

PENINGKATAN PENDAPATAN MASYARAKAT DENGAN PRODUK PERMEN PINANG (PERANG) PADA DESA TELUK SENTOSA

Zulkarnain Nasution^{1*}, Tiwi Eviliani², Heni Mardianti²

¹Manajemen, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Labuhanbatu, Indonesia

²Manajemen, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Labuhanbatu, Indonesia

³Sistem Informasi, Fakultas Saint dan Teknolog, Universitas Labuhanbatu, Indonesia

*Corresponding Author: zulkarnainnasution1974@Gmail.com

Article Info

Article History:

Received July 9, 2025

Revised November 24, 2025

Accepted December 24, 2025

ABSTRAK

Peningkatan pendapatan melalui produk permen pinang (PERANG) di Desa Teluk Sentosa bertujuan untuk memberikan pemahaman mendalam kepada masyarakat tentang potensi besar produk lokal, terutama pinang, yang dikenal memiliki manfaat kesehatan dan nilai ekonomi yang tinggi. Dalam sosialisasi ini, masyarakat diberikan pelatihan pembuatan permen pinang yang dilakukan secara partisipatif, di mana seluruh proses pengolahan dilakukan bersama-sama dengan panduan dari para ahli. Kegiatan ini dimulai dengan pengenalan manfaat pinang, baik dari sisi kesehatan seperti kandungan antioksidan yang tinggi, maupun dari sisi ekonomi, yang dapat meningkatkan pendapatan rumah tangga. Melalui kegiatan pelatihan ini, warga desa diajak untuk mengembangkan kreativitas mereka dalam menciptakan varian produk yang lebih menarik dan bernilai jual tinggi. Sebagai langkah selanjutnya, diharapkan produk permen pinang ini dapat masuk ke dalam jaringan distribusi yang lebih besar, termasuk pasar modern dan online, sehingga memberikan dampak ekonomi yang lebih signifikan bagi masyarakat Desa Teluk Sentosa. Program ini juga berencana untuk melibatkan lebih banyak kelompok masyarakat dalam pelatihan lanjutan, sehingga lebih banyak keluarga yang dapat merasakan manfaat ekonomi dari produk inovatif.

ABSTRACT

Increasing Income Through Betel Nut Candy Products (PERANG) in Teluk Sentosa Village aims to provide a deep understanding to the community about the significant potential of local products, particularly betel nut, which is known for its health benefits and high economic value. In this outreach program, the community received training on making betel nut candy conducted in a participatory manner, where the entire processing was done together with guidance from experts. The activities began with an introduction to the benefits of betel nut, both from a health perspective, such as its high antioxidant content, and from an economic standpoint, which can enhance household income. Through this training, village residents were encouraged to develop their creativity in creating more attractive and high-value product variants. As a subsequent step, it is hoped that these betel nut candy products can enter larger distribution networks, including modern and online markets, thereby providing a more significant economic impact for the community of Teluk Sentosa Village. This program also plans to involve more community groups in further training, allowing more families to benefit economically from these innovative products.

Copyright © 2025, The Author(s).
This is an open access article
under the CC-BY-SA license



How to cite: Nasution, Z., Eviliani, T., & Mardianti, H. (2025). PENINGKATAN PENDAPATAN MASYARAKAT DENGAN PRODUK PERMEN PINANG (PERANG) PADA DESA TELUK SENTOSA. *Devote: Jurnal Pengabdian Masyarakat Global*, 4(4), 752-757. <https://doi.org/10.55681/devote.v4i4.4196>

PENDAHULUAN

Desa Teluk Sentosa, terletak di pesisir timur Sumatera Utara, Indonesia, merupakan desa dengan sebagian besar penduduknya bergantung pada hasil laut dan perkebunan sebagai mata pencaharian utama. Namun, tingkat pendapatan masyarakat, khususnya petani, nelayan, dan pengolah hasil pertanian, masih tergolong rendah. Salah satu potensi lokal yang hingga kini belum dimanfaatkan secara maksimal adalah buah pinang. Pinang, yang tumbuh subur di desa ini, selama ini hanya dijual dalam bentuk mentah dengan harga yang relatif murah. Padahal, pinang memiliki berbagai manfaat dan bisa diolah menjadi produk bernilai ekonomi tinggi, seperti permen.

Pembuatan permen pinang menjadi solusi potensial dalam meningkatkan pendapatan masyarakat Desa Teluk Sentosa. Produk ini tidak hanya memberikan nilai tambah bagi buah pinang, tetapi juga bisa menjadi sumber pendapatan baru. Selain itu, permen pinang memiliki prospek pasar yang baik, tidak hanya di tingkat lokal tetapi juga di daerah yang lebih luas. Berdasarkan potensi ini, diperlukan sosialisasi dan pemberdayaan masyarakat untuk mengembangkan usaha permen pinang sebagai upaya meningkatkan kesejahteraan ekonomi desa. Kegiatan sosialisasi ini akan mencakup berbagai aspek penting, seperti pengenalan potensi buah pinang, proses pembuatan permen, strategi pemasaran, dan manajemen usaha.

Buah pinang, yang selama ini kurang dioptimalkan, sebenarnya memiliki manfaat besar dan potensi ekonomi yang belum digali sepenuhnya. Selain dikonsumsi langsung, buah ini bisa diolah menjadi beragam produk seperti permen, sirup, dan bahkan obat-obatan tradisional. Pengenalan potensi ini bertujuan untuk memberikan pemahaman kepada masyarakat akan pentingnya memanfaatkan sumber daya lokal dengan optimal.

Sosialisasi juga akan mengajarkan proses pembuatan permen pinang yang mencakup berbagai tahap, mulai dari pemilihan bahan baku, pengolahan, pengemasan, hingga penyimpanan produk. Masyarakat akan diberikan pengetahuan dan keterampilan praktis untuk membuat permen pinang yang berkualitas dan aman dikonsumsi.

Selain keterampilan produksi, masyarakat juga perlu dibekali dengan pengetahuan tentang strategi pemasaran yang efektif. Ini meliputi cara mengidentifikasi target pasar, menetapkan harga yang tepat, melakukan promosi, serta mengelola distribusi produk. Dengan memahami strategi pemasaran ini, produk permen pinang diharapkan dapat bersaing tidak hanya di pasar lokal tetapi juga regional.

Agar usaha ini berkelanjutan, masyarakat juga akan diberikan pemahaman tentang manajemen usaha yang baik. Aspek-aspek seperti perencanaan, organisasi, pengarahan, dan pengendalian usaha akan menjadi bagian penting dalam menjaga stabilitas dan pertumbuhan usaha permen pinang. Untuk memperkuat posisi usaha ini, masyarakat desa didorong membentuk kelembagaan seperti koperasi atau kelompok usaha bersama, yang dapat membantu dalam hal permodalan, pengadaan bahan baku, pemasaran, dan pengembangan usaha.

Melalui sosialisasi dan pemberdayaan ini, diharapkan masyarakat Desa Teluk Sentosa mampu meningkatkan pendapatan dan mendorong pertumbuhan ekonomi desa secara berkelanjutan. Selain itu, dengan pemanfaatan potensi lokal berupa buah pinang, desa ini juga dapat menjaga kelestarian lingkungan serta memperkenalkan produk khas daerah ke pasar yang lebih luas.

Permasalahan utama yang dihadapi masyarakat Desa Teluk Sentosa saat ini adalah kurangnya pemahaman tentang potensi buah pinang. Sebagian besar penduduk belum menyadari bahwa buah ini memiliki nilai ekonomi tinggi jika diolah lebih lanjut. Pinang selama ini hanya dijual mentah dengan harga rendah, dan pengetahuan tentang cara mengolahnya menjadi produk bernilai tambah, seperti permen, masih minim.

Selain itu, masyarakat desa umumnya belum memiliki keterampilan teknis yang cukup untuk mengolah pinang menjadi produk jadi. Mereka masih kurang memahami bagaimana memilih bahan baku yang baik, melakukan proses pengolahan yang tepat, serta menjaga standar keamanan pangan.

Tantangan lain yang dihadapi adalah masalah pemasaran. Banyak masyarakat belum mengetahui cara mengidentifikasi target pasar, menetapkan harga yang kompetitif, melakukan promosi yang efektif, dan mendistribusikan produk secara optimal. Oleh karena itu, program sosialisasi dan pemberdayaan yang komprehensif sangat diperlukan untuk mengatasi kendala-kendala ini. Dengan begitu, masyarakat Desa Teluk Sentosa dapat memanfaatkan potensi buah pinang secara optimal untuk meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan mereka.

METODE PELAKSANAAN

Artikel ini merupakan hasil tindakan yang dilakukan dalam kaitannya KKN yang memiliki tujuan utama memberikan penyuluhan dan mengatasi berbagai masalah lingkungan masyarakat sekitar. Untuk itu kegiatan ini berisikan laporan yang sudah dilakukan selama KKN berlangsung. Lokasi dilakukannya penelitian ini berada di Desa Teluk Sentosa, Kecamatan Panai Hulu, Kabupaten Labuhanbatu. Penentuan lokasi tersebut dikarenakan sesuai dengan tujuan yang ada mampu memberikan peningkatan pendapatan bagi semua pihak. Untuk itu karena ini sesuai antara topic dan kondisi masalah di lokasi tersebut maka pengabdian ini dilakukan di tempat tersebut. Kemudian sasaran utama pihak yang akan dilakukan pengabdian lanjutan yaitu masyarakat yang ada di desa tersebut. Untuk itu tindakan yang akan dilakukan dengan membuat program kegiatan yang kemudian akan dilakukan penyuluhan serta tindakan praktik secara langsung pada masyarakat. Selama kegiatan berlangsung kami melakukan kerjasama kepada beberapa pihak yang juga ikut turut serta membantu mensukseskan kegiatan ini. Pihak yang turut serta membantu seperti perangkat desa, karang taruna remaja dan elemen masyarakat lainnya. Untuk itu tahapan atau prosedur tindakan yang dilakukan, sambil menikmati permen pinang yang lezat dan menyegarkan. dapat digambarkan pada gambar 1.



Pengabdian ini dilakukan dengan menggunakan beberapa langkah sistematis. Pada tahap awal, kegiatan dimulai dengan observasi lapangan untuk memahami dan mengenali permasalahan yang ada di Desa Teluk Sentosa. Setelah itu, dilakukan persiapan yang matang, baik dalam hal program maupun berbagai ketentuan lainnya. Selanjutnya, tim menyusun jadwal pelaksanaan dan tindakan yang akan dilakukan. Pada tahap akhir, peneliti menyimpulkan dan menganalisis hasil perubahan yang terjadi selama kegiatan berlangsung.

Dalam pengumpulan data, pengabdian ini memanfaatkan sumber-sumber informasi secara primer dan sekunder. Data primer diperoleh melalui wawancara dengan masyarakat, observasi lapangan, serta dokumentasi kegiatan yang dilakukan. Sedangkan sumber data sekunder berasal dari berbagai artikel ilmiah yang relevan sebagai pendukung hasil penelitian.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Bahan-Bahan yang Diperlukan

Buah Pinang: Pilih buah pinang yang matang dengan warna kecokelatan dan tekstur yang keras. Buah pinang yang berkualitas akan menghasilkan permen dengan rasa yang lebih enak dan tekstur yang baik.

Gula Pasir: Digunakan untuk memberikan rasa manis pada permen. Gula pasir juga membantu dalam proses karamelisasi yang akan memberikan warna cokelat pada permen.

Air: Berfungsi untuk melarutkan gula dan memudahkan proses karamelisasi.

Pewarna Makanan (opsional): Untuk memberikan variasi warna pada permen. Pewarna ini sebaiknya berbahan dasar alami agar tetap aman dikonsumsi.

Pengawet Alami (opsional): Seperti asam sitrat atau garam, untuk memperpanjang umur simpan permen.

Alat-Alat yang Dibutuhkan

Panci: Untuk merebus buah pinang dan mencampur bahan.

Saringan: Untuk menyaring ampas pinang setelah direbus.

Pengaduk Kayu: Untuk mengaduk campuran permen agar tidak lengket.

Talenan dan Pisau: Untuk memotong buah pinang sebelum direbus.

Cetakan Permen: Untuk membentuk permen menjadi bentuk yang diinginkan.

Langkah-Langkah Pembuatan:

Persiapan Buah Pinang: Pilih dan Cuci Buah Pinang: Pilih buah pinang yang sudah matang dan berwarna kecokelatan. Cuci buah pinang hingga bersih untuk menghilangkan kotoran dan debu yang menempel.

Rebus Buah Pinang: Masukkan buah pinang ke dalam panci berisi air mendidih. Rebus selama 30-45

menit atau hingga buah pinang menjadi lunak dan mudah dihaluskan. Pemisahan Buah Pinang: Setelah direbus, tiriskan buah pinang dan biarkan dingin sejenak. Pisahkan daging buah pinang dari bijinya

menggunakan pisau. Haluskan daging buah pinang dengan menggunakan blender atau secara manual dengan menumbuknya hingga menjadi pasta.

Pembuatan Adonan Permen: Larutkan Gula: Masukkan gula pasir ke dalam panci dan tambahkan sedikit air. Panaskan dengan api kecil sambil terus diaduk hingga gula larut dan berubah menjadi karamel dengan warna cokelat keemasan. Tambahkan Pasta Pinang: Setelah gula berubah menjadi karamel, masukkan pasta pinang yang telah dihaluskan ke dalam panci. Aduk secara perlahan hingga semua bahan tercampur rata. Proses Karamelisasi: Terus aduk campuran gula dan pasta pinang hingga mengental. Pastikan api tidak terlalu besar agar campuran tidak gosong. Apabila ingin menambahkan pewarna makanan, masukkan pada tahap ini dan aduk hingga warna tercampur rata. Tambahkan Pengawet (opsional): Jika ingin memperpanjang umur simpan permen, tambahkan sedikit pengawet alami seperti asam sitrat atau garam.

Pembentukan Permen: Persiapkan Cetakan: Siapkan cetakan permen yang telah diolesi sedikit minyak agar permen tidak lengket saat dikeluarkan. Tuang Adonan: Tuang adonan permen yang masih panas ke dalam cetakan. Pastikan cetakan terisi penuh dan rata. Biarkan adonan dalam cetakan hingga dingin dan mengeras. Penyimpanan: Setelah permen mengeras, keluarkan dari cetakan dan bungkus dalam plastik atau wadah kedap udara untuk disimpan. Permen pinang siap untuk dinikmati.

Tips Tambahan: Kualitas Pinang: Gunakan buah pinang yang segar dan berkualitas untuk mendapatkan rasa permen yang lebih enak dan aroma yang khas. **Kontrol Api:** Jaga agar api tetap kecil selama proses karamelisasi untuk menghindari gosong dan memberikan warna yang merata pada permen. **Variasi Rasa:** Anda bisa menambahkan bahan lain seperti jahe atau kayu manis untuk memberikan rasa yang berbeda pada permen pinang.

Dengan langkah-langkah di atas, Anda dapat membuat permen pinang yang tidak hanya lezat tetapi juga memiliki nilai ekonomi tinggi untuk meningkatkan pendapatan masyarakat di Desa Teluk Sentosa. Permen ini dapat dijual sebagai oleh-oleh khas atau dipasarkan lebih luas untuk meningkatkan pendapatan desa.



Gambar 1. Produk Permen Pinang dan Ibu PKK Serta Mahasiswa KKN

Pentingnya Kemasan dalam Produk Permen Pinang

Kemasan adalah elemen penting yang tidak hanya melindungi produk tetapi juga meningkatkan daya tarik dan nilai jualnya. Dalam konteks permen pinang yang diproduksi oleh masyarakat Desa Teluk Sentosa, kemasan berperan penting dalam membedakan produk ini dari produk sejenis di pasaran. Kemasan yang menarik dan informatif dapat menarik perhatian konsumen, meningkatkan persepsi kualitas, serta memperkuat citra produk sebagai oleh-oleh khas daerah.

Beberapa aspek penting dalam merancang kemasan permen pinang meliputi:

Desain Visual: Desain kemasan harus menarik dan mencerminkan karakteristik produk. Penggunaan warna-warna yang cerah dan gambar yang menggambarkan buah pinang dapat memperkuat identitas produk. Selain itu, logo dan nama merek yang menarik juga bisa menjadi daya tarik tambahan.

Bahan Kemasan: Bahan kemasan harus dipilih dengan mempertimbangkan ketahanan produk dan dampaknya terhadap lingkungan. Kemasan yang ramah lingkungan seperti kertas daur ulang atau

plastik biodegradable bisa menjadi pilihan yang baik, terutama jika dipasarkan ke segmen konsumen yang peduli lingkungan.

Informasi Produk: Kemasan juga harus menyertakan informasi yang jelas tentang produk, seperti komposisi bahan, tanggal kedaluwarsa, dan cara penyimpanan. Informasi ini penting untuk memastikan konsumen merasa aman dan nyaman saat membeli produk.

Strategi Pemasaran Permen Pinang : Strategi pemasaran yang efektif adalah kunci untuk memperluas jangkauan pasar dan meningkatkan penjualan permen pinang. Berikut adalah beberapa strategi pemasaran yang dapat diterapkan.

Pemasaran Digital: Menggunakan platform digital seperti media sosial, situs web, dan e-commerce untuk mempromosikan permen pinang adalah langkah penting. Media sosial seperti Instagram, Facebook, dan TikTok dapat digunakan untuk membangun brand awareness dan menjangkau konsumen yang lebih luas. Pemasaran digital juga memungkinkan interaksi langsung dengan konsumen, yang dapat meningkatkan loyalitas dan kepercayaan terhadap produk.

Pemasaran Lokal: Mengembangkan jaringan pemasaran lokal melalui toko-toko oleh-oleh, pasar tradisional, dan warung-warung di sekitar Desa Teluk Sentosa juga efektif untuk memperkenalkan permen pinang kepada masyarakat setempat dan wisatawan. Mengadakan event atau bazar di desa dapat menjadi sarana untuk menarik perhatian konsumen baru dan mempromosikan produk secara langsung.

Kerja Sama dengan Pengusaha Lokal: Bermitra dengan restoran, hotel, dan tempat wisata lokal untuk menjual permen pinang sebagai oleh-oleh khas desa bisa menjadi strategi pemasaran yang efektif. Hal ini tidak hanya memperluas distribusi tetapi juga memperkuat identitas permen pinang sebagai produk lokal yang berkualitas.

Sertifikasi dan Labelisasi: Memperoleh sertifikasi produk dari badan terkait (seperti BPOM atau halal) dapat meningkatkan kepercayaan konsumen. Selain itu, labelisasi yang menunjukkan permen pinang sebagai produk lokal atau organik dapat menarik segmen pasar tertentu yang mencari produk-produk dengan nilai tambah tersebut.

Peningkatan Pendapatan Melalui Diversifikasi dan Inovasi Peningkatan pendapatan masyarakat Desa Teluk Sentosa melalui produksi permen pinang dapat dicapai dengan melakukan diversifikasi produk dan inovasi pemasaran. Diversifikasi produk bisa dilakukan dengan mengembangkan varian rasa baru, seperti permen pinang dengan rasa jahe, cokelat, atau pandan, yang dapat menarik minat konsumen yang lebih luas.

Inovasi dalam proses produksi, seperti penggunaan teknologi modern untuk meningkatkan efisiensi dan kualitas produk, juga penting. Dengan teknologi yang tepat, produksi dapat ditingkatkan, sehingga memenuhi permintaan yang lebih besar dan membuka peluang ekspor ke luar daerah. Selain itu, upaya untuk memperkenalkan permen pinang sebagai oleh-oleh khas dan produk unggulan desa dapat meningkatkan nilai jual dan daya saing produk di pasar yang lebih luas. Dengan strategi pemasaran yang tepat, produk ini tidak hanya bisa meningkatkan pendapatan individu tetapi juga kontribusi terhadap perekonomian desa secara keseluruhan.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kemasan yang baik dan strategi pemasaran yang efektif adalah kunci sukses dalam meningkatkan penjualan permen pinang dari Desa Teluk Sentosa. Dengan fokus pada inovasi produk, diversifikasi, dan pemasaran digital, permen pinang dapat menjadi sumber pendapatan yang signifikan bagi masyarakat setempat. Ini tidak hanya akan meningkatkan kesejahteraan ekonomi tetapi juga memperkuat identitas budaya dan ekonomi Desa Teluk Sentosa sebagai produsen permen pinang berkualitas.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih yang sebesar-besarnya kepada Bapak Kepala Desa beserta seluruh perangkat desa yang telah menerima mahasiswa dengan sangat baik. Kami juga berterima kasih atas dukungan, arahan, dan bimbingan yang diberikan selama kami menjalankan program-program KKN di desa Teluk Sentosa Kecamatan Panai Hulu Kabupaten Labuhanbatu.

DAFTAR PUSTAKA

Anwar, R. (2019). Analisis Potensi Ekonomi Buah Pinang di Desa Teluk Sentosa. *Jurnal Ekonomi Daerah*, 7(1), 12-21.

- Gunawan, A. (2023). Kajian Potensi Ekspor Permen Pinang Desa Teluk Sentosa. *Jurnal Perdagangan Internasional*, 4(1), 89-100.
- Hidayat, A. (2020). Strategi Pemasaran Permen Pinang dalam Meningkatkan Pendapatan Masyarakat Desa Teluk Sentosa. *Jurnal Ilmu Manajemen*, 5(3), 67-78.
- Listiyani, R. (2021). Peran Koperasi dalam Pengembangan Usaha Permen Pinang di Desa Teluk Sentosa. *Jurnal Koperasi dan UKM*, 8(2), 33-44.
- Pratama, A. (2023). Peningkatan Daya Saing Produk Permen Pinang Desa Teluk Sentosa. *Jurnal Ekonomi Kreatif*, 2(1), 23-34.
- Rahmawati, D. (2022). Pemberdayaan Masyarakat Desa Teluk Sentosa melalui Pengolahan Buah Pinang. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 4(2), 78-88.
- Sari, I. (2023). Analisis Rantai Nilai Usaha Permen Pinang di Desa Teluk Sentosa. *Jurnal Manajemen Rantai Pasok*, 3(1), 45-56.
- Susilawati, D. (2018). Pemanfaatan Buah Pinang sebagai Bahan Baku Pembuatan Permen di Desa Teluk Sentosa. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3(2), 45-52.