

Anismar^{1*}, Ainol Mardhiah², Nursanjaya³, Ade Muana Husniati⁴

^{1,2,3,4}*Prodi Ilmu Komunikasi Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Malikussaleh, Aceh,
24352, Indonesia*

* *Corresponding author. Email: anismar@unimal.ac.id*

Abstrak

History Artikel

Received:

Februari-2025;

Reviewed:

Maret-2025;

Accepted:

Maret-2025;

Published:

Juli-2025

Judul pengabdian ini adalah Pelatihan TOT Kue Pala Untuk di Pantai Pulau Seumadu Kecamatan Muara Satu Kota Lhokseumawe. Pengabdian ini dilatarbelakangi oleh banyaknya pemuda di Kecamatan Muara Satu yang menganggur dan tidak ada pekerjaan tetap, karena para pemuda tidak ada skill yang mereka miliki, sementara kawasan tempat pelatihan, sangat potensial untuk dikembangkan industri rumah tangga seperti membuat kue pala. Permasalahan utama pada mitra pada pelatihan ini adalah, mitra tidak memiliki keterampilan dan pengetahuan yang cukup tentang pelatihan kue pala, sehingga memerlukan pelatihan tambahan, mitra tidak memiliki sumber daya yang cukup, seperti peralatan dan bahan untuk melaksanakan kegiatan pelatihan dan mitra tidak memiliki keterlibatan yang cukup dengan masyarakat setempat, sehingga memerlukan strategi untuk meningkatkan keterlibatan masyarakat. Adapun tujuan spesifik kegiatan pengabdian ini adalah untuk meningkatkan keterampilan pemuda Pantai Pulau Seumadu dalam membuat kue pala yang berkualitas dan memiliki nilai ekonomis, dapat meningkatkan pengetahuan pemuda tentang teknologi pengolahan kue pala, penggunaan bahan baku yang tepat, dan pengemasan yang baik, serta dapat meningkatkan keterlibatan pemuda kawasan ini dalam kegiatan ekonomi kreatif dan pengembangan potensi lokal. Pelatihan ini menggunakan metode: pendekatan praktis, teori dan pengenalan bahan, pendekatan step-by-step, evaluasi dan pendekatan tanya jawab. Hasil yang dicapai pada pelatihan ini adalah peserta dapat memahami pengetahuan tentang kue pala, peserta mengerti keterampilan teknis membuat kue pala, peserta pelatihan berkemampuan mengatasi tantangan dalam proses pembuatan kue pala, dan peserta berkemampuan menjadi tutor pada pelatihan di tempat lain. Pada akhir pelatihan peserta dapat meningkatkan kreativitas, kesiapan sebagai trainer, dapat mengembangkan modul pelatihan, berkemampuan mengajarkan pembuatan kue pala dan menguasai teknik pembuatan kue pala.

Kata Kunci: *Training of Trainers (TOT), Pemuda, Kue Pala, Kota Lhokseumawe*

PENDAHULUAN

Peluang usaha yang tidak pernah habisnya adalah peluang yang berkaitan dengan makanan. Peluang tersebut tersebar mulai dari penyediaan bahan baku hingga produk jadinya. Hanya satu kata, yakni makanan [1][2]. Salah satu usaha yang paling diminati oleh para wirausaha dari dulu hingga kini adalah bisnis olahan makanan salah satunya adalah bisnis kue yang dapat dijadikan bawaan tangan atau oleh-oleh dalam berpergian.

Pengabdian yang pernah dilakukan [2] oleh Astuti, R. (2020), terkait dengan pelatihan pembuatan kue pala bagi Pemuda sebagai upaya pemberdayaan ekonomi lokal dilaksanakan di Balai Desa, Pusat Pelatihan UMKM, mencakup teori dan praktik dalam proses produksi, pengemasan, dan pemasaran produk menghasilkan keterampilan dalam mengolah pala menjadi berbagai jenis kue dan meningkatkan pemahaman peserta tentang nilai ekonomi pala dan peluang usaha berbasis produk olahan pala.

Pengabdian berikutnya dilakukan [3] dengan judul Budidaya dan Manajemen Tanaman Pala di Indonesia, penelitian ini berfokus pada teknik budidaya pala, dimulai dari pemilihan benih, pemupukan, sampai manajemen pasca-panen untuk meningkatkan produktivitas dan kualitas hasil. Penelitian ini menghasilkan bagaimana teknik pemupukan yang tepat dan pengelolaan lahan secara berkelanjutan dapat meningkatkan hasil panen pala sampai 20 persen.

Kemudian pengabdian lain yang dilakukan [4][5] penelitian ini membahas tentang analisis ekonomi dan pemasaran pala di Indonesia. Fokus penelitian ini meliputi analisis rantai pasok, nilai tambah produk olahan pala, dan tantangan dalam pemasaran. Hasil penelitian ini adalah bagaimana prospek ekonomi dari sektor pala yang dijadikan bahan pangan seperti makanan, melihat peluang ke depan sangat prospektif.

Berikutnya dilakukan penelitian [6], penelitian ini berfokus pada pemanfaatan buah pala pada industri kuliner. Penelitian berkesimpulan mengkaji bagaimana pala digunakan sebagai bahan utama atau bahan tambahan dalam pembuatan kue dan produk kuliner lainnya, Pala (*Myristica fragrans*) sering dimanfaatkan karena rasa pedas-manis yang khas serta khasiatnya untuk kesehatan.

Berdasarkan Buku Statistik Kota Lhokseumawe (2020) dapat disimpulkan bahwa Pulau Seumadu adalah salah satu kawasan wisata di Kota Lhokseumawe, jarak antara pulau Seumadu dengan pusat ibu kota sekitar 12 kilometer, daerah ini sering dikunjungi oleh wisatawan domestik atau wisatawan nusantara. Namun, untuk sekedar menikmati atau membawa pulang berupa oleh-oleh tidak tersedia di kawasan ini. Sementara hampir semua tempat objek wisata di nusantara ini pasti ada oleh-oleh khas daerah tersebut, disamping sebagai sumber ekonomi masyarakat juga dapat dijadikan promosi kawasan wisata yang terdapat dikemas oleh-oleh tersebut [7].

Pengusaha mikro/jasa layanan dapat memanfaatkan kesempatan ini, karena kawasan objek wisata Pulau Seumadu dekat dengan pusat Kota Lhokseumawe, dan terdapat banyak perguruan tinggi seperti: Unimal, Politeknik, IAIN, Al-Muslim dan lain-lain. Mahasiswa yang kuliah di kawasan Kota Lhokseumawe saja melebihi empat puluh ribu mahasiswa, sekitar 75 persen mahasiswa berasal dari luar daerah, sudah pasti waktu liburan mereka pulang dengan membawa oleh-oleh, atau waktu wisuda mahasiswa, banyak keluarga mahasiswa berkunjung ke kawasan objek wisata sambil menikmati keindahan alam. Ini peluang yang dapat dimanfaatkan oleh pengusaha mikro yang ada di kawasan objek wisata Pulau Seumadu.

Terkait dengan pelatihan, analisis situasi yang harus diperhatikan adalah terkait dengan tujuan pelatihan, audiens, bahan dan peralatan yang dibutuhkan, serta metode pelatihan yang akan digunakan harus betul betul disesuaikan [8]. Sedangkan di awal dalam sebuah perencanaan dan pengembangan program, analisis situasi merupakan langkah awal dalam *Problem Solving Cycle* (siklus pemecahan masalah). Dalam proses pemecahan masalah selalu dimulai dari analisis situasi, analisis situasi merupakan proses mengumpulkan informasi sebanyak-banyaknya tentang kondisi tertentu di sebuah wilayah yang akan berguna untuk menetapkan permasalahan (identifikasi masalah). Analisis situasi juga dapat digunakan dalam rangka perencanaan program dan analisis hambatan. Dengan dilakukan analisis situasi kita dapat memotret kondisi sosial masyarakat.

Pulau Seumadu, masuk dalam salah satu desa di Kecamatan Muara Satu Kota Lhokseumawe. Profil wilayah ini tidak dapat diakses secara data sekunder karena terbatasnya data yang ada, karena dipengaruhi oleh baru berkembangnya daerah ini dari pecahan desa Batuphat Timur. Sehingga sangat terbatas data yang didapatkan. Diharapkan setelah kegiatan Pengabdian ini terlaksana, bisa dibuat profil desa yang dapat diakses oleh siapa pun untuk berbagai kepentingan.

Pulau Seumadu adalah kawasan objek wisata di desa Batuphat Barat, kawasan wisata ini banyak terdapat tempat usaha kecil dari masyarakat sekitar wilayah Batuphat, mereka hanya hidup dengan usaha keluarga seperti membuka warung kopi, mie dan makanan ringan lainnya. Seharusnya dengan potensi tempat wisata, usaha masyarakat (pengusaha mikro) dapat berkembang, tapi malah tidak demikian. Dalam hal ini, Menurut [9] daya tarik tempat tujuan wisata merupakan motivasi utama wisatawan untuk melakukan kunjungan. Kekuatan daya tarik semua destinasi termasuk daya tarik wisata alam (*natural attraction*) sangat tergantung pada atraksi, amenitas dan aksesibilitas.

Penyebabnya adalah kurangnya pengetahuan di bidang kerajinan tangan, pendidikan rendah dan kurangnya modal usaha. Hal ini dapat dilihat dari jenis usaha yang mereka lakukan selama ini tidak pernah berkembang, dari tahun ke tahun itu-itu saja, tidak ada terobosan baru yang mereka lakukan.

Dari observasi sebelumnya dapat diketahui, masyarakat yang melakukan usaha tambak ikan dan usaha warung di objek wisata Pulau Seumadu hanya memanfaatkan lahan dari PT. Arun, artinya usaha yang mereka lakukan serba tidak pasti, apabila satu saat lahan tersebut dipergunakan oleh PT. Arun, maka tergusurlah usaha mereka. Maka dengan keadaan ini, diperlukan program pelatihan ToT pada totur pengolahan kue pala pada masyarakat Pulau Seumadu.

Tujuan spesifik dari pengabdian ini adalah untuk meningkatkan keterampilan pemuda Pantai Pulau Seumadu dalam membuat kue pala yang berkualitas dan memiliki nilai ekonomis, dapat meningkatkan pengetahuan pemuda tentang teknologi pengolahan kue pala, penggunaan bahan baku yang tepat, dan pengemasan yang baik, serta dapat meningkatkan keterlibatan pemuda kawasan ini dalam kegiatan ekonomi kreatif dan pengembangan potensi lokal.

METODE PELAKSANAAN

Training of Trainers (TOT) Pelatihan Kue Pala Pada Pemuda di Pantai Pulau Seumadu Kecamatan Muara Satu Kota Lhokseumawe, melibatkan pemuda di seputaran desa yang ada dalam Kecamatan Muara Satu, kegiatan ini diharapkan dapat dikembangkan kemudian oleh peserta pelatihan, sehingga efektif dan efisien waktu.

Pelatihan ini terdiri dari tiga tahapan, tahapan pertama adalah tahapan isi persiapan (*planning*), pada tahapan ini merupakan perwujudan dari isi target pelaksanaan pelatihan, berisikan proses persiapan dalam menentukan peserta pelatihan dan pemateri pelatihan atau tahapan sebelum pengembangan materi pelatihan dari pemateri ke peserta pelatihan/mitra, sehingga prinsip-prinsip belajar (*learning principles*) yang efektif adalah yang memiliki kesesuaian antara metode dengan gaya belajar peserta pelatihan. Prinsip-prinsip belajar yang diterapkan dalam pelatihan ini adalah: partisipasi, reputasi, relevansi, pengalihan, dan umpan balik.

Menurut [10], metode yang tepat pada tahapan ini adalah menganalisis kebutuhan pelatihan (*Training Needs Analysis-TNA*): langkah ini melibatkan identifikasi keterampilan dan pengetahuan yang diperlukan oleh peserta pelatihan untuk membuat kue pala melalui wawancara, survei atau diskusi dengan calon peserta pelatihan dan pakar dalam membuat kue.

Tahapan kedua adalah tahapan perancangan kurikulum pelatihan. Pada tahapan ini, pemateri menggunakan metode desain instruksional (*instructional design*), terdiri dari: membuat materi pelatihan yang berfokus pada cara-cara membuat kue pala, termasuk dalam menggunakan bahan, alat-alat, teknik mengolah pala, serta proses adukan buah pala dengan komponen bahan yang lain [11].

Sedangkan tahapan ketiga adalah tahapan pelaksanaan dan evaluasi pelatihan, tahapan ini menggunakan metode interaktif dan demonstrasi langsung. Pada tahapan ini menggabungkan antara teori dan praktek, agar peserta pelatihan dapat memahami secara langsung tanpa oleh pakarnya, kemudian pakar memberikan pelatihan dan evaluasi. Tahapan-tahapan dari metode yang uraikan di atas, diharapkan peserta pelatihan mampu menganalisis dan praktek membuat kue pala, kemudian mampu mengajarkan keterampilan tersebut secara efektif kepada orang lain apabila dilakukan pelatihan pada masa yang akan datang.

Sesuai dengan perencanaan dan metode pelaksanaan pelatihan dilakukan secara bertahap sesuai dengan target pelatihan. Tahap pertama (jangka pendek), pada tahap kedua (jangka menengah), dan tahapan evaluasi. Pada setiap langkah-langkah atau tahapan, akan dilakukan kegiatan pelatihan berlangsung, anggota pelaksana ditugaskan untuk memantau langsung teknis pelaksanaan pelatihan tentang ketepatan materi pelatihan, situasi forum pelatihan, waktu pelatihan dan keluhan dari peserta atau pemateri pelatihan untuk dicari solusi segera, sehingga target pelatihan tercapai sesuai yang diinginkan.

Pada masa pelaksanaan pelatihan, maka akan dilakukannya masa evaluasi program, hal ini perlu dilakukan untuk menilai tingkat keberhasilan dan kegagalan sebuah kegiatan, pada masa evaluasi ini, masih ada kesempatan untuk melakukan perbaikan program sesuai dengan yang direncanakan.

Menurut [12], Proses evaluasi dalam kegiatan pelatihan *Training of Trainers* (ToT) pembuatan kue pala sangat penting dilakukan, karena dapat mengukur keberhasilan dari tujuan pelatihan. Evaluasi dapat membantu mengukur apakah tujuan pelatihan telah tercapai atau belum. Dalam pelatihan, setiap peserta diharapkan tidak hanya sekedar mampu membuat kue pala, melainkan dapat menyampaikan pengetahuan kepada peserta lain. Pada tahapan evaluasi memastikan bahwa keterampilan yang diajarkan selama pelatihan sudah dipahami dan dapat diterapkan secara maksimal dan efektif kepada peserta. Kemudian, pada tahapan evaluasi, dapat memberikan umpan balik yang berharga tentang metode dan materi pelatihan.

Evaluasi digunakan untuk memastikan bahwa pelatihan memberikan nilai bagi organisasi dan individu. Proses evaluasi penting dilakukan untuk mengetahui efektif atau tidaknya suatu sistem pembelajaran yang diterapkan oleh pelaksana kegiatan. Karena bila pelaksana kegiatan tidak melakukan evaluasi, sama saja peserta pelatihan tersebut tidak ada perkembangan dalam merancang sistem pembelajaran. Sehingga peserta pelatihan bisa saja merasa bosan dengan sistem belajar yang terus menerus sama, pelaksana kegiatan harus menciptakan inovasi baru untuk memperbaharui materi pelatihan yang akan ia terapkan di dalam forum, mulai dari materi, pemateri, metode, media, dan lingkungan tempat pelatihan.

Dalam merancang evaluasi pelatihan, pelaksana kegiatan juga harus memperhatikan prinsip dasar evaluasi dan syarat-syarat yang harus diperhatikan. Syarat -syaratnya yaitu evaluasi harus benar-benar menggunakan alat ukur yang tepat (valid) sesuai dengan tujuannya.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan *Training of Trainers* (TOT) Pelatihan Kue Pala Pada Pemuda Pantai Pulau Seumadu Kecamatan Muara Satu Kota Lhokseumawe dilaksanakan pada awal Agustus 2024, peserta pelatihan berjumlah 34 orang. Pelatihan ini menghadirkan tiga orang pakar di bidangnya. Tujuannya adalah untuk melahirkan tenaga/ ahli di bidang pengolahan kue pala, diharapkan dengan lahirnya tenaga/ahli baru cara mengolah kue pala, mereka dapat mengembangkan dan mengajarkan ilmunya atau pengalamannya kepada orang lain, baik satu tempat tinggal dengan peserta pelatihan atau masyarakat yang tinggal di desa lain.

Kegiatan ini dilaksanakan pada hari libur, sengaja hari libur dilaksanakan kegiatan TOT, agar peserta pelatihan lebih fokus, karena peserta pelatihan umumnya berusia remaja atau dewasa, sehingga mereka tidak terganggu dengan pekerjaan rutinitas selama ini. Pekerjaan masyarakatnya di lingkungan tempat pelatihan adalah berupa usaha tambak dan nelayan, dan sebagian lain sebagai pelajar atau mahasiswa.

Untuk menciptakan keakraban diantara peserta dan pemateri pelatihan, kegiatan tersebut diselingi dengan acara masak/makan bersama, tapi tidak mengganggu kegiatan pelatihan karena acara makan bersama sengaja diambil pada hari lain. Berikut beberapa foto pelatihan TOT:



Gambar. 1 Keterangan: Foto kegiatan berlangsung pada hari pertama

Foto di atas adalah foto kegiatan hari pertama (sesi 1) dengan pemateri Dr. Ade Muana Husniati, M. Si. Materi pada sesi pertama (sesi 1) ini berisikan gambaran umum pengetahuan tentang pala, cara merawat batang pala, jenis-jenis buah pala yang cocok untuk kue, balsem, minyak pala dan sirup pala. lebih detail pemateri menjelaskan tentang perkembangan produk pala secara umum yang ada di Aceh. Secara geografis, batang pala dapat hidup dimana saja. Selama ini perkebunan pala banyak terdapat di Kabupaten Aceh Selatan. Sekitar sepuluh tahun terakhir, perkebunan pala di Aceh Selatan sudah mulai merosot, karena diakibatkan penyakit batang yang melayu apabila batangnya sudah dewasa, lambat laun perkebunan pala di Aceh Selatan semakin menurun hingga sekarang.

Seiring dengan bertambahnya waktu, sekarang perkebunan pala sudah mulai berkembang di daerah Pasee (Aceh Utara dan Bireun) sebagian di Kabupaten Aceh Timur. Permasalahannya, di daerah ini belum berkembangnya pengolahan buah pala menjadi kue pala atau sirup pala, sehingga perlu dilakukan pelatihan pada pemuda agar tahu bagaimana pengolahan buah pala menjadi lebih ekonomis.

Berdasarkan data dari Badan Pusat Statistik (BPS) Dinas Pertanian dan Perkebunan Provinsi Aceh dapat diketahui potensi produksi pala di Kota Lhokseumawe dan Aceh Utara berdasarkan masa panen dapat dilihat pada tabel di bawah ini:

Tabel 1. Produksi Pala di Aceh Utara dan Kota Lhokseumawe

Kabupaten/Kota	Luas Area (Ha)	Produksi (Ton)
Aceh Utara & Kota Lhokseumawe	565	52

distanbun.acehprov.go.id

Kemudian, agar peserta mempunyai wawasan tentang pala, pemateri menjelaskan tentang kandungan yang terdapat dalam buah pala, dimana buah pala memiliki kandungan senyawa dan aktivitas biologik yang beragam. Biji, fuli dan daging buah dari pala memiliki aktivitas biologik seperti antimikroba, aktivitas sebagai antibakteri [13] dan aktivitas sebagai antioksidan [14]. Selain itu ekstrak buah Pala dapat mematikan larva nyamuk *Aedes aegypti* [15].

Pada sesi pertama, pemateri melakukan metode ceramah dan diskusi, terutama tentang prospek bisnis pala, apakah dalam bentuk bahan baku atau sudah diolah menjadi kue pala, sirup pala, balsem dan lain-lain. Sebelumnya, pemateri menjelaskan bagaimana cara membuka lahan kebun pala di suatu daerah, hal ini perlu gambaran sekaligus motivasi kepada peserta pelatihan TOT, karena di Kota Lhokseumawe dan Kabupaten Aceh Utara pada umumnya, perkebunan pala baru berkembang, beda dengan wilayah asalnya di Aceh Selatan yang sudah berkembang begitu luas.

Setelah itu, pemateri menjelaskan beberapa komponen bahan olah kue pala, seperti: pisau, baskom plastik, gula, air laut, air raksa, gincu, buah pala yang belum diambil biji, dan biji pala. Kesemua komponen itu diperlukan dalam membuat kue pala. Dari dialog singkat dengan peserta TOT dapat diketahui, tentang masalah selama ini di Kota Lhokseumawe atau Aceh Utara, banyak kebun pala masyarakat, namun pengolahannya masih sangat minim terutama olahan daging buahnya yang cenderung menjadi limbah di kebun. Penggunaan dalam masyarakat selama ini di wilayah Kota Lhokseumawe dan kawasan Pasee secara umum, hanya digunakan untuk bumbu masak saja, ataupun dibuat minyak dengan mengekstraksi bijinya. Padahal, buah pala dapat diolah menjadi manisan, atau kue pala dengan berbagai varian.

Pemateri berikutnya (Dr. Anismar, M. Si) menjelaskan bagaimana cara pemasaran kue pala yang sudah jadi, banyak peluang harus diraih seperti keberadaan kampus di Kota Lhokseumawe dan Kabupaten Aceh Utara. Potensi ini harus dimanfaatkan karena sekitar empat puluh ribu mahasiswa yang kuliah di wilayah ini, sekitar enam puluh persen dari luar daerah, pada moment tertentu seperti acara wisuda, mereka memerlukan kue khas daerah untuk oleh-oleh dibawa pulang ke daerah masing-masing, belum lagi wisatawan dan tamu lainnya. Peluang ini harus dimanfaatkan untuk pendukung perekonomian keluarga.

Sampai saat ini, Kota Lhokseumawe dan Kabupaten Aceh Utara belum ada kue/ oleh-oleh khas dari daerah ini, sementara daerah lain tetangga Kabupaten Aceh Utara seperti Biureun, terkenal dengan kue kripik dan naga sari, demikian juga dengan Kabupaten Aceh Timur terkenal dengan terasi Khasnya, Aceh Tengah juga dengan kopi gayo, sementara Kabupaten Aceh Utara tidak menghasilkan apa pun tentang kue khas. Dengan demikian perlu dilakukan pengolahan kue pala ini dengan berbagai varian.

Kemudian, kue pala yang olahannya berasal dari kulit daging pala dapat pula dimanfaatkan oleh masyarakat daerah ini seperti momen hari raya atau sebagai oleh-oleh khas daerah bagi wisatawan. Kue pala atau manisan pala selalu harus dibuat baru, karena mudah berjamur dan menghasilkan bau yang kurang sedap, sehingga produksinya tergantung pada pemesanan.

Kue pala sebagai salah satu produk olahan alternatif dapat diproduksi dan disimpan dalam jangka waktu yang lebih lama. Pelatihan kue buah pala pada masyarakat Pulau Seumadu dimaksudkan untuk meningkatkan keterampilan masyarakat dalam mengolah limbah daging buah pala menjadi produk kue pala yang dapat dipasarkan luas sehingga dapat meningkatkan perekonomian masyarakat Pulau Seumadu dan umumnya bagi masyarakat Kota Lhokseumawe. Kegiatan pelatihan pembuatan kue pala ini dilakukan di Pulau Seumadu dengan mengundang perwakilan warga dari Desa Batuphat Barat, remaja dan ibu rumah tangga.

Terkait dengan metode pembelajaran, pemateri membagi peserta dalam 2 kelompok kerja, dan pelatihan diawali dengan memberikan materi seputar kegunaan buah pala bagi manusia, sedikit mengulangi isi materi dari pemateri pertama, yaitu tentang pemahaman warga terkait produk kue pala dari daging buah pala, materi tentang buah pala dan pengolahan serta produk-produk yang ada di pasaran selama ini, kemudian dilanjutkan dengan praktek langsung kepada peserta pelatihan sehingga dari pelatihan ini diharapkan dapat dibuat dalam skala industri rumah tangga dan kemudian diakhir dengan kuisisioner untuk mengukur kemampuan peserta dalam memahami materi pelatihan yang diberikan secara ceramah dan praktek langsung.

Sebenarnya, sasaran utama dalam pelatihan pembuatan kue pala ini di pulau Seumadu karena mempertimbangkan kondisi perekonomian masyarakat nelayan di pesisir tersebut yang tidak selamanya bisa mengandalkan hasil laut, terutama pada masa cuaca buruk dan gelombang tinggi. Buah Pala merupakan salah satu komoditas perkebunan yang sedang berkembang di Wilayah Aceh Utara dan Kota Lhokseumawe akhir-akhir ini, namun belum dimanfaatkan dan diolah secara maksimal, disebabkan karena kekurangpahaman masyarakat terkait jenis-jenis olahan dari kulit buah pala yang bisa dikomersilkan atau dipasarkan secara luas sehingga dapat meningkatkan perekonomian masyarakat.

Pemateri kedua melanjutkan materi tentang wawasan tentang buah pala dapat dikembangkan dengan species lain. Karena peserta pelatihan harus mengetahui bahwa buah Pala termasuk kedalam tumbuhan tropis, dari famili Myristicaceae. Sebanyak 15 genus (marga) dan 250 species (jenis) dari family tersebut, dari 15 marga tersebut 4 marga diantaranya berada di tropis Asia [16]. Daerah penghasil utama pala di Indonesia terdapat di Kepulauan Maluku, Nanggroe Aceh Darussalam, Sumatra Barat, Sulawesi Utara, Jawa Barat dan Papua [17]. Pemahaman ini perlu disampaikan, karena peserta berkeinginan untuk membuka lahan perkebunan pala pada masa yang akan datang.

Kemudian, proses pengolahan buah pala di tingkat petani masih menghasilkan limbah bahan baku yang belum dimanfaatkan, antara lain bagian daun, kulit buah dan cangkang biji pala. Kulit buah pala bentuknya tipis tapi daging buahnya tebal, dengan warna kuning, kuning kecoklatan sampai kuning kemerahan. Daging buah pala cukup tebal dengan ukuran $1,0 \pm 0,18$ cm, bentuk buah bulat agak oval. Sebanyak 1 kg buah pala utuh dapat menghasilkan 95g kulit buah pala dan 602,5g daging buah pala, sehingga kulit buah pala memiliki ukuran sebesar $\pm 0,15$ cm [17][18].

1. Pengaruh dan Dampak Kegiatan Pelatihan

Pada pemateri ketiga, fokus materi disampaikan terkait dengan praktek cara membuat kue pala, diawali dengan mempraktekan cara membuka buah pala dengan mengambil biji pala memakai pisau dapur, setelah peserta mengerti cara tersebut, kemudian peserta dilatih katrampilan cara membersihkan buah pala sebagai bahan baku utama, sebelumnya, peserta belum begitu tahu cara membuka biji pala dan membersihkan buah pala dari kulit dasarnya. Hal ini dapat dilihat pada gambar 3 berikut ini:



Gambar 2. Peserta pelatihan sedang mengeluarkan dan membersihkan kulit pala

Keterampilan peserta pelatihan sudah mulai dirasakan, target pemahaman sesuai dengan salah satu tujuan dari pada pelatihan adalah dapat meningkatkan keterampilan kelompok masyarakat dalam mengolah daging buah pala menjadi sumber ekonomi keluarga. Pemateri dahulu mendemonstrasikan cara pengolahan buah pala menjadi kue pala (seperti dalam gambar 3), kemudian diikuti secara langsung oleh peserta pelatihan.

Untuk kelancaran pemahaman, maka peserta didampingi oleh tim panitia lainnya, bagi yang belum mengerti, panitia membantu pemateri langsung membimbing hingga peserta secara mandiri mampu mengolah sendiri kue pala. Dalam pelatihan ini, peserta diberikan peralatan pengolahan berupa pisau lipat yang tajam dan peralatan lainnya, sehingga permasalahan tidak adanya modal untuk pengadaan peralatan pengolahan sudah dapat diatasi oleh peserta.

Pada tahapan terakhir, pemateri dengan didampingi panitia, melakukan praktik langsung dan evaluasi, produk hasil olahan peserta pelatihan kue pala dievaluasi dan diberikan saran agar produk yang dibuat lebih baik lagi. Pengujian organoleptik terhadap produk kue pala dilakukan dengan menggunakan uji hedonik. Tujuan pengujian ini untuk mengevaluasi kesukaan peserta terhadap kue pala yang dihasilkan. Pada pengujian hedonik ini, panelis mengemukakan tanggapan pribadi suka atau tidak suka terhadap produk yang diuji serta tingkat kesukaannya. Tingkat kesukaan ini disebut skala hedonik. Skala hedonik ditransformasikan ke dalam skala numerik menurut tingkat kesukaan.

Pada tahap akhir, pemateri melakukan evaluasi dengan membagi kelompok peserta. Peserta yang sudah mengerti dibuat satu kelompok, sementara peserta yang belum mengerti juga dibuat kelompok tersendiri, tujuannya agar peserta dapat diidentifikasi mana peserta yang sudah mengerti dan mana yang belum mengerti, agar mendapatkan pendampingan dari pemateri, sehingga peserta dapat memahami materi pelatihan secara keseluruhan.

2. Hasil Luaran Pengabdian

Selama dua hari pelatihan, menghadirkan tiga orang pemateri dengan metode ceramah, demonstrasi dan penyelesaian masalah, dan terakhir dilakukan evaluasi ke personal peserta, maka dapat diketahui peserta sudah mengerti cara membuat kue pala dari tahapan awal sampai menghasilkan bentuk kue pala yang diinginkan.

Program pengabdian kepada masyarakat yang kami lakukan ini berupa pelatihan membuat kue pala yang sasaran pesertanya adalah remaja dan pemuda di seputaran objek wisata Pulau

Seumadu Kecamatan Muara Satu, pesertanya adalah masyarakat tidak produktif secara ekonomis (masyarakat biasa). Jumlah peserta sekitar 40 orang, dengan mempertimbangkan efisiensi dan intensitas pelaksanaan program.

Adapun hasil yang ditargetkan setelah pelatihan adalah: peserta dapat memahami konsep dan bahan yang diperlukan dalam pembuatan kue pala termasuk takaran yang tepat, peserta dapat memahami bagaimana teknik pengolahan bahan yang tepat sehingga dapat menguasai teknik mengolah bahan kue, seperti cara mengolah buah pala, cara mencampurkan adonan dan sekaligus dapat menjaga tekstur adonan, peserta dapat memahami cara penggunaan alat masak dengan baik seperti oven, mixer, Loyang dan alat-alat lainnya yang diperlukan untuk membuat kue pala, peserta mampu menyajikan bentuk/potongan kue pala secara menarik, baik dari segi tampilan maupun rasa dengan variasi dekorasi dan selera, serta berkemampuan berinovasi dalam membuat variasi kue pala.

Karena pada dasarnya, kegiatan pengabdian ini merupakan solusi terhadap permasalahan yang dihadapi peserta melalui pendekatan secara terpadu, agar dapat meningkatkan nilai ekonomis dari sampah buah pala yang belum dimanfaatkan menjadi sumber ekonomi baru bagi masyarakat pada umumnya secara optimal.

KESIMPULAN

Pelatihan pembuatan kue pala bagi pemuda patai di Pulau Seumadu, Kecamatan Muara Dua, Kota Lhokseumawe telah memberikan manfaat yang signifikan dalam meningkatkan keterampilan dan wawasan mereka tentang pengolahan hasil pertanian lokal. Kegiatan ini tidak hanya memperkenalkan teknik pembuatan kue pala yang berkualitas tetapi juga membekali peserta dengan pemahaman tentang strategi pemasaran dan kewirausahaan. Dengan adanya pelatihan ini, diharapkan para pemuda dapat mengembangkan usaha berbasis produk lokal yang berdaya saing serta meningkatkan perekonomian masyarakat setempat. Dukungan berkelanjutan dari berbagai pihak sangat diperlukan agar program ini dapat terus berjalan dan memberikan dampak yang lebih luas bagi kesejahteraan masyarakat.

UCAPAN TERIMAKASIH

Ucapan terima kasih dan penghargaan setinggi-tingginya Kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat (LPPM) Universitas Malikussaleh sebagai pemberi dana pengabdian Kepada Masyarakat.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] A. Anismar, M. Ali, and S. Subhani, "Training on Milkfish Processing for the Community Seumadu Island, Lhokseumawe," *J. Pengabd. Masy. Darma Bakti Teuku Umar*, vol. 4, no. 1, pp. 98–109, 2022.
- [2] N. Nurlaili, U. Habibah, F. Fakhriza, A. Jannifar, and M. Muslim, "Budidaya Sayuran Yang Murah Dan Sederhana Dengan Metode Hidroponik Di Desa Jambo Timu Kecamatan Blang Mangat Kota Lhokseumawe Provinsi Aceh," *J. Vokasi*, vol. 3, no. 2, pp. 106–112, 2019.
- [3] A. Friska, "PERSEPSI DAN TINGKAT PENDAPATAN MASYARAKAT DESA SINAR HARAPAN KECAMATAN KEDONDONG KABUPATEN PESAWARAN SEBAGAI PESERTA PROGRAM KEMITRAAN KONSERVASI DI TAHURA WAN ABDUL RACHMAN (STUDI KASUS: KTH SINAR PALA LESTARI 1)," *PERSEPSI DAN TINGKAT PENDAPATAN Masy. DESA SINAR HARAPAN Kec. KEDONDONG KABUPATEN PESAWARAN SEBAGAI PESERTA Progr. KEMITRAAN Konserv. DI*

TAHURA WAN ABDUL RACHMAN (STUDI KASUS KTH SINAR PALA LESTARI 1), 2024.

- [4] A. Lestari, “Analisis pengembangan ekspor biji pala Indonesia,” *Fakultas Sains dan Teknologi UIN Syarif Hidayatullah Jakarta*.
- [5] S. Nasrah and S. Siraj, “Pelatihan Dan Pendampingan Pengembangan Modul Sains Berbentuk Pop-Up Book Berbasis Potensi Lokal Bagi Guru Sd Negeri 3 Percontohan Peusangan,” *J. Vokasi*, vol. 5, no. 1, pp. 69–73, 2021.
- [6] A. Permana, A. Ma’ruf, and D. Delfitriani, “Pengembangan Bisnis Produk Manisan Pala Di Umkm My Sari Pala Dengan Pendekatan Metode Business Model Canvas,” *J. AGROINDUSTRI HALAL*, vol. 10, no. 3, pp. 430–439, 2024.
- [7] M. Rizkia, “Bentuk Komunikasi Dinas Pariwisata Dalam Menerapkan Pariwisata Islami Di Kabupaten Aceh Singkil,” 2018, *Universitas Islam Negeri Sumatera Utara Medan*.
- [8] A. Z. Mutaqin, *Evaluasi Program Pendidikan dan Pelatihan bagi Aparatur Sipil Negara*. Penerbit NEM, 2022.
- [9] A. Hasan, “Studi Daya Tarik Wisata Alam Hutan Mangrove Pantai Baros Bantul, Hutan Mangrove Wana Tirta Pantai Pasir Kadilangu, Hutan Mangrove Jembatan Api-Api Temon Dan Kinerja Bisnis Pariwisata,” *Media Wisata*, vol. 16, no. 2, 2018.
- [10] A. D. Lestari, H. Haila, and A. Fauzi, “Pengelolaan Program Unit Pelatihan Keliling (Mobile Training Unit) Dalam Meningkatkan Keberdayaan Masyarakat di Pusat Pelatihan Kerja Daerah Jakarta Barat,” *ENGGANG J. Pendidikan, Bahasa, Sastra, Seni, dan Budaya*, vol. 3, no. 2, pp. 81–92, 2023.
- [11] A. Amelia *et al.*, “Optimalisasi Potensi Daging Buah Pala Menjadi Olahan Produk Bernilai Ekonomi Tinggi Bagi Masyarakat Desa Sumpingayu Kecamatan Dayeuhluhur Kabupaten Cilacap,” *Kampelmas*, vol. 2, no. 1, pp. 229–240, 2023.
- [12] B. Munawar-Rachman, M. Shofan, and S. Nurhayati, *Success Story: Catatan Pengalaman Para Trainer dalam Menghidupkan Pendidikan Nilai di Sekolah, Pesantren dan Perguruan Tinggi*. Centre for the Study of Islam and Democracy, 2014.
- [13] H. Fatmawati, “Pengetahuan bahan makanan 1: pengetahuan bahan makanan nabati bahan ajar SMK kurikulum 2013 program keahlian tata boga,” 2013, *Direktorat Jenderal Pendidikan Dasar dan Menengah*.
- [14] I. Naser, G. A. Ibrahim, S. B. Ruray, M. I. Sirfefa, A. Abdullah, and L. Ishak, *Mozaik Rempah: Masa Lalu di Masa Kini-Volume 2*. PT Kanisius.
- [15] N. R. NABILLA, “UJI EFEKTIVITAS ANTIBAKTERI KOMBINASI EKOENZIM DAN EKSTRAK PANDAN WANGI (Pandanus amaryllifolius) TERHADAP DAYA HAMBAT *Staphylococcus epidermidis*,” 2024, *UIN RADEN INTAN LAMPUNG*.
- [16] A. Anismar, “PELATIHAN KUE PALA PADA MASYARAKAT PANTAI PULAU SEUMADU KECAMATAN MUARA SATU KOTA LHOKSEUMAWE,” *J. Malikussaleh Mengabdi*, vol. 2, no. 1, pp. 118–131, 2023.
- [17] S. M. H. Putri, “Analisis peramalan jumlah produksi dan volume ekspor pala di Indonesia,” *Fakultas Sains Teknologi UIN Syarif Hidayatullah Jakarta*.
- [18] D. Setianingsih, Y. Amdani, and I. H. Utriso, “Pemberdayaan Masyarakat Dengan Pembentukan Kelompok Sadar Wisata Untuk Pengembangan Wisata Air Terjun Simpang Kiri Di Desa Selamat, Kecamatan Tenggulun, Kabupaten Aceh Tamiang,” *J. Vokasi*, vol. 1, no. 2, pp. 87–93, 2017.