



Pendampingan Pembuatan Kripik Pala Balado

Irma Ibrahim

Akbid Gatra Buana Gurabati Tidore

Received: 12 April 2023

Revised: 13 Mei 2023

Accepted: 21 Mei 2023

Abstract

Nutmeg is one of the natural resources in the form of spices which are often found in North Maluku Province, especially the city of Ternate. In general, the parts of the nutmeg that have been used so far are the seeds and the mace. Meanwhile, the nutmeg flesh has only been considered as waste. However, in line with the times, nutmeg flesh has begun to be used by processing it into food or drinks in the form of syrup. One form of processed nutmeg made in this training is balado nutmeg chips. Training activities for making balado nutmeg chips are carried out with the aim that Gatra Buana Guarabati Tidore Academy students who are not included in the creative gatra group can learn to make waste nutmeg flesh into products that can be consumed and have economic value. The venue for the training on making balado nutmeg chips at the Gatra Buana Academy, Gurabati Tidore. The stages in this activity include; (1) pre-activity, which includes licensing and site preparation activities; (2) implementation of actions, which include socialization activities and assistance in making balado nutmeg chips. The results of this activity showed that 68 students from the Gurabati Tidore Midwifery Academy who participated in this activity showed their creativity and high enthusiasm in producing a product in the form of balado nutmeg chips.

Keywords: accompaniment, chips, nutmeg, balado

(*) Corresponding Author: irmaibrahim360@gmail.com

How to Cite: Ibrahim, I. (2023). Pendampingan Pembuatan Kripik Pala Balado. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, 9(12), 741-744. <https://doi.org/10.5281/zenodo.8198402>

PENDAHULUAN

Ternate merupakan salah satu kota yang memiliki banyak kekayaan alam berupa rempah-rempah seperti buah pala. produksi pala di Ternate sebesar 1407 Ton dengan luas panen 4016 Ha Tertinggi ketiga di Maluku Utara (BPS 2017). Selama ini bagian dari buah pala yang selalu dikomersilkan oleh masyarakat Ternate sejak jaman dahulu adalah biji dan fulinya saja. Menurut Arief dkk (2015) di beberapa daerah daging buah pala dibuang sebagai limbah setelah diambil biji dan fulinya, padahal daging buah pala merupakan komponen terbesar dari buah pala dibanding fuli, tempurung biji, dan daging biji. Hal tersebut juga terjadi pada petani Maluku Utara umumnya yang hanya memanfaatkan fuli dan biji pala saja (Kaddas & Banguna, 2023). Namun sejalan dengan perkembangan jaman, daging buah pala mulai dimanfaatkan dalam berbagai industry.

Kulit atau daging buah pala dulunya tidak pernah dimanfaatkan oleh petani dan hanya berakhir sebagai limbah. Seiring dengan jalannya waktu masyarakat mulai melirik daging buah palah tersebut menjadi berbagai olahan makanan yang bisa dikonsumsi dan komersilkan, seperti manisan dan juga sirup buah pala. Perkembangan indutri buah pala di kota Ternate sekarang ini sudah cukup



berkembang, meskipun skala indurtnya masih berskala kecil dan menengah (IKM) serta masih mempyoritaskan pasar lokal (Djumadil & Syafie, 2019).

Berdasarkan perkembangan indutri buah pala yang telah dijelaskan di atas, Mahasiswa dan Dosen Akademi Gatra Buana Gurabati Tidore yang tergabung dalam kelompok wirausaha dengan nama Gatra Kreatif telah menghasilkan satu produk olahan makanan ringan dari daging pala dalam bentuk kripik pala balado. Kripik pala balado menjadi salah satu produk unggulan di Gatra Kreatif. Penjualannya biasa mencapai target setiap bulannya. Ibrahim (2022) meparkan bahwa keunikan dan keunggulan produk Kripik Pala Balado adalah sebagai berikut; (1) Kripik pala balado merupakan usaha produk olahan makanan dari bahan dasar daging buah pala. Bahan dasar tersebut pada dasarnya dianggap limbah oleh para petani dan sering dibuang begitu saja. Dengan demikian produk ini merupakan produk yang bisa memanfaatkan atau mengolah limbah lingkungan mejadi makanan ringan yang bisa di komersilkan; (2) Olahan daging buah pala menjadi kripsik merupakan bentuk inovasi baru karena belum pernah dikembangkan sebelumnya; (3) Bahan dasar yang mudah di temukan dan tidak memerlukan modal yang besar dalam mengolahnya; Kelebihan serta keunikan tersebut menjadi alasan produk kripik pala balado menjadi produk yang dipilih untuk dijadikan produk pelatihan dalam kegiatan yang dilakukan pada Mahasiswa Akbid Gatra Buana Gurabati Tidore secara menyeluruh.

Kegiatan pelatihan pembuatan kripik pala balado dilakukan dengan tujuan Mahasiswa Akademi Gatra Buana Guarabati Tidore yang tidak termasuk dalam kelompok gatra kretaif dapat belajar membuat limbah daging buah pala menjadi produk yang bisa dikonsumsi dan memiliki nilai ekonomi. Menurut Sasmito dan Ambarsari (2021) kegiatan pendampingan atau pelatihan kepada mahasiswa membuat mahasiswa menjadi aktif, kreatif dan inovatif. Dengan demikian kegiatan pendampingan ini dapat membuat Mahasiswa Akbid Gatra Buana Gurabati Tidore belajar melihat peluang serta belajar berwirausaha, mengubah mahasiswa pasif menjadi mahasiswa aktif yang berprestasi.

METODE PLEAKSANAAN

Tempat pelaksanaan di kampus Akademi Gatra Buana Gurabati Tidore, kegiatan pengabdian masyarakat ini melalui tahapan sebagai berikut.

1) Pra Kegiatan

a. Perijinan

Kegiatan perijinan ini bertujuan untuk memberitahukan surat ijin pada ketua prodi D3 Kebidanan Gatra Buana Gurabati Tidore, serta mengkoridir dalam melakukan pendataan Mahasiswa yang akan mengikuti pelatihan atau pendampingan pembuatan makanan ringan dari olahan daging buah pala atau kripik pala balado.

b. Persiapan Lokasi

Persiapan untuk mensosialisasikan program kerja dan kegiatan kepada Mahasiswa Akbid Gatra Buana Gurabati Tidore. Persiapan alat dan bahan yang dibutuhkan dalam pengolahan pembuatan kripik pala balado.

2) Pelaksanaan Tindakan

Proses selanjutnya setelah mendapatkan perijinan serta data mahasiswa yang mengikuti pelatihan dan pendampingan pembuatan kripik pala, selanjutnya

melakukan sosialisasi pelatihan pembuatan Kripik pala balado dan beberapa kondimen lainnya dengan peserta pelatihan. Setelah kegiatan sosialisasi maka perlu adanya penjelasan proses dan tahapan dari pelatihan agar mendapat hasil yang maksimal.

Pelaksanaan

Pelaksanaan kegiatan dilakukan dalam tiga tahapan. Tahapan-tahapan tersebut dapat dijabarkan sebagai berikut.

1) Memberikan materi

Materi tentang nilai gizi, manfaat, dan inovasi yang dapat di olah dari daging buah pala serta menjelaskan peluang usaha yang bisa diraih dari kegiatan ini.

2) Pelatihan

Pada tahap ini peserta dilatih untuk membuat kripik pala balado, dengan proses pembuatan sebagai berikut:

- a) Daging buah pala yang telah dicuci bersih kemudian direndam dengan air garam atau bisa menggunakan air laut (untuk lebih meminimalisasi anggaran moda usaha) selama satu malam, selanjutnya di olah menjadi kripik dengan cara di jemur hingga benar-benar kering
- b) Kemudian daging pala yang sudah kering di balutkan dengan tepung dan didiamkan lagi selama 2-3 jam lemari pendingin (menggunakan lemari pendingin agar lebih cepat mengeras dan menyatu)
- c) Selanjutnya daging buah pala yang telah didinginkan atau dikeringkan dengan balutan tepung kemudian di goreng
- d) Langkah terakhir adalah daging buah pala yang telah digoreng sebelumnya kemudian dibumbui dengan bumbu dengan rasa balado.

3) Evaluasi

Tahap mengevaluasi dilakukan dengan cara memberikan saran terhadap hasil yang di peroleh. Motivasi sangat berperan penting dalam hal ini agar peserta semakin semangat dan dapat berimprovisasi dengan hasil karyanya agar bisa bernilai ekonomi.

HASIL DAN LUARAN

Pembuatan kripik Pala Balado tidak terlalu sulit dalam pengerjaannya, serta tidak membutuhkan modal yang banyak. 68 Mahasiswa D3 Kebidanan Gatra Buana Gurabati Tidore yang berperan sebagai peserta dalam kegiatan ini, tidak merasa kesulitan dalam proses pendampingan berlangsung. Kreativitas mahasiswa sangat terlatih dalam pendampingan pembuatan kripik pala balado ini. Diawali dari proses pengupasan buah pala, pamarutan, pengeringan, serta penggorengan daging buah pala menjadi kripik pala dilakukan dengan telaten oleh peserta pendampingan.

Produk yang dihasilkan kemudian di kemas secara rapi, moderen, serta untuk yakni dengan menggunakan kemasan *Ziplock* yang anti air dengan desain yang menarik sehingga lebih aman serta lebih menarik untuk remaja pecinta makanan ringan.



Gambar: Kripik Pala Balado

KESIMPULAN

Kesimpulannya adalah limbah daging buah pala bisa diolah menjadi makanan ringan berbentuk ripik yang memiliki rasa yang enak. Kripik pala balado bisa menjadi peluang usaha mahasiswa Mahasiswa Akademi Kebidanan Gatra Buana Gurabati Tidore. Kegiatan pelatihan pembuatan kripik pala balado membuat Mahasiswa Akademi Gatra Buana Guarabati Tidore yang tidak termasuk dalam kelompok gatra kretaif dapat belajar membuat limbah daging buah pala menjadi produk yang bisa dikonsumsi dan memiliki nilai ekonomi, serta dapat membuat Mahasiswa Akbid Gatra Buana Gurabati Tidore belajar melihat peluang serta belajar berwirausaha, mengubah mahasiswa pasif menjadi mahasiswa aktif yang berprestasi.

DAFTAR PUSTAKA

- Arief, R. W., AB, F., & Asnawi, R. (2015). Potensi pengolahan daging buah pala menjadi aneka produk olahan bernilai ekonomi tinggi.
- Badan Pusat Statistik. (2017). Maluku Utara dalam Angka 2017. Sofifi. BPS Provinsi Maluku Utara.
- Djumadil, N., & Syafie, Y. (2019). Analisis Prospek dan Kendala Pengembangan Produk Industri Berbahan Baku Daging Buah Pala di Ternate. *Techno: Jurnal Penelitian*, 8(2), 334-343.
- Ibrahim, I. (2022). Dampak Mata Kuliah Kewirausahaan Kebidanan Terhadap Motivasi Mahasiswa Kebidanan Untuk Berwirausaha. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, 8(19), 612-619.
- Kaddas, F., & Baguna, F. L. (2023). ANALISIS KELAYAKAN USAHA PENGOLAHAN HHBK PALA PADA KELOMPOK TANI HUTAN AKE GURACI DI KELURAHAN MARIKURUBU. *Komitmen: Jurnal Ilmiah Manajemen*, 4(1), 1-11.
- Sasmito, L. F., & Ambarsari, R. Y. (2021). Pendampingan Pembuatan Kripik Beling di Himunan Mahasiswa Prodi PGSD Universitas Tunas Pembangunan Surakarta. *Dedication: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 5(2), 245-248.