Empowerment : Jurnal Pengabdian Masyarakat, e-ISSN 2598-2052
Vol. 03 Nomor 01. 2020. 1-5.

PEMBERDAYAAN KELOMPOK MASYARAKAT DALAM PEMANFAATAN LIMBAH DAGING BUAH PALA DESA CIMENGA KECAMATAN DARMA, KUNINGAN

Nina Herlina, Ai Nurlaila dan Ika Karyaningsih
Fakultas Kehutanan Universitas Kuningan, Indonesia
E-mail : nina.herlina@uniku.ac.id

Abstract

Nutmeg fruit is a very large commodity in Cimenga Village. The utilization of nutmeg meat waste has been carried out by a small portion of the people of Cimenga Village, but due to lack of information obtained nutmeg meat is left alone on the plantation or in the forest. Therefore, this community service offers a solution in the form of nutmeg meat waste utilization. The hope is that by utilizing the waste of nutmeg into nutmeg syrup all the components of nutmeg can be utilized and can improve the economy of the community.

Keywords*: Nutmeg Utilization, Nutmeg Syrup, Empowerment*

Abstrak

Buah Pala merupakan salah satu komoditi yang sangat besar di Desa Cimenga. Pemanfaatan limbah daging buah pala pernah dilakukan oleh sebagian kecil masyarakat Desa Cimenga, namun karena kekurangan informasi yang didapat buah daging pala dibiarkan saja di perkebunan atau di hutan. Oleh karena itu, pengabdian kepada masyarakat ini menawarkan solusi berupa pemanfaatan limbah daging buah pala. Harapannya adalah dengan memanfaatkan limbah daging buah pala menjadi sirup pala maka semua komponen pala dapat dimanfaatkan dan mampu meningkatkan perekonomian masyarakat.

Kata Kunci : Pemanfaatan Pala, Sirup Pala, Pemberdayaan

PENDAHULUAN

Desa Cimenga merupakan salah satu desa termasuk dalam Kecamatan Darma Kabupaten Kuningan. Masyarakat desanya sebagian besar masih menggantungkan perekonomiannya terhadap hasil hutan, perkebunan bahkan pertanian. Beberapa potensi dari Desa Cimenga merupakan asset yang besar dalam pengembangan desa tersebut. Pemanfaatan limbah daging buah pala pernah dilakukan oleh sebagian kecil masyarakat Desa Cimenga, namun karena kekurangan informasi yang didapat, padahal potensi pala sangat besar sekali. Upaya yang diharapkan adalah memberikan pengetahuan tentang bagaimana memanfaatkan limbah buah pala menjadi sirup pala sehingga potensi pala menjadi nilai tambah bagi peningkatan ekonomi masyarakat Desa Cimenga. Setelah mendapatkan pengetahuan juga diharapkan masyarakat bisa memproduksi sirup pala dan harapan ke depan mampu memasarkan keluar daerah.

Upaya pemanfaatan limbah daging buah pala pada masyarakat Desa Cimenga khususnya ibu-ibu rumah tangga mengalami kendala. Sampai saat ini potensi pala dari hutan maupun perkebunan dimanfaatkan hanya bijinya saja untuk dijual bahkan dipakai sebagai penyedap rasa. Hal ini terjadi karena pengetahuan dan teknologi yang rendah yang dimiliki masyarakat. Berdasarkan

hal tersebut perlu dilakukan upaya pemberdayaan masyarakat dengan melakukan pelatihan pemanfaatan limbah daging buah pala.

. Tujuan dilakukan pemberdayaan masyarakat adalah untuk melatih kelompok ibu-ibu Penggerak PKK Desa Cimenga dalam memanfaatkan limbah daging buah pala menjadi sirup pala.

METODE PELAKSANAAN

Metode yang dilakukan adalah melakukan pelatihan tentang pembuatan sirup dari limbah daging buah pala bagi kelompok PKK Desa Cimenga. Pelatihan dilaksanakan di rumah salah satu pengurus PKK Desa Cimenga. Berbagai persiapan dilakukan diantaranya:

1. Pengumpulan bahan yang diperlukan diantaranya:
    1) Daging buah pala 1 kg
    2) Gula Pasir 1 kg
    3) Air putih
2. Cara pembuatan
    1) Kupas kulit pala, pisahkan bijinya, direndam kemudian di parut
    2) Saring sari buah pala yang dihasilkan, pisahkan dengan ampasnya (penyaringan sebaiknya menggunakan kain saring)
    3) Tambahkan gula ke dalam sari buah pala, dan masak hingga mengental
    4) Dinginkan, masukan kedalam botol dan tutup rapat
    5) Untuk penyajian, bisa diminum hangat atau dingin

Selanjutnya adalah melakukan praktek pengemasan yang dilakukan oleh tim Fakultas Kehutanan kepada masyarakat dengan membuat label penamaan yang akan ditempelkan di botol sirup pala.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Respon masyarakat khususnya ibu-ibu PKK terhadap diversifikasi produk olahan pala, tingkat kesukaan konsumen (warna, aroma, rasa), dan analisis usaha sangat positif dan mereka menginginkan keberlajutan dalam memproduksi olahan pala menjadi sirup. Kandungan pala dari hasil penelitian menunjukkan bahwa pala bisa digunakan sebagai obat diare, kembung, serta meningkatkan daya cerna dan selera makan (Astawan, 2008), selain itu buah pala banyak digunakan untuk menghilangkan rasa mual, karena memiliki sifat antiemetik, yaitu senyawa kimia yang bermanfaat untuk mengatasi rasa mual. Selain itu daging buah pala mengandung zat-zat yang berguna untuk kesehatan seperti kalsium, fosfor, vitamin C dan A, serta sedikit zat besi.

Buah pala mempunyai plavour yang kuat, sehingga jika diolah menjadi sirup bisa menghasilkan produk olahan dengan bau dan rasa yang khas. Hal ini flavour merupakan komponen yang cukup penting sebagai penambah cita rasa pada produk pangan (Amos dan Purwanto, 2002). Menurut Jukic *et al.* (2006),

aroma buah pala yang khas berasaal dari komponen-komponen kimiawi yang terkandung didalamnya seperti monoterpen hidrokarbon dan monoterpen alkohol, sedangkan komponen aroma utama yang terdapat dalam minyak pala adalah terpen, terpen alkohol, dan fenolik eter. Proses pengolahan daging pala sering terkendala karena adanya rasa yang sepat yang disebabkan oleh kandungan tannin yang sebagian besar terdapat dalam kulit buah

Hasil penelitian Djubaedah *et al*. (1995), menunjukkan bahwa untuk mengurangi rasa sepat pada daging buah pala, maka sebelum diolah kulit buah pala harus dikupas, selanjutnya direndam dalam larutan garam 5% atau larutan kapur 2% selama 12 jam. Sementara hasil penelitian Suhirman *et al*. (2006), menunjukkan bahwa untuk menghilangkan rasa sepat dalam buah pala dapat ditambahkan albumin (putih telur) sebanyak 1%.

Pelaksanaan pelatihan bersama kelompok ibu-ibu PKK, untuk mengurangi rasa sepat pada daging buah pala dilakukan perendaman dengan larutan kapur selama 3 jam, dan hasilnya cukup baik. Setelah proses pembuatan sirup pala selesai selanjutnya adalah melakukan pengemasan produk hasil dengan memasukkan sirop kedalam botol. Sirup pala bisa dikonsumsi dalam keadaan hangat ataupun dingin, tetapi lebih enak dikonsumsi dingin.

Tahap 1. Pengupasan daging buah pala

Tahap 2. Daging buah pala diparut

Tahap 3. Penyaringan

Tahap 4. Air sari daging buah pala dimasak

Tahap 5. Setelah masak dibiarkan sampai dingin

Rahap 6. Sirup pala yang sudah dikemas dalam botol

SIMPULAN

Pemanfaatan limbah daging buah pala mendapatkan respon yang positif dari kelompok ibu-ibu PKK Desa Cimenga, meskipun pembuatan sirup dilakukan dengan cara yang sederhana, modal tidak terlalu besar tetapi mempunyai peluang pasar yang besar. Sirup pala dibuat dari perasan daging buah pala yang merupakan limbah, dengan diterapkannya pengolahan sirup pala maka semua komponen pala dapat dimanfaatkan dan mampu meningkatkan perekonomian masyarakat.

SARAN

Pemberdayaan masyarakat melalui pelatihan pemanfaatan limbah daging buah pala dapat dilakukan secara berkelanjutan sehingga dapat meningkatkan perekonomian masyarakat.

UCAPAN TERIMA KASIH

Kami ucapkan terima kasih kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas Kuningan, Kelompok Ibu-Ibu PKK, dan Perangkat Desa Cimenga.

DAFTAR PUSTAKA

Amos dan W. Purwanto. 2002. Hard candy dengan Plavour dari Minyak Pala. *Jurnal Sains dan Teknologi*. 4(5):1-6.

Astawan, M. 2008. Pala, Mujarab Buat Perut. Http://health.kompas.com/read/2008/09/26/16233198/Pala.Mujarab. buat.perut. Diakses pada tanggal 1 Agustus 2019.

Damadi, S.R. 2009. Pemanfaatan Limbah Daging Buah Pala Tua di Maluku. *Jurnal JRL.* 5(1):7-12

Djubaedah E, Tiara dan P Astuti. 1995. Pengaruh Perlakuan Daging Buah Pala Tua (*Myristica fragrans*) terhadap Mutu Sirup yang dihasilkannya. *Warta IHP*. 12(1-2):25-29.

Iing Nasihin, Dede Kosasih dan Ai Nurlaila. 2019. Peningkatan Kapasitas Media Sosial Interpretasi Bumi Perkemahan Pasir Batang Desa Karangsari Kecamatan Darma Kabupaten Kuningan, Jawa Barat, Indonesia. *Empowerment : Jurnal Pengabdian Masyarakat*, e-ISSN 2598-2052 Vol. 02 Nomor 01. 2019.1-10

Jukic M, O Politeo and M Milos. 2006. Chemical Composition and Antioxidant Effect of Free Volatile Aglycones from Nutmeg (*Myrstica fragrans*) compared to its Essential Oil Croatia Chemica Acta CCACAA. 79(2):2019-214.

Suhirman S, Hadad EA, dan Lince. 2006. Pengaruh Penghilang Tanin dari Jenis Pala terhadap Sari Buah Pala. *Jurnal Littro*. 17(1):39-52.