



PROSIDING SEMINAR NASIONAL KUSUMA III

Kualitas Sumberdaya Manusia

“Refleksi Budaya Kemajapahitan: *SDM Unggul Menuju Indonesia Emas 2045 berbasis Sainstek Berwawasan Lingkungan dan Kewirausahaan*”

Peningkatan Kualitas dan Nilai Tambah Pala untuk Meningkatkan Pendapatan Petani Desa Citalahab Kabupaten Tasikmalaya

Dwi Apriyani^{1*}, Anita Dwy Fitria², Rizki Risanto Bahar³, Yanto Yulianto⁴,
Eri Cahrial⁵

Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Siliwangi^{1,3,5},
Program Studi Agroteknologi Fakultas Pertanian Universitas Siliwangi^{2,4}

*email korespondensi penulis: dwi.apriyani@unsil.ac.id

Abstrak

Latar belakang: Kecamatan Karangjaya merupakan salah satu sentra produksi pala yang berlokasi dibawah kaki Gunung Gadung. Petani pala biasanya hanya mengambil bijinya untuk dijual, sementara kulit buahnya menjadi limbah atau dijemur untuk dijual murah sebagai bahan baku minyak pala. Selama ini banyak pengepul dan petani yang membuang dan membiarkan daging buah pala disekitar rumah atau kebun, padahal apabila diolah, bahan tersebut dapat menjadi produk yang memiliki nilai guna. **Tujuan:** Kegiatan pengabdian bertujuan untuk meningkatkan kecakapan dan keterampilan petani dalam menciptakan nilai tambah, baik dari sisi kualitas buah pala melalui teknik budidaya, kualitas olahan melalui diversifikasi olahan produk turunan, maupun kualitas pemasaran. **Metode:** Kegiatan dilakukan dengan pendekatan metode Participatory Rural Appraisal (PRA), yaitu melibatkan peserta kegiatan secara aktif dalam seluruh proses dengan mengedepankan partisipasi berlandaskan beberapa prinsip, peserta sebagai subjek atau pelaku utama. **Hasil:** Hasil kegiatan menunjukkan bahwa terjadi peningkatan pengetahuan dan keterampilan petani dalam melakukan diversifikasi olahan sirup pala. Bahkan peserta telah tertarik untuk melakukan percobaan produksi sirup pala dalam skala kecil. **Kesimpulan:** Dengan demikian dapat disimpulkan bahwa kegiatan pemberdayaan masyarakat yang dilakukan memberikan dampak positif dan perlu adanya peran serta stakeholder terkait untuk mendorong keberlanjutan program.

Kata Kunci: Kompos, Partisipasi, Pengolahan, Pupuk Organik Cair

PENDAHULUAN

Pala (*Myristica Fragrans Houtt*) merupakan rempah asli Indonesia yang biasa dimanfaatkan masyarakat untuk bahan masakan, bahan baku industri kosmetik, parfum, dan farmasi (Wenno, 2015). Produksi pala di Indonesia pada tahun 2020 sebesar 43,97 ribu ton, dimana 99,01% berasal dari perkebunan rakyat, sisanya 0,11% dari perkebunan besar negara. Daerah yang menjadi sentra pala di Indonesia antara lain Maluku, Maluku Utara Sulawesi Utara, Papua Barat, Aceh, Sumatera Barat dan Jawa Barat. Tiga kabupaten penghasil pala terbesar di Provinsi Jawa Barat secara berturut-turut antara lain Kabupaten Bogor, Kabupaten Sukabumi, dan Kabupaten Tasikmalaya.

90 |

eISSN: 3062-9365

Prosiding Seminar Nasional Kusuma III, Volume 2: Oktober 2024



PROSIDING SEMINAR NASIONAL KUSUMA III

Kualitas Sumberdaya Manusia

“Refleksi Budaya Kemajapahitan: *SDM Unggul Menuju Indonesia Emas 2045 berbasis Sainstek Berwawasan Lingkungan dan Kewirausahaan*”

Produksi pala di Kabupaten Tasikmalaya dari tahun 2017 hingga 2021 cenderung stabil mencapai 90 ton. Peningkatan produksi sempat terjadi pada tahun 2022 dan 2023 hingga mencapai 261 ton. Peningkatan produksi panen pala tersebut harus diikuti dengan teknologi pengolahan sebagai upaya untuk mengantisipasi produk yang melimpah yang berdampak pada penurunan nilai sekaligus untuk meningkatkan nilai jual (tambah) (Antarlina & Umar, 2006). Selain itu, perlu dilakukan perluasan pasar untuk sebagai upaya untuk menampung hasil panen (Munarso, 2017).

Salah satu kecamatan yang menghasilkan pala di Kabupaten Tasikmalaya adalah Kecamatan Karangjaya. Jumlah produksi untuk setiap pohon pala rata-rata mencapai 60 kg/pohon. Keberadaan pohon pala biasanya dibudidaya di area pekarangan dan kebun. Pola tanam lahan untuk budidaya pala di Kecamatan Karangjaya secara umum menggunakan sistem polikultur sehingga proses penyiangan, pemangkasan, dan pemupukan kurang menjadi perhatian. Sebagai komoditas primadona, pengembangan pala di wilayah tersebut terutama pada proses pasca panen masih minim (Abbas, 2013).

Desa Citalahab merupakan salah satu desa penghasil pala dengan kondisi sebagian besar warganya bermatapencaharian sebagai petani yaitu sebanyak 67,27% (Desa Citalahab, 2024). Kebanyakan petani Desa Citalahab membudidayakan pala dengan jenis varietas *Nurpakuan Agribun*. Pala jenis tersebut memiliki warna kulit buah tua hijau kekuningan dengan bentuk buah bulat dan bulat-oval, warna tempurung biji tua hitam kecoklatan mengkilap, dan fuli segar berwarna merah.

Banyak petani pala Desa Citalahab yang belum menyadari pentingnya merawat dan membudidayakan pala dengan tepat atau sesuai *Good Agricultural Practicess* (GAP). Kebanyakan petani hanya menanam pala dan membiarkannya hidup tanpa diberi pupuk atau nutrisi tambahan. Meskipun demikian, petani tetap mengandalkan hasil panen pala untuk mencukupi kebutuhan sehari-hari. Akibatnya produktivitas pala belum optimal. Ditambah sistem pemanenan pala dilakukan dalam kurun waktu yang tidak pasti, tergantung kondisi buah dan ketersediaan waktu petani. Hal ini yang membuat kualitas buah pala tidak seragam dan optimal.

Tumbuhan pala dapat berbuah pada umur 5 hingga 7 tahun dan mencapai optimum produksi sekitar umur 15 tahun. Tanaman pala yang dibudidayakan anggota Kelompok Tani Kalangsari merupakan tanaman yang sudah berbuah karena ditanam beberapa tahun yang lalu. Umur tanaman pala sangat bervariasi mulai dari usia 4 tahun hingga 20 tahun. Biasanya setelah panen, petani hanya mengambil dan memanfaatkan biji atau fuli pala untuk dijual. Sementara itu kulit dan daging buahnya dibuang menjadi limbah. Masyarakat desa umumnya belum memiliki keterampilan dan pengalaman dalam pengolahan pala khususnya bagian



PROSIDING SEMINAR NASIONAL KUSUMA III

Kualitas Sumberdaya Manusia

“Refleksi Budaya Kemajapahitan: *SDM Unggul Menuju Indonesia Emas 2045 berbasis Sainstek Berwawasan Lingkungan dan Kewirausahaan*”

kulit dan daging buah. Padahal pengolahan limbah panen pala dapat meningkatkan nilai jual produk pala.

Pemanfaatan hasil panen pala belum optimal juga dipengaruhi oleh banyaknya petani yang terlibat sistem ijon. Petani kerap kali memiliki hutang kepada tengkulak dalam kondisi mendesak sehingga buah pala dijual dengan harga borongan di pohon untuk satu kali masa panen. Harga pala basah sekitar Rp 17.000/kg sedangkan harga pala kering sekitar Rp 45.000/kg. Meskipun paham pala kering lebih mahal, namun tidak sedikit petani yang menjual dalam bentuk basah. Pengeringan dan pemilahan pala kering menjadi beberapa *grade* atau kelompok kualitas dapat meningkatkan nilai jual.

Kegiatan Pengabdian Masyarakat (PKM) ini bertujuan untuk meningkatkan kecakapan dan keterampilan petani dalam menciptakan nilai tambah, baik dari sisi kualitas buah pala melalui teknik budidaya, kualitas olahan melalui diversifikasi olahan produk turunan, maupun kualitas pemasaran.

METODE PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT

Metode yang diterapkan dalam upaya pemberdayaan masyarakat ini adalah metode *Participatory Rural Appraisal* (PRA). Konsep dasarnya adalah melibatkan masyarakat secara aktif dalam seluruh proses dengan mengedepankan partisipasi berlandaskan beberapa prinsip, antara lain; belajar dari masyarakat, masyarakat sebagai subjek atau pelaku utama, terdapat pertukaran pengalaman, dan peran orang luar hanya sebagai fasilitator. Penggunaan PRA sebagai pendekatan yang efektif untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan mitra dalam berbagai konteks (Lathifah et al., 2023). Tahapan pelaksanaan program sesuai dengan metode PRA meliputi identifikasi kebutuhan mitra, perencanaan kebutuhan, organisasi kegiatan, pemantauan, dan evaluasi. Rencana tahapan kegiatan yang dilaksanakan antara lain sebagai berikut:

1. Tahap persiapan

Kegiatan awal sebelum pelaksanaan pengabdian, yang dimulai dengan koordinasi bersama stakeholder terkait, seperti Kepala Desa Citalahab, pengurus kelompok tani, Balai Penyuluhan Pertanian Kecamatan Karangjaya, Pemerintah Kecamatan Karangjaya, dan Dinas Pertanian Kabupaten Tasikmalaya. Kegiatan dilakukan dalam bentuk daring maupun luring seperti survei dan observasi lokasi penelitian. Pada tahap ini, tim sudah mulai berbelanja bahan-bahan dan mempersiapkan instrumen untuk kegiatan pemberdayaan.

2. Tahap pelaksanaan

Kegiatan pelatihan pengolahan pala dilakukan dengan pemberian materi dan demonstrasi proses pembuatan pala. Selain itu juga diberikan penyuluhan tentang



PROSIDING SEMINAR NASIONAL KUSUMA III

Kualitas Sumberdaya Manusia

“Refleksi Budaya Kemajapahitan: SDM Unggul Menuju Indonesia Emas 2045 berbasis Sainstek Berwawasan Lingkungan dan Kewirausahaan”

penggunaan merk dalam pemasaran. Pada kesempatan ini, masyarakat yang bersedia dan tertarik untuk terus melanjutkan merintis usaha pengolahan sirup pala, dapat diberikan pendampingan dalam kemitraan dan hilirisasi.

3. Tahap monitoring dan evaluasi

Tahap ini dilakukan pada awal, tengah, dan akhir untuk mendukung keberlanjutan program pemberdayaan masyarakat. Monev di awal untuk melihat antusiasme mitra, di tengah untuk rencana perbaikan program, dan di akhir untuk menetapkan rekomendasi keberlanjutan program. sejauh mana tingkat adopsi petani. Monev dilakukan oleh tim pengabdian yang bekerjasama dengan perangkat Desa Citalahab.

4. Tindak lanjut

Tahap tindak lanjut di awal dan di tengah program berupa rangkaian perbaikan pelaksanaan kegiatan yang merujuk pada hasil monitoring dan evaluasi. Seluruh kegiatan pemberdayaan menekankan pada partisipasi dan kontribusi petani, sehingga setelah periode pemberdayaan berakhir, petani dapat secara mandiri melanjutkan proses adopsi inovasi menjadi sebuah perubahan yang berdampak pada peningkatan pendapatan. Tahapan tindak lanjut program ini menjadi kewenangan dan pengawasan oleh pihak perangkat Desa Citalahab dan diintegrasikan dengan program desa.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian masyarakat dilakukan kurang lebih selama enam bulan, sementara itu kegiatan inti telah dilaksanakan pada Sabtu, 27 Juli 2024 di Aula Desa Citalahab. Kegiatan diikuti oleh 30 peserta yang terdiri dari petani, tengkulak, perangkat desa, BPP, perwakilan PKK dusun, kader posyandu, pokdarwis, perwakilan kecamatan, petugas pendamping desa, dan Bhabinkamtibmas. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat diawali dengan sambutan dari Ketua Pelaksana, Dwi Apriyani, S.P., M.Si., dan dilanjutkan sambutan yang disampaikan oleh Kepala Desa Citalahab, Koordinator Balai Penyuluhan Pertanian, dan Perwakilan Camat Kecamatan Karangjaya. Penyampaian materi pertama disampaikan oleh pakar Teknik Pengolahan Hasil Pertanian (TPHP), Suci Apsari Pebrianti, S.TP., M.Sc. dengan topik “diversifikasi olahan pala dan manajemen usaha”, materi kedua dilakukan penyampaian demonstrasi pengolahan sirup pala yang disampaikan oleh Aditya Raka Bagaskara, praktisi pengusaha sirup pala. Materi pemasaran disampaikan oleh Dwi Apriyani, S.P., M.Si., mengenai “pengelolaan merk dalam pemasaran”.

Teknis kegiatan pengabdian untuk penyampaian materi disampaikan dengan metode ceramah dan demonstrasi. Selama penyampaian materi, peserta dapat langsung bertanya atau memberikan tanggapan. Kegiatan berlangsung dari pagi hingga sore hari. Meskipun demikian, peserta sangat antusias dan memiliki komitmen untuk terus merintis usaha pengolahan sirup pala sebagai cara menanggulangi limbah sekaligus untuk menambah pendapatan rumah tangga.



Gambar 1. Peserta yang hadir dan berpartisipasi dalam kegiatan pengabdian



Gambar 2. Pemberian materi diversifikasi pangan dan manajemen usaha

Sirup pala merupakan salah satu bentuk diversifikasi olahan pangan dari komoditas pala yang memiliki ciri fisik warna kuning kecoklatan dan aroma serta rasa yang khas dari pala. Sirup pala memiliki kandungan nutrisi berupa vitamin, mineral, dan antioksidan. Hasil olahan pangan komoditas pala ini diketahui memiliki berbagai manfaat yaitu mengatasi diare, meredakan nyeri, meredakan



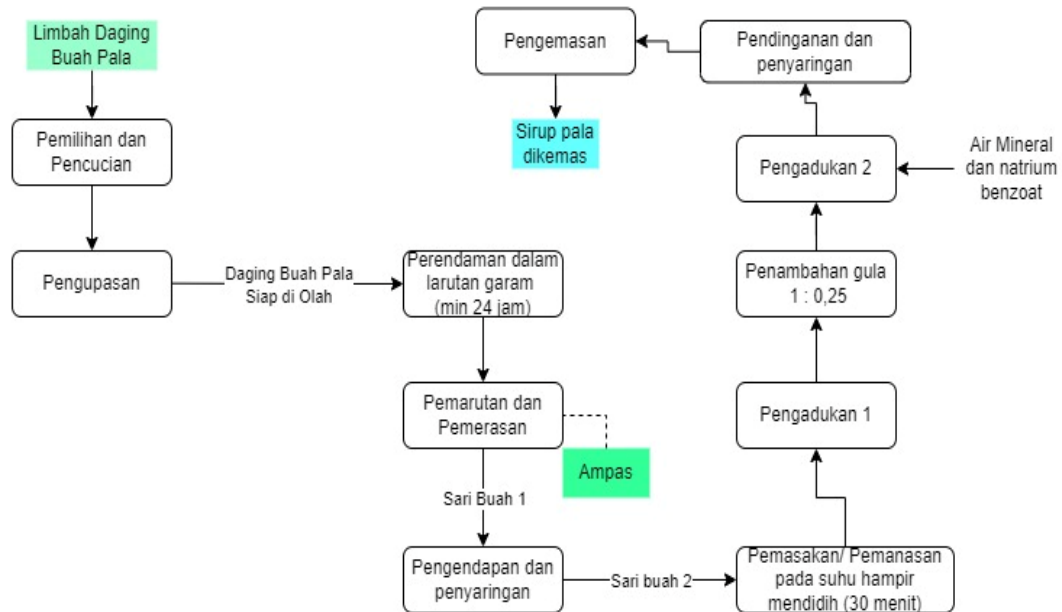
PROSIDING SEMINAR NASIONAL KUSUMA III

Kualitas Sumberdaya Manusia

“Refleksi Budaya Kemajapahitan: *SDM Unggul Menuju Indonesia Emas 2045 berbasis Sainstek Berwawasan Lingkungan dan Kewirausahaan*”

mual dan muntah, melancarkan pencernaan, meningkatkan nafsu makan, memperkuat sistem kekebalan tubuh, sebagai anti-inflamasi, dan antioksidan. Selain itu, sirup pala juga banyak digunakan dalam pengobatan tradisional untuk berbagai penyakit, seperti pilek, flu, batuk, dan demam.

Tahapan pembuatan sirup pala dimulai dengan pemilihan buah pala yang sudah tua dan bebas dari serangan hama penyakit. Sebetulnya bahan baku sirup pala dapat menggunakan buah pala yang muda maupun tua, akan tetapi untuk hasil yang optimal, lebih baik menggunakan buah pala yang cenderung sudah matang dan tua. Sebaiknya buah segera diolah sesaat setelah dipecah dan dikupas untuk diambil bijinya. Semakin lama proses penanganan pasca pemecahan dapat menyebabkan kualitas kandungan sari buah menurun. Buah pala yang terpilih dikupas, bijinya dikeringkan sedangkan daging buahnya dilanjutkan dengan proses pencucian. Proses pencucian dilakukan menggunakan air mentah dan dibilas sampai bersih. Setelah dicuci, kulit luar daging buah pala dikupas sebelum direndam dengan air garam. Proses pengupasan daging buah dapat dilakukan sebelum atau setelah direndam pada air garam. Daging buah yang sudah dikupas direndam selama satu malam atau 24 jam. Tujuan pemberian garam adalah untuk mengurangi rasa sepat, menghilangkan getah, mengawetkan atau menambah daya tahan, serta meningkatkan tekstur buah pala agar tetap renyah dan tidak mudah hancur. Menurut Suhendra, et al. (2017) kombinasi konsentrasi larutan perendaman garam pada selai daging buah pala adalah sebanyak 5%.



Gambar 3. Tahapan pembuatan sirup pala

Setelah proses perendaman air garam, daging buah pala diparut dan diperas. Proses pamarutan dapat menggunakan alat parut maupun blender, akan tetapi hasil air perasan dari pamarutan akan lebih banyak jika dibandingkan dengan diblender. Tahap selanjutnya, sari buah dipisahkan dan disaring pada tempat yang bersih. Untuk 1 kg bahan baku daging buah pala dapat menghasilkan 400-500 ml cairan sari pala. Setelah diperas harus segera di panaskan agar tidak terkontaminasi bakteri pada suhu ruang. Cairan sari buah direbus menggunakan panci dengan api yang sedang dan stabil. Selanjutnya ditambahkan gula dengan perbandingan 1:1/4, artinya ¼ kg gula untuk 1 kg bahan baku daging pala setelah dikupas. Selama proses perebusan lakukan pengadukan secara berulang-ulang hingga menjelang mendidih



Gambar 4. Desain merk yang dirancang

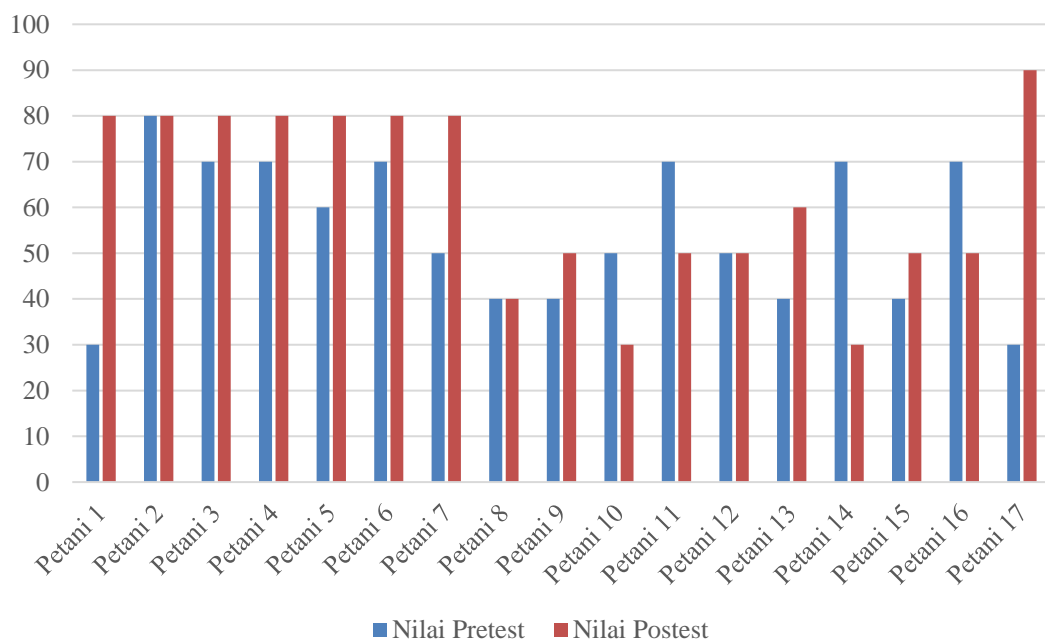
(saheng). Pada tahap ini ditambahkan air mineral atau air biasa untuk menambah

volume cairan pala supaya tidak terlalu pekat. Selain itu, juga dapat ditambahkan sedikit natrium benzoat untuk menambah daya tahan hasil olahan sirup. Menurut BPOM, konsentrasi natrium benzoat yang dapat ditambahkan pada minuman sari buah adalah sebanyak 0-600 mg/kg. Hingga saat ini, pengawet tersebut masih dipandang aman karena tidak memiliki efek teratogenik (menyebabkan cacat bawaan) maupun efek karsinogenik (Khurniyati et al., 2015). Setelah hampir mendidih, kompor dimatikan. Proses pendinginan dilakukan agar pada saat dikemas botol kaca tidak pecah. Tahap akhir adalah pengemasan dan labeling.

1. Hasil Pre Test dan Post Test Materi Diversifikasi Olahan Pangan

Sebelum materi disampaikan, peserta pelatihan diberikan kesempatan untuk mengerjakan soal pertanyaan *pre test* selama 10 menit. Pertanyaan *pre test* dan *post test* sama berjumlah 15 butir soal pilihan ganda. Materi soal berkaitan dengan bagian-bagian buah pala, proses pengolahan, legalitas, merk, dan pasar. Hasil evaluasi pre test menunjukkan nilai rata-rata yang diperoleh peserta di awal kegiatan adalah 54,71 sementara itu rata-rata nilai post test mengalami kenaikan yaitu 62,35. Sehingga terjadi peningkatan pemahaman masing-masing peserta pelatihan dengan nilai rata-rata 7,64. Kegiatan pelatihan dapat menambah pengetahuan dan keterampilan peserta kegiatan dalam meningkatkan produksinya (Tavi Supriana et al., 2016). Secara spesifik perubahan pengetahuan dan pemahaman masing-masing petani dapat dilihat pada grafik berikut.

Hasil Evaluasi Pre dan Post Test



Gambar 4. Hasil Evaluasi Pre dan Post Test



PROSIDING SEMINAR NASIONAL KUSUMA III

Kualitas Sumberdaya Manusia

“Refleksi Budaya Kemajapahitan: *SDM Unggul Menuju Indonesia Emas 2045 berbasis Sainstek Berwawasan Lingkungan dan Kewirausahaan*”

Berdasarkan gambar 4, terlihat bahwa sebanyak 59% petani yang mengikuti test awal dan akhir mengalami peningkatan nilai rata-rata. Peningkatan nilai tersebut menunjukkan adanya penambahan pengetahuan dan keterampilan peserta dalam melakukan diversifikasi olahan pala khususnya dalam pembuatan sirup pala. Dalam kegiatan pelatihan banyak informasi baru yang dapat diperoleh peserta kegiatan. Informasi merupakan salah satu faktor utama yang dapat mendorong peningkatan pengetahuan seseorang (Noya et al., 2021).

Nilai akhir tertinggi yang berhasil diraih peserta adalah 80 dan nilai terendahnya 30. Selama kegiatan mayoritas peserta aktif bertanya dan berdiskusi untuk hal-hal yang sekiranya belum diketahui. Secara umum kegiatan dinilai berhasil karena peserta memiliki komitmen untuk merintis usaha pengolahan pala setelah dilakukan pelatihan.

Pada saat dilakukan monitoring dan evaluasi dua minggu pasca kegiatan pelatihan, diketahui beberapa peserta sudah mulai memproduksi sirup pala. Tim pemberdaya juga memfasilitasi untuk menghubungkan peserta dengan pengusaha sirup pala yang sudah produksi secara kontinyu dan memiliki pasar 1000 botol per bulan. Tindak lanjut yang diharapkan kedepan adalah terbentuknya kegiatan kemitraan antara petani (peserta kegiatan) dengan perusahaan pala. Petani bertindak sebagai pemasok dan perusahaan yang membantu dalam mengakses pasar. Guna mencapai mimpi tersebut, petani harus bersedia menyesuaikan standar kualitas pala yang dimiliki perusahaan. Upaya terjalannya kemitraan juga mendapatkan dukungan dari pihak desa.



Gambar 5. Kepala Desa Citalahab menyampaikan hasil percobaan produksi

2. Keunggulan dan Hambatan dalam Usaha Pengolahan Sirup Pala

Peserta pemberdayaan di Desa Citalahab mengaku tertarik untuk mengolah pala menjadi olahan sirup. Tentunya keputusan tersebut diambil dengan mempertimbangkan kemudahan dan kesulitan yang mungkin dihadapi dimasa depan. Berikut adalah beberapa hal yang menjadi pertimbangan dan bayangan peserta pelatihan dalam membuat sirup pala.

1) Keunggulan

Salah satu keunggulan yang dimiliki Desa Citalahab adalah adanya pasokan bahan baku melimpah karena di desa tersebut banyak petani dan pedagang biji pala yang menghasilkan limbah kulit dan daging buah pala. Keunggulan lainnya adalah input produksi yang diperlukan dalam mengolah sirup pala tidak terlalu banyak sehingga dapat dibuat lebih efisien. Selain itu, peluang pasar sirup pala cukup besar karena mengandung nilai memberikan manfaat kesehatan dan alami, sehingga sangat cocok untuk mengikuti tren pasar ke arah gaya hidup sehat. Di sisi lain, perusahaan mitra sudah bersedia untuk bekerjasama sehingga masalah akses pasar perlahan-lahan mulai terbuka.

2) Hambatan

Selain banyaknya keunggulan dan kemudahan, ternyata masih ada hambatan dan tantangan yang harus dihadapi dalam merintis usaha sirup pala, diantaranya



PROSIDING SEMINAR NASIONAL KUSUMA III

Kualitas Sumberdaya Manusia

“Refleksi Budaya Kemajapahitan: *SDM Unggul Menuju Indonesia Emas 2045 berbasis Sainstek Berwawasan Lingkungan dan Kewirausahaan*”

dalam mengakses pasar secara mandiri. Tentunya petani tidak ingin terlalu bergantung dengan mitra, sebagai produsen petani ingin juga memiliki akses pasar langsung. Hal ini yang membuat kesepakatan kerjasama menjadi alot. Karena perusahaan mitra meminta sebagai pemasok hanya fokus di produksi saja, karena pemasaran sudah ada target pasarnya. sebab dikhawatirkan bilamana fokus pada aspek produksi dan pemasaran dapat membuat usaha atau bisnis tidak dapat bertumbuh dengan optimal.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil kegiatan pengabdian kepada masyarakat dapat disimpulkan bahwa terjadi peningkatan pengetahuan dan pemahaman petani dalam diversifikasi olahan pangan dari komoditas pala. Sebagian besar petani mendapatkan nilai *post test* lebih tinggi dibanding *pre test*. Peningkatan tersebut juga ditandai dengan adanya hasil ujicoba produksi sirup pala oleh masyarakat desa yang telah mengikuti pelatihan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terimakasih kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian pada Masyarakat (LPPM) Universitas Siliwangi yang telah memberikan hibah pendanaan skema Program Pengembangan Produk Unggulan Daerah (PPPUD) tahun 2024 dengan nomor kontrak 162/UN58.06/PM.01.09/2024, sehingga kegiatan pemberdayaan berjalan dengan lancar. Terimakasih juga disampaikan kepada Kepala dan Perangkat Desa Citalahab, BPP Karangjaya, Kelompok Tani, Pokdarwis, PKK, Kader Posyandu dan petani pala di Desa Citalahab, Kecamatan Karangjaya, Kabupaten Tasikmalaya.

DAFTAR PUSTAKA

- Abbas, S. J. (2013). Pemberdayaan ibu-Ibu Petani Kecil Kelurahan Loto Melalui Sosialisasi Pengelolaan Limbah daging Buah Pala Menjadi Produk Teknologi Tepat Guna (Sirup, Dodol, Gel, dan Selei). *Abbas, Sukardi Juniartin, 1*, 59–68.
- Antarlina, S. S., & Umar, S. (2006). Teknologi pengolahan komoditas unggulan mendukung pengembangan agroindustri di Lahan Lebak. *Prosiding Seminar Nasional Inovasi Teknologi Dan Pengembangan Terpadu Lahan Rawa Lebak Untuk Revitalisasi Pertanian*, 299–312.
- Desa Citalahab. (2024). *Profil Desa Citalahab, Kecamatan Karangjaya, Kabupaten Tasikmalaya*.
- Khurniyati, M. I., Estiasih, T., Korespondensi, P., Beauty, R., Beauty, R., & Beauty, R. (2015). Pengaruh Konsentrasi Natrium Benzoat Dan Kondisi Pasteurisasi (Suhu Dan Waktu) Terhadap Karakteristik Minuman Sari Apel Berbagai Varietas : Kajian Pustaka. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(2), 523–529.



PROSIDING SEMINAR NASIONAL KUSUMA III

Kualitas Sumberdaya Manusia

“Refleksi Budaya Kemajapahitan: *SDM Unggul Menuju Indonesia Emas 2045 berbasis Sainstek Berwawasan Lingkungan dan Kewirausahaan*”

-
- Lathifah, S. S., Widiastuti, D., Aqilah, S., Amalia, N. N., & Meyradhia, A. G. (2023). Pemberdayaan Masyarakat melalui Diversifikasi Produk Olahan Pala (*Myristica Fragrans*) menjadi Kerupuk Kulit Pala. *Yumary: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(2), 175–182. <https://doi.org/10.35912/yumary.v4i2.2492>
- Munarso, S. J. (2017). Penanganan Pascapanen untuk Peningkatan Mutu dan Daya Saing Komoditas Kakao. *Jurnal Penelitian Dan Pengembangan Pertanian*, 35(3), 111–120. <https://doi.org/10.21082/jp3.v35n3.2016.p111-120>
- Noya, F., Ramadhan, K., Tadale, D. L., & Widyani, N. K. (2021). Peningkatan pengetahuan dan keterampilan kader melalui pelatihan kader posyandu remaja. *Jurnal Masyarakat Mandiri (JMM)*, 5(5), 2314–2322. <http://journal.ummat.ac.id/index.php/jmm/article/view/5257>
- Suhendra, E., Sulaiman, I., & Bakhtiar, B. (2017). Pengaruh Konsentrasi Larutan Perendaman Garam dan Konsentrasi Gula pada Pembuatan Selai dari Daging Buah Pala (*Myristica fragrans*). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 2(1), 297–304. <https://doi.org/10.17969/jimfp.v2i1.2253>
- Tavi Supriana, Rahmanta, & Nurul Fajriah Pinem. (2016). Pemberdayaan Petani Bawang Merah Melalui Penerapan Spo (Standar Prosedur Operasional) Bawang Merah Spesifik Lokasi Yang Berbasis Gap (Good Agricultural Practices). *ABDIMAS TALENTA: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(1), 66–78. <https://doi.org/10.32734/abdimastalenta.v2i1.2201>
- Wenno, N. F. (2015). Prospek Agroindustri Pala Di Wilayah Pesisir (Suatu Studi Dalam Rangka Pemberdayaan Masyarakat Di Desa Seith Kecamatan Leihitu Kabupaten Maluku Tengah). *Piramida Jurnal Kependudukan Dan Pengembangan Sumber Daya Manusia*, 11(2), 88–94.