup>4</sup>

<sup>1,2,3,4</sup>Program Studi Kesehatan Masyarakat, STIKes Maluku Husada

Email: [umagapifitria2@gmail.com](mailto:umagapifitria2@gmail.com)<sup>2\*</sup>

### Abstrak

*Pala merupakan salah satu komoditas unggulan di Indonesia Timur, khususnya di Desa Negeri Lima, Kabupaten Maluku Tengah. Selama ini, pemanfaatan pala lebih terfokus pada biji dan fulinya sebagai bahan baku industri makanan, kosmetik, dan farmasi, sementara daging buahnya yang merupakan bagian terbesar justru belum dimanfaatkan secara optimal. Melihat kondisi tersebut, mahasiswa PBL 2 STIKES Maluku Husada melakukan program pendampingan kepada masyarakat dan kelompok ibu PKK untuk mengolah daging buah pala menjadi stik pala sebagai produk inovatif bernilai jual tinggi. Kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan keterampilan masyarakat, memberdayakan pelaku UMKM lokal, dan menciptakan peluang ekonomi baru berbasis potensi lokal. Metode yang digunakan meliputi edukasi, pelatihan, uji coba resep, serta pembuatan desain kemasan dan label produk. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa stik pala memiliki potensi besar sebagai produk UMKM yang tahan lama, menarik secara visual, serta berpeluang untuk dipasarkan secara luas. Meski terdapat tantangan seperti pemasaran dan manajemen produksi, pengembangan produk ini dinilai strategis untuk mendorong pertumbuhan ekonomi desa dan mengoptimalkan potensi perkebunan pala. Ke depan, diperlukan strategi pemasaran yang tepat guna memperluas jangkauan konsumen dan menjamin keberlanjutan usaha ini.*

**Keywords:** *Desa Negeri Lima, Inovasi produk, Pemberdayaan masyarakat, Stik pala, UMKM*

### PENDAHULUAN

Sebagai salah satu tanaman asli Indonesia yang banyak ditemui di daerah Indonesia Timur terutama di Kabupaten Maluku Tengah Desa Negeri Lima, pala memiliki ragam manfaat yang telah dikenal luas sejak dulu. Manfaat pala terutama buahnya dalam bidang kesehatan untuk tata laksana berbagai penyakit sebenarnya tidak kalah banyak dibandingkan dengan manfaatnya dalam bidang kuliner maupun kosmetik. Minyak atsiri serta olahan buah pala lainnya ditengarai memiliki efek anti oksidan kuat yang dapat menghambat stres oksidatif. Demikian pula kandungan zat lain seperti myristicine, elemicine yang memiliki efek unik menyerupai efek narkose yang bila dieksplorasi melalui penelitian yang mendalam tentunya akan memberi manfaat yang beragam dalam bidang kedokteran dengan memanfaatkan tanaman asli Indonesia (Luh Putu Lina Kamelia, 2018).

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, stik dan sari buah (sirup) pala (Safriani & Putri Humaira 2022).

Pada dasarnya tanaman pala cukup memegang peranan penting bagi Indonesia, baik untuk konsumsi dalam negeri maupun sebagai komoditi ekspor penghasil devisa. Bagian dari tanaman pala yang memiliki nilai ekonomis. Lebih umum lagi tanaman pala memiliki peranan yang penting dalam pembangunan nasional (Vicky Ivoletti Suluh 2015).

Bagian tanaman pala yang memiliki nilai ekonomi yang tinggi adalah biji buah dan fulinya yang digunakan sebagai bahan industri minuman, makanan, farmasi dan kosmetik. Bagian terbesar dari buah pala adalah daging buahnya, namun di daerah-daerah sentra produksi pala, daging buah pala setelah diambil biji dan fulinya, kebanyakan belum dimanfaatkan secara maksimal. Pemanfaatan terbesar adalah diolah menjadi manisan pala. Namun untuk membuat manisan pala yang berkualitas, digunakan daging buah pala yang belum terlalu matang bukan memanfaatkan limbah daging buah pala matang yang sudah diambil biji dan fulinya. Salah satu usaha pemanfaatan daging buah pala matang ini adalah dengan mengolahnya menjadi stik pala.

Melihat potensi buah pala di desa negeri lima cukup menjanjikan, maka mahasiswa PBL 2 kelompok 3-kesehatan masyarakat STIKES MALUKU HUSADA mencoba Melakukan pendampingan kepada kelompok ibu PKK dan masyarakat desa Negeri Lima untuk mengolah buah pala menjadi produk yang bernilai ekonomis lebih tinggi yaitu membuat stik pala. Tujuan dari pembuatan stik pala di masyarakat untuk UMKM adalah untuk memberikan peluang ekonomi yang berkelanjutan bagi pelaku usaha lokal, dengan memanfaatkan potensi sumber daya alam, terutama pala, yang melimpah di wilayah negeri lima. Melalui inovasi produk seperti stik pala, diharapkan dapat menciptakan lapangan kerja baru, meningkatkan keterampilan dan pengetahuan para pelaku UMKM dalam pengolahan produk, serta memperluas jaringan pasar baik di tingkat lokal maupun nasional. Selain itu, produk stik pala diharapkan dapat memperkenalkan cita rasa khas daerah kepada konsumen yang lebih luas, mendorong daya saing produk lokal, serta mendukung pertumbuhan ekonomi daerah dengan meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan masyarakat negeri lima.

## **METODE KEGIATAN**

Desa Negeri Lima di Kabupaten Maluku Tengah memiliki potensi sumber daya alam yang besar, salah satunya adalah buah pala yang tumbuh melimpah di wilayah tersebut.

Meskipun biji dan fuli pala telah lama dimanfaatkan sebagai komoditas bernilai tinggi dalam industri makanan, farmasi, dan kosmetik, bagian daging buah pala yang merupakan komponen terbesar justru sering terabaikan dan belum dimaksimalkan pemanfaatannya. Padahal, daging buah pala mengandung berbagai zat aktif seperti antioksidan dan myristicin yang memiliki manfaat kesehatan serta nilai ekonomi jika diolah dengan tepat. Saat ini, pemanfaatan daging buah pala masih terbatas pada pembuatan manisan yang menggunakan buah pala muda, sehingga daging buah pala matang sering menjadi limbah. Menyikapi hal ini, mahasiswa PBL 2 kelompok 3-Kesehatan Masyarakat STIKES Maluku Husada melakukan kegiatan pendampingan kepada kelompok ibu PKK dan masyarakat setempat dalam mengolah daging buah pala matang menjadi stik pala sebagai produk inovatif bernilai jual tinggi. Kegiatan ini bertujuan untuk mendorong kreativitas masyarakat dalam menciptakan produk olahan lokal yang dapat dikembangkan menjadi usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM), serta meningkatkan keterampilan, pendapatan, dan daya saing produk desa di pasar lokal maupun nasional, sekaligus memperkuat ekonomi berbasis potensi lokal secara berkelanjutan.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

Hasil identifikasi menunjukkan bahwa inovasi pengolahan buah pala menjadi stik pala memiliki potensi besar dalam meningkatkan nilai ekonomi lokal serta memberikan peluang bagi UMKM di Desa Negeri Lima. Proses pengolahan buah pala menjadi stik memberikan beberapa keunggulan, antara lain pemanfaatan buah pala berlebih untuk mengatasi surplus di musim panen tertentu, peningkatan nilai tambah dan diversifikasi produk melalui pengolahan menjadi stik yang memiliki daya tahan lebih lama, pemberdayaan masyarakat lokal melalui keterlibatan dalam produksi, potensi pemasaran yang luas baik secara lokal maupun online, dukungan terhadap pariwisata kuliner daerah dan peluang pengembangan UMKM melalui keterlibatan dalam rantai produksi. Namun, terdapat beberapa tantangan yang perlu diatasi dalam pengembangan inovasi ini, termasuk perluasan pasar untuk mencapai lebih banyak konsumen, pemeliharaan kualitas produk agar tetap konsisten, pengelolaan manajemen produksi yang efisien, serta penerapan pendekatan pemasaran yang efektif guna memaksimalkan jangkauan pasar dan daya tarik produk.

Dari potensi dan permasalahan desa yang ada di desa Negeri Lima adalah diketahui bahwa UMKM di desa Negeri Lima tidak berkembang, kurangnya kesadaran masyarakat serta minimnya informasi serta pengetahuan untuk mengelola dan mengolah sektor-sektor yang berpotensi di desa menyebabkan tidak adanya perkembangan pada sektor UMKM di

desa Negeri Lima. Perkebunan pala adalah salah satu potensi yang belum dimanfaatkan secara optimal oleh masyarakat di desa Negeri Lima. Berdasarkan permasalahan diatas kelompok PBL menyusun program kerja UMKM dengan melakukan inovasi pembuatan produk bernilai jual dari buah pala yaitu stik pala.



**Gambar 1.** Survei kel. PBL ke Desa Negeri Lima

Pembuatan desain label kemasan dilakukan di posko PBL dengan melibatkan anggota kelompok yang ditugaskan untuk membuat desain kemasan. Label kemasan sendiri memuat informasi mengenai nama produk beserta logo produk, komposisi bahan yang digunakan, serta kandungan yang terdapat dalam stik buah pala.



**Gambar 3.** Desain Kemasan Stik Buah Pala

Uji coba pembuatan stik pala dengan tujuan memastikan resep, bahan-bahan, takaran bahan dan proses pembuatannya sudah baik dan benar agar menghasilkan stik pala yang berkualitas dan bernilai jual.



**Gambar 3.** Hasil Uji Coba Pembuatan Stik Pala

Sesudah dilakukan uji coba pembuatan stik pala selanjutnya yang akan kita lakukan adalah kemasan dan label pada produk. Kemasan stik pala yang di rancang dengan cermat, memadukan unsur-unsur praktis dan estetik modern, tidak hanya berfungsi sebagai pelindung yang efektif menjaga kesegaran dan kualitas renyah stik pala di dalamnya tetapi juga sebagai media komunikasi visual yang menarik perhatian konsumen. Labelnya yang didesain dengan detail yang teliti menampilkan informasi produk secara lengkap dan informatif, mulai dari komposisi bahan baku pilihan, memperkuat identitas merek dan citra premium stik pala tersebut, sehingga memberikan keyakinan dan kualitas produk yang akan dinikmati.



**Gambar 4.** Kemasan dan Label Produk

## **KESIMPULAN**

Kesimpulannya, inovasi pengolahan buah pala menjadi stik pala di Desa Negeri Lima memiliki potensi besar untuk meningkatkan perekonomian lokal dan memberdayakan UMKM. Uji coba produksi telah menunjukkan hasil yang menjanjikan, dengan produk yang berkualitas dan bernilai jual. Desain kemasan dan label yang menarik dan informatif telah disiapkan untuk mendukung pemasaran. Meskipun ada tantangan dalam perluasan pasar, pemeliharaan kualitas, dan manajemen produksi, potensi keuntungan ekonomi dan pemberdayaan masyarakat yang signifikan menjadikan inovasi ini sebagai langkah strategis untuk mengembangkan UMKM di Desa Negeri Lima dan mengatasi permasalahan kurang berkembangnya sektor UMKM serta pemanfaatan sumber daya lokal yang belum optimal, khususnya perkebunan pala. Langkah selanjutnya adalah fokus pada strategi pemasaran yang efektif untuk mencapai jangkauan pasar yang lebih luas dan keberlanjutan usaha

## **UCAPAN TERIMA KASIH**

Kami mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada seluruh tim pengabdian masyarakat dengan judul *“Kreativitas Pengolahan Daging Buah Pala Menjadi Usaha UMKM Masyarakat Desa Negeri Lima”* atas dedikasi, kerja keras, dan komitmennya dalam mendampingi masyarakat, khususnya kelompok ibu PKK, dalam memanfaatkan potensi lokal



berupa buah pala menjadi produk bernilai ekonomis seperti stik pala. Kehadiran tim tidak hanya memberikan pelatihan dan keterampilan baru, tetapi juga membuka peluang usaha yang berkelanjutan, mendorong semangat kewirausahaan, serta berkontribusi nyata dalam peningkatan kesejahteraan dan perekonomian masyarakat Desa Negeri Lima.

## DAFTAR PUSTAKA

- A. Dewi Andriani, & Syamsu A.Kamaruddin. (2024). Inovasi dan Kreativitas dalam Ekonomi. *Ojs.Id*, 6 (4), 1.
- Farhana, L., Sriwahyuni, D., Fadila, A. R., Ridwan, T. A., Tinggi, S., Administrai, I., Nusantara, P., & Kembung, P. (2025). *Jurnal Keuangan dan Manajemen Terapan Jurnal Keuangan dan Manajemen Terapan*. 6(2), 589–594.
- Hukom, A. (2022). Pengembangan Usaha Mikro Melalui Pemanfaatan Buah Semangka Di Desa Henda Kecamatan Jabiren Raya, Kabupaten Pulang Pisau Kalimantan Tengah. *Pengabdian Kampus : Jurnal Informasi Kegiatan Pengabdian Pada Masyarakat*, 8(2), 7–11. <https://doi.org/10.52850/jpmupr.v8i2.4058>
- Kamelia, L. P. L., & Silalahi, P. Y. (2018). Buah Pala Sebagai Salah Satu Fitofarmaka Yang Menjanjikan Di Masa Depan. *Molucca Medica*, 11(April), 96–101. <https://doi.org/10.30598/molmed.2018.v11.i1.96>
- Pattiasina, N. H., & Wairatta, A. (2017). Kajian Komparatif Pengukuran Waktu Kerja Proses Pemecahan Batok Biji Pala (*Myristica Fragrans*) Menggunakan Sistem Manual Dan Ekonomi Gerakan MOST. *Jurnal Simetrik*, 7(2), 1–7.
- 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.
- Santoso, T., Ramadhan, M., Akbar, W., Hildayanti, S. K., Aziatul, R., Sabriyah, H., & Kospa, D. (2024). *Inovasi pengolahan pepaya menjadi keripik: strategi packaging dan pelabelan untuk meningkatkan pendapatan UMKM*. 8(September), 3059–3066.
- Suluh, V. I., Olfie, B., L., S., Pangemanan, L., & Porajouw, O. (2016). Nilai Ekonomi Tanaman Pala Di Desa Kauditan Kabupaten Kauditan Kecamatan Kauditan. *Trabajo Infantil*, 53(9), 1689–1699.
- Wally, P., & Marwah, A. S. (2023). In The Micro Small And Medium Enterprises (UMKM) Communities Of Jalan Baru Stain Ambon Sebagai salah satu tanaman asli Indonesia yang banyak ditemui di daerah Indonesia Timur terutama Maluku , pala memiliki ragam manfaat yang telah dikenal l. *Bakira-Unpatti*, 4(2), 94–100.