

Inovasi Pengolahan dan Pemasaran Buah Nipah untuk Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat Desa Kilangan Aceh Singkil

Facri Aliansyah¹, Risky Maulana², Cut Zahara Syamila³, Armawi⁴, Novi Aulia⁵, Asria Wati⁶, Maulida Khairina⁷, Nurhayati⁸, *Cut Nabilla Kesha⁹

^{1,3,4}Fakultas Teknik Universitas Teuku Umar, Alue Peunyarueg, Aceh Barat, 23681, Indonesia

^{2,6,9}Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Teuku Umar, Alue Peunyarueg, Aceh Barat, 23681, Indonesia

⁷Fakultas Pertanian Universitas Teuku Umar, Alue Peunyarueg, Aceh Barat, 23681, Indonesia

⁸Fakultas Ekonomi Universitas Teuku Umar, Alue Peunyarueg, Aceh Barat, 23681, Indonesia

⁵Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Teuku Umar, Alue Peunyarueg, Aceh Barat, 23681, Indonesia

*Corresponding author: cutnabillakesha@utu.ac.id

Abstrak

Desa Kilangan, Kecamatan Singkil, Kabupaten Aceh Singkil, memiliki potensi alam yang besar, salah satunya pohon nipah. Pohon ini menjadi sumber penghasilan masyarakat, terutama dari pucuk dan buahnya. Pucuk nipah digunakan untuk bahan rokok, sedangkan buahnya diolah menjadi produk pangan seperti manisan dan sup. Pengabdian ini bertujuan untuk mengembangkan inovasi pengolahan dan pemasaran buah nipah sebagai upaya pemberdayaan ekonomi masyarakat Desa Kilangan, Aceh Singkil. Buah nipah yang selama ini kurang dimanfaatkan secara optimal memiliki potensi besar sebagai sumber pendapatan tambahan. Program inovasi ini bertujuan mengolah buah nipah menjadi produk bernilai ekonomi tinggi serta membantu masyarakat, terutama ibu rumah tangga, untuk meningkatkan pendapatan. Pelatihan dilakukan dengan pendekatan partisipatif untuk mengajarkan teknik pengolahan dan strategi pemasaran. Pemasaran melalui media sosial memberikan peluang bagi UMKM di Desa Kilangan untuk memperluas pasar, baik di tingkat lokal maupun nasional. Pengabdian ini memberikan kontribusi signifikan terhadap pengembangan ekonomi berbasis potensi lokal serta meningkatkan kualitas hidup masyarakat Desa Kilangan. Hasilnya menunjukkan bahwa produk olahan nipah ini berpotensi memperkuat ekonomi lokal jika dikelola dengan baik.

Kata Kunci: Inovasi Buah Nipah; Usaha Mikro Kecil; Desa Kilangan; Pemasaran.

1. PENDAHULUAN

Desa Kilangan, yang terletak di Kecamatan Singkil, Kabupaten Aceh Singkil, memiliki kekayaan alam berupa pohon nipah yang tumbuh di daerah pesisir [1]. Masyarakat setempat telah memanfaatkan pucuk nipah untuk bahan rokok dan batangnya untuk berbagai keperluan [2]. Namun, buah nipah, yang juga memiliki potensi ekonomi, sering kali diabaikan dan belum banyak diolah menjadi produk bernilai tambah. Mengingat pentingnya sektor pangan, terutama dalam konteks pengembangan usaha mikro kecil (UMK) [3] inovasi dalam pengolahan buah nipah dapat menjadi langkah strategis untuk memperkuat ekonomi lokal [4].

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) memiliki peran krusial dalam perekonomian Indonesia, terutama dalam menyediakan lapangan kerja serta jumlah unit usaha [5]. UMKM merupakan bentuk usaha yang dikelola oleh individu, kelompok, badan usaha kecil, atau keluarga di Indonesia [6]. Di negara berkembang seperti Indonesia, UMKM menjadi tulang punggung sektor ekonomi masyarakat dengan tujuan meningkatkan kemandirian dan pertumbuhan ekonomi [7]. Istilah UMKM mengacu pada kegiatan usaha yang dikelola oleh warga negara, baik secara individu maupun dalam bentuk badan usaha [8].

Nipah merupakan salah satu jenis tanaman palem dari keluarga *Arecaceae*, *subfamili Nypoideae*, dan termasuk dalam genus *Nypa* [9]. Pohon nipah biasanya tumbuh di area rawa-rawa berair payau atau di wilayah pasang surut di dekat pantai, sering kali membentuk komunitas yang dominan di hutan bakau [10].

Nipah (*Nypa fruticans Wurmb*) merupakan palem tanpa batang yang tampak di atas permukaan tanah, membentuk rumpun dengan batang yang berada di bawah tanah [11]. Daunnya mirip dengan daun kelapa, berwarna hijau mengkilap di bagian atas dan agak berdebu di bagian bawah, berbentuk lancet dengan ujung yang meruncing. Tanaman ini tumbuh di tanah berlumpur dengan sistem akar yang rapat dan kuat, serta memiliki kemampuan adaptasi terhadap perubahan kadar air yang lebih baik dibandingkan banyak jenis *mangrove* lainnya [12]. Di Indonesia, nipah dapat ditemukan di berbagai wilayah seperti Sumatera, Kalimantan, Jawa, Maluku, Sulawesi, dan Papua [13].

Buah nipah adalah palem yang tumbuh di hutan bakau atau wilayah pasang surut di tepi laut dan pesisir. Tanaman ini memiliki beberapa nama lokal seperti daonan, buyuk, bobo, dan palean, serta dikenal dengan sebutan Attap palm di Singapura dalam bahasa Inggris. Nama ilmiah dari buah nipah adalah *Nypa fruticans Wurmb*, dan *spesies* ini merupakan satu-satunya dalam *genus Nypa* [13].

Salah satu tantangan yang dihadapi oleh masyarakat Desa Kilangan adalah kurangnya pemanfaatan buah nipah secara optimal. Hingga saat ini, buah nipah lebih banyak dikonsumsi secara langsung, dan upaya pengolahan produk berbahan dasar nipah masih minim. Kurangnya pengetahuan mengenai teknik pengolahan serta strategi pemasaran produk menjadi penghalang utama dalam mengembangkan potensi ekonomi buah nipah. Hal ini menciptakan kesenjangan antara ketersediaan sumber daya alam dengan kemampuan masyarakat untuk memanfaatkannya secara efektif [9][14].

Tujuan dari kegiatan ini adalah untuk meningkatkan nilai tambah buah nipah dengan cara mengembangkan produk olahan baru seperti sup buah dan manisan, serta merancang strategi pemasaran yang inovatif. Program ini diharapkan dapat memberikan peluang usaha baru, khususnya bagi ibu rumah tangga di Desa Kilangan, dan memperluas pasar produk UMK melalui penggunaan media sosial dan platform digital. Melalui pelatihan yang melibatkan masyarakat secara langsung, kegiatan ini juga bertujuan untuk memperkuat ekonomi lokal dan meningkatkan keterampilan masyarakat dalam mengelola usaha kecil.

2. METODE

Kegiatan ini dilaksanakan di Desa Kilangan, Kecamatan Singkil, Kabupaten Aceh Singkil, pada bulan Juli 2024. Sasaran pelatihan ini adalah ibu-ibu di Desa Kilangan, dan kegiatan dilakukan secara langsung di rumah warga. Implementasi program menggunakan metode partisipatif dengan pendekatan sosial masyarakat. Mahasiswa menyelenggarakan pelatihan dengan pendekatan andragogi, yaitu pembelajaran bagi orang dewasa. Adapun tahapan kegiatan yang dilakukan oleh tim meliputi:



Gambar 1: Bagan Kegiatan

A. Penyampaian Materi Pelatihan UMKM Buah Nipah ke Masyarakat

Tahap pertama melibatkan penyampaian materi pelatihan kepada masyarakat Desa Kilangan, terutama terkait inovasi pengolahan buah nipah. Materi yang disampaikan mencakup teknik pengolahan, pemanfaatan sumber daya lokal, dan dasar-dasar pemasaran. Pelatihan ini

menggunakan pendekatan andragogi, dengan metode partisipatif yang melibatkan peserta secara langsung seperti terlihat pada gambar 2.



Gambar 2: Penyampaian Materi Pelatihan

B. Pengolahan Sup dan Manisan Buah Nipah

Pada tahap kedua, peserta pelatihan diajarkan secara praktis cara mengolah buah nipah menjadi produk kuliner, yaitu sup buah nipah dan manisan buah nipah. Kegiatan ini mencakup pemilihan bahan baku, proses pengolahan, hingga pengemasan produk yang siap dipasarkan.



Gambar 3: Pengolahan Buah Nipah

C. Pemasaran UMKM Buah Nipah

Tahap terakhir adalah pelatihan terkait strategi pemasaran produk hasil olahan. Masyarakat diajarkan cara memasarkan produk sup dan manisan buah nipah, baik secara langsung di pasar

lokal maupun melalui platform digital seperti media sosial, untuk meningkatkan daya saing produk di pasar yang lebih luas.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil dari program KKN yang dilaksanakan di Desa Kilangan menunjukkan bahwa inovasi pengolahan buah nipah menjadi sup dan manisan memberikan dampak positif bagi masyarakat, khususnya ibu rumah tangga. Buah nipah yang sebelumnya dianggap kurang bernilai, berhasil diolah menjadi produk kuliner yang memiliki potensi ekonomi cukup besar. Sup dan manisan berbahan dasar buah nipah yang dihasilkan dari program ini tidak hanya menjadi produk baru yang menarik tetapi juga diharapkan dapat membuka peluang usaha baru dalam skala UMKM di desa tersebut.

Dalam pelaksanaan kegiatan, pemilihan buah nipah dilakukan secara cermat. Buah yang digunakan dipilih berdasarkan tingkat kematangannya untuk memastikan tekstur yang ideal dalam pembuatan sup dan manisan. Pemilihan buah nipah yang tepat sangat penting karena buah yang terlalu tua akan menghasilkan tekstur yang keras, sedangkan buah yang terlalu muda belum memiliki daging yang sesuai untuk diolah.



Gambar 4: Buah Nipah

Pelatihan pembuatan produk ini juga berhasil meningkatkan keterampilan masyarakat dalam mengolah buah nipah. Proses pengolahan dilakukan mulai dari tahap pengupasan buah nipah hingga pembuatan produk akhir seperti sup buah yang segar dan manisan nipah yang tahan lama. Inovasi dalam pengolahan ini membantu mengubah pandangan masyarakat terhadap potensi buah nipah, yang sebelumnya kurang dimanfaatkan, menjadi komoditas bernilai ekonomis. Adapun cara pembuatan sup dan manisan buah nipah seperti dijelaskan berikut:

A. Proses pembuatan sup buah nipah:

- kupas buah Nipah dan pisahkan daging buah dengan kulitnya.
- bambil sisa² kulit buahnya sampai bersih lalu cuci, diam beberapa saat, lalu potong dadu.
- siapkan wajan/tempat untuk mencampurkan semua bahan sup buah.
- tuangkan semua buah yang sudah di potong² dadu, seperti semangka, melon, naga, serta yang utama buah Nipah.
- lalu, tuangkan susu secukupnya dan sirup untuk pewarna merah.
- tambahkan sedikit air, lalu aduk sampai semua tercampur rata.
- isi kedalam cup 300 ml dan tambahkan keju di atasnya.

Hasil dari pengolahan buah nipah menjadi sup buah nipah yang telah dikemas seperti ditampikan pada Gambar 5



Gambar 5: Sup Buah Nipah

Selanjutnya dilakukan juga penyuluhan terhadap proses pembuatan manisan buah nipah yang dilakukan oleh mahasiswa dan instruktur yang mengikuti kegiatan tersebut. Untuk proses pembuatan manisan nipah seperti dijelaskan berikut.

B. Proses pembuatan manisan:

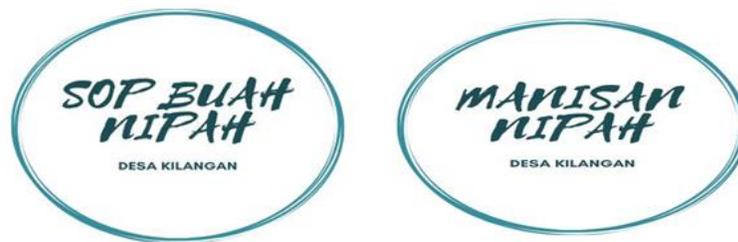
- kupas buah Nipah, lalu pisahkan daging dengan kulitnya.
- bersihkan sisa-sisa kulitnya dan cuci hingga bersih.
- diamkan beberapa saat agar tidak terlalu berair.
- lalu potong² agar buahnya tidak terlalu keras saat telah menjadi manisan.
- rebus buah yang sudah di potong tersebut sekitar 10-30 menit.
- lalu tiriskan agar tidak terlalu berair.
- lalu siapkan wadah untuk merebus kembali buah Nipah di barengi dengan gula dan sirup merah agar warnanya cantik.
- tuangkan buah Nipah yang telah di potong, lalu aduk hingga gula, sirup dan buah nipah tersebut menyatu.
- tunggu sampai airnya susut dan mengental.
- pindahkan manisan yang telah di masak ke dalam wajan besar untuk proses selanjutnya.
- fermentasi selama dua malam agar manisannya enak dinikmati.
- isi ke dalam cup ukuran 100 ml.

Hasil dari pengemasan manisan buah nipah yang telah diolah di awal dan telah dimasukkan ke dalam wadah kemasan seperti terlihat pada Gambar 6.



Gambar 6: Manisan Buah Nipah

Selain pengolahan, pemasaran juga menjadi fokus utama dalam program ini. Produk sup dan manisan buah nipah dipasarkan melalui media sosial, yang memungkinkan masyarakat memperluas jangkauan pasar mereka. Pengemasan produk dalam bentuk cup yang modern dan menarik juga memberikan nilai tambah, sehingga produk terlihat lebih profesional dan siap bersaing di pasar yang lebih luas. Logo sup buah nipah dan manisan nipah seperti tampak pada Gambar 7. Dengan adanya strategi pemasaran ini, diharapkan UMKM di Desa Kilangan dapat berkembang secara berkelanjutan.



Gambar 7: Logo Kemasan Buah Nipah

4. PENUTUP

Kegiatan pengabdian masyarakat dalam pemberdayaan pengolahan dan pemasaran buah nipah di Desa Kilangan telah berhasil mencapai tujuan utamanya. Melalui serangkaian pelatihan, masyarakat berhasil menguasai teknik pengolahan buah nipah menjadi dua produk utama, yaitu sup buah nipah dan manisan buah nipah, yang memiliki potensi pasar yang menjanjikan. Selain itu, peserta juga mendapatkan keterampilan dalam memasarkan produk mereka melalui media digital, yang secara langsung meningkatkan akses pasar dan potensi penjualan. Keberhasilan program ini diukur dari peningkatan keterampilan pengolahan produk, kemampuan pemasaran, dan peningkatan pendapatan bagi peserta. Meskipun demikian, beberapa tantangan seperti keterbatasan alat pengolahan dan ketersediaan bahan baku masih perlu diperbaiki. Peningkatan infrastruktur produksi dan dukungan lebih lanjut dari pemerintah sangat diperlukan untuk memastikan keberlanjutan usaha ini.

Harapan kedepan, peluang pengembangan UMKM berbasis buah nipah sangat besar baik melalui peningkatan kapasitas produksi maupun diversifikasi produk. Dengan dukungan yang tepat, pengolahan buah nipah dapat menjadi sumber ekonomi baru yang berkelanjutan bagi masyarakat pesisir, khususnya di Desa Kilangan. Program ini juga berpotensi untuk direplikasi di daerah lain dengan sumber daya alam serupa, guna mendukung pemberdayaan ekonomi berbasis potensi lokal.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Mahyuddin, "Kabupaten Aceh Timur," *Website Aceh Timur*, no. 3, pp. 1–3, 2023, [Online]. Available: <https://acehtimurkab.go.id/>
- [2] R. Agustina, D. Muhammad, Y. Khairul, and A. Alhusna, "Inovasi Pengolahan Buah Nipah (*Nypa fruticans*) sebagai Strategi Diversifikasi Pangan Lokal untuk Ketahanan Pangan Masyarakat Pesisir," no. September, pp. 1–9, 2024.
- [3] A. S. Prasetyo and A. Kamil, "Digitalisasi Umkm Pada Sektor Pariwisata Laut Pesisir Utara Madura Di Masa Pandemi Covid-19," *Competence J. Manag. ...*, vol. 01, no. 2, pp.

- 1–23, 2023, [Online]. Available:
<https://journal.trunojoyo.ac.id/kompetensi/article/view/22118%0Ahttps://journal.trunojoyo.ac.id/kompetensi/article/download/22118/8855>
- [4] Q. Aprilia, N. N. Afida, R. Melawati, and ..., “Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat Melalui Pelatihan Olahsan Bawang Merah Menjadi Makanan Variatif,” *Harmon. Sos. J. ...*, no. 4, 2024, [Online]. Available:
<https://pkm.lpkd.or.id/index.php/Harmoni/article/view/650%0Ahttps://pkm.lpkd.or.id/index.php/Harmoni/article/download/650/1030>
- [5] A. H. Aliyah, “Peran Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) untuk Meningkatkan Kesejahteraan Masyarakat,” *Welf. J. Ilmu Ekon.*, vol. 3, no. 1, pp. 64–72, 2022, doi: 10.37058/wlfr.v3i1.4719.
- [6] I. Y. Niode and E. Rahman, “Desain Pengembangan Potensi UMKM Berbasis Ekonomi Kreatif dan Pariwisata Bahari dan Implikasinya Terhadap Ketahanan Ekonomi Wilayah (Studi di Kabupaten Bone Bolango, Provinsi Gorontalo),” *J. Ketahanan Nas.*, vol. 28, no. 3, pp. 277–296, 2022, doi: 10.22146/jkn.77943.
- [7] A. Fernando, M. Silaban, Y. Romadhona, D. K. Nisa, M. R. Alfareza, and A. A. Rizkika, “Jurnal Bina Desa Inovasi Produk UMKM Melalui Pelatihan Pengolahan Pepaya Menjadi Abon Pepaya Sebagai Peluang Usaha di Desa Jiwan Pendahuluan,” vol. 6, no. 1, pp. 69–75, 2024.
- [8] C. Cheren and H. Haryanto, “Penerapan Strategi Digital Marketing pada UMKM KuroKoci Meow & Woof,” *J. Pengabdi. Kpd. ...*, pp. 485–497, 2022, [Online]. Available:
<http://ejournal.sisfokomtek.org/index.php/jpkm/article/view/574%0Ahttp://ejournal.sisfokomtek.org/index.php/jpkm/article/download/574/431>
- [9] H. Hardiansyah and N. Noorhidayati, “Keanekaragaman Jenis Pohon pada Vegetasi Mangrove di Pesisir Desa Aluh-Aluh Besar Kabupaten Banjar,” *Wahana-Bio J. Biol. dan Pembelajarannya*, vol. 12, no. 2, p. 71, 2020, doi: 10.20527/wb.v12i2.9540.
- [10] D. Tranggono, A. Yusuf, and P. Firdaus, “Pemberdayaan masyarakat melalui inovasi lokal,” no. September, 2020.
- [11] Y. E. Fathurrohman, “Peran Media Sosial Sebagai Ujung Tombak Pemasaran Bagi Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM),” *Semin. Nas. Pembang. Pertan.*, vol. 1, no. 69, pp. 508–515, 2016.
- [12] P. L. Putri and B. Widadi, “Peran Inovasi dalam Pengembangan Model Bisnis UMKM di Era Digital,” *Maeswara J. Ris. Ilmu Manaj. dan Kewirausahaan*, vol. 2, no. 4, pp. 180–189, 2024, doi: 10.61132/maeswara.v2i4.1113.
- [13] P. Biologi *et al.*, “Analisis Karakteristik Morfologi Tumbuhan Nipah (*Nypa fruticans*) Berdasarkan Habitat,” *Edukasi dan Sos.*, vol. 1, no. 01, pp. 1–5, 2023.
- [14] M. Kayoi, J. F. Wanma, and B. M. G. Sadsoeitoeboen, “DESKRIPSI PEMANFAATAN NIPAH (*Nypa fruticans* Wurm.) BERBASIS PENGETAHUAN LOKAL MASYARAKAT KAMPUNG NAREI KABUPATEN KEPULAUAN YAPEN,” *J. Kehutan. Papuaasia*, vol. 4, no. 1, pp. 76–85, 2018.