

Pendampingan Pengolahan Buah Pinang Menjadi Ekstrak Kopi melalui Studi Eksperimental di Kabupaten Merauke

Parman¹, Abdullah Basri², Ismail³, Wahyu Aji Wijaya⁴, Ratu Bulkis Ramli⁵

¹²³⁴⁵Universitas Musamus, Indonesia

¹parman86@unmus.ac.id,

²abdullahdoel@unmus.ac.id,

³ismail@unmus.ac.id,

⁴Wahyuajiwjy27@unmus.ac.id, ⁵ratubulkisramli@unmus.ac.id

Article Info

Kata Kunci:

Kopi Ekstrak Pinang, Studi Eksperimental, Pengolahan Buah Pinang, Pemberdayaan Masyarakat, Ekonomi Kreatif.

Copyright © 2026

The Author(s)



Lisensi: cc-by-sa

Abstrak

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan nilai tambah buah pinang melalui inovasi pengolahan menjadi ekstrak kopi berbasis potensi lokal di Kabupaten Merauke, meningkatkan keterampilan masyarakat dalam pengolahan produk berbasis pinang, serta membuka peluang usaha baru bagi pelaku UMKM lokal. Mitra dalam kegiatan ini adalah mama-mama Orang Asli Papua (OAP) pelaku UMKM pinang dan pelaku usaha warkop lokal yang selama ini masih memanfaatkan buah pinang secara tradisional dengan nilai ekonomi yang terbatas. Kontribusi kegiatan kepada mitra meliputi transfer pengetahuan dan keterampilan pengolahan pinang, pendampingan produksi berbasis Teknologi Tepat Guna (TTG), pengembangan inovasi produk minuman lokal, serta penguatan peluang usaha berbasis ekonomi kreatif. Metode yang digunakan adalah pendekatan Teknologi Tepat Guna (TTG) berbasis studi eksperimental yang meliputi tahapan identifikasi bahan baku, formulasi varian rasa, proses pengolahan, pendampingan, dan evaluasi. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa inovasi pengolahan pinang menjadi ekstrak kopi dapat dilakukan dengan memanfaatkan alat sederhana dan bahan lokal yang mudah diperoleh. Dua varian produk berhasil dikembangkan, yaitu varian pinang kering dengan komposisi 75% kopi dan 25% pinang sangrai, serta varian pinang basah dengan tambahan topping pinang segar, telur ayam kampung, dan gula. Uji organoleptik menunjukkan bahwa kedua varian memiliki tingkat penerimaan yang baik dari peserta, terutama pada aspek rasa, aroma, dan kebaruan produk. Selain itu, kegiatan pendampingan mampu meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam proses produksi serta membuka peluang pengembangan usaha berbasis UMKM. Secara keseluruhan, kegiatan ini menunjukkan bahwa pengolahan buah pinang menjadi ekstrak kopi berpotensi menjadi produk unggulan daerah yang mendukung penguatan ekonomi lokal dan pengembangan ekonomi kreatif berbasis sumber daya alam.

Pendahuluan

Kabupaten Merauke memiliki potensi besar dalam produksi buah pinang (*Areca catechu L.*), yang merupakan komoditas lokal melimpah dan bagian dari budaya masyarakat. Namun, pemanfaatannya hingga saat ini masih sangat terbatas, dominan untuk konsumsi tradisional atau sebagai bahan menyirih (Nasution et al., 2025; Pani et al., 2025a). Potensi ekonomi yang signifikan dari buah pinang ini belum tergarap secara optimal, sehingga diperlukan inovasi untuk meningkatkan nilai tambahnya.

Buah pinang menjadi potensi karena tersebar di 13 Kabupaten di Papua, termasuk di wilayah Merauke. Luas areal perkebunan pinang di Papua disebut sekitar 3.700 hektar. Pada tahun 2019, ekspor buah pinang dari Papua mencapai sekitar 3.300 ton dengan nilai sekitar $\pm$ Rp 300 miliar. Pinang dapat diolah menjadi produk nilai tambah (misalnya bubuk pinang, ekstrak, bahan kosmetik) sehingga sangat relevan untuk produk gabungan seperti kopi dan pinang (Dahiri, 2022; Miptahul Rizki, 2025; Pani et al., 2025b; Waknate et al., 2022).

Selama ini, buah pinang lebih banyak dimanfaatkan secara tradisional sebagai bahan kunyah bersama sirih dan kapur, namun belum banyak diolah menjadi produk turunan bernilai tambah tinggi. Padahal, berbagai penelitian telah menunjukkan bahwa buah pinang memiliki kandungan bioaktif seperti alkaloid, flavonoid, tanin, dan polifenol yang berpotensi untuk dikembangkan sebagai produk kesehatan, pangan fungsional, maupun minuman olahan (Daniel et al., 2025).

Potensi pinang sebagai bahan olahan minuman modern, seperti ekstrak kopi pinang, sangat besar untuk dikembangkan sebagai inovasi pangan fungsional lokal yang dapat meningkatkan nilai jual buah pinang sekaligus mendorong kemandirian ekonomi masyarakat. Selain itu, tren minuman herbal dan kopi herbal yang terus berkembang secara nasional membuka peluang besar bagi pengembangan ekstrak kopi pinang yang memiliki cita rasa unik dan manfaat kesehatan.

Berbagai penelitian menunjukkan bahwa buah pinang memiliki kandungan senyawa bioaktif seperti alkaloid, flavonoid, tanin, dan polifenol yang berpotensi dikembangkan sebagai bahan pangan dan minuman berbasis herbal. Potensi tersebut membuka peluang inovasi pengolahan buah pinang menjadi minuman modern seperti ekstrak kopi pinang yang memiliki karakteristik cita rasa khas dan nilai ekonomi lebih tinggi.

Mitra dalam kegiatan ini merupakan mama-mama Orang Asli Papua (OAP) pelaku UMKM pinang dan pelaku usaha kecil di Kabupaten Merauke yang selama ini hanya menjual buah pinang dalam bentuk mentah atau konsumsi tradisional. Kondisi tersebut menyebabkan nilai jual produk relatif rendah dan sangat bergantung pada permintaan pasar lokal. Selain itu, mitra belum memiliki keterampilan dalam diversifikasi produk, teknik pengolahan modern, standardisasi rasa, pengemasan, maupun strategi pemasaran produk olahan berbasis pinang. Keterbatasan pengetahuan dan akses teknologi sederhana tersebut menjadi hambatan dalam meningkatkan pendapatan ekonomi masyarakat berbasis komoditas lokal.

Sebagai solusi atas permasalahan tersebut, tim pengabdian menawarkan inovasi pengolahan buah pinang menjadi ekstrak kopi berbasis Teknologi Tepat Guna (TTG) yang mudah diterapkan oleh masyarakat. Program dilakukan melalui pelatihan formulasi produk, pendampingan produksi, pengenalan teknik pengolahan sederhana, serta evaluasi penerimaan produk. Inovasi ini diharapkan mampu meningkatkan nilai tambah buah pinang, menciptakan produk khas daerah, serta memperkuat kapasitas mitra dalam mengembangkan usaha berbasis ekonomi kreatif lokal.

Upaya diversifikasi produk untuk meningkatkan nilai jual buah pinang dengan mengolahnya menjadi ekstrak menyerupai kopi merupakan bentuk inovasi berbasis potensi lokal yang dapat memperkuat ekonomi masyarakat. Inovasi ini sejalan dengan temuan dalam penelitian tentang pengembangan ekowisata Pantai Lampu Satu di Kabupaten Merauke (Ismail et al., 2023), yang menekankan pentingnya pemberdayaan masyarakat melalui pengelolaan potensi lokal secara kreatif dan produktif. Dalam konteks ini, pengembangan produk olahan pinang tidak hanya berfungsi sebagai komoditas ekonomi, tetapi juga dapat diintegrasikan sebagai bagian dari strategi ekowisata, misalnya sebagai produk khas daerah yang ditawarkan kepada wisatawan.

Berdasarkan kondisi tersebut, kegiatan pengabdian ini bertujuan untuk meningkatkan keterampilan masyarakat dalam pengolahan buah pinang menjadi ekstrak kopi, menghasilkan inovasi produk berbasis komoditas lokal, serta membuka peluang usaha baru bagi pelaku UMKM di Kabupaten Merauke. Sebagai wilayah dengan keberagaman etnis, budaya, dan komoditas khas memiliki peluang besar untuk meningkatkan ekonomi masyarakat melalui inovasi pengolahan hasil perkebunan lokal. Pengembangan ekstrak kopi pinang dapat menjadi alternatif produk unggulan daerah yang tidak hanya bernilai budaya, tetapi juga bernilai ekonomi. Oleh karena itu, kegiatan pengabdian ini bertujuan untuk membuka peluang usaha baru bagi masyarakat lokal, seperti UMKM bidang minuman herbal dan produk olahan pinang. Hal ini sejalan dengan program pemerintah dalam mendorong pengembangan ekonomi kreatif berbasis potensi lokal dan pemanfaatan sumber daya alam secara berkelanjutan.

Metode

Metode pengabdian menggunakan pendekatan penerapan Teknologi Tepat Guna (TTG) berbasis studi eksperimental dengan langkah: Identifikasi bahan baku, formulasi varian rasa, proses pengolahan, pendampingan dan evaluasi.

1. Identifikasi bahan baku

Tahap awal kegiatan dilakukan melalui observasi lapangan untuk mengidentifikasi ketersediaan bahan baku buah pinang di Kabupaten Merauke. Selain observasi, dilakukan pula wawancara sederhana kepada pelaku UMKM pinang mengenai pola pemanfaatan buah pinang selama ini, kendala pengolahan, serta peluang pengembangan produk. Buah pinang yang digunakan dipilih berdasarkan tingkat kematangan fisiologis dengan karakteristik kulit coklat kekuningan, ukuran relatif

seragam, dan kondisi biji yang padat. Identifikasi bahan baku bertujuan memastikan bahwa pinang yang digunakan memiliki kualitas yang sesuai untuk diolah menjadi produk minuman berbasis ekstrak kopi.

2. Formulasi varian rasa

Tahap formulasi dilakukan melalui serangkaian eksperimen untuk menghasilkan komposisi ekstrak kopi pinang yang memiliki cita rasa, aroma, dan tingkat penerimaan yang baik. Formulasi dilakukan dengan dua varian, yaitu:

- a. Varian pinang kering dengan komposisi 75% kopi dan 25% pinang sangrai.
- b. Varian pinang basah dengan tambahan topping pinang segar, telur ayam kampung, gula, dan air panas.

Tahap ini dilakukan melalui percobaan berulang terhadap takaran bahan, teknik pengolahan, serta metode penyajian untuk memperoleh karakteristik sensoris yang optimal.

3. Proses pengolahan

Proses pengolahan dilakukan menggunakan peralatan sederhana yang mudah diperoleh masyarakat sehingga dapat direplikasi secara mandiri. Tahapan pengolahan meliputi:

- a. Pembersihan bahan baku.
- b. Perajangan dan pemarkisan buah pinang.
- c. Penyangraian pinang pada varian kering.
- d. Penggilingan bahan.
- e. Pencampuran formulasi kopi dan pinang.
- f. Penyeduhan dan penyajian produk.

Seluruh proses pengolahan disesuaikan dengan prinsip TTG, yaitu mudah diterapkan, biaya rendah, dan sesuai dengan sumber daya lokal.

4. Pendampingan

Pendampingan dilakukan melalui metode learning by doing dengan melibatkan peserta secara langsung pada setiap tahapan produksi. Peserta dibagi dalam kelompok kecil untuk mempraktikkan proses pengolahan mulai dari persiapan bahan, formulasi produk, hingga penyajian. Pendampingan juga melibatkan owner Kopi NaU Merauke sebagai mitra teknis dalam memberikan supervisi terkait kualitas rasa, aroma, dan preferensi konsumen lokal.

5. Evaluasi

Evaluasi dilakukan untuk menilai efektivitas kegiatan pengabdian. Evaluasi mencakup tingkat pemahaman dan keterampilan masyarakat, kualitas produk yang dihasilkan, serta respon masyarakat terhadap inovasi yang diperkenalkan. Hasil evaluasi ini menjadi dasar untuk melihat keberlanjutan program serta potensi pengembangan lebih lanjut dalam meningkatkan nilai ekonomi komoditas lokal.

Hasil

1. Lokasi dan Partisipan Kegiatan

Kegiatan pengabdian dilaksanakan di salah satu warkop di Kabupaten Merauke yang berlokasi di Jalan Garuda Spadem pada tanggal 15 Oktober 2025. Pemilihan lokasi dilakukan karena adanya keterkaitan antara potensi pengembangan produk kopi pinang dengan usaha minuman lokal berbasis warkop.

Peserta kegiatan berjumlah 30 orang yang terdiri atas mama-mama Orang Asli Papua (OAP) pelaku UMKM pinang, owner Kopi NaU Merauke, dosen Universitas Musamus, dan mahasiswa Jurusan Ekonomi Pembangunan Universitas Musamus. Kegiatan ini menunjukkan adanya kolaborasi multipihak antara akademisi, pelaku usaha, dan masyarakat dalam pengembangan produk berbasis komoditas lokal. Tingginya partisipasi peserta menunjukkan bahwa masyarakat memiliki ketertarikan terhadap inovasi pengolahan pinang menjadi produk bernilai ekonomi.

Hal ini mencerminkan keterlibatan multipihak dalam proses transfer pengetahuan dan keterampilan, yang tidak hanya mencakup pelaku usaha tingkat lokal tetapi juga unsur akademisi dan komunitas warkop sebagai calon penerima manfaat produk. Partisipasi yang beragam ini memperkuat kolaborasi dan memastikan keberlanjutan pemanfaatan teknologi pengolahan pinang di tingkat masyarakat.



Gambar 2. Lokasi dan Partisipasi

2. Identifikasi Bahan Baku

Alat dan bahan yang digunakan dalam kegiatan pengolahan buah pinang menjadi ekstrak kopi disesuaikan dengan kebutuhan proses pembuatan serta karakteristik komposisi varian. Alat yang digunakan antara lain grinder kopi, pisau stainless, talenan, timbangan digital, gelas ukur, kompor gas, panci stainless, sendok

takar, saringan halus, termos penyaji, cangkir hidangan. Sementara bahan yang digunakan meliputi buah pinang segar, kopi bubuk lokal Merauke, gula pasir, air bersih, dan bahan tambahan pendukung pada saat penyajian sesuai masing-masing varian.

Penggunaan alat dan bahan tersebut dipilih berdasarkan ketersediaan dan kemudahan akses pelaku UMKM, sehingga teknologi yang diterapkan dapat direplikasi secara sederhana oleh masyarakat maupun pelaku usaha kecil di tingkat lokal.

Daftar Alat:

1. Grinder kopi
2. Pisau stainless
3. Talenan
4. Timbangan digital
5. Gelas ukur
6. Kompor gas
7. Panci stainless
8. Sendok takar
9. Saringan halus
10. Termos penyaji
11. Cangkir hidangan
12. Parutan

Daftar Bahan:

1. Buah pinang segar
2. Kopi bubuk lokal Merauke
3. Gula pasir
4. Air bersih
5. Telur Ayam Kampung

(opsional: susu, jahe atau topping jika digunakan dalam varian tertentu.)

3. Desain Eksperimen (Formulasi Varian)

Desain eksperimen pada kegiatan ini menggunakan pendekatan formulasi varian dengan dua bentuk penggunaan buah pinang, yaitu pinang kering dan pinang basah. Tujuan eksperimen adalah memperoleh komposisi ekstrak kopi pinang yang dapat diterima konsumen dan berpotensi dikembangkan sebagai inovasi produk berbasis komoditas lokal. Eksperimen terdiri dari dua varian sebagai berikut:

1. Varian Pinang Kering (Ekstrak Kopi Pinang Kering)

Pada varian ini, buah pinang diolah melalui tahap penyangraian kemudian digiling hingga memperoleh serbuk halus. Serbuk pinang kering tersebut kemudian dicampurkan ke dalam kopi bubuk dengan perbandingan 75% kopi dan 25% pinang kering. Formulasi ini menghasilkan minuman ekstrak kopi dengan aroma yang dominan dari kopi dan aftertaste pinang yang muncul sebagai karakter pendukung.

2. Varian Pinang Basah (Kopi Pinang Basah dengan Topping)

Pada varian ini, buah pinang diparut dalam keadaan basah dan digunakan sebagai topping campuran. Komposisi penyajian meliputi:

- kopi seduh
- parutan pinang basah sebagai topping
- telur ayam kampung
- air panas
- gula

Varian ini memiliki karakter organoleptik yang berbeda karena pinang tidak melalui proses sangrai, sehingga tekstur, aroma, dan rasa lebih natural dan bersifat fresh. Kedua varian diuji melalui uji organoleptik menggunakan parameter rasa, aroma, warna, aftertaste, tingkat penerimaan keseluruhan (*overall acceptance*) Penilaian dilakukan oleh peserta dan konsumen yang hadir selama kegiatan pelatihan.

Desain ini memungkinkan perbandingan karakteristik rasa antara produk berbasis pinang kering dan pinang basah, serta memberikan dasar evaluasi untuk pengembangan produk berbasis komoditas lokal dalam konteks UMKM dan ekonomi kreatif.



Gambar 2. Varian Rasa

4. Tahapan Pengolahan Pinang menjadi Ekstrak Kopi

Pengolahan pinang menjadi ekstrak kopi dilakukan dalam dua jalur formulasi yaitu varian pinang kering dan varian pinang basah. Kedua jalur proses dirancang untuk mengevaluasi perbedaan karakteristik sensoris dan preferensi konsumen terhadap produk berbasis kopi dan pinang.

Buah pinang diperoleh dari pelaku UMKM lokal di Kabupaten Merauke. Buah dipilih berdasarkan tingkat kematangan fisiologis dengan karakteristik kulit berwarna coklat kekuningan, ukuran seragam, dan biji padat. Buah kemudian dicuci menggunakan air mengalir untuk menghilangkan kotoran permukaan. Proses persiapan dilakukan pada suhu ruang ($\pm 28\text{--}30^\circ\text{C}$).

Pengolahan Varian Pinang Kering :

Varian pertama bertujuan menghasilkan serbuk pinang yang dapat dicampurkan dengan bubuk kopi. Tahapan proses meliputi:

1. Perajangan : Buah pinang dirajang menjadi irisan tipis dengan ketebalan $\pm 3\text{--}5$ mm untuk mempercepat pengeringan dan memungkinkan penetrasi panas sangrai yang lebih merata.
2. Penyangraian : Irisan pinang disangrai pada wajan tertutup dengan api sedang. Proses sangrai bertujuan untuk menurunkan kadar air, meningkatkan volatil aroma, dan mengembangkan karakter flavor roasted. Penyangraian dilakukan hingga warna berubah menjadi kecoklatan merata dan aroma khas muncul (indikator organoleptik visual-olfaktif).
3. Penggilingan : Pinang yang telah disangrai didinginkan pada suhu ruang kemudian digiling menggunakan grinder hingga mencapai tekstur serbuk halus. Tekstur serbuk dipilih untuk meningkatkan luas permukaan kontak pada proses penyeduhan.
4. Formulasi Serbuk Kopi dan Pinang : Serbuk pinang dicampurkan dengan bubuk kopi dengan komposisi 75% kopi dan 25% pinang. Rasio ini dipilih berdasarkan percobaan awal untuk mempertahankan karakter kopi sebagai base flavor tanpa menutupi karakteristik pinang.
5. Penyeduhan : Campuran serbuk diseduh menggunakan air panas ($\pm 95^\circ\text{C}$) untuk menghasilkan ekstrak kopi pinang. Penyeduhan dilakukan secara manual dalam gelas kertas food grade.

Varian pinang kering menghasilkan minuman dengan aroma roasted lebih kuat, warna pekat, serta aftertaste pinang yang muncul pada bagian akhir rasa.



Gambar 3. Proses Pembuatan Kopi Pinang Kering

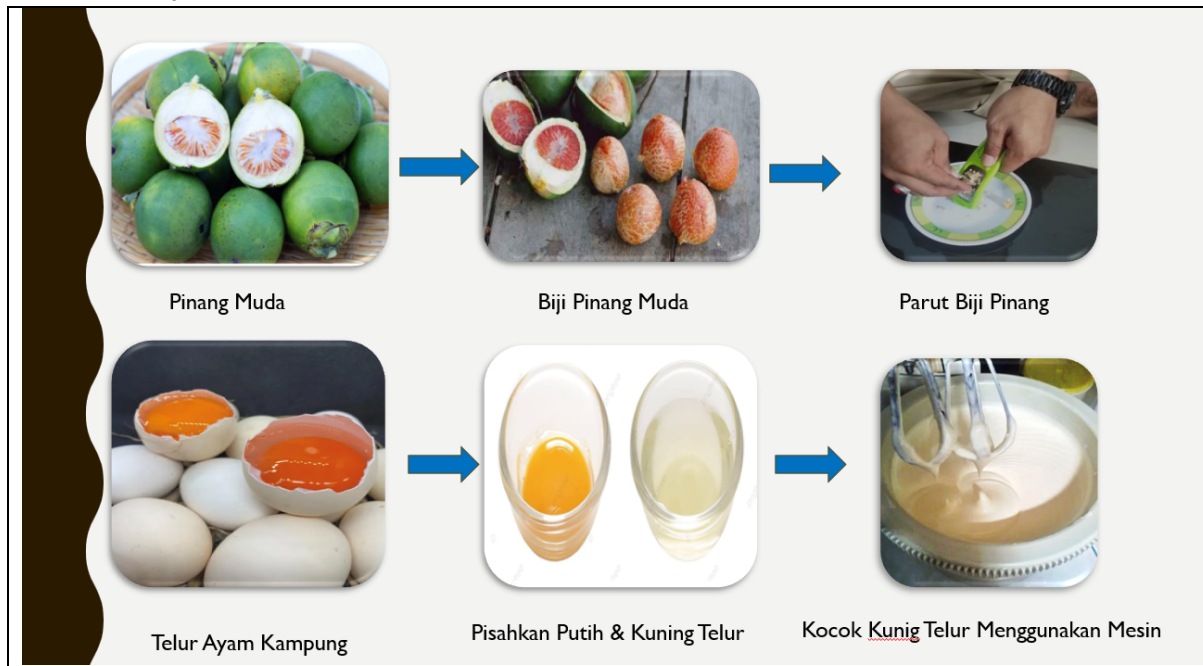
Sedangkan pada varian kedua menggunakan pinang segar sebagai komponen topping dan emulsifier alami dalam minuman. Tahapan proses meliputi:

1. Pengupasan dan Pamarutan : Buah pinang segar dikupas dari kulitnya kemudian diparut menjadi serat halus. Bentuk serat dipilih untuk

mempertahankan kandungan minyak atsiri dan senyawa polifenol tanpa degradasi termal.

2. Penyeduhan Kopi : Kopi diseduh terlebih dahulu sebagai base minuman. Penyeduhan dilakukan menggunakan air panas ($\pm 95^{\circ}\text{C}$).
3. Formulasi Topping Pinang : Parutan pinang segar ditambahkan ke dalam minuman bersama bahan pendukung berupa telur ayam kampung, gula, dan air panas. Telur bersifat sebagai pengemulsi (emulsifier) alami yang membantu menyatukan komponen air-minyak serta menambah body dan mouthfeel pada minuman.
4. Pencampuran dan Penyajian : Campuran diaduk secara manual hingga tercampur homogen sebelum disajikan. Produk memiliki karakter visual berupa lapisan topping dan warna lebih terang dibanding varian pinang kering.

Varian ini menghasilkan minuman dengan karakter rasa lebih kompleks, tekstur lebih kental, aroma lebih segar, serta profil sensoris yang dipengaruhi oleh senyawa fenolik dan protein.



Gambar 4. Proses Pembuatan Kopi Pinang Basah

5. Pendampingan Produksi

Pendampingan menerapkan pendekatan *learning by doing*, di mana peserta diberikan kesempatan untuk mempraktikkan kembali tahapan pengolahan pada kedua varian formulasi secara langsung dengan supervisi fasilitator dari tim pengabdian dan pelaku industri (owner Kopi NaU Merauke). Pendampingan berlangsung secara terstruktur mulai dari persiapan bahan, formulasi, pengolahan, hingga penyajian produk.

Pada tahap ini peserta dibagi dalam kelompok kerja kecil (3-5 orang per kelompok) agar proses produksi dapat dilakukan secara simultan dan memungkinkan interaksi teknis yang lebih efektif. Setiap kelompok bertanggung jawab terhadap:

1. Penentuan bahan dan komposisi

2. Proses perajangan atau pemarkutan pinang
3. Teknik sangrai (untuk varian kering)
4. Proses penggilingan dan penyeduhan kopi
5. Formulasi varian sesuai standar yang ditetapkan
6. Penyajian akhir

Fasilitator memastikan bahwa setiap peserta memahami titik-titik kritis proses, antara lain konsistensi ukuran rajangan, tingkat sangrai, tingkat kehalusan gilingan, hingga suhu penyeduhan.

Owner Kopi NaU Merauke terlibat sebagai mitra teknis dalam memberikan supervisi sensoris dan standardisasi dasar terkait cita rasa kopi, serta masukan mengenai preferensi konsumen warkop di Kota Merauke. Keterlibatan mitra industri berfungsi memperkuat relevansi komersial dari inovasi yang dihasilkan selama pendampingan.



Gambar 5. Proses Pendampingan Produksi

6. Evaluasi

Kegiatan pelatihan Evaluasi kegiatan dilakukan untuk mengukur efektivitas transfer pengetahuan dan keterampilan selama proses pelatihan serta menilai potensi keberlanjutan produksi pada pelaku UMKM pinang. Evaluasi dilakukan dalam dua bentuk, yaitu evaluasi langsung setelah kegiatan dan evaluasi keberlanjutan melalui komunikasi pasca-kegiatan.

Evaluasi langsung dilakukan pada akhir sesi pendampingan dengan metode observasi partisipatif dan umpan balik lisan dari peserta. Parameter evaluasi meliputi:

1. kemampuan peserta dalam mempraktikkan tahapan pengolahan,
2. ketepatan formulasi varian,
3. konsistensi proses penyajian,

4. respons sensoris awal dari produk yang dihasilkan,
5. pemahaman peserta terhadap penggunaan alat TTG.

Hasil evaluasi menunjukkan bahwa peserta mampu mengulang tahapan pengolahan kedua varian dengan tingkat kemandirian yang meningkat dibandingkan sebelum sesi pendampingan. Peserta juga menyampaikan bahwa penggunaan TTG sederhana memudahkan proses produksi dan dapat diadaptasikan dalam skala usaha kecil.

Simpulan

Kegiatan pengabdian berupa pendampingan pengolahan buah pinang menjadi ekstrak kopi berbasis studi eksperimental menunjukkan bahwa inovasi produk berbasis komoditas lokal dapat dikembangkan menggunakan bahan baku lokal dan teknologi sederhana. Dua varian produk yang dihasilkan, yaitu kopi pinang kering dan kopi pinang basah, memiliki karakteristik sensoris yang berbeda dan memperoleh tingkat penerimaan yang baik dari peserta, terutama pada aspek rasa, aroma, dan kebaruan produk.

Kegiatan pendampingan memberikan manfaat nyata bagi mitra berupa peningkatan pengetahuan dan keterampilan dalam pengolahan produk berbasis pinang, penguatan kapasitas usaha UMKM, serta terbukanya peluang pengembangan produk khas daerah berbasis ekonomi kreatif.

Secara keseluruhan, kegiatan ini berpotensi mendukung penguatan ekonomi lokal masyarakat Kabupaten Merauke melalui diversifikasi produk pinang yang memiliki nilai tambah lebih tinggi. Untuk pengembangan selanjutnya diperlukan pengujian mutu produk, pengemasan, sertifikasi pangan, dan strategi pemasaran agar produk dapat dipasarkan secara lebih luas.

Ucapan Terima Kasih

Kegiatan ini tidak lepas dari bantuan berbagai pihak, maka tim pengabdian mengucapkan terima kasih kepada Universitas Musamus Merauke, LPPM Universitas Musamus yang memberikan dukungan penuh dalam bentuk pendanaan melalui hibah DIPA Universitas Musamus tahun 2025, Mama-mama Orang Asli Papua (OAP) di bidang UMKM Pinang, Owner Kopi *NaU* Merauke, Dosen Universitas Musamus, dan Mahasiswa Jurusan Ekonomi Pembangunan Universitas Musamus, serta semua pihak yang terlibat langsung dalam kegiatan ini. Kegiatan ini diharapkan dapat memberi dampak baik bagi seluruh pihak yang terlibat.

Daftar Pustaka

- Dahiri. (2022). Analisis Nilai Tambah Komoditas Unggulan Subsektor Perkebunan. *Jurnal Budget*, (1). <http://database.pertanian.go.id>
- Daniel, D., Frengki, F., Lubis, A. N., Sofyan, H., Wardhani, L. D. K., & Aisyah, S. (2025). Skrining Senyawa Bioaktif Buah Pinang (*Areca catechu* L.) Sebagai Antibiofilm Terhadap Enzim Glycosyltransferase Produksi *Streptococcus* mutans.

Jurnal Veteriner, 26(3), 410–430.
<https://doi.org/10.19087/jveteriner.2025.26.3.410>

- Miptahul Rizki. (2025). Inovasi Pengolahan Kopi Jahe Celup sebagai Produk Unggulan untuk Pemberdayaan Ekonomi di Desa Sapit, Kecamatan Suela, Kabupaten Lombok Timur. *Jurnal Wicara Desa*, 3(2), 308–314.
<https://doi.org/10.29303/wicara.v3i2.6760>
- Nasution, Z., Eviliani, T., & Mardianti, H. (2025). Peningkatan Pendapatan Masyarakat Dengan Produk Permen Pinang (Perang) Pada Desa Teluk Sentosa. *Jurnal Pengabdian Indonesia (JPI)*, 1(2). <https://doi.org/10.62567/jpi.v1i2.1176>
- Pani, M., Gita Lidra, V., & Asri Agus, W. (2025a). Diversifikasi Produk Olahan Pinang Di Desa Sido Mukti Kecamatan Dendang Kabupaten Tanjung Jabung Timur. *Jurnal Pengembangan Dan Pengabdian Masyarakat*, 4(3), 203–211.
<https://doi.org/10.22437/bangdimas.v4i3.40432>
- Pani, M., Gita Lidra, V., & Asri Agus, W. (2025b). Diversifikasi Produk Olahan Pinang Di Desa Sido Mukti Kecamatan Dendang Kabupaten Tanjung Jabung Timur. *Jurnal Pengembangan Dan Pengabdian Masyarakat*, 4(3), 203–211.
<https://doi.org/10.22437/bangdimas.v4i3.40432>
- Ismail, Parman, Ramli, R. B., Hanipah, S., & Majid, I. (2023). Sosialisasi Strategi Pengembangan Ekowisata Pantai Lampu Satu Sebagai Upaya Meningkatkan Pendapatan Masyarakat Lokal. *Jurnal Transformasi Pendidikan Indonesia*, 1(1), 32–37. <https://doi.org/10.65474/xw6dn335>
- Waknate, R., Gultom, F., & Harahap, A. F. M. (2022). Analisis Nilai Tambah Dan Strategi Pengembangan Usaha Pengolahan Specialty Coffee Di Kecamatan Wih Pesam Kabupaten Bener Meriah Provinsi Aceh. *Jurnal Prointegrita*, (1).
<https://doi.org/10.46930/jurnalprointegrita.v6i1.1500>