

## Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pelatihan Pengolahan Buah Nipah (*Nypa fruticans*) Menjadi Produk Bernilai Ekonomi Di Desa Paloh Gadeng

Fakhrah<sup>1</sup>, Ratna Unaida<sup>2</sup>, Henni Fitriani<sup>3</sup>, Nurul Hajizah Pane<sup>4</sup>, Wandira Kinanti<sup>5</sup>

<sup>1,3,4,5</sup>Pendidikan Kimia, Universitas Malikussaleh, Indonesia

<sup>2</sup>Pendidikan Profesi Guru, Universitas Malikussaleh, Indonesia

### Corresponding Author

Nama Penulis: Fakhrah

E-mail: [Fakhrah@unimal.ac.id](mailto:Fakhrah@unimal.ac.id)

### Abstrak

Kegiatan Program Kemitraan Masyarakat (PKM) ini bertujuan untuk membantu kelompok petani dari masyarakat yang belum produktif secara ekonomi tetapi memiliki hasrat kuat untuk menjadi wirausahawan. Kegiatan PKM ini akan diterapkan pada Masyarakat Desa Paloh Gadeng, Kec. Dewantara, Kab. Aceh Utara. Kendala yang dihadapi mitra adalah sulit menentukan teknik pengolahan yang tepat pada buah nipah (*Nypa fruticans* Wurmb), pengetahuan mitra terhadap teknik pengolahan buah nipah masih minim. Dari permasalahan yang dihadapi oleh mitra, diperlukan beberapa solusi diantaranya dengan memberikan pendampingan pemberdayaan kelompok masyarakat tentang penerapan ilmu dan teknologi dalam kegiatan: 1) pengetahuan mengenai tanaman dan manfaat buah nipah (*Nypa fruticans*); 2) penerapan teknologi pengolahan pangan berbasis sumber daya lokal yang meliputi pemilihan buah nipah, jenis, dan teknik pengolahan buah nipah segar; dan 3) pengolahan buah nipah agar menjadi bahan pangan olahan dengan nilai ekonomis tinggi seperti manisan dan 4) proses produksi dan manajemen pemasaran produk olahan buah nipah. Metode yang dipakai adalah pemberdayaan partisipatif aktif kelompok tani pada mitra dengan transfer ilmu dan teknologi tentang pengenalan dan manfaat buah nipah, pengolahan buah nipah melalui pendampingan langsung di lapangan. Kesimpulan si diperoleh bahwa mitra mampu meningkatkan pengetahuan dan keterampilan dalam mengolah buah nipah sehingga dapat meningkatkan nilai ekonomisnya.

**Kata kunci** - Buah nipah, manisan, nilai ekonomis

### Abstract

This Community Partnership Program (PKM) activity aims to help farmer groups from communities who are not yet economically productive but have a strong desire to become entrepreneurs. This PKM activity will be implemented in the Paloh Gadeng Village Community, Kec. Dewantara, Kab. North Aceh. The obstacle faced by partners is that it is difficult to determine the right processing technique for nipah fruit (*Nypa fruticans* Wurmb), partners' knowledge of nipah fruit processing techniques is still minimal. Based on the problems faced by partners, several solutions are needed, including providing assistance in empowering community groups regarding the application of science and technology in activities: 1) knowledge about the plant and benefits of nipah fruit (*Nypa fruticans*); 2) application of local resource-based food processing technology which includes the selection of nipah fruit, types and techniques for processing fresh nipah fruit; and 3) processing nipah fruit to make processed food with high economic value such as sweets and 4) production process and marketing management of processed nipah fruit products. The method used is empowering the active participation of farmer groups to partners by transferring knowledge and technology regarding the introduction and benefits of nipah fruit, processing nipah fruit through direct assistance in the field. The conclusion was that partners were able to increase their knowledge and skills in processing palm fruit so that it could increase its economic value.

**Keywords** - Nipah fruit, sweets, economic value

## PENDAHULUAN

Indonesia sebagai negara yang terletak di daerah tropis memiliki areal hutan payau yang luas dan banyak ditumbuhi vegetasi mangrove Nipah (*Nypa fruticans*) (Indriani, 2009). Nipah merupakan sumber pangan dan energi, namun belum banyak dipublikasi mengenaipotensi maupun pemanfaatannya. Padahal hampir disebagian besar sungai yang masih terpengaruh oleh pasangnyair laut banyak dijumpai tumbuhan nipah dengan populasi yang sangat besar. Oleh karena itu perlu penanganan terhadap tanaman nipah khususnya pemanfaatan buah nipah sebagai produk makanan. Pembuatan manisan nipah kering merupakan salah satu upaya pemanfaatan buah nipah yang dapat meningkatkan potensi dan juga dapat menjadi *alternative* usaha (Agustina, dkk., 2024).

Hampir semua bagian tanaman nipah dapat dimanfaatkan untuk memenuhi kebutuhan masyarakat pesisir mangrove, bagian tanaman nipah yang paling umum dimanfaatkan adalah air manis sadapan dari mayang (nira), daun, dan buah. Buah nipah yang ada Desa Paloh Gadeng, Kec. Dewantara, Kab. Aceh Utara belum dimanfaatkan secara maksimal karena potensi dari buah nipah belum banyak diketahui masyarakat. pengarahandan edukasi Jika diberi penerapan teknologi mengenai pengolahan buah nipah, maka buah nipah diharapkan dapat menjadi sumber daya alam yang potensial yang dapat dimanfaatkan masyarakat Desa Paloh Gadeng, Kec. Dewantara, Kab. Aceh Utara (Winarno, 1995).

Permasalahan umum yang dihadapi oleh mitra diantaranya rendahnya pengetahuan tentang tanaman nipah, kurangnya pengetahuan dan keterampilan mitra dalam memanfaatkan buah nipah segar sebagai bahan dasar olahan pangan, kurangnya kemampuan mitra dalam manajemen berwirausaha (Ramlah, dkk., 2024). Oleh karena itu, perlu adanya pembinaan kepada mitra tentang pengetahuan dan pembinaan khusus agar dapat meningkatkan kesejahteraan mitra melalui upaya peningkatan nilai jual buah nipah segar, meningkatkan nilai ekonomis buah nipah yang nantinya diharapkan dapat meningkatkan sumber tambahan Masyarakat (Nelsi, dkk., 2024).

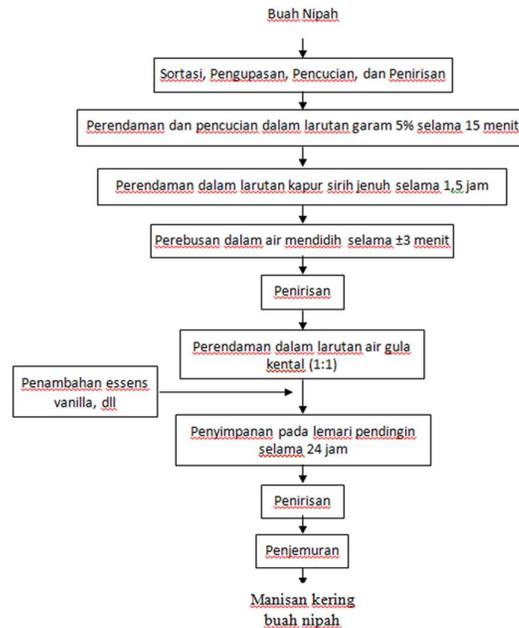
Tujuan dari kegiatan pengabdian Program Kemitraan Masyarakat (PKM) ini adalah untuk memberikan informasi dan pelatihan kepada masyarakat mengenai pengolahan buah nipah segar, pemanfaatan bahan baku lokal sebagai bahan tambahan dalam pengolahan pangan serta proses produksi dan manajemen pemasaran pangan olahan berbasis buah nipah di Desa Paloh Gadeng, Kec. Dewantara, Kab. Aceh Utara.

## METODE

Kegiatan pendampingan pembelajaran ini dilakukan oleh Tim PKM Universitas Malikussaleh dengan multidisiplin ilmu dan dilaksanakan di Desa Paloh Gadeng, Kec. Dewantara, Kab. Aceh Utara. Pelaksanaan kegiatan pengabdian dilakukan dengan menggunakan metode PRA (*Participatory Rural Appraisal*), yang mengharuskan partisipasi aktif semua peserta pengabdian dan interaksi langsung dengan masyarakat, serta dengan referensi literatur, untuk memastikan manfaat maksimal dari hasil pengabdian (Agustina et al., 2024). Tahapan pelaksanaan program ini terdiri atas tahap persiapan, tahap pelaksanaan, tahap pembinaan dan tahap evaluasi. Mitra program pengabdian ini terdiri dari Ibu-ibu/ kelompok wanita Desa Paloh Gadeng, Kecamatan Dewantara, Kabuptaen aceh Utara.

Alat Dan Bahan Bahan yang digunakan adalah: Buah nipah, gula, air, kapur serta aquades. Alat yang digunakanantara lain: pisau, baskom, timbangan, kompor, panci, toples, talenan, oven, dan sendok, cawan petri, botol timbang, oven, timbangan analitik, spatula, desikator tanur, penjepit, desikator, refraktometer, mortar, pipet, dan gelas ukur.

Rancangan Pelaksanaan dapat diperhatikan pada Gambar 1 berikut:



**Gambar 1.**

Diagram alir pembuatan manisan kering buah nipah(Radam, 2019).

Proses penyampaian materi selama 2x 60 menit, Praktik proses produksi pangan olahan berbahan dasar nipah menggunakan dua metode pengolahan buah nipah menjadi manisan kering. Praktik dilakukan masing-masing selama 2x60 menit dengan membagikan leaflet pemanfaatan buah nipah menjadi dodol dan manisan dan produk yang telah di uji coba kepada mitra.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan ini dilaksanakan berjalan dengan lancar sesuai dengan tujuan yang diharapkan dan mendapatkan hasil yang baik dan positif dari peserta. Kegiatan ini diawali sosialisasi dengan memberikan edukasi mengenai tanaman dan manfaat buah nipah ini meliputi penentuan bahan baku, persiapan bahan dan alat, proses edukasi mitra (pelatihan dan penyuluhan), dan (pendampingan).



**Gambar 2.**  
Sosialisasi pemanfaatan buah Nipah

Penerapan teknologi pengolahan pangan untuk buah nipah segar meliputi pengolahan buah menjadi manisan kering buah nipah. Penerapan teknologi yang diterapkan dalam kegiatan ini adalah pedoman pengolahan buah nipah manisan buah nipah.

Proses pembuatan semua produk pangan yang berasal dari buah nipah disampaikan oleh Ibu Fakhrah, M. Pd, sedangkan saat praktek langsung atau demo pembuatan produk oleh seluruh anggota tim pengabdian dan dibantu oleh beberapa mahasiswa yang terlibat dalam pengabdian ini. Kegiatan ini dijelaskan tentang cara pemilihan bahan baku, tahap persiapan dan proses pembuatan, serta pengemasan. Pada kegiatan ini tim pengabdian juga membagikan resep olahan nipah. Respon yang didapat dari mitra cukup baik, mereka berharap permasalahan yang dihadapi selama ini dapat segera teratasi. Hasil kegiatan ini menunjukkan bahwa peserta yang terdiri dari ibu-ibu/ kelompok wanita Desa Paloh Gadeng, Kecamatan Dewantara, Kabuptaen aceh Utara, telah memahami, mengetahui, dan mampu memproduksi manisan nipah. Selain itu, mereka juga telah memahami dengan baik proses pembuatan, pengemasan, dan pelabelan beberapa produk tersebut, serta manfaat yang dapat diperoleh dari kegiatan pengabdian ini. Pembuatan produk diversifikasi pangan merupakan salah satu upaya dalam memanfaatkan buah nipah untuk menjadi produk pangan sehat yang dapat dipasarkan dan memberikan sumber pendapatan, baik bagi keluarga peserta pengabdian ini maupun bagi masyarakat Desa Paloh Gadeng secara umum.



**Gambar 3.**  
Proses pembuatan semua produk

Target yang Dicapai Target yang dicapai adalah masyarakat Desa Paloh Gadeng, sudah mengenal produk olahan berbahan baku buah nipah menjadi manisan nipah sebagai pangan sehat. Tujuan kegiatan ini adalah untuk meningkatkan pengetahuan masyarakat tentang manfaat dan cara pengolahan buah nipah, mendorong masyarakat untuk memanfaatkan buah nipah sebagai alternatif sumber pangan, serta mengembangkan produk pangan sehat yang dapat meningkatkan kesejahteraan masyarakat.

Dari hasil penerapan teknologi yang dilakukan pada kegiatan pengabdian ini, buah nipah yang digunakan dalam pengolahan adalah buah nipah yang memiliki tingkat kematangan muda. Buah nipah muda memiliki tekstur lembut dan mudah dikunyah sehingga memudahkan proses pengolahan dan menghasilkan produk olahan nipah (manisan) yang disukai banyak kalangan.

## **KESIMPULAN**

Kesimpulan dari kegiatan pengabdian yang sudah dilakukan adalah peserta program pengabdian yaitu masyarakat Desa Paloh Gadeng, Kec. Dewantara, Kab. Aceh Utara sudah mengetahui pemanfaatan buah nipah dapat diolah menjadi manisan nipah sebagai pangan sehat. Pelaksanaan kegiatan pengabdian ini mampu meningkatkan pengetahuan masyarakat tentang diversifikasi pangan berbahan baku buah nipah. Peserta program pengabdian sangat antusias dengan produk olahan yang dijelaskan dan sudah mampu melakukan secara mandiri pengolahan buah nipah menjadi manisan nipah. Melalui program pengabdian ini tercipta ide usaha kegiatan keluarga dan masyarakat dalam upaya meningkatkan pendapatan, merangsang masyarakat untuk menciptakan lapangan kerja baru, dalam upaya mengurangi jumlah pengangguran. Program pengabdian ini juga merupakan salah satu upaya untuk mewujudkan pemanfaatan sumberdaya alam lokal secara berkelanjutan sehingga mampu menciptakan kondisi yang harmonis dalam aspek sosial, ekonomi, dan ekologi.

## **UCAPAN TERIMA KASIH**

Terimakasih kami ucapkan kepada Universitas Malikussaleh melalui Proyek AKSI-ADB, dan Desa Paloh Gadeng, Kec. Dewantara, Kab. Aceh Utara serta seluruh pihak terkait yang telah membantu melancarkan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini.

## DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, R., M. Yasar, T. Ferijal., S. Hartuti., & I. Zikri. (2024). Pengolahan Manisan Belimbing Wuluh Sebagai Upaya Diversifikasi Pangan Sehat. *Jurnal Pengabdian Pembangunan Pertanian Dan Lingkungan*, 1(2), 99–105.
- Indriani, D.P., H. Marisa dan Zakaria. 2009. Keanekaragaman spesies tumbuhan pada kawasan mangrove Nipah (*Nypa fruticans* Wurmb.) di Kec. Pulau Rimau Kab. Banyuasin Sumatera Selatan. *Jurnal Penelitian Sains* 12 (3): 1-4.
- Nelsi, M., Akbar, I. R., & Kristianti, L. S. (2024). Pemberdayaan Masyarakat Dalam Meningkatkan Ketahanan Pangan Guna Mencapai Desa Mandiri Sejahtera Di Desa Rancasumur, Kecamatan Kopo, Kabupaten Serang-Banten. *Abdi Jurnal Publikasi*, 2(6), 255–263.
- Radam, R.R. 2009. Pengolahan Buah Nipah (*Nypa fruticans wurmb*) Sebagai Bahan Baku Manisan Buah Kering dan Manisan Buah Basah. *Jurnal Hutan Tropis Borneo* Volume 10 No. 27, Edisi September 2009
- Ramlah, R., I. Indrastuti., H. Haerani., Iqraini, N., & Mahful, R. (2023). Pemanfaatan Diversifikasi Pangan Sehat Jewawut Sebagai Peluang Usaha Masyarakat Desa Lego Polewali-Mandar. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(2), 126–133.
- Winarno, F.G., 1995. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka utama. Jakarta.