

PELATIHAN PRODUK OLAHAN PERMEN PINANG: PERMEN DI KAMPUNG MARIBU, PAPUA

**Yuliana Ruth Yabansabra¹⁾, Janviter Manalu²⁾, Lisye Iriana Zebua³⁾,
Krisna Dewi⁴⁾, Irene Lingga⁵⁾, Eva Susanty Simaremare⁶⁾**

^{1,3,4,5,6)} Fakultas Teknik, Universitas Cenderawasih,

²⁾ Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Cenderawasih
evasmare13@gmail.com

Abstract

Maribu Village, Jayapura Regency, Papua, holds considerable potential for developing areca nut (*Areca catechu*) as a local commodity of economic value. However, its utilization has so far been limited to traditional consumption and raw sales, which provide minimal added value. This community service program aimed to enhance the knowledge and skills of Maribu Youth Organization members in processing areca nut into confectionery products, specifically areca nut candy. The program was implemented through In-Service Training (IST), which provided conceptual understanding of areca nut potential, basic hygiene, ingredients, and production processes, and On-Service Training (OST), which offered direct practice in making areca nut candy. Evaluation applied a one-group pretest–posttest design using knowledge questions and participant satisfaction surveys. The results indicated a significant improvement, with more than 95% of participants reporting understanding of the ingredients, steps, and production process after the training, compared to low initial knowledge levels (only 28–36%). Attendance reached more than 90%, with the majority of participants in the productive age group (21–30 years) and predominantly women (80%). These findings demonstrate that areca nut candy training is effective in enhancing community capacity while also creating opportunities for sustainable local food-based entrepreneurship.

Keywords: Candy, nut (Areca catechu), karang taruna, Papua.

Abstrak

Kampung Maribu, Kabupaten Jayapura, Papua, memiliki potensi besar dalam pengembangan pinang (*Areca catechu*) sebagai komoditas lokal yang bernilai ekonomi. Namun, pemanfaatannya selama ini masih terbatas pada penjualan dalam bentuk mentah dan konsumsi tradisional sehingga belum memberikan nilai tambah yang signifikan. Kegiatan pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan pemuda Karang Taruna Maribu dalam mengolah pinang menjadi produk pangan berupa permen. Metode pelaksanaan dilakukan melalui In-Service Training (IST) untuk memberikan pemahaman konseptual mengenai potensi pinang, higienitas dasar, bahan, serta proses produksi, dan On-Service Training (OST) berupa praktik langsung pembuatan permen pinang. Evaluasi dilakukan dengan desain one-group pretest–posttest menggunakan instrumen berupa soal pengetahuan dan angket kepuasan peserta. Hasil menunjukkan adanya peningkatan signifikan, di mana lebih dari 95% peserta menyatakan memahami bahan, langkah, serta proses pembuatan permen setelah pelatihan, dibandingkan dengan pengetahuan awal yang masih rendah (hanya 28–36%). Tingkat presensi peserta mencapai lebih dari 90%, dengan mayoritas berasal dari kelompok usia produktif (21–30 tahun) dan didominasi perempuan (80%). Temuan ini menegaskan bahwa pelatihan pembuatan permen pinang efektif dalam meningkatkan kapasitas masyarakat sekaligus membuka peluang pengembangan wirausaha berbasis pangan lokal yang berkelanjutan.

Keywords: Permen, pinang, Karang Taruna, Papua.

PENDAHULUAN

Kampung Maribu di Kecamatan Sentani Barat, Kabupaten Jayapura, Papua, memiliki kondisi biofisik dan sosial-ekonomi yang mendukung tumbuhnya pinang (*Areca catechu*) (Irwanto & Irsyam, 2021; Iyer, 2022; Suraida et al., 2020) secara melimpah. Secara kultural, pinang telah lama dimanfaatkan dalam tradisi dan konsumsi sehari-hari masyarakat Papua, namun pemanfaatannya di tingkat komunitas masih didominasi penjualan dalam bentuk mentah dengan nilai tambah rendah (Ansari et al., 2021; Fakdawer et al., 2023; Mardhiyani, 2023). Sementara itu, referensi farmakognosi dan tinjauan mutakhir menunjukkan *A. catechu* kaya komponen bioaktif (mis. tanin, polifenol/alkaloid tertentu) dengan potensi aplikasi pangan dan kesehatan (Matin et al., 2015; Mohanraju, 2017; Silalahi, 2019). Hal ini membuka peluang hilirisasi melalui produk sederhana bernilai jual seperti permen pinang berbahan ekstrak pinang yang relevan dengan kebutuhan personal care (Almasyhuri & Pusat, 2019; Mardhiyani, 2023; Suparno et al., 2021). Data lapangan dan dokumen program menunjukkan masih terdapat kesenjangan keterampilan teknis pengolahan, manajemen usaha, dan pemasaran digital pada pemuda Karang Taruna di Maribu, sehingga peluang ekonomi dari komoditas lokal belum terkonversi optimal menjadi pendapatan berkelanjutan.

Intervensi pengabdian yang dilaksanakan memfokuskan pada pelatihan teknis terapan pembuatan permen pinang sebagai titik awal untuk wirausaha berbasis komunitas. Pendekatan ini konsisten dengan pembelajaran dari pengabdian/riset

terdahulu tim pada komoditas lokal lain di Papua (budidaya/olah hasil, desain sediaan herbal, dan kewirausahaan komunitas) (Simaremare et al., 2019, 2024; Yabansabra et al., 2023), serta sejalan dengan praktik pengembangan produk pangan fungsional skala rumah tangga (mis. teknik proses dan higienitas dasar) (Fadhila et al., 2023). Secara ekonomi, diversifikasi produk berbasis pinang berpotensi meningkatkan nilai tambah dan membuka peluang kerja baru bagi pemuda; secara sosial, pelatihan kolaboratif memperkuat peran Karang Taruna sebagai agen perubahan; dan secara kelembagaan, integrasi materi teknis-manajerial-digital dapat menjadi fondasi pembentukan kelompok usaha bersama yang berkelanjutan. Fokus artikel ini adalah mendeskripsikan proses dan luaran awal pelatihan pembuatan permen pinang pada Karang Taruna Maribu sebagai model quick wins hilirisasi potensi lokal.

METODE PELAKSANAAN

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dirancang sebagai pelatihan terapan dengan mengombinasikan *In-Service Training* (IST) untuk penguatan konsep dan *On-Service Training* (OST) untuk praktik langsung. Evaluasi kegiatan menggunakan desain one-group pretest–posttest terhadap peserta Karang Taruna Pemaker–Maribu, dengan lokasi kegiatan dipusatkan di Balai Desa Kampung Maribu, Sentani Barat, Jayapura, Papua. Peserta merupakan pemuda/i berusia 18–35 tahun yang direkrut melalui kerja sama dengan ketua Karang Taruna dan pemerintah desa, menggunakan pendekatan total sampling berbasis komunitas. Dalam pelaksanaan, mitra Karang Taruna

berperan menyiapkan lokasi dan mengikuti seluruh tahapan pelatihan, sedangkan tim pengabdian dari Universitas Cenderawasih berfungsi sebagai fasilitator, penyedia bahan dan alat, serta pendamping evaluasi dan keberlanjutan kegiatan.

Materi pelatihan difokuskan pada pemanfaatan pinang sebagai bahan baku produk pangan dengan menitikberatkan pada aspek higienitas dasar, formulasi bahan, proses produksi permen, teknik pengemasan, dan label sederhana. Alat dan bahan yang digunakan meliputi ekstrak/biji pinang, gula, susu, butter, garam, soda kue, serta peralatan dapur sederhana (timbangan, mortar-pestle, panci pemanas, termometer masak, nampan, gelas ukur, dan saringan). Prosedur pembuatan permen pinang dilaksanakan secara terstandar melalui tahapan: mencampur bahan utama, memanaskan hingga mencapai suhu $\pm 127^{\circ}\text{C}$, kemudian menambahkan ekstrak pinang. Adonan yang sudah homogen dituangkan ke dalam cetakan, diratakan hingga tipis, dibiarkan mengeras pada suhu ruang, lalu dipotong menjadi bentuk kotak.

Instrumen evaluasi yang digunakan berupa *pretest* dan *posttest* masing-masing 10 soal untuk menilai pengetahuan teknis, serta angket kepuasan peserta. Indikator keberhasilan ditetapkan berdasarkan peningkatan skor pengetahuan minimal 75% dari nilai awal, partisipasi aktif peserta, serta keberhasilan menghasilkan prototipe permen pinang yang dapat direplikasi pada skala rumah tangga. Data kuantitatif dianalisis menggunakan statistik deskriptif (rerata, selisih, persentase perubahan), sementara data kualitatif berupa komentar dan observasi dianalisis secara tematik. Seluruh peserta memberikan persetujuan sadar lisan,

dengan identitas dijaga kerahasiaannya pada publikasi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Presensi peserta pada kegiatan sosialisasi dan pelatihan pembuatan permen pinang di Kampung Maribu tercatat sangat tinggi, yaitu lebih dari 90% anggota Karang Taruna yang diundang hadir dan mengikuti seluruh rangkaian kegiatan. Tingkat kehadiran yang konsisten dari sesi *In-Service Training* (IST) hingga *On-Service Training* (OST) menunjukkan antusiasme dan komitmen peserta terhadap materi yang diberikan, sekaligus menegaskan relevansi program dengan kebutuhan komunitas. Kehadiran yang hampir penuh ini memperkuat temuan bahwa sebagian besar peserta sebelumnya belum mengetahui cara pengolahan pinang menjadi produk bernilai tambah, sehingga pelatihan menjadi sarana penting untuk memperoleh pengetahuan dan keterampilan baru. Tingginya presensi juga dapat dipandang sebagai modal sosial yang berharga, karena mencerminkan adanya dukungan kolektif dalam kelompok Karang Taruna untuk menjadi agen difusi inovasi dan mendorong keberlanjutan pengembangan produk olahan pinang di tingkat komunitas.

Presensi peserta yang tinggi pada kegiatan sosialisasi dan pelatihan pembuatan permen pinang di Kampung Maribu tidak dapat dilepaskan dari komposisi demografi peserta yang sebagian besar berada pada kelompok usia produktif. Data menunjukkan bahwa 52% peserta berusia 21–30 tahun dan 32% berusia 15–20 tahun (Tabel 1), sehingga mayoritas peserta merupakan generasi muda yang memiliki motivasi besar untuk belajar dan berinovasi. Kehadiran yang hampir penuh ini

mencerminkan tingginya antusiasme pemuda dalam menggali keterampilan baru yang berpotensi dikembangkan sebagai peluang usaha berbasis potensi lokal.

Dari sisi jenis kelamin, dominasi wanita sebanyak 80% juga berperan penting dalam keberhasilan program, karena kelompok ini sering kali lebih aktif dalam kegiatan rumah tangga maupun usaha kecil berbasis pangan. Dengan demikian, kombinasi antara tingkat presensi yang tinggi, dominasi peserta usia produktif, dan keterlibatan perempuan menjadi modal sosial yang signifikan dalam mendukung keberlanjutan pemanfaatan pinang sebagai produk olahan bernilai tambah di Kampung Maribu.

Tabel 1. Data peserta pelatihan permen pinang

Umur		
Umur	Jumlah	Persentase
15-20	8	32%
21-30	13	52%
31-40	3	12%
>41	1	4%
Total	25	
Jenis kelamin		
Pria	5	20%
Wanita	20	80%
Total	25	

Tahap Awal

Awal kegiatan dilaksanakan mulai dari persiapan dari kampus di bulan Juli 2025. Tahap awal kegiatan sosialisasi dan pelatihan pembuatan permen pinang diawali dengan koordinasi antara tim pengabdian, pemerintah desa, dan Karang Taruna Maribu untuk menyusun jadwal, menyiapkan lokasi di Balai Desa, serta menyiapkan bahan dan peralatan praktik. Pada tahap ini juga dilakukan identifikasi karakteristik peserta, yang menunjukkan bahwa mayoritas berasal

dari kelompok usia produktif (52% berusia 21–30 tahun dan 32% berusia 15–20 tahun) serta didominasi oleh perempuan (80%). Kondisi tersebut memberikan dasar yang kuat bagi keberhasilan program karena peserta relatif adaptif terhadap keterampilan baru dan berpotensi mengembangkan usaha berbasis pangan lokal di tingkat rumah tangga maupun komunitas.

Tahap Kegiatan

Tahap pelaksanaan mencakup dua bentuk kegiatan utama, yaitu *In-Service Training* (IST) dan *On-Service Training* (OST). IST dilakukan melalui sosialisasi, diskusi, dan pemaparan mengenai potensi pinang, higienitas dasar, serta pengenalan bahan baku dan proses pembuatan permen. Sementara itu, OST difokuskan pada praktik langsung, mulai dari mencampur bahan, memanaskan hingga suhu $\pm 127^{\circ}\text{C}$, menambahkan ekstrak pinang dan bahan pendukung, hingga pencetakan permen menjadi produk akhir. Keterlibatan aktif peserta terlihat dari tingkat presensi yang tinggi dan antusiasme dalam mengikuti setiap tahapan, sehingga tidak hanya meningkatkan pengetahuan, tetapi juga menghasilkan prototipe permen pinang yang dapat direplikasi secara mandiri di rumah.

Evaluasi Kegiatan sosialisasi

Evaluasi kegiatan dilakukan dengan menganalisis data *pre-test* dan *post-test* yang telah dilakukan masyarakat desa Dondai melalui google form. Pertanyaan meliputi data demografi seluruh masyarakat yang kemudian dilanjutkan dengan pertanyaan yang berkaitan dengan materi kegiatan yang akan dan sudah dilakukan.

Tingkat pengetahuan Masyarakat terhadap pemanfaatan pinang sebagai produk makan yang lebih bernilai ekonomis.

Hasil kuesioner menunjukkan bahwa sebelum intervensi hanya 24% peserta yang pernah mengikuti sosialisasi pemanfaatan pinang, sedangkan mayoritas sebesar 76% belum pernah memperoleh paparan kegiatan serupa. Temuan ini mengindikasikan rendahnya tingkat akses informasi dan minimnya kegiatan penyuluhan terkait diversifikasi produk pinang di Kampung Maribu, sehingga sebagian besar peserta dapat dikategorikan sebagai pemula yang membutuhkan materi penguatan dasar. Kondisi tersebut sekaligus menjelaskan mengapa nilai awal pengetahuan relatif rendah serta membuka peluang terjadinya peningkatan yang signifikan pasca pelatihan. Lebih jauh, kelompok kecil peserta yang telah memiliki pengalaman sebelumnya berpotensi diberdayakan sebagai mentor sebaya untuk mempercepat transfer pengetahuan dan keterampilan kepada anggota lainnya. Dengan demikian, data ini menegaskan pentingnya strategi pelatihan yang terstruktur, berorientasi pada pemahaman dasar, serta keberlanjutan program melalui penguatan kapasitas internal komunitas.

Tabel 2. Tingkat pengetahuan Masyarakat terhadap pemanfaatan pinang sebagai produk makan yang lebih bernilai ekonomis.

Pengetahuan	Persentase	
	Ya	Tidak
Pinang dapat digunakan untuk produk yang lebih bermanfaat selalu untuk dikunyah	36%	64%
Pinang sudah dibuat dalam bentuk produk makanan	16%	84%

Hasil kuesioner menunjukkan bahwa hanya 36% responden yang

mengetahui potensi pinang untuk diolah menjadi produk yang lebih bermanfaat selain sekadar dikunyah, sedangkan 64% lainnya belum memiliki pengetahuan tersebut (Tabel 2). Data ini mencerminkan rendahnya pemahaman masyarakat terhadap peluang diversifikasi produk pinang, padahal secara ilmiah pinang diketahui mengandung senyawa bioaktif yang berpotensi dikembangkan dalam berbagai bentuk produk pangan maupun kesehatan. Rendahnya literasi mengenai pemanfaatan alternatif ini menjadi salah satu faktor yang menyebabkan praktik pengolahan pinang di tingkat lokal masih terbatas pada konsumsi tradisional.

Lebih lanjut, hanya 16% responden yang pernah mengetahui bahwa pinang sudah diolah menjadi produk makanan, sementara mayoritas 84% belum memiliki informasi mengenai hal tersebut. Fakta ini memperlihatkan adanya kesenjangan pengetahuan yang cukup besar mengenai inovasi produk turunan pinang. Oleh karena itu, pelatihan pembuatan permen pinang dalam kegiatan pengabdian ini menjadi sangat relevan, tidak hanya untuk meningkatkan keterampilan teknis masyarakat, tetapi juga untuk memperluas wawasan mereka mengenai nilai tambah dan prospek ekonomi dari pengembangan produk lokal berbasis pinang.

Tingkat pengetahuan masyarakat terhadap Pembuatan permen pinang

Tabel 3 memperlihatkan kondisi pengetahuan awal peserta pelatihan mengenai pengolahan pinang menjadi produk olahan berupa permen. Sebanyak 36% responden mengetahui bahwa pinang dapat dibuat menjadi permen, sedangkan mayoritas 64%

belum mengetahui hal tersebut. Data ini menunjukkan bahwa sebagian besar masyarakat masih memahami pinang sebatas bahan konsumsi tradisional yang dikunyah, tanpa menyadari adanya potensi diversifikasi produk dengan nilai tambah yang lebih tinggi. Hal ini sejalan dengan temuan sebelumnya bahwa pemanfaatan pinang di Papua umumnya masih terbatas pada bentuk segar tanpa proses pengolahan lanjutan.

Tabel 3. Tingkat pengetahuan masyarakat terhadap Pembuatan permen pinang

Pengetahuan	Persentase	
	Ya	Tidak
Pinang dapat dibuat permen	36%	64%
Bahan-bahan yang digunakan dalam membuat permen pinang	28%	72%
Langkah-langkah dalam membuat permen pinang	28%	72%

Selanjutnya, pengetahuan responden mengenai bahan-bahan pembuatan permen pinang juga relatif rendah. Hanya 28% yang mengetahui komposisi dasar seperti gula, susu, butter, dan ekstrak pinang, sedangkan 72% tidak mengetahuinya. Rendahnya pengetahuan ini dapat dipengaruhi oleh minimnya akses informasi dan ketiadaan pengalaman praktis dalam memanfaatkan pinang sebagai bahan baku pangan. Padahal, literatur mengenai teknologi pangan lokal menyebutkan bahwa formulasi bahan merupakan aspek fundamental dalam keberhasilan produksi permen, baik dari segi rasa, tekstur, maupun daya simpan.

Lebih jauh, tingkat pengetahuan peserta terkait langkah-langkah pembuatan permen pinang juga hanya 28%, sedangkan 72% tidak mengetahui prosesnya. Hal ini menandakan adanya kesenjangan keterampilan teknis yang cukup besar, sehingga kegiatan pelatihan berbasis praktik (On Service Training) menjadi krusial. Dengan demonstrasi langsung dan

pendampingan, peserta tidak hanya memahami urutan proses seperti pemanasan hingga suhu $\pm 127^{\circ}\text{C}$, pencampuran bahan, dan pencetakan, tetapi juga dapat menginternalisasi standar higienitas dasar dalam produksi pangan. Pendekatan ini diharapkan mampu mengubah pengetahuan yang semula rendah menjadi keterampilan praktis yang siap diterapkan dalam konteks wirausaha lokal berbasis pinang.

Hasil awal menunjukkan bahwa pengetahuan peserta tentang pembuatan permen pinang masih rendah: hanya 36% yang mengetahui bahwa pinang dapat dibuat permen, sementara pemahaman tentang bahan-bahan dan langkah-langkah pembuatannya bahkan lebih rendah (28%). Kondisi ini menegaskan adanya kesenjangan informasi yang cukup besar, dimana mayoritas masyarakat belum memiliki literasi dasar mengenai potensi pengolahan pinang. Temuan ini konsisten dengan karakteristik awal responden yang sebagian besar belum pernah mengikuti sosialisasi atau pelatihan serupa, sehingga wajar bila baseline pengetahuan masih terbatas.



Gambar 1. Pembuatan permen oleh peserta

Evaluasi peserta terhadap permen yang dibuat dalam pelatihan

Namun, setelah kegiatan pelatihan selesai, data menunjukkan lonjakan yang sangat signifikan: lebih dari 95% peserta menjawab “Ya” pada

seluruh indikator pengetahuan. Perubahan ini menggambarkan keberhasilan metode pelatihan berbasis In-Service Training (IST) dan On-Service Training (OST) dalam meningkatkan pemahaman sekaligus keterampilan praktis peserta. Peningkatan tersebut tidak hanya menandakan efektivitas transfer ilmu yang dilakukan, tetapi juga menunjukkan kesiapan masyarakat untuk mereplikasi proses pembuatan permen pinang secara mandiri. Dengan demikian, kegiatan ini berkontribusi langsung pada peningkatan kapasitas lokal dan membuka peluang bagi pengembangan usaha kecil berbasis komoditas pinang di Kampung Maribu.

Tabel 4. Evaluasi peserta terhadap permen pinang yang dibiak dalam kegiatan

Pernyataan	1	2	3	4	5
Rasa permen	4	0	8	36	52
Warna permen	0	0	20	24	56
Tekstur permen	0	4	12	24	60
Kemasan permen	4	8	8	20	60
Step-step yang diajarkan dalam kegiatan ini dalam pembuatan permen	0	8	4	24	64

Keterangan:

1. Sangat tidak puas
2. Tidak puas
3. Cukup puas
4. Puas
5. Sangat puas

Tabel 4 menggambarkan tingkat kepuasan peserta terhadap berbagai aspek hasil pelatihan pembuatan permen pinang, meliputi rasa, warna, tekstur, kemasan, serta kejelasan tahapan (*step-step*) yang diajarkan. Data ini

memberikan gambaran menyeluruh tentang bagaimana produk dan proses pelatihan diterima oleh peserta.

Pertama, pada aspek rasa permen, mayoritas peserta menyatakan puas (36%) dan sangat puas (52%), meskipun terdapat 4% yang merasa sangat tidak puas serta 8% yang cukup puas. Hal ini menunjukkan bahwa secara umum formulasi dan cita rasa permen pinang diterima dengan baik oleh peserta. Demikian pula pada aspek warna permen, sebanyak 56% merasa sangat puas dan 24% puas, dengan hanya 20% yang menilai cukup puas, serta tidak ada yang menyatakan tidak puas. Data ini mengindikasikan bahwa warna produk sesuai dengan ekspektasi peserta, meskipun masih ada ruang perbaikan dalam konsistensi pewarnaan.

Kepuasan juga relatif tinggi pada tekstur permen, dengan 60% peserta sangat puas dan 24% puas, sementara 12% menilai cukup puas dan 4% tidak puas. Hasil ini memperlihatkan bahwa teknik pengolahan cukup berhasil menghasilkan tekstur yang baik, meski perlu perbaikan pada aspek homogenitas dan kekenyalan. Sementara itu, aspek kemasan permen menampilkan variasi tanggapan: 60% sangat puas dan 20% puas, namun masih ada 8% tidak puas serta 4% sangat tidak puas. Hal ini menunjukkan bahwa meskipun mayoritas sudah menerima kemasan dengan baik, ada sebagian peserta yang menilai kemasan masih kurang menarik atau belum memenuhi standar pemasaran.

Terakhir, tingkat kepuasan terhadap step-step pembuatan permen yang diajarkan sangat tinggi, dengan 64% sangat puas dan 24% puas. Hanya 8% yang merasa tidak puas dan 4% cukup puas. Data ini menegaskan bahwa metode pelatihan berbasis praktik yang digunakan (In Service

Training dan On Service Training) efektif dalam memberikan pemahaman yang jelas dan terstruktur kepada peserta. Secara keseluruhan, hasil evaluasi kepuasan ini menunjukkan penerimaan positif peserta terhadap produk maupun metode pelatihan, sekaligus memberikan masukan bahwa aspek kemasan dan konsistensi tekstur masih dapat ditingkatkan agar produk permen pinang lebih kompetitif di pasar.

Tingkat pengetahuan Masyarakat terhadap potensi pasar dari permen pinang

Data pada Tabel 5 menunjukkan bahwa sebagian besar peserta (64%) meyakini permen pinang memiliki nilai jual tinggi di pasar lokal, sementara 36% lainnya belum memiliki pandangan demikian. Hal ini mengindikasikan adanya optimisme dari mayoritas peserta terhadap potensi ekonomi produk berbasis pinang, khususnya dalam menjawab kebutuhan pasar lokal yang semakin terbuka terhadap produk olahan tradisional dengan nilai tambah. Pengetahuan ini juga menegaskan bahwa diversifikasi produk pinang, seperti permen, dipandang mampu meningkatkan daya saing serta memberikan peluang pendapatan baru bagi masyarakat.

Tabel 5. Tingkat pengetahuan masyarakat terhadap potensi pasar dari permen pinang

Pengetahuan	Persentase	
	Tidak	Ya
Potensi permen pinang memiliki nilai jual tinggi di pasar lokal	36%	64%
Permen pinang bisa berkembang ke skala nasional	28%	72%

Lebih lanjut, persepsi peserta terhadap prospek pengembangan permen pinang pada skala yang lebih

luas juga terlihat positif, dengan 72% menyatakan bahwa produk ini berpotensi berkembang ke tingkat nasional, sedangkan hanya 28% yang meragukannya. Optimisme ini menunjukkan adanya kesadaran bahwa produk lokal dapat memiliki pasar yang lebih luas apabila didukung inovasi, pengemasan yang menarik, serta strategi pemasaran modern. Literatur mengenai pengembangan produk pangan berbasis bahan alam lokal menegaskan bahwa faktor keberhasilan tidak hanya terletak pada formulasi produk, tetapi juga pada branding dan akses distribusi yang memadai

Komitmen peserta dalam kegiatan.

Komitmen peserta merupakan salah satu indikator penting keberhasilan program pengabdian masyarakat, karena menunjukkan adanya keberlanjutan dampak di luar ruang pelatihan. Berdasarkan hasil evaluasi akhir kegiatan, sebanyak 90% peserta menyatakan komitmennya untuk membagikan pengetahuan dan keterampilan yang mereka peroleh selama pelatihan pembuatan permen pinang dan obat kumur pinang kepada orang lain di lingkungan sekitar. Hal ini menandakan bahwa pelatihan tidak hanya memberikan manfaat individual, tetapi juga menumbuhkan kesadaran kolektif untuk memperluas manfaat ke tingkat komunitas.

Komitmen yang ditunjukkan para peserta memiliki arti strategis dalam upaya difusi inovasi produk berbasis pinang di Kampung Maribu. Dengan keterlibatan aktif peserta sebagai agen perubahan, transfer pengetahuan diharapkan terjadi secara berantai kepada anggota keluarga, tetangga, maupun kelompok masyarakat lainnya. Praktik ini selaras dengan pendekatan *community empowerment*,

di mana keberlanjutan program tidak hanya bergantung pada fasilitator, tetapi juga pada kapasitas komunitas untuk menginternalisasi, melestarikan, dan mengembangkan hasil pelatihan. Dengan demikian, komitmen peserta berperan penting dalam memperkuat kemandirian masyarakat sekaligus memastikan bahwa dampak positif kegiatan sosialisasi dapat meluas dan berkelanjutan.

KESIMPULAN

Kegiatan sosialisasi dan pelatihan pembuatan permen pinang di Kampung Maribu berhasil meningkatkan pengetahuan dan keterampilan pemuda Karang Taruna dalam mengolah pinang menjadi produk pangan bernilai tambah. Sebelum pelatihan sebagian besar peserta belum memahami potensi dan proses pembuatannya, namun setelah kegiatan lebih dari 95% menunjukkan peningkatan signifikan. Tingkat presensi yang tinggi, didominasi usia produktif dan perempuan, mencerminkan antusiasme dan komitmen peserta. Selain menghasilkan prototipe permen pinang, pelatihan ini menumbuhkan kesadaran akan peluang ekonomi lokal dan menjadi fondasi bagi pengembangan wirausaha komunitas berbasis pinang.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terimakasih disampaikan kepada Perangkat Kampung Maribu, Karang Taruna Maribu, LPPM Uncen, dan DRPTM Kemendikteksaintek yang memberi hibah PKM tahun 2025.

DAFTAR PUSTAKA

- Almasyhuri, D. S., & Pusat. (2019). Uji Aktivitas Antiseptik Ekstrak Etanol Daun Sirih (*Piper betle* Linn.) dalam Obat Kumur terhadap *Staphylococcus aureus* secara in Vitro Antiseptic Activity Test Extract of Betel Leaf (*Piper betle* Linn.) in Mouthwash Against *Staphylococcus aureus* in Vitro. *Jurnal Kefarmasian Indonesia*, 9(1), 10–18.
- Ansari, A., Mahmood, T., Bagga, P., Ahsan, F., Shamim, A., Ahmad, S., Shariq, M., & Parveen, S. (2021). Areca catechu: A phytopharmacological legwork. *Food Frontiers*, 2(2), 163–183. <https://doi.org/10.1002/fft2.70>
- Fadhila, Gunawan, E., Pratiwi, R. D., & Simaremare, E. S. (2023). Pengembangan Produk Permen Jelly Kulit Buah Matoa (*Pometia Pinnata*) Asal Papua sebagai Antioksidan. *September*, 126–136.
- Fakdawer, N. S., Boari, Y., & Maikel Walilo. (2023). Identifikasi Sumber dan Dampak Buah Pinang dalam Budaya Papua (Studi Kasus Pedagang Pinang di Pasar Youtefa Kota Jayapura). *Kritis*, 32(2), 164–175. <https://doi.org/10.24246/kritis.v32i2p164-175>
- Irwanto, R. R., & Irsyam, A. S. D. (2021). *Areca catechu* L. *Areaceae*. 0, 135–142. https://doi.org/10.1007/978-3-030-38389-3_58
- Iyer, R. S. (2022). Areca catechu Consumption and Its Medicina Properties. *International Journal of Advance and Innovative Research*, 9(2), 197–201.
- Mardhiyani, D. (2023). Formulasi

- Sediaan Obat Kumur Kombinasi Ekstrak Daun Gambir (*Uncrains gambir* (Hunter) Roxb) dan Biji Pinang (*Areca catechu* L.) sebagai Antibakteri. *Jurnal Biogenerasi*, 8(1), 343–349. <https://doi.org/10.30605/biogenerasi.v8i1.2216>
- Matin, M., Hossain, M., Asadujjaman, M., Tabassum, F., & Harun Ar Rashid, M. (2015). A review study on the pharmacological effects and mechanism of action of tannins. *European Journal of Pharmaceutical and Medical Research Wwww.Ejpmr.Com* |, 8(8), 5–10. <https://www.researchgate.net/publication/354163529>
- Mohanraju, R. (2017). Efficacy and effect of *Areca catechu* nuts. *Journal of Terrestrial and Marine Research Waveland*, 1(2), 50–53.
- Silalahi, M. (2019). Botani dan Bioaktivitas Pulaui (*Alstonia scholaris*). *Jurnal Pro-Life*, 6(2), 136–147. <https://doi.org/10.33541/pro-life.v6i2.1019>
- Simaremare, E. S., Tahir, R. P. S., Maharani, M. P., Astuti, W. D., Burhanuddin, R., Samaa, M. C., Siregar, E., Mokay, P. A., Paskaline, A. C., Kafiar, W., Eybe, W. J., Sawor, T., Rahmani, A. Z., & Yabansabra, Y. R. (2024). The Pengembangan Sediaan Farmasi Berbasis Herbal dari Dondai-Sentani, Papua. *Agrokreatif: Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 10(2), 240–249. <https://doi.org/10.29244/agrokreatif.10.2.240-249>
- Simaremare, E. S., Tanjung, R., & Yabansabra, Y. R. (2019). *Metode Pendekatan Tahapan Penerapan dan Prosedur Pelaksanaan Produk Olahan Daun Gatal (Method of Approach to Application Stages and Procedures for Implementing Itchy Leaves Product) antinyeri seperti rasa sakit , kaku / pegal , sakit perut , dan capek s.* 284–303.
- Suparno, N. R., Putri, C. S., & Camalin, C. M. S. (2021). Pasta Gigi Ekstrak Etanol Daun Sirih, Biji Pinang, Gambir Terhadap Hambatan Bakteri *Pseudomonas Aeruginosa*. *JIKG (Jurnal Ilmu Kedokteran Gigi)*, 3(2), 6–13. <https://doi.org/10.23917/jikg.v3i2.12349>
- Suraida, Susuanti, T., & Sholichin, M. (2020). *Pengetahuan Tumbuhan Obat Oleh Suku Bali & Jawa di Desa Simpang Bayat Sumatera Selatan.*
- Yabansabra, Y. R., Gunawan, E., Kalor, J. D., Simaremare, E. S., Bakrie, N. F., Jurnal, M., Masyarakat, P., & Wubur, K. (2023). *hanya mengambil daun gatal untuk meningkatkan pengetahuan masyarakat , Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilaksanakan untuk transfer ilmu kepada masyarakat dengan menggunakan metode pada Tabel 1 . 6,* 186–191.