# PKM PEMANFAATAN BUAH NIPAH DI DESA TELUK BETUNG, KECAMATAN PULAU RIMAU, KABUPATEN BANYUASIN, SUMATERA SELATAN

# PKM UTILIZATION OF NIPAH FRUIT IN TELUK BETUNG VILLAGE, PULAU RIMAU SUB-DISTRICT, BANYUASIN DISTRICT, SOUTH SUMATERA

**R C Mukti[1], Arsi[1] , A D Pangawikan[2a]**

[1]Program Studi Budidaya Peraian dan Program Studi Proteksi Tanaman, Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya.
[2]Derpartemen Teknologi Industri Pangan Fakultas Teknologi Industri Pertanian, Universitas Padjadjaran.
[a]Korespondensi: Aldila Din Pangawikan; E-mail: Pangawikan@unpad.ac.id
(Diterima: 09-09-2019; Ditelaah: 12-09-2019; Disetujui: 31-03-2020)

## ABSTRACT

The Community Partnership Program (PKM) activity aims to help groups of farmers from the community who are not yet economically productive but have a strong desire to become entrepreneurs. This PKM activity will be applied to farmer groups in Hamlet 4, Teluk Betung Village, Rimau Island District, Banyuasin District, South Sumatra. The obstacle faced by partners is that it is difficult to determine the right processing technique for nipah (*Nypa fruticans* Wurmb), the partner's knowledge of nipah processing techniques is still minimal. From the problems faced by partners, several solutions are needed including providing community group empowerment assistance regarding the application of science and technology in activities: 1) knowledge of plants and the benefits of nipah (Nypa fruticans); 2) application of local resource-based food processing technology which includes a selection of palm fruit, types, and processing techniques of fresh palm fruit; and 3) processing of nipah to be processed foodstuffs with high economic value such as sweets, dodol, etc., and 4) the production process and marketing management of processed nipah products. This activity will be carried out for 8 months (January to August) in 2019. The method used is the empowerment of active participants of farmer groups to partners with the transfer of knowledge and technology on the introduction and benefits of palm fruit, processing of palm fruit through direct assistance in the field. The process of delivering material utilizes teaching aids and the use of space as a transfer class of science and technology. While the technical assistance and direction of the service program involved partner groups. The conclusion is that partners are able to increase their knowledge and skills in processing nipah so that they can increase their economic value.

*Keywords*: Nipah Fruit, Teluk Betung Village, Partnership, Dodol, Candied.

## 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 kelompok masyarakat tani di Dusun 4, Desa Teluk Betung, Kecamatan Pulau Rimau, Kabupaten Banyuasin, Sumatera Selatan. 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, dodol, dll, dan 4) proses produksi dan manajemen pemasaran produk olahan buah nipah. Kegiatan ini akan dilaksanakan selama 8 bulan (bulan Januari hingga Agustus) pada tahun 2019. Metode yang dipakai adalah pemberdayaan partisipati aktif kelompok tani pada mitra dengan transfer ilmu dan teknologi tentang pengenalan dan manfaat buah nipah, pengolahan buah nipah melalui pendampingan langsung di lapangan. Proses penyampaian materi memanfaatkan alat peraga dan penggunaan ruangan sebagai kelas transfer ilmu dan teknologi. Sementara teknik pendampingan dan arah program pengabdian melibatkan kelompok mitra. Kesimpulan si diperoleh bahwa mitra mampu meningkatkan pengetahuan dan keterampilan dalam mengolah buah nipah sehingga dapat meningkatkan nilai ekonomisnya.

Kata kunci: Buah nipah, Desa Teluk Betung, Kemitraan, Dodol, Manisan.

Mukti, R., C., Asri., & Pangawikan, A., D. (2020). PKM Pemanfatan buah Nipah di Desa Teluk Betung, Kecamatan Pulau Rimau, Kabupaten Banyuasin Sumatra Selatan. *Jurnal Qardhul Hasan: Media Pengabdian kepada Masyarakat, 6*(1), 8-15.

## PENDAHULUAN

Indonesia sebagai negara yang terletak di daerah tropis memiliki areal hutan payau yang luas dan banyak ditumbuhi vegetasi mangrove Nipah (*Nypa fruticans*) yang tersebar di Kalimantan, Sumatera, Sulawesi, Maluku dan Irian Jaya. Kawasan mangrove memiliki peranan penting bagi kehidupan masyarakat salah satunya di Provinsi Sumatera Selatan yaitu kawasan mangrove nipah. Provinsi Sumatera Selatan, terutama di kabupaten Banyuasin merupakan salah satu daerah terluas di Indonesia yang ditumbuhi oleh tanaman nipah. Hutan nipah seluas ±400 ha terdapat di sepanjang pesisir sungai Kabupaten Banyuasin (Indriani, 2009).

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 Teluk Betung Kecamatan Pulau Rimau Kabupaten Banyuasin belum dimanfaatkan secara maksimal karena potensi dari buah nipah belum banyak diketahui masyarakat. Jika diberi pengarahan dan edukasi penerapan teknologi mengenai pengolahan buah nipah, maka buah nipah diharapkan dapat menjadi sumber daya alam yang potensial yang dapat dimanfaatkan masyarakat daerah pesisir sungai Kabupaten Banyuasin, khususnya di Desa Teluk Betung, Kecamatan Pulau Rimau.

Mitra dalam kegiatan Program Kemitraan Masyarakat (PKM) adalah mitra Falconary Mitra Maju (FMM) yang masuk dalam ketegori ekonomi produktif. Jumlah anggota mitra sebanyak 5 orang yang berasal dari Dusun 4, Desa Teluk Betung, Kecamatan Pulau Rimau Kabupaten Banyuasin, Sumatera Selatan. Sebagian besar mitra adalah petani padi.

Permasalahan umum yang dihadapi oleh mitra diantaranya rendahnya pengetahuan tentang tanapan nipah, kurangnya pengetahuan dan keterampilan mitra dalam memanfaatkan buah nipah segar sebagai bahan dasar olahan pangan, kurangnya

kemampuan mitra dalam manajemen berwirausaha.. Oleh karena itu, perlu adanya pembinaan kepada mitra tentang pengetahuan dan pembinaan khusus agar dapat meningkatkan kesejahtraan mitra melalui upaya peningkatan nilai jual buah nipah segar, meningkatkan nilai ekonomis buah nipah yang nantinya diharapkan dapat meningkatkan sumber pendapatan tambahan masyarakat

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 Dusun 4, Desa Teluk Betung, Kecamatan Pulau Rimau, Kabupaten Banyuasin, Propinsi Sumatera Selatan.

## MATERI DAN METODE

Agar menjawab setiap permasalahan yang dihadapi mitra, solusi yang ditawarkan adalah adalah pemberdayaan partisipati aktif mitra dengan transfer ilmu dan teknologi tentang pengenalan dan manfaat buah nipah, pengolahan buah nipah melalui pendampingan langsung di lapangan mulai dari proses pemilihan dan pemanenan bahan baku, pengolahan buah hingga proses pengemasan dan saran penyimpanan produk, dan manajemen pemasaran yang melibatkan dosen pengusul, mahasiswa, ahli pangan dan gizi, perangkat desa, serta anggota mitra Falconary Mitra Maju yang terdiri dari 15 orang anggota. Kegiatan ini dilakukan pada bulan Maret hingga bulan Mei 2019.

Proses penyampaian materi memanfaatkan alat peraga dan ruang aula sebagai kelas transfer ilmu dan teknologi. Materi yang diberikan selama 2x 60 menit, yang dimulai pukul 09.00- 10.20 diantaranya diselingi dengan istrahat selama 30 menit. Praktik proses produksi pangan olahan berbahan dasar nipah menggunakan dua metode pengolahan buah nipah menjadi dodol dan manisan kering. Praktik dilakukan masing-masing selama 2x60 menit dengan membagikan leaftlet pemanfaatan buah nipah menjadi dodol dan manisan dan produk yang telah di uji coba kepada mitra.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Proses edukasi mengenai tanaman dan manfaat buah nipah ini meliputi penentuan bahan baku, persiapan bahan dan alat, proses edukasi mitra (pelatihan dan penyuluhan), dan proses produksi (pendampingan).

Gambar 1. Persipan Materi

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

manisan buah nipah. Diagram alir proses pembuatan dodol dan manisan buah nipah dapat dilihat pada Gambar 2 dan Gambar 3. Sedangkan proses kegiatan penerapan teknologi pada buah nipah.

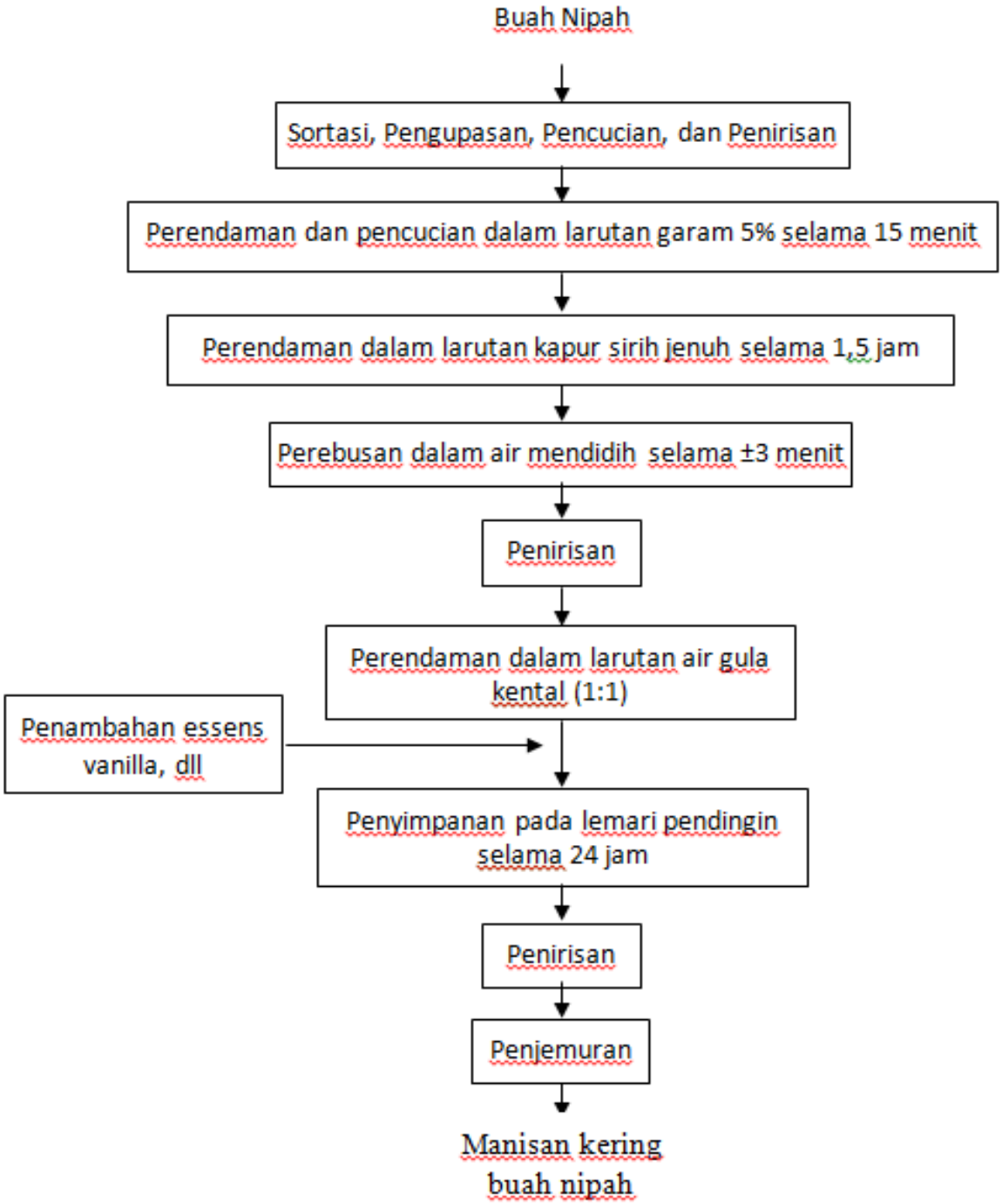
Gambar 2. Diagram Alir Pembuatan Dodol Buah Nipah (ilma 2012).

Dodol buah nipah yang telah jadi dan siap konsumsi dikemas dengan 3 macam lapis kemasan. Dodol yang telah jadi kemudian dipotong/dibentuk dengan ukuran santap 1,5 x 3 x 2 cm kemudian di kemas dengan menggunakan kemasan kertas minyak lalu kemudian dibungkus sebanyak 12 potong dodol ke kadalam 1 kemasan plastik polipropilen. Sedangkan manisan buah nipah dapat langsung dikemas dengan plastik polipropilen dengan ukuran ¼ kg, kemudian dikemas dengan kemasan terluar berupa kertas karton dengan *design*.

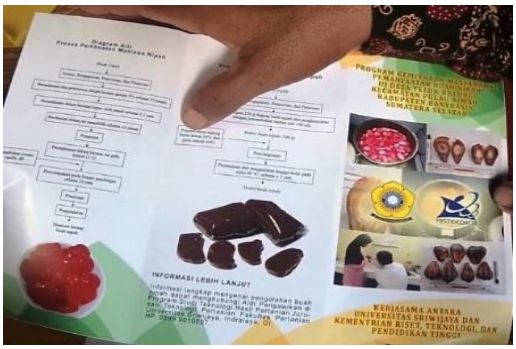
Dari hasil penerapan teknologi yang dilakukan pada kegiatan pengabdian ini, buah nipah yang digunakan dalam pengolahan adalah buah nipah yang memiliki tingkat kematangan muda. Buah nipah muda memiliki tekstur lembut dan mudah dikunyah sehingga memudahkan proses pengolahan dan menghasilkan

produk olahan nipah (dodol/manisan) yang disukai bayak kalangan.

Gambar 3. Diagram alir pembuatan manisan kering buah nipah(Radam, 2019).



Gambar 4. Proses Kegiatan Penerapan Teknologi buah nipah.



Proses produksi dan manajemen pemasaran produk olahan buah nipah meliputi produksi buah nipah menjadi dodol dan produksi buah nipah menjadi manisan kering buah nipah. Proses produksi meliputi pembuatan dodol nipah dan manisan nipah mulai dari pemilihan bahan baku hingga pemasaran. Manajemen pemasaran yang dilakukan meliputi perhitungan laba dari masing-masing produk yang dibuat. Perhitungan laba pembuatan dodol dan manisan nipah.

Tabel 1. Pehitungan laba Produksi Dodol Nipah

| No. | Bahan / 40 kemasan | Satuan | Harga (Rp) | Harga (Rp) Per Takaran saji 50 g (cup) |
|---|---|---|---|---|
| 1 | Nipah muda kupas | 1 kg | 20000 | 500 |
| 2 | Tepung beras ketan | 500 g | 7000 | 175 |
| 3 | Gula merah | 500 g | 5000 | 125 |
| 4 | Santan | 1 L | 7000 | 175 |
| 5 | Kemasan mika 5x5 cm | 100 pcs | 10000 | 100 |
| 6 | Biaya masak dan jasa | 2 jam | 6000 | 150 |
| Total modal per kemasan | | | | 1225 |
| Harga jual per kemasan | | | | 3000 |
| Laba per kemasan | | | | 1775 |

Tabel 2. Perhitung Laba Produksi Manisan nipah

| No. | Bahan / 10 kemasan | Satuan | Harga (Rp) | Harga (Rp) Per Takaran saji 100 g (cup) |
|---|---|---|---|---|
| 1 | Nipah muda kupas | 1 kg | 40000 | 2000 |
| 2 | Pepsi Blue/Cola/Fanta | 1.75 L | 15000 | 750 |
| 3 | Kemasan cup 200 mL | 25 pcs | 30000 | 1200 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 4 | Biaya masak dan jasa | 1/2 jam | 1500 | 150 |
| Total modal per kemasan | | | | 4100 |
| Harga jual per kemasan | | | | 5000 |
| Laba per kemasan | | | | 900 |

## KESIMPULAN

Kesimpulan dari kegiatan pengabdian Program Kemitraan Masyarakat ini bahwa kelompok mitra antusias mengikuti kegiatan penyuluhan. Materi yang disampaikan dapat dipahami dengan praktik langsung dan dibantu dengan media pembelajaran berupa leaflet. Penerapan teknologi pada buah nipah menjadi produk olahan dodol dan manisan nipah dapat meningkatkan nilai jual buah nipah. Penerapan teknologi pada pengolahan buah nipah merekomendasikan penggunaah buah nipah dengan tingkat kematangan muda untuk menghasilkan produk olahan yang disukai masyarakat. Selain itu juga perlu dilaksanakan proses pendampingan secara berkala agar mitra terampil dalam mengoilah buah nipah dan memasarkan produk olahan yang dihasilkan yaitu berupa dodol dan manisan buah nipah.

## UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terimakasih diberikan kepada Direktorat Riset dan Masyarakat Direktorat Jenderal Penguatan Riset dan Pengembangan Kemristekdikti atas pendanaan melalui kegiatan PKM pada tahun 2019, perangkat Desa Teluk Betung, Kecamatan Pulau Rimau, Banyuasin, kelompok mitra Falconary Mitra Maju (FMM), serta kepada seluruh pihak yang telah bekerjasama atas terlaksananya kegiatan pengabdian ini.

## DAFTAR PUSTAKA

Ilma, Nur. 2012. Studi Pembuatan Dodol Buah Dengen (*Dillenia serrata* Thunb). Skripsi. Program Studi Ilmu Dan Teknologi Pangan Jurusan Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Hasanuddin Makassar 2012

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.

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

Pemerintah Kabupaten Banyuasin. 2018. http://banyuasinkab.go.id [diakses tanggal 3 Oktober 2018]

Subiandono, E.,Heriyanto, N.M., Endang, K. 2011. Potensi dan Sebaran Nipah (*Nypa fruticans* (Thunb.) Wurmb.) sebagai Sumberdaya Pangan. [Jurnal]. Bogor.