

**PELATIHAN INOVASI PRODUK OLAHAN BUAH PALA SEBAGAI UPAYA  
PENINGKATAN KOMPETENSI KEWIRAUSAHAAN UMKM  
DI KOTA TERNATE**

***TRAINING INNOVATION IN PROCESSED NUTMEG FRUIT PRODUCTS  
AS AN EFFORT TO IMPROVE THE COMPETENCE OF ENTERPRISE  
OF MSMEs IN THE CITY OF TERNATE***

**Iswadi M. Ahmad\*, Datje Renjaan, Faisal Habsyi**

STKIP Kie Raha Ternate  
Jl. Pertamina Kel. Sasa, Jambula  
\*Email: iswadiekinom@gmail.com  
(Diterima 24-02-2023; Disetujui 27-03-2023)

**ABSTRAK**

Tujuan pelatihan ini ialah untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan pelaku UMKM dalam memproduksi abon pala, sambal goreng pala, dan selai pala. Metode yang digunakan pada kegiatan ini yaitu metode *action research*. Data kegiatan ini diperoleh melalui observasi, wawancara, *Focus Group Discussion* (FGD), serta dokumentasi. Sementara itu, data yang telah dikumpulkan dianalisis dengan menggunakan teknik analisis deskriptif kuantitatif. Adapun hasil dari kegiatan ini menunjukkan bahwa terdapat peningkatan pengetahuan dan keterampilan pelaku UMKM dalam produksi abon pala, sambal goreng pala, dan selai pala.

Kata Kunci: Inovasi Produk, Olahan Buah Pala, UMKM

**ABSTRACT**

*The aim of this training was to increase the knowledge and skills of MSME actors in making flossed nutmeg, nutmeg fried chili sauce, and nutmeg jam. The method used in this activity was the action research method. Data of this activity was collected by employing observation, interviews, Focus Group Discussion (FGD), and documentation. Meanwhile, the collected data were analyzed by using quantitative descriptive analysis technique. The results of this activity indicated that there was an increase in the skills of MSME actors in making flossed nutmeg, nutmeg fried chili sauce, and nutmeg jam.*

*Keywords: Product Innovation, Processed Nutmeg, MSMEs*

**PENDAHULUAN**

Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) di Kota Ternate terbilang cukup banyak. Data Dinas Koperasi dan UKM Kota Ternate Tahun 2021 menunjukkan bahwa jumlah UMKM mencapai 14.210 unit usaha yang terdiri atas usaha mikro sebanyak 9,869 unit, usaha kecil 3.534 unit, dan usaha menengah 807 unit. UMKM mampu menyerap tenaga kerja sebanyak 22.168 orang (Dinas Koperasi dan UKM Kota Ternate, 2021). Data tersebut menunjukkan bahwa kelompok usaha tersebut terbukti menyediakan lapangan kerja dan mengurangi tingkat. Dengan demikian, pengembangan kapasitas UMKM sangat penting

untuk dilakukan, sehingga keberadaan UMKM menjadi sumber lapangan pekerjaan dan mengurangi tingkat pengangguran.

Perkembangan UMKM di Kota Ternate didominasi oleh jenis UMKM di sektor industri, jumlah UMKM di sektor industri Tahun 2021 mencapai 2.750 unit usaha. Kelompok usaha ini mampu menyerap tenaga kerja sebanyak 5.486 orang (Dinas Koperasi dan UKM Kota Ternate, 2021). UMKM di sektor industri cukup banyak karena menggunakan teknologi yang relatif sederhana dan terbatas pada aspek permodalan. Meskipun jenis industri berskala kecil dan menengah, tetapi mampu menyerap tenaga kerja dan mengurangi angka pengangguran di Kota Ternate.

UMKM di sektor industri yang berkembang di Kota Ternate adalah jenis industri di bidang pangan dalam bentuk industri rumah tangga (*home industry*). Para UMKM ini menjalankan kegiatan usaha mengolah rempah seperti buah pala, cengkeh, dan jahe menjadi produk makanan dan minuman untuk dijual. Pemilihan jenis usaha tersebut karena potensi rempah di Kota Ternate cukup melimpah, sehingga potensi tersebut penting untuk dimanfaatkan sebagai sumber penghasilan (Umasugi, 2018; Ahmad dkk, 2022).

Dalam upaya pengembangan UMKM Pemerintah Kota Ternate melalui Dinas Koperasi dan UKM telah melaksanakan berbagai program pemberdayaan untuk meningkatkan kapasitas UMKM. Strategi pembinaan UMKM yang dilakukan dalam bentuk pelatihan untuk peningkatan daya saing produk, penguatan kelembagaan, fasilitasi sarana pengolahan pangan, bantuan permodalan melalui Kredit Usaha Rakyat (KUR), dan pelatihan pemasaran digital marketing/pemasaran online. Upaya pembinaan dilakukan dengan harapan agar UMKM dapat berkembang dengan baik, sehingga dapat berkontribusi mengurangi tingkat pengangguran di Kota Ternate (Djumadil & Syafie, 2019).

Meskipun Pemerintah Kota Ternate telah berupaya melakukan pembinaan UMKM melalui kegiatan pelatihan, namun tidak semua UMKM memperoleh kesempatan terlibat dalam kegiatan tersebut. Hasil survei pada tanggal 1 Agustus 2022 di Kecamatan Ternate Selatan dan Kecamatan Pulau khususnya di Kelurahan Sasa dan Kelurahan Jambulah dengan responden 15 orang pelaku UMKM menunjukkan bahwa 67 % pelaku UMKM belum pernah mengikuti pelatihan terutama pelatihan pengolahan buah pala menjadi sambal goreng pala, abon pala, dan selai pala. Dengan demikian, maka pelatihan pengolahan buah pala penting dilakukan untuk memberikan pengetahuan dan keterampilan pelaku UMKM.

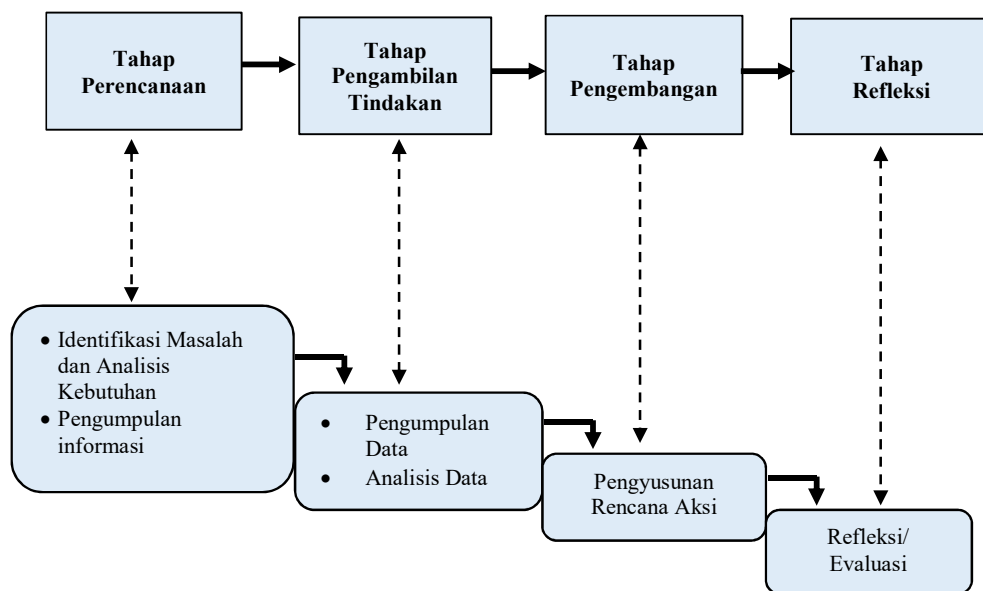
Hasil observasi menunjukkan bahwa pelaku UMKM belum memiliki pengetahuan yang mapan tentang bagaimana mengemas produk olahan pangan dengan baik, terutama usaha mikro. Kemasan produk yang digunakan UMKM masih menggunakan kemasan yang

tradisional sehingga produk yang mereka olah tidak dapat bertahan dalam jangka waktu yang lama. Hasil kajian beberapa penelitian (Umasugi, 2018; Djumadil & Syafie, 2019; Sirat dkk., 2020) menyimpulkan bahwa untuk meningkatkan daya saing UMKM diperlukan pelatihan pelabelan dan sertifikasi produk khususnya UMKM rempah dan pengolah pangan yang menjadi makanan khas Kota Ternate seperti kenari manis, biskuit kenari, macron kenari, dan produk lainnya untuk labelisasi dan tersertifikasi.

## BAHAN DAN METODE

### Metode Pengabdian

Metode pengabdian yang digunakan pada kegiatan ini mengadopsi metode *action research* dikembangkan oleh Mertler (2019). Adapun tahapan pengabdian kepada masyarakat dengan mengadopsi *action research* dapat dilihat pada Gambar 1.



**Gambar 1. Metode Action Research Diadaptasi Oleh Mertler, (2019)**

Berdasarkan pada Gambar 1 metode *Action Research* yang dikemukakan oleh (Mertler, 2019) menunjukkan bahwa metode ini terdiri atas empat tahap. Dengan demikian maka tahapan pengabdian dijelaskan sebagai berikut:

- 1) Tahap perencanaan. Pada tahapan ini tim pengabdian melakukan identifikasi masalah dan analisis kebutuhan UMKM. Pengumpulan data dilakukan dengan cara melakukan observasi, survey, dan wawancara dengan pelaku UMKM.

- 2) Tahap pengambilan tindakan. Pada tahapan ini tim melakukan pengumpulan data dan analisis data sebagai dasar menetapkan topik proyek berbasis tim untuk merancang program pelatihan.
- 3) Tahap pengembangan. Pada pengembangan tim pengabdian dengan menyusun silabus pembelajaran, rencana pembelajaran, penyusunan media pembelajaran berupa slide presentasi materi lewat power point, jawab pelaksanaan pembelajaran, dan menyelenggarakan pembelajaran dan pelatihan teknis.
- 4) Tahap Refleksi/Evaluasi. Presentasi hasil pengabdian. Presentasi hasil pengabdian bertujuan agar tim merefleksikan keberhasilan dan kegagalan.

### Mitra dan Lokasi Pengabdian

Mitra pengabdian pada kegiatan ini ialah pelaku UMKM yang berada di Kelurahan Sasa dan Jambula Kota Ternate Selatan. Keseluruhan pelaku UMKM yang dijadikan mitra berjumlah 15 orang. Adapun nama-nama pelaku UMKM, usia, dan kategori usaha dapat dilihat pada Tabel 1.

**Tabel 1. Nama-Nama Pelaku UMKM, Usia, dan Kategori Usaha**

No	Nama-Nama Pelaku UMKM	Usia (tahun)	Kategori Usaha
1.	Aisa	50	Usaha Mikro
2.	Amaria	40	Usaha Mikro
3.	Amina	45	Usaha Kecil
4.	Eti	48	Usaha Mikro
5.	Hadija	45	Usaha Mikro
6.	Haya	50	Usaha Mikro
8.	Ida Udian	47	Usaha Mikro
9.	Jubeda	45	Usaha Mikro
10.	Nurjana	49	Usaha Kecil
11.	Nurmala Muhammad	40	Usaha Kecil
12.	Nurmala	35	Usaha Mikro
13.	Soraya	38	Usaha Mikro
14.	Sitisara	57	Usaha Menengah
15.	Osa	49	Usaha Mikro

### Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data yang digunakan pada pengabdian yaitu metode observasi, wawancara, *Focus Group Discussion* (FGD), dan dokumentasi.

- a. Observasi dilakukan untuk melihat aktivitas UMKM dan mengumpulkan data pada saat kegiatan pelatihan.
- b. Wawancara digunakan untuk mengumpulkan data awal identifikasi masalah dan analisis kebutuhan.
- c. *Focus Group Discussion* (FGD) untuk mengumpulkan data analisis kebutuhan UMKM, untuk menyusun materi pembelajaran, dan sebagai evaluasi kegiatan.

- d. Dokumentasi data-data pendukung berupa data-data statistik yang terkait dengan keberadaan UMKM, dokumentasi foto pelaksanaan penelitian.

### Teknik Analisis Data

Analisis data yang digunakan dalam pada pengabdian ini yakni menggunakan analisis data kualitatif dan analisis data kuantitatif.

- Analisis data kualitatif digunakan untuk menganalisis data berupa, saran, masukan, tanggapan pelaku UMKM, dan menganalisis *focus statement* dari FGD.
- Analisis data kuantitatif dilakukan untuk menganalisis data dari angket tanggapan pelaku UMKM, dan hasil belajar peserta pelatihan.

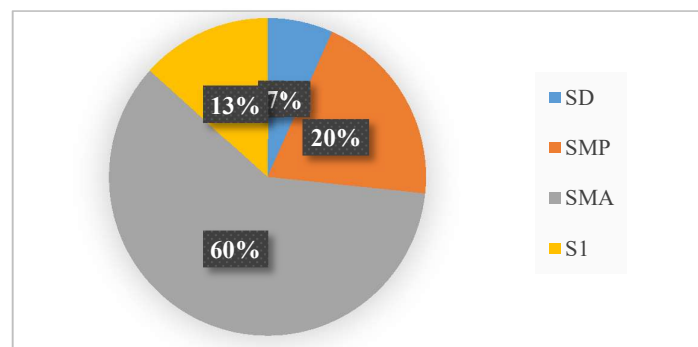
## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Tahapan Perencanaan

Pada tahapan awal kegiatan pengabdian kepada masyarakat tim pengabdian melakukan survei dan wawancara mendalam dengan mitra pengabdian untuk mengidentifikasi masalah dan analisis kebutuhan UMKM. Identifikasi masalah dan analisis kebutuhan dilakukan selama satu minggu mulai pada tanggal 1-7 Agustus 2022. Data-data yang digali dalam identifikasi masalah dan analisis kebutuhan, yaitu: 1) tingkat pendidikan formal pelaku UMKM, 2) pendidikan nonformal pelaku UMKM, dan 3) masalah yang dihadapi dan kebutuhan materi pelatihan. Temuan pada tahapan identifikasi masalah dan analisis kebutuhan disajikan sebagai berikut.

### Tingkat Pendidikan Formal Pelaku UMKM

Tingkat pendidikan formal pelaku UMKM yang menjadi mitra pada pengabdian ini secara visual disajikan pada Gambar 2.



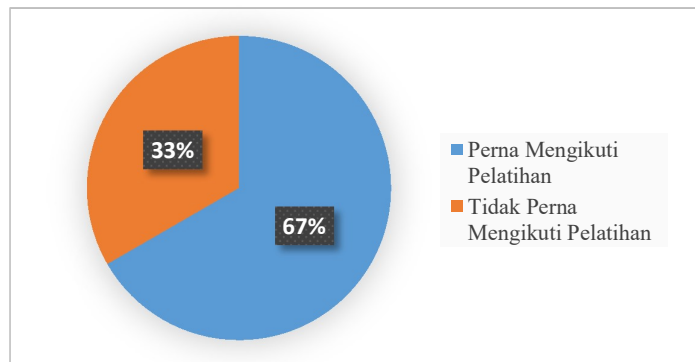
Gambar 2. Tingkat Pendidikan Formal Pelaku UMKM

Gambar 2 menunjukkan bahwa semua pelaku UMKM yang menjadi mitra pengabdian memiliki latar belakang pendidikan formal. Pelaku UMKM yang lulus Sekolah

Dasar (SD) sebanyak 7%, diikuti Sekolah Menengah Pertama (SMP) sebanyak 20%, kemudian persentase tingkat pendidikan Sekolah Menengah Atas (SMA) sebanyak 60 %, dan sarjana S1 13%.

### Pendidikan Nonformal Pelaku UMKM

Pendidikan nonformal pelaku UMKM secara visual disajikan pada Gambar 3.



Gambar 3. Pendidikan Nonformal Pelaku UMKM

Gambar 3 menunjukkan bahwa 67% pelaku UMKM belum pernah mengikuti pelatihan UMKM yang diselenggarakan pemerintah, sedangkan 33% pernah mengikuti pelatihan. Data tersebut menunjukkan sebagian besar pelaku UMKM belum pernah mengikuti pelatihan pembinaan UMKM yang diselenggarakan pemerintah.

### Kebutuhan Materi Pelatihan Kewirausahaan

Hasil survei kebutuhan materi pelatihan dengan cara menyebarkan angket yang diisi oleh 15 pelaku UMKM yang menjadi mitra dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Hasil Survei Analisis Kebutuhan Pelaku UMKM

No	Kebutuhan Pelaku UMKM	Diperlukan	Tidak Diperlukan
1.	Perlu kreativitas dan inovasi usaha buah pala	90%	10%
2.	Perlu pengetahuan dan keterampilan membuat sambal goreng pala	100%	
3.	Perlu pengetahuan dan keterampilan membuat abon pala	100%	
4.	Perlu pengetahuan dan keterampilan membuat selai pala	90%	20%
5.	Perlu pengetahuan strategi pemasaran online	85%	15%
6.	Perlu pengetahuan dan keterampilan kemasan produk	60%	40%

Data yang tertera pada Tabel 3 menunjukkan 90% pelaku UMKM membutuhkan pengetahuan kreativitas dan inovasi usaha buah pala, 100% perlu pengetahuan dan keterampilan membuat sambal goreng pala, 100% perlu pengetahuan dan keterampilan

pembuatan abon pala, 90% perlu pengetahuan dan keterampilan membuat selai pala, 85% perlu pengetahuan strategi pemasaran online, dan perlu pengetahuan dan keterampilan kemasan produk.

**Tahapan Pengambilan Tindakan**

Pada tahapan ini tim pengabdian masyarakat melakukan *Focus Group Discussion* (FGD) dengan melibatkan pelaku UMKM. Pelaksanaan FGD melibatkan 5 orang perwakilan UMKM yaitu ibu Kartini, ibu Nurmala, ibu Nur Jana, ibu Ida, dan ibu Sitisara. Pelaksanaan FGD dengan melibatkan pelaku UMKM bertujuan agar para pelaku UMKM memberikan informasi mengenai prioritas masalah yang perlu ditangani dan kebutuhan materi pelatihan yang sesuai dengan karakteristik UMKM.

Pelaksanaan FGD dilakukan pada tanggal 10 Agustus 2022 jam 09.00 sampai jam 12.00 WIT bertempat di kediaman ibu Nurjana di Kelurahan Sasa Kota Ternate Selatan. Pada kegiatan FGD dirumuskan garis-garis besar materi yang akan diimplementasi dalam kegiatan pelatihan UMKM. Selain merumuskan garis-garis besar materi pelatihan, juga dirumuskan tujuan pembelajaran, dan durasi waktu pelatihan. Adapun garis-garis besar materi, tujuan pembelajaran, dan metode pembelajaran ditunjukkan pada Tabel 3.

**Tabel 3. Garis Besar Materi, Tujuan Pembelajaran, dan Metode pembelajaran**

No	Topik Materi	Tujuan Pembelajaran	Metode Pembelajaran
1.	Kreativitas dan Inovasi Produk Olahan Buah Pala	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pelaku UMKM dapat memahami cara berpikir kreatif, bertindak inovatif dan hasil berpikir kreatif dan inovatif.</li> <li>• Memahami ciri-ciri kreativitas wirausaha yang sukses.</li> <li>• Memahami pentingnya inovasi dalam berwirausaha.</li> <li>• Selanjutnya Anda termotivasi untuk berpikir kreatif, melaksanakan kreativitas usaha dan inovasi usaha dalam tindakan nyata.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Paparan materi</li> <li>• Diskusi kelompok</li> <li>• Tanya jawab</li> </ul>
2.	Mengolah Buah Pala Menjadi Abon Pala	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pelaku UMKM memahami kandungan yang terkandung dalam buah pala</li> <li>• Memahami manfaat buah pala bagi kesehatan</li> <li>• Memahami memahami bahan, alat, cara pembuatan abon pala</li> <li>• Mampu membuat abon pala</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Paparan materi</li> <li>• Tanya jawab</li> <li>• Unjuk Kerja</li> </ul>
3.	Resep Membuat Sambal Goreng	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pelaku UMKM memahami bahan untuk membuat sambal goreng pala</li> <li>• Memahami alat dan cara pembuatan sambal goreng pala</li> <li>• Memiliki keterampilan membuat sambal goreng pala</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Paparan materi</li> <li>• Diskusi kelompok</li> <li>• Tanya jawab</li> <li>• Unjuk Kerja</li> </ul>
4.	Resep Membuat Selai Pala	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Memahami bahan yang diperlukan untuk membuat selai dari buah pala</li> <li>• Memahami alat dan cara membuat selai pala</li> <li>• Mampu membuat selai pala</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Paparan materi</li> <li>• Tanya jawab</li> <li>• Unjuk Kerja</li> </ul>
5.	Kemasan Produk Olahan Pangan	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Memahami pengertian dan fungsi-fungsi kemasan</li> <li>• Memahami unsur-unsur kemasan</li> <li>• Memahami teknologi pengemasan</li> <li>• Memahami cara memilih kemasan</li> <li>• Dapat mengemas produk dengan baik</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Paparan materi</li> <li>• Tanya jawab</li> <li>• Unjuk Kerja</li> </ul>

## Tahapan Pengembangan

Pada tahapan ini tim pengabdian melakukan lokakarya untuk menyusun silabus, rencana pembelajaran, strategi pembelajaran, durasi waktu pembelajaran, media pembelajaran berupa slide presentasi materi lewat power point, dan instrumen penilaian pengetahuan dan keterampilan warga belajar. Setelah menyiapkan perangkat pembelajaran, tahap selanjutnya tim pengabdian menyelenggarakan kegiatan pembelajaran dan pelatihan teknis. Kegiatan pembelajaran dan pelatihan teknis dilakukan selama 7 hari. Adapun gambaran singkat proses proses pembelajaran dan pelatihan UMKM sebagai berikut:

- a. Pertemuan ke 1: kreativitas dan inovasi produk olahan buah pala. Kegiatan awal pembelajaran dimulai dengan menjelaskan tujuan pembelajaran, dan garis-garis besar materi. Selanjutnya pemateri menjelaskan materi mengenai kreativitas dan inovasi produk olahan buah pala. Paparan materi disertai contoh-contoh kreativitas dan inovasi dalam konteks pengolahan buah pala menjadi sirup pala, selai pala, sambal goreng pala, dan abon pala. Penjelasan materi tersebut bertujuan menggali ide kreatif warga belajar dan diharapkan dapat memotivasi warga belajar mewujudkan ide kreatif dalam bentuk karya nyata. Di akhir pembelajaran pemateri memberikan kesempatan warga belajar untuk bertanya dan menyatakan pendapat mereka.
- b. Pertemuan ke 2: resep membuat abon pala. Pada pertemuan kedua, kegiatan awal pembelajaran pemateri memulai pembelajaran dengan menjelaskan diversifikasi produk olahan buah pala. Tujuan pembelajaran pada sesi ini diharapkan pelaku UMKM memahami dan memiliki keterampilan mengolah buah pala menjadi abon. Pemateri memberikan penjelasan kandungan yang terdapat pada buah pala, resep membuat abon pala. Sesi ini ditutup dengan evaluasi warga belajar dalam bentuk unjuk kerja praktik pembuatan abon pala.
- c. Pertemuan ke 3: resep membuat sambal goreng pala. Pada sesi ini, pemateri memaparkan garis-garis besar materi pembuatan sambal goreng pala dan menyampaikan tujuan pembelajaran. Pemateri memberikan penjelasan singkat tentang bahan, alat, dan cara membuat sambal goreng pala. Selanjutnya warga belajar dikelompokkan menjadi 3 kelompok, setiap kelompok terdiri 5 orang warga belajar dan memberikan kesempatan membuat abon pala.
- d. Pertemuan ke: 4 resep membuat selai pala. Pada pertemuan ke 4, kegiatan awal pembelajaran pemateri menyampaikan garis-garis besar materi pembuatan selai pala dan tujuan pembelajaran. Pemateri menjelaskan tentang bahan, alat, dan cara membuat selai pala. Selanjutnya tim pengabdian mengelompokkan unjuk kerja praktik pembuatan selai,



setiap kelompok terdiri atas 5 peserta. Warga belajar diberikan kesempatan membuat selai pala didampingi oleh tim pengabdian. Pada akhir pembelajaran tim pengabdian memberikan kesempatan masing-masing kelompok merefleksikan hasil pembuatan selai pala.

- e. Pertemuan 5: kemasan produk olahan pangan. Pada sesi keenam, kegiatan awal pembelajaran pemateri menjelaskan garis-garis besar materi kemasan produk pangan. Paparan materi ini bertujuan agar warga belajar memahami fungsi kemasan, unsur-unsur kemasan, dan dapat memilih dan mengemas produk dengan baik. Pada akhir kegiatan pembelajaran tim pengabdian melakukan evaluasi menggunakan sola tes tertulis dan unjuk kerja mengemas produk.



Gambar 4. Penyampaian Materi Olah Tim Pengabdian (Sumber: Penulis, 2022)

Dalam kegiatan pelatihan teknis tim pengabdian memberikan pelatihan teknik dalam bentuk unjuk kerja praktik mengolah buah pala menjadi abon pala, sambal goreng, dan selai pala. Pelatihan teknik pengolahan buah pala menjadi sambal goreng pala, abon pala, dan selai pala dilakukan berdasarkan temuan pada analisis kebutuhan UMKM. Adapun praktek unjuk warga belajar dapat dilihat pada Gambar 3.



Gambar 5. Proses Pembuatan Sambal Goreng Pala, Abon Pala, Selai Pala (Sumber: Penulis, 2022)

Gambar 5 di atas menunjukkan suasana unjuk kerja praktek warga belajar pembuatan sambal abon pala, goreng pala, dan selai pala. Unjuk kerja praktek dilakukan secara berkelompok, setiap kelompok terdiri atas 5 orang warga belajar. Warga belajar terlihat berpartisipasi aktif menyiapkan bahan baku daging buah pala, membersihkan, memarut daging buah pala hingga halus, membuat adonan, dan menggoreng adonan sambal goreng pala serta abon pala hingga matang.

Setelah warga belajar berhasil membuat abon pala, sambal goreng, dan selai pala pala tim pengabdian memberikan kesempatan kepada warga belajar mengemas produk. Adapun praktek pengemasan produk dapat dilihat pada Gambar 6.



**Gambar 6. Warga Belajar Mengemas Produk (Sumber: Penulis, 2022)**

Hasil unjuk kerja praktik pembuatan abon pala, sambal goreng pala, dan selai pala yang telah dikemas oleh warga belajar dapat dilihat pada Gambar 7.



**Gambar 7. Abon Pala dan Selai Pala (Sumber: Penulis, 2022)**



**Gambar 8. Sambal Goreng Pala (Sumber: Penulis, 2022)**

## Evaluasi

Pada tahapan evaluasi pelatihan teknis tim pengabdian menggunakan instrumen berupa lembaran penilaian unjuk kerja praktik untuk mengukur keberhasilan warga belajar dalam membuat abon pala, sambal goreng pala, selai pala, dan keterampilan pengemasan produk. Adapun evaluasi hasil belajar disajikan sebagai berikut.

### Hasil Belajar Unjuk Kerja Pembuatan Sambal Goreng Pala

RangkumAN hasil evaluasi unjuk kerja praktik pembuatan abon pala terlihat pada Tabel 3.

**Tabel 4. Hasil Belajar Unjuk Kerja Pembuatan Sambal Goreng Pala**

No	Kelompok Unjuk Kerja	Kriteria Hasil Belajar	Persentase Hasil Belajar
1.	Kelompok 1 (5 orang warga belajar)	90%-100% (Sangat Baik)	100%
2.	Kelompok 2 (5 orang warga belajar)	90%-100% (Baik)	90%
3.	Kelompok 3 (5 orang warga belajar)	90%-100% (Sangat baik)	95%

Hasil unjuk kerja praktek pembuatan abon pala yang dinilai oleh tim pengabdian pada 3 kelompok belajar dengan masing-masing kelompok 5 orang orang menunjukkan bahwa kelompok 1 memperoleh nilai 100% berada pada rentang keberhasilan 90%-100% dengan kriteria sangat baik, kelompok 2 memperoleh nilai keberhasilan 90% dengan rentang keberhasilan 90%-100% sangat baik, dan kelompok 3 memperoleh nilai keberhasilan 95% berada pada rentang keberhasilan 90%-100% kriteria sangat baik. Data tersebut menunjukkan bahwa semua kelompok berhasil membuat abon pala dengan baik.

### Hasil Belajar Unjuk Kerja Praktik Pembuatan Sambal Goreng Pala

Rangkuman hasil belajar unjuk kerja praktek pembuatan sambal goreng pala dapat dilihat pada Tabel 5.

**Tabel 5. Hasil Belajar Unjuk Kerja Praktik Pembuatan Sambal Goreng Pala**

No	Kelompok Unjuk Kerja	Kriteria Hasil Belajar	Persentase Hasil Belajar
1.	Kelompok 1 (5 orang warga belajar)	90%-100% (Sangat Baik)	90%
2.	Kelompok 2 (5 orang warga belajar)	90%-100% (Baik)	100%
3.	Kelompok 3 (5 orang warga belajar)	90%-100% (Sangat baik)	95%

Hasil belajar unjuk kerja praktik pembuatan sambal goreng pala yang dinilai oleh tim pengabdian pada 3 kelompok belajar dengan masing-masing kelompok 5 orang peserta. Hasil unjuk kerja praktik kelompok 1 memperoleh nilai 90% berada pada rentang keberhasilan 90%-100% dengan kriteria sangat baik, kelompok 2 memperoleh nilai keberhasilan 100% dengan rentang keberhasilan 90%-100% dengan kriteria sangat baik, dan kelompok 3 memperoleh nilai keberhasilan 95% berada pada rentang keberhasilan 90%-

100% kriteria sangat baik. Dengan demikian dapat disimpulkan bahwa semua kelompok warga belajar berhasil membuat sambal goreng pala dengan baik.

### **Hasil Belajar Unjuk Kerja Praktik Pembuatan Selai Pala**

Rangkuman hasil belajar unjuk kerja praktik pembuatan selai pala dapat dilihat pada Tabel 6..

**Tabel 6. Hasil Belajar Unjuk Kerja Praktik Pembuatan Selai Pala**

No	Kelompok Unjuk Kerja	Kriteria Hasil Belajar	Persentase Hasil Belajar
1.	Kelompok 1 (5 orang warga belajar)	90%-100% (Sangat Baik)	93%
2.	Kelompok 2 (5 orang warga belajar)	90%-100% (Sangat Baik)	100%
3.	Kelompok 3 (5 orang warga belajar)	90%-100% (Sangat baik)	100%

Hasil penilaian tim pengabdian pada 3 kelompok belajar dengan masing-masing kelompok terdiri atas 5 orang warga belajar menunjukkan bahwa hasil belajar unjuk kerja praktek pembuatan selai untuk kelompok 1 memperoleh nilai 93%, sedangkan kelompok 2 memperoleh nilai 100%, dan kelompok 3 memperoleh nilai 100%. Semua kelompok belajar memperoleh nilai berada pada rentang 90%-100 dengan kategori sangat baik.

### **Hasil Belajar Unjuk Kerja Praktik Pengemasan Produk**

Rangkuman hasil belajar unjuk kerja pengemasan abon pala, sambal goreng pala dan selai pala dapat dilihat pada Tabel 7.

**Tabel 7. Hasil Belajar Unjuk Kerja Praktik Pembuatan Sambal Goreng Pala**

No	Kelompok Unjuk Kerja	Kriteria Hasil Belajar	Persentase Hasil Belajar
1.	Kelompok 1 (5 orang warga belajar)	90%-100% (Sangat Baik)	91%
2.	Kelompok 2 (5 orang warga belajar)	90%-100% (Baik)	90%
3.	Kelompok 3 (5 orang warga belajar)	90%-100% (Sangat baik)	80%

Hasil belajar praktik pengemasan abon pala dan sambal goreng pala pada 3 kelompok dengan masing-masing kelompok 5 orang warga belajar menunjukkan bahwa kelompok 1 memperoleh hasil nilai 91% berada pada rentang keberhasilan 90%-100 dengan kriteria sangat baik,

## **KESIMPULAN DAN SARAN**

Kegiatan pengabdian pada masyarakat melalui pelatihan produksi buah pala menjadi abon pala, sambal goreng pala, dan selai pala memberikan dampak positif UMKM. Kegiatan pelatihan ini dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan peserta pelatihan. Pelaku UMKM dapat membuat abon pala, sambal goreng pala, dan selai pala dengan baik. Hasil belajar peserta dalam pembuatan abon pala, sambal goreng pala, dan selai pala rata-rata nilai berada pada rentang rentang 90%-100% dengan kategori sangat baik. Warga belajar dapat

membuat membuat abon, sambal goreng pala, dan selai pala dengan tekstur dan rasa yang sangat baik.

### **UCAPAN TERIMAKASIH**

Kegiatan pelatihan inovasi produk olahan buah pala merupakan bagian dari kegiatan Kuliah Kerja Lapangan (KKL) yang dilakukan oleh Program Studi Pendidikan Ekonomi STKIP Kie Raha Ternate. Untuk itu, kami mengucapkan terimakasih kepada Pimpinan STKIP Kie Raha Ternate yang telah membiayai kegiatan pelatihan ini. Ucapan terimakasih juga kami sampaikan kepada pemerinta Kelurahan Sasa yang telah memberikan ijin pelaksanaan kegiatan ini.

### **DAFTAR PUSTAKA**

- Djumadil, N., & Syafie, Y. 2019. Analisis Prospek Dan Kendala Pengembangan Produk Industri Berbahan Baku Daging Buah Pala di Kota Ternate. *Techno: Jurnal Penelitian*, 8(2), 334–343.
- Hafel, M., Umasugi, M., & Pratama, R. 2021. Scale Up Aspek Manajerial UMKM Kota Ternate di Masa Pandemi. *Jurnal Abdidas*, 2(6), 1289–1294.
- Ahmad M. I., Habsyi Y.F., Renjaan D.2022. Analisis Kebutuhan Materi Pelatihan UMKM di Kota Ternate. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan* 8(22), 640-647
- Mertler, C. A. 2019. *The Wiley handbook of action research in education*. John Wiley & Sons.
- Sirat, A. H., Hadady, H., Sirat, M. A. H., & bin Padli, J. 2020. Mapping and Identifying Halal Products of Micro, Small, and Medium Enterprises (Msmes) in Ternate City, Indonesia. *PalArch's Journal of Archaeology of Egypt/Egyptology*, 17(4), 3294–3305.
- Umasugi, L. 2018. Pemetaan Kawasan Sentra Produksi bagi UMKM di Kota Ternate. *Agrikan: Jurnal Agribisnis Perikanan*, 11(1), 43. <https://doi.org/10.29239/j.agrikan.11.1.43-48>