



PEMBERDAYAAN MASYARAKAT LOKAL DALAM PENGOLAHAN TRADISIONAL MINYAK BUAH MERAH DI KAMPUNG SEGIOR DISTRIK AYAMARU JAYA KABUPATEN MAYBRAT

Azis Maruapey^{1*}, Kamaluddin², Lona H. Nanlohy³, Bustamin Wahid⁴, Rajab Lestaluhu⁵, Sanny Hahury⁶, Fajrianto Saeni⁷,

^{1,3,7}Program Studi Kehutanan, Faperta, Universitas Muhamamdiyah Sorong

²Program Studi Manajemen, Fekon, Universitas Muhamamdiyah Sorong

⁴Program Studi Sosiologi, Fisip, Universitas Muhamamdiyah Sorong

⁵Program Studi Ilmu Hukum, FH, Universitas Muhamamdiyah Sorong

⁶Program Studi Teknik Industri, Fatek, Universitas Muhamamdiyah Sorong

Email: azis.maruapey74@gmail.com¹

Abstract

The aim of this service is to empower the community in processing red fruit oil in the local community in Segior Village, Ayamaru Jaya District, Maybrat Regency. Actions carried out to awaken the mindset, creativity and entrepreneurial spirit of local communities through empowerment actions in processing red fruit oil so that it has economic value for local households. This activity was carried out collaboratively and synergistically between the local community and UM Sorong lecturers. The method used in Empowering Local Communities in Processing Red Fruit Oil through community empowerment carried out in the form of Collaborative Action activities with a persuasive and andragogical approach model. The results of this community service activity have identified how to build understanding (mindset) and creative power of local communities in processing red fruit oil and opening up market information. This empowerment is also the main foundation for strengthening and developing red fruit oil processing businesses.

Keywords: Empowerment, Local Community, Traditional Processing, Red Fruit

Abstrak

Tujuan dari pengabdian ini adalah upaya pemberdayaan masyarakat dalam pengolahan minyak buah merah pada masyarakat lokal di Kampung Segior Distrik Ayamaru Jaya Kabupaten Maybrat. Aksi yang dilaksanakan untuk membangkitkan *mindset* dan daya kreasi serta spirit usaha masyarakat lokal melalui aksi pemberdayaan dalam mengolah minyak buah merah sehingga bernilai jual ekonomi bagi rumah tangga masyarakat. Kegiatan ini dilaksanakan secara kolaboratif dan sinergitas antara masyarakat lokal dan dosen UM Sorong. Metode yang digunakan dalam Pemberdayaan Masyarakat Lokal Dalam Pengolahan Minyak Buah Merah melalui pemberdayaan masyarakat yang dilaksanakan dalam bentuk kegiatan *Colaboratif Action* dengan model pendekatan persuasive dan andragogi. Hasil dari aksi kegiatan pengabdian ini adalah telah teridentifikasi bagaimana membangun pemahaman (*mindset*) dan daya kreasi (*creative power*) masyarakat lokal dalam mengola minyak buah merah dan membuka informasi pasar. Pemberdayaan ini pula menjadi landasan utama untuk menguatkan dan mengembangkan usaha pengolahan minyak buah merah.

Kata kunci : Pemberdayaan, Masyarakat Lokal, Pengolahan Tradisional, Buah merah

PENDAHULUAN

Salah satu tanaman yang tumbuh subur di daerah Papua dan Papua Nugini adalah tanaman buah merah (*Pandanus conoideus* Lam) (Rohman dan Windarsih, 2018). Masyarakat Papua umumnya mengolah buah merah menjadi minyak yang dapat digunakan untuk berbagai masakan, saus dan lain-lain. Bagian-bagian tanaman buah merah juga dimanfaatkan oleh masyarakat Papua di wilayah Kabupaten Maybrat, seperti pembuatan koba-koba dan tikar (Maruapey et.al., 2023). Buah merah merupakan salah satu produk andalan yang dapat memberikan potensi dalam meningkatkan kesejahteraan masyarakat, sehingga diperlukannya pengolahan dan pengembangan produk buah

merah tersebut menjadi produk bernilai ekonomis dan dapat menjadi penguatan identitas suatu daerah dan yang diperlukan adalah penambahan kreativitas dalam pengolahannya (Aprianto Soni, 2023).

Sebagai salah satu hasil hutan non kayu, buah merah belum banyak dimanfaatkan untuk kesejahteraan masyarakat dengan sebaik-baiknya. Masyarakat di Papua dapat memanfaatkan buah merah sebagai salah satu sumber pendapatan ekonomi yang cukup besar. Potensi buah merah yang cukup dan selalu tersedia setiap musim panen terbuang begitu saja, karena cara pemasaran masih tradisional yaitu petani panen langsung dijual di kebun dalam bentuk buah segar dan harga ditentukan oleh pembeli, karena banyak kendala yang di hadapi masyarakat lokal adalah sumber daya manusia, teknologi, sarana dan prasarana produksi, informasi pemasaran, transportasi, infrastruktur dan geografis yang tidak mendukung yang mengakibatkan daya saing lemah. Kendala-kendala yang dihadapi masyarakat tersebut perlu dicarikan jalan keluarnya, pencapaian tujuan pemerintah Kabupaten Ayamaru untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat pedalaman papua.

Salah satu potensi besar yang berada di Kampung Segior adalah buah merah, dimana potensi ini belum dimanfaatkan dengan maksimal. Pohon pandan penghasil buah merah hanya dijadikan sebagai tanaman penghasil bahan baku daun untuk berbagai anyaman rumah tangga dan buahnya hanya dijual mentah ke pasar tradisional. Padahal hampir setiap rumah di Kampung Segior memelihara dan membudidaya tanaman pandan buah merah di halaman rumah mereka. Buah merah akan memiliki nilai ekonomi yang tinggi apabila diolah menjadi berbagai produk seperti minyak buah merah dan selai buah merah. Namun, masyarakat lebih memilih menjual buah merah mentah dipasar dengan harga yang murah.

Bagi masyarakat suku Ayamaru di Kampung Segior, buah merah memiliki peranan penting dalam memenuhi kebutuhan hidup yaitu sebagai bahan makanan yang dikonsumsi sendiri dan sebagian kecil dijual untuk menambah penghasilan keluarga. Pemanfaatan buah merah sangat bergantung pada potensi sumberdaya buah merah yang tersedia. Untuk itu diperlukan suatu tindakan pengelolaan yang baik, meliputi diversifikasi pemanfaatan, tindakan budidaya, pemanenan, sosial ekonomi, aspek teknologi dan pemasaran produk tanaman buah merah.

Tantangan yang dihadapi oleh masyarakat selaku pelaku usaha pengolahan aren di Kampung Segior adalah belum maksimal dalam mengolah produk minyak buah merah dan memaksimalkan pangsa pasar dalam memasarkan hasil usaha produknya, oleh karena itu diperlukan pendekatan yang inovatif dan terstruktur untuk memperkuat dalam memberdayakan masyarakat dalam meningkatkan nilai nilai jual produk minyak buah merah.

Masalah yang ditemui dilapangan adalah masyarakat lokal di Kampung Segior telah memahami berbagai manfaat dari buah merah, namun belum memahami usaha produk buah merah secara ekonomis yang bernilai jual tinggi. Ada *mindset* masyarakat bahwa buah merah hanya diolah dan dikonsumsi secara sederhana. Untuk mengubah paradigma masyarakat, transfer ilmu dari akademisi

sangat dibutuhkan untuk penguatan *mindset* mereka guna mengembangkan nilai jual produk buah merah melalui usaha produk berskala rumah tangga.

Berangkat dari uraian di atas, maka perlu dilakukan Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) dengan menstimulir pemberdayaan ini Pemberdayaan Masyarakat Lokal dalam Pengolahan Minyak Buah merah di Kampung Segior bersama masyarakat, dan Dosen UM Sorong Tahun 2025. Program pemberdayaan ini sangat bermanfaat guna mengakselerasi upaya penguatan kapasitas masyarakat lokal pada usaha produk minyak buah merah.

Tujuan dari pengabdian ini adalah pemberdayaan dalam penguatan usaha pengolahan minyak buah merah pada masyarakat lokal di Kampung Segior Distrik Ayamaru Jaya Kabupaten Maybrat. Adapun aksi yang dilaksanakan untuk membangkitkan spirit usaha masyarakat lokal pengolahan buah merah, yakni melalui aksi penguatan kapasitas usaha produk buah merah sehingga bernilai ekonomi bagi rumah tangga masyarakat. Kegiatan ini dilaksanakan secara kolaboratif dan sinergitas antara masyarakat lokal dan dosen UM Sorong. Adapaun deskripsi kegiatan pengabdian sebagai berikut :

Hasil praobservasi di kampung Segior Distrik Ayamaru Jaya Kabupaten Maybrat, hampir setiap rumah memiliki pohon buah merah di halaman rumah dan kebun mereka. Namun, hasil panen buah merah tersebut belum dioptimalkan dengan baik karena masyarakat hanya menjual secara mentah hasil panen buah merah ke pasar atau ke penadah. Hal ini membuat kami terdorong untuk melakukan pengabdian kepada masyarakat tentang pemberdayaan pengolahan tradisional minyak buah merah yang berorientasi pasar dengan harga jual yang layak. Pemberdayaan ini juga memberikan edukasi dan pengetahuan kepada masyarakat untuk bagaimana prospek produk olahan minyak buah merah ini agar dapat meningkatkan ekonomi masyarakat setempat.

METODE PELAKSANAAN

Kegiatan ini dilaksanakan di Kampung Segior Distrik Ayamaru Jaya Kabupaten Maybrat. Jadwal Kegiatan Kegiatan pengabdian dilaksanakan pada Hari Sabtu tanggal 15 Februari 2025. Metode yang digunakan dalam Pemberdayaan Masyarakat Lokal Dalam Pengolahan Tradisional Minyak Buah Merah Di Kampung Segior Distrik Ayamaru Jaya Kabupaten Maybrat melalui pemberdayaan stimulasi penguatan usaha pengolahan minyak buah merah yang dilakukan dalam bentuk kegiatan *Colaboratif Action* dengan model :

- a. *Persuasive approach* yaitu pendekatan ditujukan untuk membangkitkan ikhtiar masyarakat lokal melalui pemberdayaan masyarakat dengan penguatan *mindset* dan *creative power* dalam pengolahan minyak buah merah yang bernilai ekonomis.
- b. *Andragogical approach* yakni suatu sistem pembelajaran dengan menggunakan prinsip partisipasi dan seni dalam membantu masyarakat melalui proses belajar dan membelajarkan. Pendekatan ini dapat membantu dan menciptakan *mindset* dan *creative power* masyarakat lokal dalam mengolah minyak buah merah skala rumah tangga sehingga menambah pendapatan keluarga.

Berdasarkan permasalahan mitra, adapun untuk mencapai tujuan yang akan dicapai maka:

1. Tahap persiapan

Persiapan yang dilakukan adalah melakukan sosialisasi dan penyuluhan :

a. Sosialisasi

Metode ini digunakan untuk memberikan *mindset* dan *creative power* masyarakat lokal tentang pengolahan minyak buah merah, sehingga dapat meningkatkan nilai tambah. Metode ini digunakan untuk meningkatkan pengetahuan mitra tentang skim usaha pengolahan minyak buah merah.

b. Penyuluhan/Edukasi

Metode ini digunakan untuk melihat *mindset* dan *creative power* tentang upaya pengolahan minyak buah merah guna meningkatkan nilai jual.

2. Tahap Pemberdayaan

Metode pemberdayaan meliputi pengolahan minyak buah merah berbagai baku buah pandan dengan tujuan untuk melihat masyarakat lokal sejauh mana memahami penjelasan dari materi yang di uraikan untuk pengolahan minyak buah merah yang baik dan bernilai jual tinggi.

HASIL KEGIATAN DAN PEMBAHASAN

Pengolahan Tradisional Minyak Buah merah oleh Masyarakat di Kampung Segior

Sistem pengetahuan tentang buah merah bagi masyarakat di Kampung Segior Distrik Ayamaru Jaya Kabupaten Maybrat umumnya merupakan pengetahuan dasar yang sangat penting dalam kelangsungan hidupnya. Tingkat pengetahuan tentang pengelolaan dan pemanfaatan keanekaragaman jenis tumbuhan pada setiap suku atau kelompok masyarakat akan berbeda satu dengan lainnya, hal ini disebabkan adanya perbedaan kebudayaan, adat istiadat, kepercayaan dan kondisi lingkungan dimana mereka tinggal. Rahayu dan Rugayah (2007), menyatakan bahwa masyarakat lokal mengelompokkan tumbuhan menjadi dua kelompok yaitu tetumbuhan berguna dan tumbuhan tidak berguna. Untuk tumbuhan berguna berdasarkan pemanfaatannya dikelompokkan kembali menjadi beberapa kelompok seperti tumbuhan sebagai bahan pangan, sandang, bangunan, obat-obatan dan kosmetika, dan kerajinan, permainan anak-anak, upacara adat dan sebagainya. Pengolahan buah merah sangat beragam, dan setiap suku memiliki cara yang berbeda dalam menghasilkan produk turunan dan buah pandan.

Masyarakat lokal di Kampung Segior Distrik Ayamaru Jaya, memiliki sistem pengetahuan tradisional tentang tanaman Buah Merah yang ada di sekitarnya dan pemanfaatannya diwariskan secara turun-temurun. Pengetahuan yang dimiliki oleh para orang tua biasanya diwariskan kepada anak-anak mereka. Pandan buah merah saat ini dikenal luas sebagai tanaman obat, namun secara tradisional masyarakat memanfaatkan tanaman tersebut sebagai sumber makanan, penyedap makanan dan sebagai obat. Banyaknya variasi pada kultivar pandan buah merah, namun masyarakat udah

memahami kultivar mana yang dapat dimanfaatkan untuk dikonsumsi dan dijual. Ada kultivar pandan buah merah yang spesifik diolah sebagai sumber makanan, penyedap makanan dan sebagai obat.

Menurut masyarakat telah lama memanfaatkan tanaman Buah merah (*Pandanus conoideus* Lamk) yang didasarkan oleh kebiasaan-kebiasan baik ditingkat kampung maupun tingkat marga/keluarga. Adapun kebiasaan masyarakat yang digali dalam penelitian ini terkait dengan pemanfaatan buah merah meliputi kebiasaan masyarakat yang secara langsung menjual buah merah ke pasar sebagai sumber pendapatan ekonomi keluarga.

Menurut masyarakat setempat dalam 1 tahun dapat dilakukan dua kali panen, yaitu pada bulan Juni hingga Agustus (panen pertama) dan Desember hingga Februari (panen kedua). Kriteria buah yang siap panen antara lain :

1. Berumur sekitar 3 hingga 4 bulan;
2. Warna buah berubah dari merah muda menjadi merah tua;
3. Pelepah pembungkus buah berwarna coklat kering; dan
4. Biji pada ujung buah terlepas. Buah dipanen dengan menggunakan galah dari kayu dan dipetik secara langsung. Buah dipetik dengan hati-hati agar tidak rusak.

Selanjutnya hasil panen itu lebih banyak dijual ke pasar atau penadah, dan sebagian dikonsumsi dalam skala rumah tangga sebagai lauk. Oleh karena itu, kegiatan pemberdayaan ini dilakukan dengan memberikan petunjuk teknis terkait pengolahan buah merah menjadi minyak dan selai buah merah. Petunjuk teknis dibuat dengan cara sederhana agar mudah dipahami dan dapat diimplementasikan oleh masyarakat dengan tepat. Sosialisasi dilakukan dengan pemaparan materi secara visual agar masyarakat mendapatkan gambaran secara jelas bagaimana pengolahan buah merah menjadi minyak dan selai buah merah.

Pengolahan buah merah secara tradisional yang dimasak dengan cara direbus atau dikukus selama $\pm 1 - 1,5$ jam hingga empuk dan memudahkan dalam mengeluarkan minyak sari buah merah. Kemudian setelah masak dipisahkan antara air yang mengandung minyak buah merah dari biji buah merah, ampas buah merah. Karena setelah diremas dan menghasilkan minyak buah merah, terdapat ampas (sisa) yang dapat digunakan untuk produk olahan lain, karena selama ini ampas buah hanya menjadi pakan ternak seperti babi.

Metode tradisional melibatkan pemanasan buah merah dalam air hingga minyak terpisah. Pengolahan minyak buah merah secara tradisional melibatkan penarikan minyak dari biji buah merah melalui proses rebus atau pemanasan. Biji buah merah diserut atau dipisahkan dari daging buah, kemudian direbus dalam air hingga minyak terpisah. Alternatifnya, pemanasan dapat dilakukan pada suhu tertentu hingga minyak terpisah dan air menguap. Proses ini menghasilkan minyak merah pekat dan pekat. Pengolahan minyak buah merah secara tradisional oleh masyarakat di Kampung Segior secara garis besar antara lain pemerasan atau ekstraksi air dan daging buah, yang kemudian

dipanaskan untuk mendapatkan minyaknya. Proses ini menggunakan alat sederhana seperti ember, kayu, dan media penyaringan.

Berikut adalah tahapan pengolahan tradisional minyak buah merah di di Kampung Segior:

1. Pemusatan buah

Buah merah yang sudah matang dikumpulkan dari pohon atau dari kebun dan hutan.

2. Pembersihan dan penyortiran

Buah merah dibersihkan dari kotoran dan dipilih buah yang berkualitas baik.

3. Pemerasan atau ekstraksi

Buah merah yang sudah dibersihkan diparut, ditumbuk, atau dihaluskan, kemudian dicampur dengan air.

4. Pemanasan

Campuran air dan buah merah yang sudah dihaluskan dipanaskan dalam wadah berupa panci atau wajan.

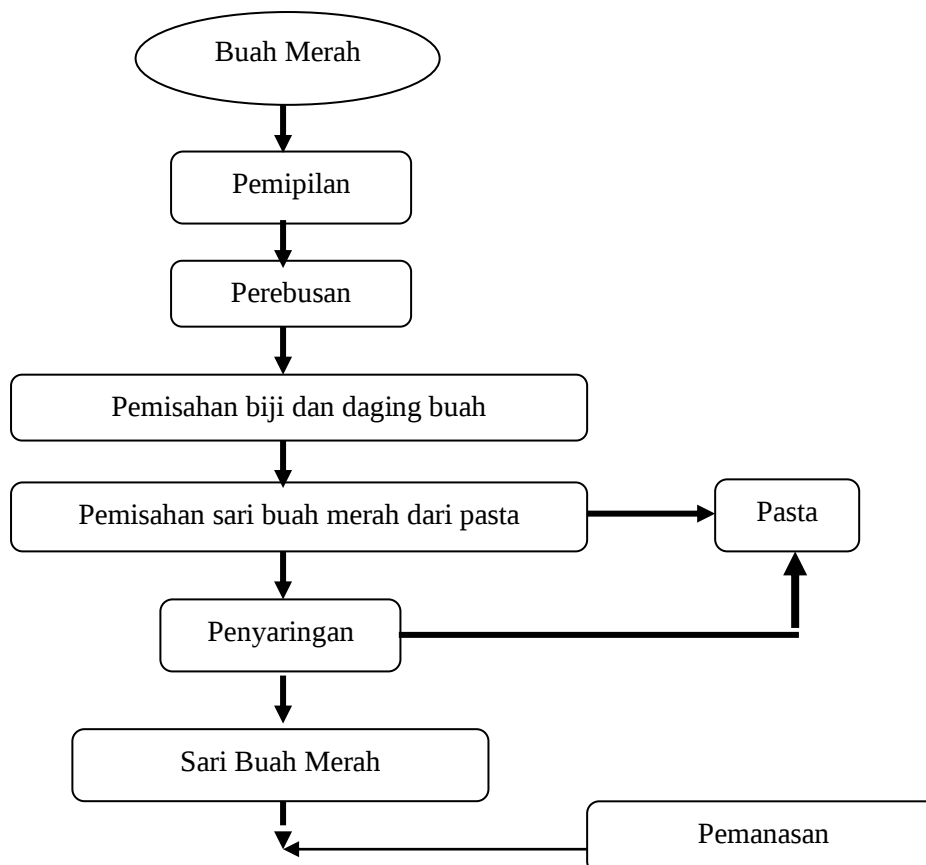
5. Penyaringan

Setelah dipanaskan, minyak buah merah akan terpisah dari air dan ampas buah.

6. Penampungan dan penyimpanan

Minyak buah merah yang sudah terpisah dari ampas dan air ditampung dan disimpan dalam wadah yang aman.

Ilustrasi pengolahan buah merah menjadi minyak disajikan pada gambar 1 berikut ini.



Minyak Buah Merah

Gambar 1

Alur Pengolahan Tradisional Minyak Buah merah oleh Masyarakat Lokal
di Kampung Segior Distrik Ayamaru Jaya

Teknik pengolahan tradisional minyak buah merah tradisional oleh masyarakat lokal di kampung Segior umumnya melibatkan perebusan atau pemasakan buah merah, kemudian pemisahan air dan minyak. Langkah-langkah pembuatan minyak buah merah diulangi beberapa kali hingga tidak ada lagi air di bawah lapisan minyak. Air dapat pula dihilangkan dengan cara memanaskan minyak pada suhu 95 sampai 100°C selama 2 sampai 3 menit hingga tidak ada lagi gelembung air yang terlihat. Hasil akhir berupa sari buah atau disebut minyak buah merah dan selanjutnya didinginkan kemudian dimasukkan ke dalam botol.

Kegiatan ini, mama-mama dibentuk menjadi 1 (satu) kelompok untuk mewakili masyarakat yang nanti kedepannya akan dapat dibentuk beberapa kelompok usaha. Salah seorang mama-mama yang berasal dari salah satu kelompok yang ada di Mulia ikut serta dalam kegiatan tersebut. Guna menjelaskan tata cara mengelola buah merah dengan baik. Mulai dari memilih buah merah yang baik serta cara pengelolahannya hingga menjadi minyak buah merah kemudian dikemas kedalam botol serta mempraktekkan cara menempel lebel secara manual. Sebagai bentuk permulaan kelompok tersebut Badan Pemberdayaan Perempuan dan Keluarga Berencana memberikan kepada dua kelompok seperangkat alat masak untuk mengelola minyak buah merah berupa Panci, Wajan, Baskom dll.

Berikut pengolahan minyak buah merah tradisional oleh masyarakat lokal di Kampung Segior Distrik Ayamaru Jaya, dapat dilihat pada gambar 2 berikut ini.





Gambar 2

Pengolahan Tradisional Minyak Buah merah oleh Masyarakat Lokal di Kampung Segior Distrik
Ayamaru Jaya

Menurut masyarakat bahwa minyak buah merah hasil pengolahan tradisional ini banyak digunakan sebagai sumber minyak, bumbu masakan, dan bahan obat tradisional oleh masyarakat. Selain itu, minyak buah merah juga diyakini memiliki berbagai manfaat kesehatan seperti meningkatkan daya tahan tubuh dan mencegah berbagai penyakit. Ekstrak buah merah yang biasanya berupa minyak dianggap sebagai ekstrak fungsional karena selain dapat dikonsumsi sebagai diet juga dapat digunakan sebagai agen pencegahan berbagai penyakit, diantaranya sebagai antikanker, antioksidan, antidiabetes, pengobatan HIV, dll (Shaw et al.2010; Priyono, 2008). Banyak penelitian sudah membuktikan khasiat dari MBM ini (Astuti & Dewi, 2007; Agnesa dkk, 2017). Menurut Sumaryadi, et.al., (2019), bahwa masyarakat di Papua secara turun-temurun mengolah buah merah menjadi minyak makan atau digunakan langsung sebagai penyedap masakan.

Pemanfaatan Buah merah Secara Tradisional oleh Masyarakat Lokal di Kampung Segior

Buah Merah oleh masyarakat di Kampung Segior Distrik Ayamaru Kabupaten Maybrat sudah dikenal sejak lama dan pengelolaannya itu merupakan aktivitas tradisional turun-temurun sejak nenek moyang mereka. Umumnya Buah Merah tidak dibudidayakan, tetapi tumbuh secara alamiah dan tersebar di areal hutan, dan hanya masyarakat memelihara dan mengelola atau memanen Buah Merah yang telah masuk masak fase panen untuk diolah menjadi berbagai makanan maupun obat namun dengan berkembangnya pemahaman masyarakat luas tentang khasiat dari buah merah.

Berdasarkan hasil wawancara dengan masyarakat di Kampung Segior terkait dengan pengolahan Buah Merah secara jelas dapat dilihat pada gambar 3 dibawah ini.



Gambar 3

Pemanfaatan Tradisional Buah merah yang dijadikan sebagai Lauk Makanan oleh Masyarakat di
Kampung Segior Distrik Ayamaru Jaya

Proses pengolahan tradisional buah merah oleh masyarakat lokal di Kampung Segior dimulai dari pemungutan di hutan kemudian dilanjutkan dengan proses pemipilan hingga perebusan, kemudian dilanjutkan dengan pemisahan biji dengan daging dan dilanjutkan dengan proses pemisahan sari buah dengan pasta, akhirnya dilanjutkan dengan proses penyaringan untuk mendapatkan sari dan buah merah melalui proses pemasakan.

Prospek Pengembangan Buah Merah di Kampung Segior

Peluang pengembangan buah merah di wilayah Distrik Ayamaru cukup besar karena didukung hal-hal sebagai berikut:

1. Tanaman beradaptasi cukup luas mulai dari dataran rendah hingga dataran tinggi, dapat tumbuh pada tanah miskin hara tetapi cukup air dengan curah hujan lebih dari 1.000 mm/tahun,
2. Budi daya cukup mudah, tanaman kurang disukai hama, buah tidak cepat busuk, dan pengolahan buah menjadi minyak dapat dilakukan di tingkat petani, dan
3. Pemasaran minyak buah merah cukup mudah karena permintaan bukan hanya dari konsumen lokal, tetapi juga dari daerah lain dan mancanegara. Oleh karena itu, prospek penggunaan minyak buah merah sebagai bahan baku industri obat-obatan, makanan, dan kosmetik cukup baik.

Upaya yang perlu dilakukan untuk mendorong pengembangan tanaman buah merah ialah ekstensifikasi dengan cara mendorong masyarakat untuk membudidayakan buah merah dengan menggunakan bibit unggul, pembibitan yang baik, kesesuaian lahan, pengolahan tanah, pembuatan lubang tanam, pengaturan jarak tanam, pemangkasan, penyiangan, pemupukan, panen dan pasca panen termasuk teknologi pengolahan minyak sebagai bahan makanan, pakan maupun bahan baku obat-obatan.

Menurut masyarakat di Kampung Segior bahwa program pemberdayaan masyarakat oleh tim Dosen Universitas Muhammadiyah Sorong dalam pengolahan buah merah menjadi produk minyak buah merah dan selai buah merah dapat diterima dengan baik. Sosialisasi pemberdayaan ini dilakukan melalui pemberian petunjuk praktis terkait pengolahan minyak buah merah. Petunjuk praktis dibuat dengan cara sederhana agar mudah dipahami dan dapat diimplementasikan oleh masyarakat dengan tepat. Sosialisasi pemberdayaan dilakukan dengan pemaparan materi secara visual agar masyarakat mendapatkan gambaran secara jelas bagaimana pengolahan buah merah menjadi minyak buah merah yang bernilai jual.

Program pengolahan minyak buah merah juga mendapat dukungan penuh dari Kepala Kampung Segior untuk dapat dilanjutkan secara berkala. Selain itu, program dikatakan berhasil karena semua indikator keberhasilan program terpenuhi. Perubahan penting terhadap masyarakat yakni merubah paradigma masyarakat dari menjual buah merah secara langsung menuju pengolahan buah merah menjadi minyak dan selai buah merah. Selain itu, masyarakat merasakan langsung dampak perubahan ekonomi dilihat dari meningkatnya pendapatan masyarakat dari hasil pengolahan buah merah. Menurut Soleh (2017) bahwa pengembangan potensi desa akan menjadi sebuah peluang bagi setiap desa untuk mandiri dalam rangka mewujudkan kesejahteraan masyarakat. Pemberdayaan masyarakat telah membangkitkan potensi yang ada dalam diri individu atau kelompok masyarakat dengan memberikan dorongan, memberikan kesadaran akan potensi yang dimiliki orang atau kelompok tersebut. Tujuan pemberdayaan adalah perubahan masyarakat yang memiliki kemampuan dalam memperbaiki dan meningkatkan kehidupan sosial ekonomi masyarakatnya (Endah, 2020).

Keberlanjutan suatu program pada kelompok masyarakat ditentukan dengan adanya pemanfaatan buah merah yang dikelola oleh manajemen kelompok yang baik dan terstruktur. Pembentukan manajemen kelompok masyarakat dilakukan dengan harapan adanya kerjasama diantara masyarakat Kampung Segior dalam ikatan formal untuk kepentingan bersama dengan pembagian kerja, tugas, dan tanggung jawab yang terstruktur. Pembagian ini diharapkan akan membentuk pola pikir dan pola kerja dengan mengikuti aturan dan tata tertib yang baik agar keseimbangan dalam manajemen kelompok agar dapat berjalan secara berkelanjutan. Partisipasi masyarakat harus dimunculkan agar masyarakat terbiasa dengan pengembangan potensi lokal yang ada tidak hanya sebatas konsumsi pribadi namun lebih memberikan manfaat untuk khalayak luas. Tumbuhnya partisipasi dari anggota kelompok untuk belajar memutuskan secara sadar upaya pemecahan masalah yang mereka butuhkan (Fitrah, et al., 2021).

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini mencoba memfasilitasi masyarakat yang mempunyai tanaman buah merah dan mengajarkan mereka untuk membuka usaha ataupun yang akan mengembangkan jiwa berwirausahanya untuk dapat pelatihan, pendampingan mengenai pengolahan buah merah serta mengembangkannya dengan teknologi tepat guna, selain itu juga entrepreneurship dapat mempromosikan usahanya dengan cara yang menarik minat orang lain untuk membeli

produknya yang dilengkapi kandungan gizinya agar menjadi nilai plus terhadap produknya. Harapannya agar usaha ini nantinya akan berkelanjutan sehingga entrepreneurship mampu menambah pendapatan masyarakat papua

KESIMPULAN

Program pendampingan masyarakat Kampung Segior dalam pengolahan buah merah menjadi produk minyak dan selai buah merah dapat diterima dengan baik. Sosialisasi dilakukan dengan memberikan petunjuk praktis terkait pengolahan buah merah menjadi minyak dan selai buah merah. Perubahan penting terhadap masyarakat yakni merubah paradigma masyarakat dari menjual buah merah secara langsung menuju pengolahan buah merah menjadi minyak dan selai buah merah. Selain itu, masyarakat merasakan langsung dampak perubahan ekonomi dilihat dari meningkatnya pendapatan masyarakat dari hasil pengolahan buah merah.

Peluang pengembangan buah merah di Kampung Segior cukup besar karena didukung ; a) tanaman beradaptasi cukup luas mulai dari dataran rendah hingga dataran tinggi, dapat tumbuh pada tanah miskin hara; b) budi daya cukup mudah, tanaman kurang disukai hama, buah tidak cepat busuk, dan pengolahan buah menjadi minyak dapat dilakukan di tingkat petani; dan c) pemasaran minyak buah merah cukup mudah karena permintaan bukan hanya dari konsumen lokal, tetapi juga dari daerah lain, selain itu prospek penggunaan minyak buah merah sebagai bahan baku industri obat-obatan, makanan, dan kosmetik cukup prospektif.

UCAPAN TERIMA KASIH

Tim pengabdian mengucapkan terima kasih kepada Kepala Kampung Segior dan masyarakat lokal yang telah mengolah minyak buah merah secara tradisional skala rumah tangga yang telah memberikan kesempatan kepada kami para dosen dalam memfasilitasi kegiatan pengabdian ini. Kami juga mengucapkan terima kasih kepada Lembaga Penelitian Pengabdian Kepada Masyarakat (LPPM) Universitas Muhammadiyah Sorong atas kepercayaan yang telah diberikan kepada kami. Hal ini merupakan suatu kehormatan bagi kami untuk dapat berkontribusi dalam Tri Dharma Perguruan Tinggi melalui dharma pengabdian kepada masyarakat sebagai wujud kepekaan social terhadap masyarakat.

DAFTAR PUSTAKA

- Agnesa, A. S., J. Waluyo, J. Prihatin, S. R. Lestrai, 2017, Potensi buah merah (*Pandanus co- noideus* L.) dalam menurunkan kadar LDL darah tikus putih, *Bioeksperimen*, Vol 3(1): 48-56.
- Aprianto Soni, Sahrail Rob, Vedrix Vernanda, Futri Wulandari, 2023. Sistem Pengolahan Tradisional Buah Merah Sebagai Produk Andalan Kampung Arsbol, Mamberamo Tengah, Papua Pegunungan Indonesia. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Tabikpun* Vol. 4, No. 3 hlm. 163 – 170 November 2023. 9 https://tabikpun.fmipa.unila.ac.id/index.php/jpkmt_tp DOI: 10.23960/jpkmt.v4i3.134

- Astuti, Y. dan L. L. R. Dewi, 2007, Pengaruh Ekstrak Buah Merah (*Pandanus conoideus* L.) terhadap Kadar Glukosa Darah. *Mutiara Medika*. Vol 7 (1):1-6
- Endah, K., 2020. Pemberdayaan Masyarakat: Menggali Potensi Lokal Desa. *Moderat: Jurnal Ilmiah Ilmu Pemerintahan*, 6(1), 135-143.
- Fitrah, N., Mustanir, A., Akbari, M. S., Ramdana, R., Jisam, Nisa, N. A., Ilham, 2021. Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pemetaan Swadaya Dengan Pemanfaatan Teknologi Informasi Dalam Tata Kelola Potensi Desa. *SELAPARANG: Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*, 5(1), 337-344. doi:10.31764/jpmb.v5i1.6208
- Maruapey, A., Saeni, F., Lestaluhi, R., Saeni, A., & Suaib, M. R., 2023. Kearifan Lokal dan Sosial Budaya Suku Maybrat dalam Membuat Koba-Koba (Am) Sebagai Produk Benda Budaya. *Jurnal Noken Ilmu-Ilmu Sosial*. Vol. 9 No.1 (2023); Desember 2023. <http://ejournal.um-sorong.ac.id/index.php/jn/article/view/2978>
- Priyono, S. H., 2008, Kajian konservasi buah merah melalui kultur jaringan tanaman, ekstraksi, fraksinasi buah, uji antioksidan, dan uji antidiabetik, *J Tek Ling*. Vol 9(3): 227-234
- Rahayu, M dan Rugayah, 2007. Pengetahuan Tradisional dan Pemanfaatan Tumbuhan Oleh Masyarakat Lokal Pulau Wawonii Sulawesi Tenggara. Bidang Botani-Puslit Biologi, *LIPI. Berita Biologi* 8(6) – Desember 2007.
- Rohman A, Windarsih A., 2018. Characterization, Biological Activities, and Authentication of Red Fruit (*Pandanus conoideus* Lam) oil. *Food Research* 2(2):134 – 138.
- Shaw JE, Sicree RA, Zimmet PZ., 2010, Global Estimates of The Prevalence of Diabetes for 2010 and 2030. *Diabetes Research And Clinical Practice*; 2010; 87, pp.4-14. Diakses tanggal 11 Mei 2018.
- Soleh, A., 2017. Strategi Pengembangan Potensi Desa. *SUNGKAI: Jurnal Penelitian Pertanian*, 5(1), 32-52.
- Sumaryadi, A., Subrata, B. A. G., & Wenda, G., 2019. Pengolahan dan Pemanfaatan Buah Merah dalam Upaya Pengentasan Kemiskinan. *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat (Indonesian Journal of Community Engagement)* Vol.5, No.1, April 2019, Hal 57-71. DIO:<http://doi.org/10.22146/jpkm.35715>