

Inovasi Olahan Buah Pala Menjadi Produk *Wellcome Drink* Sebagai Strategi Pemberdayaan Ekonomi Dan Pengembangan Potensi Lokal Desa Tetebatu Tahun 2025

Rohaeniyah Zain¹, Nurhikmah Hidayati², Maesa Saputra³, Sofian Saori⁴, Pathil Jannah⁵, Nisa Iswandari⁶, Nadiatul Adawiyah⁷, Reniya Maryuni⁸, Fauzi Abudallah⁹, Novitasari¹⁰, Lira Sestina Utami¹¹, Ziana Maoizati¹²

1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12 Universitas Hamzanwadi, Indonesia

Received : 9 Juni 2025, Revised : 17 Juni 2025, Published : 1 Juli 2025

Corresponding Author

Nama Penulis: Rohaeniyah Zain

E-mail: rohseniyahzain@gmail.com

Abstrak

*Pengembangan usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) merupakan strategi penting dalam mendorong pertumbuhan ekonomi lokal, khususnya melalui pemanfaatan potensi sumber daya alam daerah. Buah pala (*Myristica fragrans*) sebagai salah satu komoditas unggulan di berbagai wilayah Indonesia memiliki nilai ekonomi dan kesehatan yang tinggi, namun belum dimanfaatkan secara optimal. Kegiatan ini bertujuan untuk mengeksplorasi potensi buah pala sebagai bahan dasar inovasi produk *welcome drink* oleh pelaku UMKM, guna meningkatkan nilai tambah dan daya saing produk lokal. Metode kegiatan yang dilakukan meliputi observasi lapangan, wawancara dengan pelaku UMKM dan perangkat desa, sosialisasi potensi olahan buah pala, pelatihan pembuatan produk *welcome drink*, serta uji coba produk kepada masyarakat dan wisatawan. Kegiatan juga melibatkan partisipasi aktif kelompok sadar wisata (Pokdarwis) dan Karang Taruna sebagai mitra dalam promosi dan pengembangan produk. Hasil dari kegiatan ini menunjukkan bahwa pengolahan buah pala menjadi produk *welcome drink* tidak hanya memberikan manfaat kesehatan bagi konsumen, tetapi juga membuka peluang pengembangan produk kreatif berbasis potensi lokal. Inovasi ini mampu memperkuat identitas daerah serta mendorong pertumbuhan ekonomi masyarakat melalui pemberdayaan UMKM.*

Kata kunci - UMKM, buah pala, potensi lokal, *welcome drink*

Abstract

*The development of micro, small, and medium enterprises (MSMEs) is an important strategy in driving local economic growth, especially through the utilization of regional natural resource potential. Nutmeg (*Myristica fragrans*) as one of the leading commodities in various regions of Indonesia has high economic and health value, but has not been optimally utilized. This activity aims to explore the potential of nutmeg as a basic ingredient for *welcome drink* product innovation by MSME actors, in order to increase the added value and competitiveness of local products. The activity methods used include field observation, interviews with MSME actors and village officials, socialization of the potential for nutmeg processing, training in making *welcome drink* products, and product trials for the community and tourists. The activity also involved the active participation of tourism awareness groups (Pokdarwis) and Karang Taruna as partners in product promotion and development. The results of this activity show that processing nutmeg into *welcome drink* products not only provides health benefits for consumers, but also opens up opportunities for the development of creative products based on local potential. This innovation is able to strengthen regional identity and encourage economic growth in the community through MSME empowerment.*

Keywords - MSMEs, nutmeg, local potential, *welcome drink*

How To Cite : Zain, R., Hidayati, N., Sapurta, M., Saori, S., Jannah, P., Iswandari, N., Adawiyah, N., Maryuni, R., Abdullah, F., Novitasari, N., Utami, L. S., & Maoizati, Z. (2025). Inovasi Olahan Buah Pala Menjadi Produk Wellcome Drink Sebagai Strategi Pemberdayaan Ekonomi Dan Pengembangan Potensi Lokal Desa Tetebatu Tahun 2025. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Bhinneka*, 3(4), 493–498. <https://doi.org/10.58266/jpmb.v3i4.196>

Copyright ©2025 Rohaeniyah Zain, Nurhikmah Hidayati, Maesa Sapurta, Sofian Saori, Pathil Jannah, Nisa Iswandari, Nadiatul Adawiyah, Reniya Maryuni, Fauzi Abdullah, Novitasari Novitasari, Lira Sestina Utami, Ziana Maoizati

PENDAHULUAN

Indonesia adalah negara penghasil rempah-rempah terbesar di dunia. Buah pala (*Myristica fragrans*) adalah salah satu rempah-rempah yang sangat kaya di alam. Tanaman ini dikenal sebagai rempah dengan nilai ekonomis tinggi, dan memiliki potensi besar untuk mengembangkan UMKM dan produk lokal dengan nilai tambah. Beberapa bagian buah pala memiliki manfaat yang berbeda. Selama bertahun-tahun, biji pala dan fuli, atau jaring yang menyelubungi biji, telah digunakan untuk membuat bumbu masak dan minyak atsiri. Namun, daging buah pala sering dibuang begitu saja, meskipun bagian ini mengandung minyak atsiri alami yang baik untuk kesehatan.

Indonesia memiliki keanekaragaman hayati yang sangat besar, khususnya tanaman rempah dan tanaman obat, termasuk pala. Pala merupakan salah satu komoditi asli Nusantara dan kini telah tersebar luas ke penjuru dunia. Pala adalah salah satu jenis rempah-rempah yang banyak digunakan dalam industri makanan, farmasi, dan kosmetik. Biji dan fuli pala (selaput biji) digunakan sebagai sumber rempah-rempah, sedangkan daging buah pala sering diolah menjadi berbagai produk pangan seperti manisan, sirup, jam, jeli, dan chutney. Nilai gizi yang terkandung dalam setiap 100 g daging buah pala adalah: kalori (42 kal); protein (0,30 g); lemak (0,20 g); karbohidrat (10,90 g); kalsium (32 mg); fosfor (Balitka, 2010)

Melalui pemanfaatan optimal buah pala, tidak hanya dapat meningkatkan pendapatan ibu rumah tangga dan pelaku UMKM, tetapi juga mengurangi limbah pertanian dan mendukung keberlanjutan ekonomi lokal. Oleh karena itu, penting untuk terus mengembangkan inovasi dalam pengolahan buah pala dan memperluas pasar produk olahannya, baik di tingkat lokal maupun internasional.

Desa Tetebatu, yang terletak di kaki Gunung Rinjani, dikenal dengan keindahan alamnya dan potensi pertanian yang melimpah. Salah satu komoditas unggulan yang dapat dikembangkan adalah buah pala (*Myristica fragrans*). Tanaman rempah ini tidak hanya memiliki nilai ekonomis tinggi, tetapi juga berpotensi untuk meningkatkan perekonomian masyarakat desa melalui pengembangan produk olahan yang melibatkan ibu rumah tangga.

Selama ini, daging buah pala sering kali dianggap sebagai limbah dan tidak dimanfaatkan secara optimal. Namun, dengan pendekatan yang tepat, daging buah pala dapat diolah menjadi berbagai produk bernilai ekonomi, seperti sirup. Sebagai contoh, di Desa Tetebatu, Kecamatan Sikur, Kabupaten Lombok Timur, ibu-ibu PKK setempat berhasil mengolah limbah daging buah pala menjadi sirup pala, yang kini menjadi salah satu produk unggulan desa tersebut.

Penyajian welcome drink berupa sirup pala atau minuman pala siap saji di setiap hotel, penginapan, bungalow, homestay, dan destinasi wisata yang ada di wilayah Desa Wisata Tetebatu dapat menjadi salah satu daya tarik khas bagi para wisatawan. Inisiatif ini tidak hanya memperkuat identitas lokal, tetapi juga berpotensi menjadi produk unggulan desa yang dapat diproduksi secara massal oleh warga maupun pelaku UMKM setempat. Dengan demikian, peluang untuk menggerakkan roda ekonomi masyarakat akan semakin terbuka lebar, mendorong pertumbuhan ekonomi berbasis potensi lokal. 1) Meningkatkan kesejahteraan masyarakat melalui olahan buah pala. 2) Mengoptimalkan potensi lokal desa Tetebatu. 3) Meningkatkan keterampilan masyarakat dalam pengolahan pangan. 4) Mendorong pertumbuhan UMKM berbasis hasil pertanian. 5) Mengurangi limbah buah pala yang tidak dimanfaatkan. 6) Mewujudkan kemandirian ekonomi masyarakat desa. 7) Memberikan pengalaman sosial dan edukatif bagi mahasiswa. 8) Membangun kerja sama antara mahasiswa dan masyarakat. 9) Menciptakan produk unggulan desa berbasis pala. 10) Mendukung ekonomi desa yang berkelanjutan.

METODE

Kegiatan ini menggunakan pendekatan kualitatif, di mana data dikumpulkan melalui observasi langsung kepada Masyarakat setempat untuk mengetahui minat dan pengetahuan tentang buah Pala.

This work is licensed under Creative Commons Attribution License 4.0 CC-BY International license



Data-data dikumpulkan kemudian diidentifikasi untuk mengetahui bagaimana buah pala diolah dan dijual. Kemudian mengkaji mamafaat buah pala dan potensi pengembangannya menjadi produk lokal. Kegiatan dilaksanakan di Tetebatu, Kecamatan Sikur, Kabupaten Lombok Timur, Provinsi Nusa Tenggara Barat. Bahan-bahan yang digunakan pada kegiatan ini adalah buah pala yang sudah, fuli (selaput biji), gula pasir, garam.

Prosedur kerja pembuatan sirup pala Bahan:

1. Daging buah pala 1 kg
2. Fully (selaput biji) 20 g
3. Gula pasir 1 kg
4. Air putih untuk membuat larutan pala 1,5 liter

Cara membuat:

1. Kupas kulit pala, pisahkan dengan bijinya, kemudian iris tipis-tipis.
2. Lalu rendam menggunakan air garam selama 15 menit untuk mengurangi getahnya.
3. Blender daging dan fully buah Pala serta tambahkan air secukupnya.
4. Saring sari buah pala yang dihasilkan, pisahkan dengan ampasnya (penyaringan sebaiknya menggunakan kain saring yang bersih).
5. Tambahkan gula ke dalam sari buah pala, dan masak hingga mengental - Dinginkan, sirup pala siap dinikmati.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Dalam Kegiatan ini, dilakukan pengolahan buah pala (*Myristica fragrans*) menjadi sirup di Desa Tetebatu. Hasil pelatihan menunjukkan bahwa masyarakat, khususnya ibu rumah tangga dan pelaku UMKM, sangat antusias terhadap proses pembuatan sirup pala. Sebanyak 20 peserta mengikuti pelatihan, dan mereka berhasil memproduksi 1,5liter sirup pala dalam satu sesi pelatihan.

Buah pala merupakan salah satu sumber daya alam unggulan yang melimpah di Desa Tetebatu, Lombok Timur. Selama ini, pemanfaatan buah pala oleh masyarakat setempat masih terbatas pada bagian biji, fuli (selaput biji), dan ampas dagingnya, yang umumnya dijadikan bahan baku rempah, minyak atsiri, atau olahan pangan tradisional. Sementara itu, sari buah pala yang sebenarnya memiliki potensi gizi dan ekonomi tinggi sering kali terbuang percuma dan dianggap sebagai limbah.



Gambar 1. Proses Pelatihan Pembuatan Sirup Pala

Melalui pelatihan pemberdayaan masyarakat yang dilaksanakan di desa Tetebatu, warga diajarkan untuk mengolah seluruh bagian buah pala secara menyeluruh dan berkelanjutan. Pelatihan ini tidak hanya memperkenalkan teknik pengolahan sari buah pala menjadi produk bernilai jual seperti sirup, tetapi juga memberikan pemahaman tentang pentingnya diversifikasi produk lokal.

Dengan pemanfaatan menyeluruh ini, diharapkan masyarakat dapat meningkatkan nilai tambah buah pala, membuka peluang usaha baru, dan memperluas pasar produk-produk lokal khas Tetebatu. Selain itu, pendekatan ini turut mendorong pengurangan limbah organik, mendukung

ekonomi sirkular, serta memperkuat identitas desa sebagai sentra pengolahan pala yang inovatif dan ramah lingkungan.

Sirup pala yang dihasilkan dari pelatihan ini berpotensi menjadi produk lokal unggulan yang unik dan bernilai ekonomis tinggi. Dengan cita rasa khas dan manfaat kesehatan yang dimilikinya, sirup pala dapat menarik minat konsumen lokal maupun wisatawan yang berkunjung ke Desa Tetebatu. Produk ini menjadi alternatif oleh-oleh yang autentik dan khas, yang mampu memperkenalkan potensi lokal kepada masyarakat yang lebih luas, baik di dalam maupun di luar daerah.

Pemasaran sirup pala juga membuka peluang ekonomi baru, khususnya bagi ibu rumah tangga dan pelaku UMKM. Dengan keterampilan yang diperoleh dari pelatihan, mereka dapat memproduksi sirup secara mandiri, meningkatkan kualitas dan kemasan produk, serta memasarkan secara lebih profesional. Dampaknya, pendapatan keluarga dapat meningkat, kemandirian ekonomi masyarakat terbangun, dan semangat kewirausahaan lokal pun tumbuh.

Lebih jauh, keberadaan produk ini diharapkan dapat memperkuat identitas Desa Tetebatu sebagai desa wisata dan sentra pengolahan pala yang inovatif. Dengan dukungan yang tepat, sirup pala bisa berkembang menjadi produk unggulan desa yang berdaya saing tinggi di pasar regional maupun nasional.



Gambar 2. Reaksi Orang asing saat mencoba sirup Pala

Produk ini menjadi pilihan ideal sebagai oleh-oleh khas Desa Tetebatu, terutama karena belum banyak ditemukan di daerah lain. Selain menarik bagi wisatawan domestik, sirup pala juga mendapatkan sambutan positif dari turis mancanegara yang berkunjung ke Tetebatu, sebuah desa wisata yang mulai dikenal karena keindahan alam dan budaya lokalnya. Banyak dari mereka mengungkapkan kekaguman terhadap rasa sirup pala yang unik dan berbeda dari minuman tropis lain yang pernah mereka coba. Bahkan ada tanggapan "*This drink is truly amazing, very nice flavor and aromatic smell.*" dan mengaku tertarik untuk membawa pulang botol sirup sebagai cendera mata, bahkan ada yang menanyakan kemungkinan membelinya secara online.

Selain bernilai ekonomi, buah pala juga memiliki manfaat kesehatan yang sangat penting, khususnya bagi masyarakat yang tinggal di daerah beriklim dingin seperti Desa Tetebatu. Terletak di kaki Gunung Rinjani, desa ini dikenal dengan udaranya yang sejuk, bahkan cenderung dingin terutama pada pagi dan malam hari. Dalam kondisi seperti ini, tubuh lebih rentan mengalami gangguan seperti masuk angin, perut kembung, nyeri otot, hingga gangguan tidur.

Buah pala mengandung senyawa aktif seperti *myristicin*, *eugenol*, dan minyak atsiri yang bersifat antiradang, antibakteri, serta dapat memberikan efek hangat bagi tubuh. Mengonsumsi sirup pala secara rutin dalam jumlah wajar dapat membantu menjaga kehangatan tubuh, memperlancar peredaran darah, dan meningkatkan daya tahan terhadap cuaca dingin. Minuman ini juga dipercaya dapat meredakan gangguan pencernaan ringan seperti mual dan kembung yang sering dialami saat cuaca dingin atau setelah mengonsumsi makanan berat.

Lebih dari itu, pala juga memiliki efek relaksasi yang alami. Aroma khas dari buah pala dikenal dapat membantu menenangkan pikiran dan memperbaiki kualitas tidur, sangat bermanfaat bagi masyarakat yang menjalani aktivitas berat di area pertanian atau pariwisata di lingkungan pegunungan. Karena alasan ini pula, banyak turis mancanegara yang tertarik mencoba sirup pala, tidak hanya karena rasanya yang unik, tetapi juga karena manfaat kesehatannya yang cocok untuk suasana alam Tetebatu yang tenang dan sejuk.



Gambar 3. Dokumentasi Kegiatan

KESIMPULAN DAN SARAN

Buah pala merupakan sumber daya alam melimpah di Desa Tetebatu yang selama ini belum dimanfaatkan secara optimal. Melalui pelatihan pemberdayaan masyarakat, warga diajarkan untuk mengolah seluruh bagian buah pala, termasuk sari buahnya yang sebelumnya dianggap limbah, menjadi produk bernilai tinggi seperti sirup pala. Produk ini tidak hanya menjadi oleh-oleh khas yang unik dan menarik bagi wisatawan, tetapi juga membuka peluang ekonomi baru bagi ibu rumah tangga dan pelaku UMKM.

Sirup pala mendapat respons positif dari wisatawan, termasuk turis mancanegara, yang mengapresiasi cita rasanya yang khas dan manfaat kesehatannya. Di daerah beriklim sejuk seperti Tetebatu, konsumsi sirup pala juga terbukti bermanfaat untuk menghangatkan tubuh, meningkatkan daya tahan, dan meredakan gejala gangguan ringan seperti flu atau stres akibat cuaca dingin.

Dengan cita rasa eksotis, manfaat kesehatan, serta nilai ekonomi dan budaya yang tinggi, sirup pala menjadi simbol transformasi potensi lokal menjadi produk unggulan desa. Melalui inovasi dan kolaborasi yang berkelanjutan, Desa Tetebatu berpeluang besar menjadi pusat olahan pala yang dikenal tidak hanya secara lokal, tetapi juga di tingkat nasional bahkan internasional.

Untuk keberlanjutan program, disarankan agar pelatihan pengolahan pala dilakukan secara rutin dengan pendampingan dari instansi terkait. Pemerintah desa juga diharapkan mendukung pengembangan produk sebagai ciri khas lokal, serta menjalin kerja sama berkelanjutan antara perguruan tinggi dan masyarakat guna memperkuat dampak kegiatan KKN di masa mendatang

UCAPAN TERIMA KASIH

Kami mengucapkan terima kasih kepada Pemerintah Desa Tetebatu, masyarakat dan pelaku UMKM setempat, serta semua pihak yang telah mendukung terlaksananya kegiatan dan penyusunan jurnal *"Inovasi Olahan Buah Pala Menjadi Produk Wellcome Drink sebagai Strategi Pemberdayaan Ekonomi dan Pengembangan Potensi Lokal Desa Wisata Tetebatu Tahun 2025."* Semoga jurnal ini bermanfaat bagi pengembangan potensi lokal dan pemberdayaan ekonomi masyarakat.

DAFTAR PUSTAKA

Amelia, A., Yuliyanti, A., Nadyah, F., Diansyah, I. N., Soldana, K. I., Salma, L. A., ... & Afandi, R. (2023). Optimalisasi Potensi Daging Buah Pala Menjadi Olahan Produk Bernilai Ekonomi Tinggi Bagi Masyarakat Desa Sumpinghayu Kecamatan Dayeuhluhur Kabupaten Cilacap. *Kampelmas*, 2(1), 229-240.

- Ananingsih, V. K., & Soedarini, B. (2020). *Ekstraksi Oleoresin Biji Pala*. Universitas Katolik Soegijapranata.
- Apriyani, Dwi, et al. "Peningkatan Kualitas dan Nilai Tambah Pala untuk Meningkatkan Pendapatan Petani Desa Citalahab Kabupaten Tasikmalaya." *Prosiding Seminar Nasional Kusuma*. Vol. 2. 2024.
- Arief, R. W., Firdausil, A. B., & Asnawi, R. (2015). Potensi pengolahan daging buah pala menjadi aneka produk olahan bernilai ekonomi tinggi. *Bul. Littra*, 26(2), 165-174.
- Azmi, D. U., & Gusvita, H. (2021). Analisis Usaha Sirup Pala Di Nagari Kapujan Koto Berapak, Kecamatan Bayang Kabupaten Pesisir Selatan. *Journal of Scientech Research and Development*, 3(2), 112-122.
- Etika, A. (2018). *Analisis Nilai Tambah pada Agroindustri Sirup Buah Pala di Kecamatan Padang Selatan Kota Padang* (Doctoral dissertation, universitas andalas).
- Farisi, S., & Rasyid, M. I. (2022). Penerapan good manufacturing practices pada usaha sirup pala di kabupaten aceh selatan. *Jurnal Sosial Teknologi*, 3(5).
- Haholongan, R. F., Desmayanti, D., Hidayah, A. N., Saifana, H. W., Salsabilla, S. N., Syafe'i, F., ... & Lesmana, D. (2023). Pemanfaatan limbah daging buah pala menjadi minuman sirup pala di Desa Hurun kecamatan Teluk Pandan kabupaten Pesawaran. *Buguh: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(3), 270-275.
- Hidayati, N. et al. (2025). *Pengembangan Produk Olahan Buah Pala*. Jurnal Ekonomi dan Sosial, Universitas Hamzanwadi.
- Kakerissa, A. L. (2018). Studi kelayakan bisnis jus pala di Negeri Booi-Saparua. *PROFISIENSI: Jurnal Program Studi Teknik Industri*, 6(2), 48-57.
- Ngabi, Peterus; Wuli, Rofinus Neto; hamakonda, umbu a. pengembangan potensi dan produktivitas pala (*mirystica fragran haïtt*) studi kasus di desa were ii kecamatan golewa selatan kabupaten ngada provinsi nusa tenggara timur. *Jurnal Pertanian Unggul*, 2025, 4.1: 20-33.
- Nurhayati, D. R., Ts, M. P., & Yusof, S. F. B. (2022). *Herbal dan rempah*. Scopindo Media Pustaka.
- Oppier, Hermi, Hendri Dony Hahury, and Selvenco Tuasuun. "Peningkatan Kapasitas Produksi Dan Strategi Pemasaran Usaha Kecil Dan Menengah (Ukm) Sirup Buah Pala Di Negeri Booi, Pulau Saparua." *Martabe: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat* 6.5 (2023): 1591-1600.
- Pratama, A. B. (2021). *Khasiat tanaman obat herbal*. Pustaka Media.
- Sahambangung, M. J., Lengkey, L. C., & Rumambi, D. (2016, May). Penentuan umur simpan sirup pala berdasarkan perubahan derajat keasaman pH. In *cocos* (Vol. 7, No. 3).
- Saputra, M. et al. (2025). *Strategi Pemberdayaan Ekonomi Lokal*. Jurnal Pemberdayaan Masyarakat.
- Sembiring, B. B., Fanani, M. Z., & Haris, H. (2023). Pengolahan Selai Buah Pala Pada Skala Industri Rumah Tangga. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, 5(2), 136-146.
- Simanjongrang, Tienni Mariana, et al. "Pelatihan Diversifikasi Produk Kulit Buah Pala Menjadi Sirup Pala untuk Meningkatkan Pendapatan Keluarga Petani di Desa Tamilouw, Kecamatan Amahai, Kabupaten Maluku Tengah." *PaKMas: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat* 4.1 (2024): 75-82.
- Syah, M. R. A. A. S., Rijal, S., Rahmadin, T. P., Nisa, T. R. C., & Murdianto, M. (2025). Perluasan Jangkauan Pasar dan Peningkatan Keterampilan Pengolahan Pala melalui Pengembangan Jejaring Sosial UMKM Dapur Pala. *Agrokreatif: Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat*, 11(1), 82-92.
- Umasugi, M., Karepesina, M. T., & Simabur, L. A. (2023). Pengembangan Kapasitas Ikm Ne Gam Macahaya Terhadap Pengolahan Daging Buah Pala Menjadi Sirup Pala Sebagai Minuman Khas Kota Ternate.