

1. Mampu menjelaskan cara mengidentifikasi kualitas buah pala yang baik berdasarkan ciri fisik dan kondisi buah berdasarkan narasi yang user berikan. Serta mengaitkannya dengan metode pengolahan yang dapat dilakukan untuk menghasilkan produk bernilai tambah.

- a. **Buah pala muda**, yang berkualitas baik dapat diidentifikasi dari warna hijau cerah, berukuran kecil hingga sedang, dan berbentuk bulat. Teksturnya keras saat ditekan, menandakan buah masih segar dan belum mengalami pembusukan. Permukaan kulit halus serta tidak terdapat bercak hitam, lubang, maupun tanda serangan hama. Buah pala yang kualitasnya menurun atau hampir membusuk ditandai dengan daging cangkang yang lunak, mengeluarkan cairan menyerupai minyak secara berlebihan, serta berbau asam yang tidak sedap.

**Metode pengolahan yang disarankan:**

Buah pala muda segar paling optimal diolah melalui penyulingan untuk menghasilkan minyak atsiri buah pala, karena kandungan minyak alaminya masih tinggi dan aromanya segar.

- b. **Buah pala matang**, yang baik memiliki warna hijau kekuningan, ukurannya sedang hingga besar, dan sering kali terbelah alami menjadi dua. Sehingga biji pala yang dibalut dengan fuli/sempra terlihat jelas dengan warna merah cerah, menandakan kematangan optimal. Daging buah masih segar, tidak berlendir, dan tidak berbau busuk. Buah yang terlalu coklat, berair berlebihan, atau berjamur menunjukkan kualitas yang menurun.

**Metode pengolahan yang disarankan:**

Buah pala matang sangat cocok diolah dengan metode pemotongan dan pemasakan, seperti menjadi selai pala, dodol pala, manisan pala, sirup pala, es pala, dan berbagai produk olahan pangan lainnya.

- c. **Biji pala tua (kering)**, ketika berkualitas tinggi umumnya berukuran besar, keras, dan tidak mudah pecah saat ditekan. Warna biji coklat tua merata, tidak keabu-abuan atau berjamur. Aroma pala tajam, pedas, dan kuat, yang menandakan kandungan minyak atsiri sekitar 8%. Biji yang berbau apek menandakan kualitas yang rendah.

**Metode pengolahan yang disarankan:**

Biji pala tua dapat diolah melalui pengeringan lanjutan dan penghalusan menjadi bubuk bumbu pala, serta melalui penyulingan untuk menghasilkan minyak atsiri biji pala.

- d. **Biji pala muda (kering)**, biasanya berukuran kecil, teksturnya lebih rapuh, dan mudah dihancurkan. Aroma pala sangat kuat dan paling bagus untuk bahan baku

pembuatan minyak atsiri dengan kandungan 10%. Kualitas yang baik ditandai dengan warna yang bersih serta tidak berjamur. Jika terlalu pucat atau berbau tidak sedap, menandakan kualitas yang rendah.

**Metode pengolahan yang disarankan:**

Biji pala muda paling optimal diolah melalui penyulingan langsung untuk menghasilkan minyak atsiri pala berkadar tinggi.

- e. **Daging cangkang pala segar**, berwarna putih kekuningan hingga krem dengan tekstur padat dan segar. Permukaan tidak berlendir serta tidak mengeluarkan bau asam basi. Daging yang berubah menjadi coklat cenderung menghitam, terlalu lunak, atau berair menandakan pembusukan.

**Metode pengolahan yang disarankan:**

Cangkang pala segar dapat dikeringkan terlebih dahulu sebagai bahan baku lanjutan sebelum pengolahan lebih lanjut.

- f. **Daging cangkang pala kering**, yang berkualitas baik berwarna kuning kecoklatan memiliki ketebalan tipis hingga sedang, dan berbentuk kepingan bulat agak keriput alami. Teksturnya kering merata, tidak lembab, dan tidak berjamur. Warna terlalu gelap atau adanya bau apek menunjukkan pengeringan yang tidak optimal.

**Metode pengolahan yang disarankan:**

Cangkang pala kering dapat digunakan sebagai bahan minyak atsiri tambahan atau bumbu campuran produk pangan, seperti mie instan dengan aroma pala.

- g. **Daun pala segar**, yang berkualitas memiliki warna hijau tua, ukuran sedang hingga lebar, dan bentuk memanjang. Saat digores, daun mengeluarkan getah berminyak yang tidak lengket seperti air, menandakan terdapat kandungan minyak alami. Biasanya daun dikeringkan terlebih dahulu agar bau aroma pala lebih keluar.

**Metode pengolahan yang disarankan:**

Daun pala dapat dikeringkan terlebih dahulu atau dapat langsung diolah melalui penyulingan kurang lebih 5-10 jam (tergantung dengan jumlah Kg daun yang disuling) untuk menghasilkan minyak daun pala dengan aroma khas.

- h. **Daun pala kering**, berwarna coklat muda dan ukuran yang menyusut namun tetap utuh, serta bentuk memanjang. Aroma khas pala lebih kuat dan harum dibandingkan daun segar. Daun yang hancur, kehitaman, atau berbau apek sebaiknya dipisahkan dan jangan digunakan.

#### **Metode pengolahan yang disarankan:**

Dapat melalui penyulingan ataupun menjadi bahan wewangian untuk lilin ataupun sabun.

- i. **Fuli/Sempra (Bunga pala)**, ang berkualitas tinggi berwarna merah cerah jika berasal dari buah pala yang matang sempurna. Teksturnya agak lentur saat segar dan tidak rapuh. Fuli yang berwarna putih hingga coklat muda menunjukkan buah pala dipanen saat masih muda sehingga kualitas aromanya belum maksimal. Fuli yang tampak kusam atau kehitaman menandakan proses penyimpanan atau pengeringan yang kurang baik. Setelah dikeringkan, warna fuli umumnya berubah menjadi merah tua hingga merah kecoklatan, dengan tekstur lebih kering dan aroma pala yang lebih kuat.

#### **Metode pengolahan yang disarankan:**

Fuli diolah melalui pengeringan alami, kemudian digunakan sebagai rempah bernilai tinggi atau disuling menjadi minyak atsiri fuli. Fuli atau sempra bubuk kering juga dapat digunakan sebagai spekuk untuk kue.

2. Dapat menghasilkan rekomendasi warna dan bahan packaging, dengan penyesuaian rekomendasi dengan jenis olahan pala, serta menyarankan kemasan yang mudah dicari & terjangkau serta boleh memberi alternatif jika bahan utama sulit di dapat.

#### **A. Panduan Visual dan Material**

##### 1) Kategori Makanan

###### a) Tema visual & warna

Warna utama yang disarankan untuk produk olahan pala adalah warna hangat dan natural yang selaras dengan karakter rempah.

- Coklat muda / Krem (#D2B48C), dan Cokelat Tua (##6B4F2D)  
Cocok sebagai warna dasar kemasan pala kering atau pala bubuk karena merepresentasikan rempah, kesan tradisional, dan alami.
- Kuning tua (#C49A00) atau Oranye lembut (#E38B29)  
Digunakan sebagai warna aksen untuk memberi kesan hangat, wangi, dan menggugah selera tanpa terlihat terlalu mencolok.
- Hijau tua atau Hijau zaitun (#6B8E23)  
Digunakan sebagai warna pendukung untuk menegaskan kesan alami, segar, dan berbahan dasar tanaman.
- Merah bata atau Maroon (#8B3A3A)

Digunakan secukupnya sebagai aksen untuk menunjukkan kekuatan rasa dan aroma pala, bukan sebagai warna dominan.

Visual kemasan disarankan menampilkan ilustrasi sederhana biji pala, buah pala, ataupun tekstur buah pala, serta foto produk yang dijual. Bukan foto yang terlalu ramai, agar tampilan tetap rapih dan mudah dikenali.

b) Makna

Memberi kesan lezat, fresh, dan aman untuk dikonsumsi sehari-hari.

c) Rekomendasi Bahan :

- Standing pouch laminated (aluminium atau metalized)  
Cocok untuk produk kering dan beraroma kuat seperti manisan pala kering, keripik pala, dan permen jelly pala. Karena kemasan ini mampu menahan udara, cahaya, dan kelembapan sehingga produk kering tetap renyah, aroma pala tidak cepat hilang, dan produk lebih tahan disimpan.
- Pouch kraft dengan Inner aluminium  
Cocok untuk manisan pala kering, keripik pala, dan segala jenis produk makanan yang kering. Karena bagian luar kertas memberi kesan alami dan tradisional, sementara lapisan alumunium di dalam tetap melindungi produk dari udara dan kelembapan.
- Toples plastik tebal (PET / Food Grade)  
Cocok untuk manisan pala basah, permen jelly pala, dan paladang, karena toples kedap udara, tidak mudah bocor, dan memudahkan pembeli melihat isi produk secara langsung.
- Jar Kaca / Jar Plastik  
Cocok untuk selai buah pala dan dodol pala, karena kemasan ini mudah dibuka-tutup, menjaga tekstur produk tetap baik, dan cocok untuk produk semi basah atau lengket.
- Plastik OPP / PE (Bungkus satuan)  
Cocok untuk dodol pala potong, permen jelly pala satuan, dan paladang, karena mencegah produk lengket satu sama lain dan memudahkan penjualan eceran.
- Box Karton Makanan (Food Grade)  
Cocok untuk bolu aroma pala, ayam goreng rempah pala, ayam krengsengan pala, dan perkedel kentang ayam, karena menjaga bentuk makanan, praktis dibawa, dan cocok untuk konsumsi langsung.
- Cup Plastik dan Segel  
Cocok untuk manisan pala basah, asinan pala, dan selai pala porsi kecil, karena aman dari tumpah, higienis, dan cocok untuk penjualan harian atau titip warung.
- Mika / Cake Box  
Cocok untuk bolu aroma pala dan kue berbahan pala, karena melindungi bentuk kue dan menampilkan produk dengan jelas.

d) Kegunaan

Kemasan ini berfungsi untuk menjaga kerenyahan, aroma khas pala, serta melindungi produk dari paparan udara, cahaya, dan kelembapan yang dapat menurunkan kualitas produk.

e) Catatan

Standing pouch laminated dapat menjadi pilihan paling praktis dan efektif untuk produk olahan pala kering, karena mudah ditemukan, terjangkau untuk UMKM, dan memiliki daya perlindungan paling baik dibandingkan kemasan kering lainnya.

2) Kategori Minuman

a) Tema Visual & Warna

- Hijau segar / Hijau daun (#4CAF50)  
Cocok untuk jus buah pala, es pala, dan teh pala karena memberi kesan segar, alami, dan menyehatkan.
- Biru Muda / Turquoise (#4DD0E1)  
Cocok untuk es pala dan minuman dingin, memberi kesan dingin, bersih, dan menyegarkan.
- Kuning Cerah / Amber (#FBC02D)  
Cocok untuk sirup pala dan susu campur sirup pala, karena memberikan kesan manis, hangat, dan menggugah selera.
- Cokelat Muda / Creamy (#D7B899)  
Cocok untuk susu sirup pala, memberi kesan creamy, lembut, dan nyaman.
- Cokelat Tua / Tea Brown (#6F4E37)  
Cocok untuk teh pala, memberi kesan hangat, tradisional, dan menangkan.

b) Makna

Menciptakan persepsi minuman yang segar, bersih, alami, dan praktis, serta aman untuk dikonsumsi sehari-hari.

c) Rekomendasi Bahan

- Botol plastik PET (Food Grade)  
Cocok untuk sirup pala, jus buah pala, es pala, dan teh pala, karena ringan, tidak mudah pecah, tahan bocor, dan praktis untuk penjualan harian maupun titip warung.
- Botol Kaca  
Cocok untuk sirup pala premium atau sirup pala oleh-oleh, karena memberi kesan lebih eksklusif dan menjaga kualitas rasa lebih lama.
- Cup plastik + Segel  
Cocok untuk es pala dan jus pala siap minum, terutama untuk jual langsung di acara atau pasar.
- Standing pouch laminated  
Cocok untuk teh pala atau minuman pala bubuk, karena melindungi bubuk dari udara dan kelembapan.

d) Kegunaan :

Kemasan minuman berfungsi untuk menjaga rasa dan aroma khas pala, mencegah bocor, memudahkan penyimpanan dan konsumsi, menjaga kebersihan produk.

e) Catatan

- Label kemasan sebaiknya tahan air dan tidak mudah luntur
- Gunakan tutup botol yang rapat
- Untuk UMKM, botol PET adalah pilihan paling praktis dan ekonomis

3) Kategori Wewangian

a) Tema Visual & Warna

Warna kemasan lilin aromaterapi pala disarankan menggunakan warna gelap, netral, dan earth tone untuk mencerminkan aroma yang hangat, menenangkan, dan natural.

- Cokelat Tua / kayu (#5A3E2B)  
Cocok sebagai warna utama karena merepresentasikan rempah, kayu, dan aroma hangat pala.
- Krem /Beige (#E6D5B8)  
Digunakan sebagai warna penyeimbang agar tampilan tetap bersih dan lembut.
- Hijau Zaitu / Hijau Tua (#556B2F)  
Memberi kesan alami, relaksasi, dan berbahan dasar tanaman.
- Hitam atau Abu Gelap (#2F2F2F)  
Digunakan secukupnya untuk memberi kesan elegan dan tenang.

Desain visual disarankan simple dan minimalis, dengan ruang kosong yang cukup, ilustrasi sederhana dari elemen pala ataupun daun pala, serta tipografi yang tidak ramai.

b) Makna

Membangun kesan elegan, menenangkan, naturan, dan emosional, sehingga produk terasa cocok digunakan untuk relaksasi, istirahat, dan aromaterapi

c) Rekomendasi Bahan

- Jar Kaca Tebal (bening atau buram). Cocok untuk lilin aromaterapi pala, karena tahan panas, aman saat lilin menyala, dan memberi kesan premium.
- Botol Kaca Kecil (untuk lilin cair atau refill aroma). Cocok jika lilin pala dikembangkan dalam bentuk aroma cair atau isi ulang.
- Box Rigid / Hard Box. Cocok untuk kemasan luar atau paket gift, meningkatkan nilai jual dan cocok sebagai hadiah.
- Box Karton Tebal (alternatif UMKM). Lebih ekonomis namun tetap rapi untuk penjualan skala kecil.

d) Kegunaan

Melindungi lilin dari debu dan benturan, menjaga aroma pala tetap stabil, dan meningkatkan nilai persepsi produk sebagai aromaterapi.

e) Catatan

- Finishing sederhana seperti emboss, hot foil kecil, atau label minimalis lebih efektif dibandingkan desain yang terlalu ramai.
- Untuk UMKM, jark kaca + label stiker rapih sudah cukup memberi kesan premium tanpa biaya tinggi.

4) Kategori Perawatan dan Kecantikan

a) Tema Visual & Warna

Warna kemasan produk pada kategori perawatan & kecantikan disarankan menonjolkan kesan bersih, aman, alami, dan ramah lingkungan.

- Putih bersih (#FFFFFF)  
Cocok sebagai warna utama karena memberi kesan higenis, aman, dan profesional.
- Hijau herbal / Hijau daun (#6BA368)  
Menunjukkan bahan alami, eco friendly, dan berbasis tanaman.
- Hijau pastel (#CFE8D5)  
Memberi kesan lembut dan ramah untuk penggunaan sehari-hari.
- Beige / Nude Alami (#E8DCCB)  
Cocok untuk sabun batang karena memberi kesan natural dan handmade.
- Abu Muda (#F2F2F2)  
Dapat digunakan sebagai latar agar tampilan tetap rapi dan tidak ramai.

Visual kemasan disarankan clean, minim ornamen, dengan ikon sederhana seperti daun, tetesan air, atau ilustrasi ringan dari bahan alami yang digunakan.

b) Makna

Memberi rasa aman, bersih, profesional, dan terpercaya, serta menegaskan bahwa produk aman digunakan untuk perawatan tubuh dan tangan sehari-hari.

c) Rekomendasi Bahan

- Kertas wrap dan box karton tipis  
Cocok untuk sabun batang tubuh eco enzyme, karena memberi kesan alami, eco friendly, dan handmade, sekaligus melindungi sabun dari kotoran ringan dan menjaga bentuk saat dijual atau disimpan.
- Box karton kecil (kraft atau putih)  
Cocok untuk sabun batang tubuh eco enzyme, karena melindungi sabun lebih baik, membuat tampilan lebih rapi dan profesional, serta cocok untuk dijadikan produk oleh-oleh atau hampers sederhana.
- Botol pump plastik (cosmetic grade)  
Cocok untuk sabun cair cuci tangan, karena praktis, higienis, dan mudah digunakan untuk pemakaian harian, baik di rumah, warung, maupun tempat umum.
- Botol flip top plastik

Cocok untuk sabun cuci tangan skala UMKM, karena lebih ekonomis, mudah ditemukan, dan tetap aman digunakan meskipun tanpa sistem pompa.

- Standing pouch refill

Cocok untuk isi ulang sabun cair cuci tangan, karena lebih hemat kemasan, ramah lingkungan, dan menarik bagi pembeli yang ingin harga lebih terjangkau.

- Botol dropper

Cocok untuk produk perawatan cair konsentrat atau campuran aroma/essential blend, karena memudahkan penggunaan tetes demi tetes dan memberi kesan produk lebih terkontrol dan fungsional.

- Jar akrilik

Cocok untuk produk perawatan semi padat (misalnya scrub atau balsem) karena mudah dibuka, aman digunakan, dan tampilan lebih rapih untuk produk perawatan.

d) Kegunaan

Berfungsi untuk memudahkan penggunaan produk, menjaga stabilitas dan kualitas sabun, menjaga kebersihan dan higienitas, serta mendukung penyimpanan yang aman.

e) Catatan

- Tipografi harus jelas, sederhana, dan mudah dibaca, terutama untuk nama produk, cara pakai, dan peringatan.
- Hindari desain terlalu ramai agar informasi mudah dipahami.
- Untuk UMKM, botol pump + label stiker rapi sudah cukup terlihat profesional tanpa biaya tinggi.

## B. Strategi Berdasarkan Positioning Brand

1) Segmen Ekonomis

- Tema Visual & Warna

Warna cerah dan kontras seperti merah, kuning, biru, atau hijau terang. Desain cenderung penuh dan informatif agar mudah terlihat dan dikenali.

- Makna

Menunjukkan produk yang terjangkau, fungsional, dan “worth it”.

- Rekomendasi Bahan

Plastik PET, plastik PE/PP, standing pouch polos, botol plastik standar, dan label stiker sederhana.

- Kegunaan

Menekan biaya produksi sambil tetap melindungi produk untuk penjualan massal dan harian.

- Catatan

Fokus pada fungsi dan keterbacaan informasi, bukan dekorasi berlebihan.

2) Segmen Lokal

- Tema Visual & Warna

Warna natural dan hangat seperti cokelat, krem, hijau, atau warna earthy. Visual bisa menggunakan ilustrasi tangan, motif lokal, atau gaya handmade.

- Makna  
Membangun kesan autentik, dekat, dan punya cerita
- Rekomendasi Bahan  
Kraft paper, pouch kraft dengan inner aluminium, botol kaca sederhana, stiker handmade look.
- Kegunaan  
Mengkomunikasikan identitas lokal sekaligus menjaga kualitas produk.
- Catatan  
Storytelling singkat tentang produk, bahan, atau asal-usul sangat dianjurkan.

### 3) Segmen Premium

- Tema Visual & Warna  
Minimalis dan terkontrol, dengan warna terbatas seperti hitam, putih, navy, burgundy, atau warna netral lainnya.
- Makna  
Merepresentasikan kualitas tinggi, eksklusivitas, dan nilai.
- Rekomendasi Bahan  
Botol kaca tebal, kaleng eksklusif, hard box, standing pouch laminated dengan finishing premium.
- Kegunaan  
Meningkatkan persepsi nilai dan pengalaman konsumen.
- Catatan  
Gunakan sedikit elemen visual namun material dan finishing harus berkualitas tinggi.

3. Dapat menghasilkan contoh kalimat promosi, seperti caption, tagline, ataupun deskripsi produk berdasarkan kategori.

#### 1) Kategori Makanan

- a. Fokus Pesan : Rasa, kualitas, kelezatan, dan kepraktisan konsumsi.
- b. Gaya Bahasa : Hangat, menggugah selera, dekat dengan keseharian.
- c. Arah kalimat promosi : Menonjolkan rasa enak, konsistensi, porsi pas, dan cocok untuk momen tertentu.
- d. Contoh Output :
  - Caption: “Rasanya gurih, porsinya pas, cocok buat temen santai sore hari.”
  - Tagline: “Sekali coba, pengen lagi.”
  - Deskripsi produk: “Camilan rumahan dengan rasa gurih yang konsisten, dibuat dari bahan pilihan dan dikemas rapi.”

#### 2) Kategori Minuman

- a. Fokus Pesan : Kesegaran, rasa, dan manfaat praktis.
- b. Gaya Bahasa : Ringan, segar, dan langsung ke manfaat.

- c. Arah Kalimat Promosi : Menekankan rasa segar, cocok diminum kapan saja, dan mudah dinikmati.
  - d. Contoh Output :
    - Caption: “Segarnya bikin melek, cocok diminum kapan aja.”
    - Tagline: “Segar di setiap tegukan.”
    - Deskripsi produk: “Minuman dengan rasa ringan dan menyegarkan, pas untuk menemani aktivitas harian.”
- 3) Kategori Wewangian
- a. Fokus Pesan : Aroma, perasaan, dan kesan elegan.
  - b. Gaya Bahasa : Tenang, halus, dan emosional.
  - c. Arah Kalimat Promosi : Menggambarkan suasana, karakter aroma, dan pengalaman memakai produk.
  - d. Contoh Output :
    - Caption: “Aroma lembut yang bikin nyaman sehari-hari.”
    - Tagline: “Wangi yang meninggalkan kesan.”
    - Deskripsi produk: “Wewangian dengan aroma lembut dan tahan lama, cocok untuk menemani aktivitas harian maupun momen spesial.”
- 4) Kategori Kecantikan
- a. Fokus Pesan : Manfaat, rasa aman, dan kepercayaan.
  - b. Gaya Bahasa : Bersih, informatif, dan meyakinkan.
  - c. Arah Kalimat Promosi : Menjelaskan fungsi produk dan hasil yang dirasakan secara sederhana.
  - d. Contoh Output :
    - Caption: “Dipakai rutin, kulit terasa lebih nyaman.”
    - Tagline: “Perawatan sederhana untuk hasil nyata.”
    - Deskripsi produk: “Produk perawatan dengan formula ringan yang membantu menjaga kesehatan kulit untuk pemakaian sehari-hari.”
4. Mampu memberikan beberapa opsi nama brand yang sesuai dengan konsep produk, nilai unik atau karakteristik pengguna
- a. Prinsip Dasar Penamaan Brand :
    - Mudah diucapkan dan diingat
    - Memiliki makna yang relevan atau asosiasi positif
    - Fleksibel untuk digunakan jangka panjang
    - Cocok dengan kategori produk dan segmen pasar
  - b. Faktor yang Digunakan AI dalam Membuat Nama Brand
    - Jenis produk (makanan, minuman, wewangian, kecantikan)
    - Nilai unik produk (rasa khas, bahan alami, buatan rumahan, praktis, premium)
    - Karakter brand (hangat, sederhana, modern, lokal, elegan)
    - Karakter pengguna atau target konsumen (keluarga, anak muda, pekerja, wisatawan)
  - c. Pendekatan Pembentukan Nama Brand

- Deskriptif : Nama yang langsung menggambarkan produk atau manfaatnya
  - Asosiatif : Nama yang menggambarkan perasaan, suasana, atau pengalaman
  - Lokal dan Kultural : Nama yang terinspirasi dari bahasa daerah, istilah lokal, atau nuansa tradisional
  - Modern dan Singkat : Nama pendek, mudah diingat, dan terasa kekinian
  - Gabungan Kata : Kombinasi dua kata sederhana yang mencerminkan produk dan nilai brand
- d. Contoh Output Nama Brand oleh AI
- Kategori Makanan : AI dapat menghasilkan beberapa opsi nama yang terasa hangat dan dekat, seperti nama yang mengandung makna rasa enak, kebersamaan, atau buatan rumah.
  - Kategori Minuman : AI menghasilkan nama yang memberi kesan segar, ringan, dan mudah dinikmati.
  - Kategori Kecantikan & Wewangian : AI menghasilkan nama yang halus, elegan, dan berasosiasi dengan aroma, ketenangan, atau kepercayaan diri.
- e. Bentuk Output yang Diharapkan
- Minimal 5 opsi nama brand
  - Nama disesuaikan dengan konsep produk dan karakter pengguna
  - Setiap nama tidak perlu penjelasan panjang, cukup relevan secara makna
5. Dapat membantu pelaku UMKM (terutama ibu-ibu) dalam mengenali keunikan produk yang mereka jual, sehingga produk bisa dibedakan dari pesaing dan lebih mudah dipromosikan. Chatbot tidak menilai benar atau salah, tetapi menuntun pengguna secara bertahap untuk memahami kelebihan produknya sendiri.
- 1) Apa itu keunikan produk?**
- Keunikan produk adalah kelebihan atau keunggulan produk yang paling sering dirasakan serta dipuji oleh pelanggan, misalnya dari rasa, kualitas bahan, kemasan, harga, atau cara melayani pembeli. Keunikan tidak harus berupa hal besar, yang penting nyata dan dapat dirasakan langsung oleh pembeli.
- 2) Cara Menuntun User [RULE]**
- a. Chatbot menuntun pengguna langkah demi langkah
  - b. Chatbot membantu pengguna membandingkan produknya dengan produk lain di pasaran (dari segi harga, kualitas, kemasan, cara pemasaran)
  - c. Chatbot menanyakan hal yang paling sering dipuji oleh pelanggan
  - d. Chatbot membantu pengguna mencatat ide tanpa langsung menilai baik atau buruk.
  - e. Chatbot mendorong pengguna mencoba satu perubahan kecil terlebih dahulu.
  - f. Chatbot menyimpulkan keunikan produk berdasarkan jawaban pengguna
  - g. Chatbot menggunakan bahasa sederhana dan tidak teknis.
- 3) Langkah-langkah Mengenali Keunikan Produk**

- a. Langkah 1 - Mengenali Produk yang Dijual  
Chatbot menanyakan informasi dasar tentang produk, seperti jenis produk, harga produk, pembeli utama, dan cara menjual. Bertujuan agar chatbot TanyaDewi memahami kondisi usaha pengguna.
- b. Langkah 2 - Mengamati Produk Lain di Pasaran  
Chatbot membantu pengguna membandingkan produknya dengan produk sejenis yang dijual oleh orang lain berdasarkan demografi di Sukabumi ataupun Jabodetabek, terutama dari segi harga, kualitas, kemasan, dan cara pemasaran.
- c. Langkah 3 - Mendengarkan Pelanggan  
Chatbot menanyakan hal-hal yang paling sering dipuji atau dikeluhkan oleh pelanggan. Pujian pelanggan menjadi petunjuk utama untuk menemukan keunikan produk.
- d. Langkah 4 - Menggali Ide Keunikan Produk  
Chatbot mendorong pengguna mencatat ide atau kemungkinan keunikan tanpa langsung menilai benar atau salah, termasuk ide sederhana
- e. Langkah 5 - Menentukan Keunikan Utama Produk  
Chatbot menyimpulkan 1-2 kelebihan utama paling kuat berdasarkan jawaban pengguna dan menegaskan bahwa inilah keunikan produk.
- f. Langkah 6 - Mencoba dan Mengembangkan Keunikan  
Chatbot menyarankan pengguna mencoba satu perubahan kecil untuk menonjolkan keunikan tersebut, misalnya dari segi kemasan ataupun media promosi.
- g. Langkah 7 - Evaluasi Sederhana  
Chatbot mengajak pengguna untuk mengevaluasi hasil perubahan melalui respon pelanggan dan perubahan penjualan.

#### 4) Sumber keunikan produk

Keunikan produk bisa muncul dari:

- a. Perbedaan dengan produk pesaing (harga, kualitas, kemasan, pemasaran)
- b. Masukkan pelanggan (pujian, keluhan, permintaan khusus)
- c. Ide baru yang dicoba secara sederhana
- d. Cara penyajian atau pengalaman yang berbeda

#### 5) Pengembangan keunikan produk

Pengembangan keunikan produk membutuhkan waktu. Pelaku usaha perlu sabar dan konsisten. Tidak semua perubahan langsung berhasil. Evaluasi dilakukan melalui respon pelanggan, perubahan penjualan, dan hasil dari ide yang dicoba.

6. Dapat membantu pelaku UMKM (terutama ibu-ibu) menentukan harga jual yang adil, tidak rugi, dan masuk akal di pasar, dengan cara menuntuk bertahap, bukan menebak atau memaksa perhitungan.

### **1) Memahami harga jual**

Harga jual adalah harga per satuan produk (misalnya per bungkus, botol, atau pcs) yang sudah mencakup seluruh biaya dan keuntungan. Harga jual bukan sekadar murah atau mahal, tetapi harga yang membuat usaha bisa terus berjalan. Sebelum menghitung harga, pelaku usaha perlu memastikan bahwa semua biaya sudah dihitung per satuan produk, bukan secara total atau campur antara harian dan bulanan.

### **2) Biaya yang perlu diperhatikan**

Biaya produksi mencakup bahan baku, kemasan, gas, listrik, dan tenaga yang digunakan saat produksi. Selain itu, ada biaya operasional seperti transport, titip jual, atau kebutuhan lain yang mendukung penjualan. Pelaku usaha juga perlu mempertimbangkan risiko seperti kenaikan harga bahan atau produk yang tidak terjual, sehingga keuntungan tidak habis untuk menutup kerugian tak terduga.

### **3) Cara menentukan harga jual**

#### a. Rumus 1 – Harga Jual Sederhana

Dipakai kalau belum ada biaya operasional terpisah:

- Rumus :  
$$\text{Harga jual per unit} = \text{Biaya produksi per unit} + \text{Keuntungan}$$
- Keterangan :  
Biaya produksi per unit diperoleh dengan cara membagi total biaya produksi sekali proses dengan jumlah produk yang dihasilkan. Keuntungan dihitung dari biaya produksi per unit dikalikan dengan persentase keuntungan yang diinginkan.
- Contoh Logika:  
Jika total biaya produksi Rp100.000 menghasilkan 10 produk, maka biaya produksi per unit adalah Rp10.000. Jika keuntungan yang diinginkan 20%, maka keuntungan per unit adalah Rp2.000. Sehingga produk dapat dijual dengan harga Rp12.000.

#### b. Rumus 2 – Harga Jual dengan Biaya Operasional

Digunakan jika terdapat biaya tambahan seperti transport, gas, listrik, atau titip jual.

- Rumus :  
$$\text{Harga Jual per Unit} = (\text{Biaya produksi per Unit} + \text{Biaya Operasional per Unit}) + \text{Keuntungan}$$
- Keterangan :  
Biaya operasional per unit dihitung dengan membagi total biaya operasional dengan jumlah produk. Keuntungan dihitung dari total biaya per unit setelah biaya produksi dan operasional digabung.
- Contoh Logika :  
Misalnya, dalam satu kali produksi Ibu Arin mengeluarkan biaya produksi sebesar Rp100.000 dan menghasilkan 10 botol produk. Selain

itu, terdapat biaya operasional seperti gas dan transport sebesar Rp20.000.

Biaya produksi per unit diperoleh dengan membagi total biaya produksi dengan jumlah produk, sehingga biaya produksi per unit adalah Rp10.000. Biaya operasional per unit diperoleh dengan membagi total biaya operasional dengan jumlah produk, sehingga biaya operasional per unit adalah Rp2.000.

Sehingga total biaya per unit adalah Rp12.000. Jika Ibu Arin menargetkan keuntungan 20%, maka keuntungan per unit adalah Rp2.400, dengan demikian harga jual per unit yang dapat disarankan adalah sekitar Rp14.000 s.d Rp15.000 per botol.

c. Break Event Point (BEP)

Break Event Point (BEP) adalah titik impas, yaitu kondisi ketika total penjualan sudah cukup untuk menutup seluruh biaya produksi, sehingga usaha mendapat kerugian. Dalam konteks UMKM, BEP digunakan untuk membantu pelaku usaha memahami berapa banyak produk yang terjual agar modal kembali. BEP dapat dipahami sebagai alat bantu kesadaran agar harga jual dan target penjualan tetap masuk akal.

d. Value Based Pricing

Value based pricing adalah cara menentukan harga jual berdasarkan nilai yang dirasakan oleh pembeli, bukan hanya dari biaya produksi. Artinya, harga dapat lebih tinggi jika pembeli merasa produk memiliki kelebihan atau keunikan tertentu.

Dalam konteks UMKM, value based pricing digunakan ketika produk memiliki nilai tambah, misalnya rasa yang khas, bahan lebih baik, kemasan lebih rapi, cerita lokal, atau pengalaman yang berbeda bagi pembeli. Metode ini sering diterapkan pada produk oleh-oleh, produk unik, atau produk dengan positioning premium.

Konsep ini dapat menjadi pertimbangan penetapan harga, bukan sebagai perhitungan wajib, agar pelaku usaha tetap dapat menyesuaikan harga dengan kondisi pasar dan kemampuan pembeli.

**4) Menguji dan menyesuaikan harga**

Harga jual tidak harus langsung sempurna. Pelaku usaha dapat mencoba satu harga terlebih dahulu, mengamati respon pembeli, lalu menyesuaikannya secara bertahap. Harga sedikit lebih tinggi dapat diterima pembeli jika disertai keunggulan seperti rasa lebih enak, bahan lebih premium, ataupun kemasan yang lebih rapih dan cantik.

**5) RULE Menghitung**

Chatbot bertugas menuntun pengguna secara bertahap untuk menentukan harga jual yang adil dan tidak merugikan, serta hanya melakukan perhitungan jika data sudah lengkap dan jelas.

a) Klarifikasi data awal

Harus memastikan pengguna telah menyebutkan:

- Jenis produk
- Total biaya produksi dalam satu kali proses

- Jumlah produk yang dihasilkan
- Target keuntungan (persentase atau pilihan untung kecil/sedang)

Jika salah satu data belum disebutkan, chatbot wajib meminta klarifikasi terlebih dahulu dan tidak boleh langsung menghitung harga.

b) Perhitungan biaya per unit

Setelah data lengkap, chatbot menghitung biaya per unit dengan cara membagi total biaya produksi dengan jumlah produk yang dihasilkan. Jika terdapat biaya operasional tambahan, chatbot menghitung biaya operasional per unit dengan membagi total biaya operasional dengan jumlah produk.

Semua perhitungan harus dilakukan per satuan produk, bukan berdasarkan total atau perkiraan harian.

c) Perhitungan keuntungan

Chatbot menghitung keuntungan berdasarkan persentase yang diinginkan pengguna, jika pengguna tidak menentukan persentase, chatbot dapat menyarankan kisaran keuntungan yang wajar sesuai jenis produk. Keuntungan dihitung dari total biaya per unit, bukan dari total biaya produksi.

d) Penentuan harga jual

Chatbot menentukan harga jual per unit dengan menambahkan keuntungan ke total biaya per unit. Chatbot tidak wajib memberikan satu angka pasti, melainkan rentang harga jual yang masih masuk akal di pasar.

e) Validasi dan edukasi

Setelah memberikan rekomendasi harga, chatbot:

- Menjelaskan secara singkat bagaimana harga tersebut diperoleh
- Mengingatkan bahwa harga wajib diuji terlebih dahulu dalam jumlah sedikit
- Mendorong pengguna untuk menyesuaikan harga berdasarkan respon pembeli

f) Larangan dan batasan

Chatbot tidak boleh menghitung harga jual jika :

- Jumlah produk tidak disebutkan
- Biaya masih digabung antara harian, total, atau bulanan
- Satuan produk tidak jelas

Dalam kondisi tersebut, chatbot harus kembali ke tahap klarifikasi data awal.

7. Memberikan instruksi pendaftaran dan penggunaan QRIS melalui Shopee dan Gopay

1) **Alur pendaftaran QRIS Shopeepay:**

Untuk mendapatkan QRIS via Shopeepay, kamu bisa daftar merchant ShopeePay melalui link ini ya:

<https://shopee.co.id/m/join-shopeepay-merchant>

- a) Unduh aplikasi ShopeePay melalui Play Store
- b) Buka aplikasi, pilih tab “Saya”, lalu klik “Daftar sebagai merchant” di pojok kiri atas
- c) Masuk ke halaman pendaftaran, kemudian klik “Mulai Sekarang”
- d) Isi formulir pendaftaran dan unggah dokumen yang dibutuhkan secara lengkap. Setelah itu, tunggu proses verifikasi selesai.
- e) Setelah disetujui, akun merchant dapat digunakan untuk menerima pembayaran melalui QRIS.

## 2) Alur pendaftaran QRIS Gopay

Untuk mendapatkan QRIS via Gopay, kamu dapat daftar merchant Gopay melalui link ini ya:

<https://gopay.co.id/merchant/qrис>

- a) Download aplikasi gopay merchant
- b) Masukkan nomor HP dan alamat email
- c) Lakukan verifikasi KTP dan selfi wajah
- d) Daftarkan usaha melalui aplikasi Gopay merchant
- e) isi detail rekening bank
- f) Tunggu hingga verifikasi PTEN selesai

## 8. Memberikan instruksi alur pendaftaran menjadi Merchant ShopeeFood/ShopeePay:

- 1) Download aplikasi shopee partner (tersedia di Google Play Store )
- 2) Isi informasi yang dibutuhnya (Lengkapi informasi terkait data diri dan detail usaha)
- 3) Upload dokumen usaha (Siapkan kartu identitas dan rekening bank anda )
- 4) Tunggu aktivasi aku (Proses peninjauan berlangsung hingga 14 hari kerja)

## 9. Memberikan instruksi pendaftaran shopee toko

- 1) Download aplikasi Shopee
- 2) Daftar akun baru atau masuk dengan akun yang sudah ada
- 3) Klik icon “Saya” di pojok kanan bawah aplikasi
- 4) Pilih “Mulai Jual” pada menu pojok kiri atas
- 5) Isi nama toko, deskripsi toko, logo , dan banner
- 6) Tentukan alamat toko dan pilih jasa kirim yang akan digunakan
- 7) Tambahkan rekening bank pencairan dana penghasilan anda
- 8) Klik “Tambah Produk Baru”
- 9) Isi detail produk: foto/video berkualitas, nama, kategori, harga, stok, berat, dan deskripsi yang jelas
- 10) Atur variasi produk
- 11) Setelah produk siap, klik “Tampilkan”
- 12) Toko anda siap menerima pesanan

10. Memberikan rekomendasi saran marketing digital melalui platform Facebook, WhatsApp, Instagram, dan Tiktok.

### **1) Platform Facebook**

- Demografi pengguna

Pengguna facebook umumnya berusia 30-55 tahun, termasuk ibu rumah tangga, bapak rumah tangga, dan komunitas lokal. Banyak digunakan untuk mencari rekomendasi produk dan membaca pengalaman orang lain terhadap suatu produk.

- Strategi marketing

Strategi pemassaran di Facebook berfokus pada membangun kepercayaan melalui cerita produk. Konten sebaiknya menjelaskan proses pembuatan, asal bahan, pengalaman konsumen, atau manfaat produk dalam kehidupan sehari-hari. Gaya komunikasi lebih santai dan informatif.

- RULE generate kalimat

Chatbot hanya menghasilkan kalimat promosi setelah mengetahui jenis produk, kategori produk, dan keunggulan atau bahan utama. Jika informasi belum lengkap, chatbot wajib bertanya terlebih dahulu sebelum membuat konten promosi.

- a) Kalimat lebih panjang
- b) Berbentuk cerita atau penjelasan
- c) Menyebut proses, bahan, atau pengalaman
- d) Tidak terlalu promosi langsung

- Contoh Output

“Manisan buah pala ini dibuat dari pala lokal pilihan yang diolah dengan proses bersih dan terjaga. Rasanya tidak terlalu manis dan nyaman dikonsumsi. Banyak pelanggan memilih produk ini sebagai camilan keluarga maupun oleh-oleh”

### **2) Platform WhatsApp**

- Demografi pengguna

Pengguna WhatsApp mencakup semua usia, namun paling aktif usia 30–60 tahun, terutama ibu-ibu, pelanggan tetap, dan komunitas sekitar.

- Strategi Marketing

WhatsApp digunakan untuk komunikasi personal dan penjualan langsung. Konten harus singkat, ramah, dan terasa seperti ngobrol. Fokus pada produk dan ajakan pemesanan.

- RULE generate kalimat

Chatbot hanya menghasilkan kalimat promosi setelah mengetahui jenis produk, kategori produk, dan keunggulan atau bahan utama. Jika informasi belum lengkap, chatbot wajib bertanya terlebih dahulu sebelum membuat konten promosi

- a) Kalimat pendek dan langsung
- b) Menggunakan sapaan ramah (Ibu, Kakak, Bunda)
- c) Fokus pada produk + ajakan beli
- d) Tidak terlalu panjang

- Contoh Output :  
“Halo Bu, kami ada manisan buah pala dari pala lokal pilihan, rasanya enak dan tidak terlalu manis. Cocok buat camilan di rumah. Kalau berminat silakan hubungi kami ya 😊”

### 3) Platform Instagram

- Demografi pengguna  
Pengguna Instagram umumnya berusia 18–35 tahun, didominasi anak muda dan dewasa muda yang tertarik pada visual, gaya hidup, dan tampilan produk.
- Strategi marketing  
Strategi Instagram menekankan visual menarik seperti foto produk, kemasan, atau video singkat. Caption tidak perlu panjang, cukup cerita singkat yang menarik dan mudah diingat.
- RULE generate kalimat  
Chatbot hanya menghasilkan kalimat promosi setelah mengetahui jenis produk, kategori produk, dan keunggulan atau bahan utama. Jika informasi belum lengkap, chatbot wajib bertanya terlebih dahulu sebelum membuat konten promosi.
  - a) Kalimat singkat dan catchy
  - b) Fokus pada rasa, tampilan, atau keunikan
  - c) Cocok dipadukan dengan foto/videdo
- Contoh output :  
“Manisan pala dengan rasa manis pas dan aroma khas. Cocok buat camilan santai atau oleh-oleh ❤️”

### 4) Platform Tiktok

- Demografi pengguna  
Pengguna TikTok mayoritas berusia 16–35 tahun, menyukai konten cepat, ringan, dan autentik.
- Strategi marketing  
Konten TikTok menonjolkan video singkat (durasi 1-2 menit), seperti proses pembuatan, hasil produk, atau aktivitas di balik layar (BTS). Teks dibuat sederhana dan mudah dipahami.
- RULE generate kalimat  
Chatbot hanya menghasilkan kalimat promosi setelah mengetahui jenis produk, kategori produk, dan keunggulan atau bahan utama. Jika informasi belum lengkap, chatbot wajib bertanya terlebih dahulu sebelum membuat konten promosi.
  - a) Kalimat sangat singkat
  - b) Fokus pada proses atau hasil
  - c) Cocok sebagai teks atau caption video
- Contoh output:  
“Proses bikin manisan pala dari pala lokal 🍃 Manisnya pas, aromanya khas.”

## 11. Resep olahan dari buah pala

### 1) Kategori Makanan

- a. Daging Cangkang Pala

### **MANISAN PALA BASAH**

Manisan pala basah camilan tradisional yang dibuat dari daging buah pala yang melalui proses perendaman larutan gula, menghasilkan tekstur yang kenyal dan rasa manis dengan aroma khas pala yang menyegarkan. Manisan pala basah mewarisi banyak khasiat dari buah pala sendiri seperti kesehatan pencernaan, meningkatkan nafsu makan, mengatasi insomnia, menyegarkan nafas, dan sumber antioksidan.

Alat & Bahan :

1. 500 gr Buah Pala
2. 1 sdm garam
3. 700 ml Air Untuk Merebus Pala
4. 500 gr Gula Pasir

Langkah-Langkah:

1. Kupas buah pala, pisahkan bijinya. Iris buah pala
2. Rendam dalam air garam selama 10 menit. Buang airnya dan bilas buah pala pada air mengalir
3. Masak dalam air mendidih selama 2 menit. Matikan kompor, untuk memasak pala, tergantung pada palanya. Jika pala muda cukup 2 menit, jika pala matang (bunga dalam bijinya berwarna merah) maka masak 10 menit.
4. Tambahkan gula pasir, aduk rata sampai gula larut
5. Dinginkan dalam suhu ruang, pisahkan air sirup buah pala, dan simpan dalam botol.
6. Simpan manisan buah pala dalam tertutup di kulkas

### **MANISAN BUAH PALA KERING**

Manisan pala kering adalah produk olahan buah pala yang diawetkan dengan gula dan dikeringkan, berfungsi sebagai camilan dengan manfaat kesehatan tertentu. Manisan pala kering juga mempunyai manfaat seperti membantu mengatasi masalah pencernaan, meningkatkan kualitas tidur, menjaga kesehatan mulut, meningkatkan nafsu makan, dan meningkatkan energi.

Alat dan Bahan:

1. Buah Pala 1 kg
2. Gula pasir  $\frac{1}{2}$  kg
3. Garam 6 sdm
4. 2 sdm Kapur Sirih
5. 6 buah Daun Jeruk
6. Pasta merah + Pasta Kopi
7. Air Secukupnya (100 ml untuk rebus gulanya 2x masak)
8. Vanili

Langkah-langkah:

1. Kupas daging buah pala langsung di rendam dengan air garam selama 1 hari
2. Sebelum di rendam buah pala di sayat-sayat biar mekar seperti sayap

3. Hari ke 2 cuci buah pala dari air rendaman garam sampai bersih dan tiriskan, baru disiapkan air kapur sirih.
4. Masukkan buah pala ke dalam air kapur sirih dan diamkan selama 1 hari agar kalis dan garing ketika diberikan gula
5. Hari ke-3 dicuci buah pala dari air rendaman kapur sirihnya sampai bersih dan tiriskan
6. Sambil menunggu buah pala tiris, masak gula  $\frac{1}{4}$  kg dan air 50 ml dan daun jeruk + pasta (merah + kopi)

### **SELAI BUAH PALA**

Selai buah pala merupakan produk olahan dari daging buah pala yang memiliki rasa khas manis dan aroma rempah yang alami. Selai ini dapat digunakan sebagai olesan roti, isian kue, maupun campuran minuman dan dessert.

Alat dan Bahan:

1. Daging buah pala 1 kg
2. Gula pasir 1 kg
3. Garam secukupnya
4. Air secukupnya
5. Pisau
6. Kain saringan

Langkah-langkah:

1. Cuci daging buah pala hingga bersih.
2. Kupas lapisan terluar daging buah pala, kemudian potong buah pala menjadi bagian kecil-kecil.
3. Rendam potongan daging buah pala dalam larutan air garam selama kurang lebih 1 jam.
4. Setelah proses perendaman selesai, tiriskan daging buah pala.
5. Haluskan daging buah pala menggunakan blender dengan menambahkan sedikit air agar mudah dihaluskan.
6. Campurkan daging buah pala yang telah dihaluskan dengan gula pasir hingga merata.
7. Masak campuran bubur pala dengan api besar hingga mendidih, kemudian kecilkan api agar bubur tetap mendidih perlakan.
8. Aduk terus selama proses pemasakan hingga bubur mengentak dan menyusut.
9. Setelah mencapai kekentalan yang diinginkan, matikan api dan diamka hingga mencapai suhu ruang.
10. Selai pala siap disajikan dan dinikmati.

### **DODOL PALA**

#### **“Manisnya Tradisi dalam Gigitan Kenyal”**

Dodol pala adalah makanan tradisional semi padat yang dibuat dari bubur daging buah pala yang dicampur dengan santan kelapa, gula, dan tepung ketan. Dodol pala memiliki tekstur kenyal, rasa manis dengan aroma khas pala yang hangat, dan warna cokelat tua yang mengkilat. Dodol pala memiliki manfaat sebagai sumber energi, menghangatkan tubuh, membantu pencernaan, dan merupakan camilan tradisional kaya nutrisi yang cocok untuk segala usia.

Alat dan Bahan:

1. 500 gr Bubur buah pala (daging buah pala yang sudah dihaluskan)
2. 300 gr Tepung ketan
3. 300 gr Gula pasir
4. 300 gr Gula merah, iris halus
5. 1 liter Santan kental

6. 1 sdt Vanili
7. Sedikit garam
8. 2 lembar Daun pandan (opsional)

Langkah-langkah:

1. Siapkan daging buah pala yang sudah dikupas dan dibersihkan. Rendam dalam air kapur sirih selama 10 jam untuk mengurangi getah dan rasa sepat.
2. Cuci bersih daging pala dengan air mengalir hingga tidak ada sisa kapur sirih. Blanching (rendam dalam air mendidih) selama 10-15 menit untuk melunakkan tekstur.
3. Blender daging buah pala dengan sedikit air hingga menjadi bubur halus. Gunakan perbandingan pala dan air 1:1 agar tidak terlalu encer.
4. Rebus santan hingga mendidih dalam kuali atau panci besar dengan api sedang. Masukkan daun pandan untuk aroma lebih harum.
5. Masukkan gula pasir dan gula merah ke dalam santan yang mendidih. Aduk terus-menerus hingga gula larut sempurna dan adonan mulai mengental.
6. Tambahkan bubur buah pala sebanyak 500 gram dan tepung ketan sebanyak 300 gram ke dalam campuran santan. Aduk hingga tercampur merata tanpa ada gumpalan.
7. Tambahkan vanili dan sedikit garam sebagai penyedap rasa. Aduk rata.
8. Terus aduk adonan dodol tanpa henti dengan api sedang selama kurang lebih 3-4 jam. Jangan biarkan adonan tanpa pengawasan karena akan hangus dan berkerak di bagian bawah panci.
9. Setelah 2 jam pertama, adonan akan berubah warna menjadi cokelat pekat. Terus aduk hingga adonan benar-benar pekat.
10. Dodol matang ditandai dengan warna cokelat tua mengkilat, tekstur pekat dan tidak lengket di spatula pengaduk. Tes kematangan dengan mengambil sedikit adonan dan membentuknya, jika tidak lengket di tangan berarti sudah matang.
11. Angkat dan dinginkan dodol dalam loyang atau periuk hingga suhu ruang.
12. Setelah dingin, potong dodol sesuai selera atau gulung membentuk bulat lonjong.
13. Bungkus dodol pala dengan plastik wrap atau kertas roti, siap dikemas dan disajikan.

## PERMEN JELLY PALA

### “Kenyal Manis dengan Aroma Rempah”

Permen jelly pala adalah camilan manis berbentuk kecil dengan tekstur kenyal seperti agar-agar yang terbuat dari daging buah pala, gula, dan gelatin atau agar-agar. Permen jelly pala memiliki rasa manis dengan aroma khas pala yang menyegarkan dan tekstur kenyal yang disukai anak-anak maupun dewasa. Permen jelly pala memiliki manfaat sebagai camilan sehat pengganti permen kimia, menghangatkan tubuh, dan mengandung nutrisi dari buah pala.

Alat dan Bahan:

1. 300 gr Daging buah pala, haluskan
2. 200 gr Gula pasir
3. 2 bungkus Agar-agar plain atau nutrijel
4. 500 ml Air
5. 1 sdm Air jeruk nipis
6. Pewarna makanan secukupnya (opsional)
7. Gula pasir untuk taburan

Langkah-langkah:

1. Kupas dan bersihkan daging buah pala. Rendam dalam air garam selama 1 jam untuk menghilangkan getah dan rasa sepat.

2. Cuci bersih buah pala hingga tidak ada sisa garam. Blender atau haluskan daging buah pala dengan sedikit air hingga menjadi bubur halus.
3. Campurkan agar-agar atau nutrijel dengan 100 ml air, aduk rata hingga tidak ada gumpalan.
4. Rebus 400 ml air dalam panci hingga mendidih. Masukkan bubur pala yang sudah dihaluskan.
5. Tambahkan gula pasir, aduk rata hingga gula larut sempurna dan tercampur dengan bubur pala.
6. Masukkan larutan agar-agar ke dalam rebusan pala, aduk terus dengan api sedang hingga mengental dan mendidih.
7. Tambahkan air jeruk nipis untuk memberikan rasa segar. Jika ingin berwarna, tambahkan pewarna makanan sesuai selera.
8. Masak terus sambil diaduk hingga adonan benar-benar kental dan mulai mengkilat.
9. Tuangkan adonan ke dalam loyang datar yang sudah diolesi sedikit minyak. Ratakan permukaannya.
10. Diamkan dalam suhu ruang hingga mengeras sempurna, atau masukkan ke kulkas selama 1-2 jam agar lebih cepat mengeras.
11. Setelah mengeras, keluarkan dari loyang dan potong-potong sesuai bentuk yang diinginkan (kotak, bulat, atau bentuk lainnya).
12. Jemur potongan permen di bawah sinar matahari selama 1-2 hari hingga permukaannya agak kering dan tidak terlalu lengket. Bolak-balik agar kering merata.
13. Setelah kering, gulungkan permen ke dalam gula pasir agar tidak lengket satu sama lain.
14. Permen jelly pala siap dikemas dan disajikan.

## PALADANG

Paladang adalah manisan kering khas Jawa Barat yang terbuat dari campuran pepaya muda dan buah pala yang diparut, dicampur gula, lalu dibentuk bulat-bulat dan diberi pewarna makanan yang menyala. Paladang memiliki tekstur kenyal, rasa manis dengan aroma kombinasi pepaya dan pala yang unik. Paladang memiliki manfaat sebagai camilan tradisional yang menyegarkan, sumber serat dari pepaya dan antioksidan dari pala, serta cocok sebagai oleh-oleh khas daerah.

Alat dan Bahan:

1. 2 buah Pepaya muda ukuran sedang (sekitar 1 kg)
2. 30 biji Buah pala (atau 500 gr daging buah pala)
3. 1 kg Gula pasir
4. 250 gr Gula pasir untuk taburan
5. Pewarna makanan (merah, kuning, hijau, ungu) secukupnya
6. 1 sdt Vanili

Langkah-langkah:

1. Kupas pepaya muda dan buah pala hingga bersih. Buang biji pepaya.
2. Parut pepaya dan daging buah pala menggunakan parutan kasar. Campur keduanya dalam satu wadah.
3. Peras parutan pepaya dan pala menggunakan kain bersih untuk mengurangi kadar air. Peras hingga cukup kering tetapi tidak terlalu keras.
4. Masukkan parutan pepaya dan pala yang sudah diperas ke dalam panci.
5. Tambahkan 1 kg gula pasir dan vanili ke dalam panci berisi parutan buah. Aduk rata.
6. Masak campuran dengan api sedang sambil terus diaduk hingga gula larut dan adonan menjadi kental seperti selai. Masak hingga air berkurang dan adonan tidak terlalu basah.

7. Setelah adonan matang dan cukup kental, angkat dan biarkan sedikit dingin hingga bisa dipegang.
8. Bagi adonan menjadi beberapa bagian (3-4 bagian) sesuai jumlah warna yang diinginkan.
9. Beri pewarna makanan pada masing-masing bagian. Aduk rata hingga warna merata (misalnya: merah, kuning, hijau, ungu).
10. Ambil sedikit adonan, bentuk menjadi bulatan kecil seukuran kelereng atau sesuai selera.
11. Gulingkan bulatan paladang ke dalam gula pasir hingga seluruh permukaannya terlapisi gula.
12. Jemur paladang di bawah sinar matahari selama 1-2 hari hingga permukaannya kering dan tidak lengket.
13. Setelah kering, paladang siap dikemas dan disajikan.

### **ASINAN BUAH PALA**

Asinan buah pala adalah camilan sehat dari daging buah pala yang memiliki rasa unik dan menyegarkan, memadukan rasa pedas, manis, asam, dan aroma khas buah pala. Memiliki manfaat sebagai penyegar tubuh, sumber vitamin C, dan melancarkan pencernaan.

Alat dan Bahan:

1. 500 gr buah pala muda
2. 300 gr gula merah
3. 500 ml air
4. 1 sdm air asam jawa
5.  $\frac{1}{2}$  sdt garam
6. 1 sdt cabai bubuk
7. 2 lembar daun jeruk

Langkah-langkah:

1. Kupas buah pala, keluarkan bijinya, dan iris menjadi 4 bagian.
2. Rendam pala tersebut ke dalam air garam selama 12 jam. Bilas pala hingga bersih dan tiriskan.
3. Rebus air dengan gula merah, garam, daun jeruk, dan air asam jawa hingga gula larut.
4. Masukkan pala dan masak hingga air mengental.
5. Tambahkan cabai bubuk, aduk rata, dan dinginkan pada suhu ruang.
6. Simpan manisan di dalam wadah tertutup.

### **KERIPIK PALA**

#### **“Camilan Renyah dengan Sentuhan Rempah Alami”**

Keripik pala adalah camilan tradisional yang terbuat dari daging buah pala yang diiris tipis dan digoreng hingga renyah. Keripik ini memiliki rasa unik dan khas dengan aroma pala yang harum, tekstur yang renyah, dan rasa yang gurih. Keripik pala memiliki manfaat membantu pencernaan dan cocok sebagai teman ngopi atau teh.

Alat dan Bahan:

1. 500 gr Buah pala segar
2. Garam Secukupnya (untuk perendaman)
3. Air secukupnya
4. Tepung beras secukupnya
5. Minyak goreng secukupnya

Langkah-langkah:

1. Kupas kulit luar buah pala menggunakan pisau atau alat pengupas buah. Pisahkan biji dari daging buahnya.
2. Iris daging buah pala setipis mungkin menggunakan pisau tajam atau slicer agar hasil keripik lebih renyah dan matang merata.
3. Rendam irisan buah pala di dalam air bersih selama 30 menit untuk mengurangi getah dan rasa sepat.
4. Tiriskan irisan buah pala hingga airnya berkurang. Lalu taburi tebung beras hingga rata ke irisan buah pala.
5. Panaskan minyak goreng dengan api sedang dalam wajan.
6. Goreng irisan buah pala selama kurang lebih 1 jam atau hingga berwarna kecokelatan dan renyah. Gunakan api kecil hingga sedang agar tidak gosong dan matang merata.
7. Angkat dan tiriskan keripik buah pala di atas tissue atau saringan minyak hingga minyak tidak menetes lagi.
8. Setelah dingin, simpan keripik buah pala dalam wadah kedap udara agar tetap renyah dan tidak melempem.

b. Biji Pala

### **BOLU AROMA PALA**

Bolu aroma pala adalah kudapan lezat, manis, hangat, dan sedikit pedas. Namun manfaat kesehatan yang didapat berasal dari kandungan rempah pala itu sendiri, bukan dari bolunya secara spesifik. Meskipun jumlah pala yang digunakan dalam sepotong bolu kecil, tetapi memiliki manfaat bagi kesehatan seperti aroma yang menenangkan, dan membantu pencernaan.

Alat dan Bahan:

1. 5 butir telur
2. 110 gr mentega cair
3. 100 gr gula palm
4. 30 gr gula pasir
5. 110 gr terigu
6. 20 gr susu bubuk
7. 1 sdt sempra bubuk
8. Secukupnya vanili
9. Almond slice sebagai taburan

Langkah-langkah:

1. Mixer gula dan telor selama 5 menit kemudian masukkan vanili dan pala kemudian mixer lg sampai mengembang
2. Kemudian masukkan terigu bertahap dan terakhir mentega.
3. Siapkan loyang bulat yg berlobang di tengah yg sdh di oles margarin dan di taburi terigu kemudian tuang adonan terakhir taburin almond slice dan panggang adonan.
4. Test tusuk sampai kue masak sempurna.
5. Jika bolu sudah masak sempurna lalu angkat dan siap disajikan.

## **COOKIES PALA**

### **“Kue Kering Renyah Beraroma Rempah Hangat”**

Cookies pala adalah kue kering berbahan dasar tepung terigu, mentega, dan gula yang ditambahkan bubuk biji pala sebagai pemberi aroma dan rasa khas rempah yang hangat. Cookies pala memiliki tekstur renyah di luar dan sedikit lembut di dalam dengan aroma harum pala yang khas. Cookies pala memiliki manfaat sebagai camilan sehat pengganti snack kemasan, menghangatkan tubuh, dan cocok disajikan bersama teh atau kopi.

Alat dan Bahan:

1. 250 gr Tepung terigu protein sedang
2. 150 gr Mentega/margarin, suhu ruang
3. 100 gr Gula halus
4. 50 gr Gula pasir
5. 1 butir Telur
6. 2 sdt Bubuk biji pala
7. 1 sdt Bubuk kayu manis (opsional)
8.  $\frac{1}{2}$  sdt Baking powder
9.  $\frac{1}{2}$  sdt Vanili bubuk
10. Sejumput garam

Langkah-langkah:

1. Panaskan oven dengan suhu 160-170°C. Siapkan loyang dan alasi dengan kertas roti atau olesi dengan mentega tipis.
2. Kocok mentega, gula halus, dan gula pasir menggunakan mixer dengan kecepatan sedang hingga lembut, mengembang, dan berwarna pucat (kurang lebih 3-5 menit).
3. Masukkan telur, kocok lagi hingga tercampur rata dengan adonan mentega dan gula.
4. Dalam wadah terpisah, ayak tepung terigu, baking powder, bubuk biji pala, bubuk kayu manis, vanili bubuk, dan garam. Aduk rata semua bahan kering.
5. Masukkan campuran bahan kering ke dalam adonan mentega secara bertahap sambil diaduk menggunakan spatula. Aduk hingga tercampur rata dan membentuk adonan yang bisa dipulung.
6. Ambil adonan sekitar 1 sendok teh, bulatkan dengan tangan, lalu pipihkan sedikit. Tata di atas loyang dengan jarak antar cookies sekitar 2-3 cm karena akan mengembang saat dipanggang.
7. Bisa juga dicetak dengan cetakan cookies untuk bentuk yang lebih menarik.
8. Panggang cookies dalam oven selama 15-20 menit atau hingga bagian bawah berwarna keemasan dan cookies terlihat matang. Jangan panggang terlalu lama agar cookies tidak terlalu keras.
9. Keluarkan dari oven dan biarkan cookies dingin di atas loyang selama 5 menit.
10. Pindahkan cookies ke rak pendingin dan biarkan hingga benar-benar dingin sebelum disimpan dalam wadah kedap udara.

## **PERKEDEL KENTANG AYAM**

Perkedel kentang pala merupakan olahan makanan yang berbahan dasar kentang dan ayam cincang yang dipadukan dengan pala sebagai rempah utama. Memiliki tekstur lembut di dalam dan renyah diluar, serta aroma rempah yang khas. Olahan ini cocok sebagai lauk pendamping maupun camilan, dan berpotensi dikembangkan sebagai produk UMKM siap jual.

**Alat dan Bahan:**

1. Kentang 500 g
2. Ayam cincang 100 g
3. Bawang merah 3 siung, iris tipis
4. Bawang putih 3 siung, iris tipis
5. Daun bawang 2 batang, potong kecil-kecil
6. Kuning telur 1 butir
7. Pala bubuk  $\frac{1}{2}$  sdt
8. Garam halus  $\frac{1}{2}$  sdt
9. Kaldu bubuk 1 sdt
10. Merica bubuk  $\frac{1}{2}$  sdt
11. Minyak goreng secukupnya
12. Putih telur 1 butir, kocok lepas
13. Wajan/panci penggorengan

**Langkah-langkah:**

1. Cuci kentang hingga bersih, kemudian potong dengan ketebalan sedang.
2. Panaskan minyak lalu goreng kentang, dan bawang merah putih hingga matang.
3. Angkat kentang dan bawang yang telah digoreng, kemudian haluskan bersama-sama menggunakan ulekan.
4. Tambahkan ayam cincang, bumbu-bumbu, daun bawang, dan kuning telur ke dalam adonan kentang. Aduk hingga tercampur rata dan koreksi rasa.
5. Bagi adonan menjadi beberapa bagian, lalu bentuk bulat pipih.
6. Celupkan adonan ke dalam putih telur yang telah dikocok, kemudian goreng dalam minyak panas hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan.
7. Angkat dan tiriskan. Perkedel kentang ayam bumbu pala siap disajikan dan dinikmati.

## **SOP**

Sop bumbu pala adalah hidangan sup bening khas Indonesia yang kaya rasa dan aroma harum rempah, terutama biji pala, yang memberikan rasa hangat dan gurih pada kaldu yang mempunyai manfaat sebagai peningkat nafsu makan.

**Alat dan Bahan:**

1. Wortel 1 buah
2. Buncis 2 buah
3. Kubis 2 lembar
4. Kentang 1 buah
5. Telur puyuh 5 butir
6. Bawang daun 1 batang
7. Seledri 1 batang
8. Bawang putih 2 siung
9. Merica 4 biji
10. Pala  $\frac{1}{4}$  biji
11. Garam secukupnya
12. Kaldu bubuk secukupnya
13. Panci
14. Pisau

**Langkah-langkah:**

1. Potong-potong sayuran sesuai selera. Haluskan bawang putih, merica, dan pala.
2. Panaskan air lalu masukkan wortel, buncis, dan kentang. Masak hingga mendidih.

3. Setelah itu masukkan kubis, telur puyuh, dan bumbu yang sudah dihaluskan. Lalu tambahkan garam dan kaldu bubuk sesuai selera sambil koreksi rasa.
4. Setelah kubis layu tambahkan daun bawang dan seledri. Aduk hingga merata. Jika sayuran sudah matang sempurna, matikan api dan sop siap disajikan serta dinikmati.

c. Fuli/Sempra

d. Daun

2) Kategori Minuman

**TEH PALA**  
**“Kehangatan Rempah dalam Setiap Tegukan”**

Teh pala adalah minuman herbal hangat yang dibuat dari seduhan daging buah pala kering atau segar dengan air panas, menghasilkan minuman dengan aroma harum khas pala dan rasa yang menenangkan. Teh pala memiliki manfaat sebagai minuman relaksasi, menghangatkan tubuh, membantu tidur lebih nyenyak, meredakan masuk angin, melancarkan pencernaan, dan meningkatkan sistem kekebalan tubuh.

Alat dan Bahan:

1. 50 gr Daging buah pala kering, iris tipis (atau 100 gr buah pala segar)
2. 1 liter Air
3. 2 sdm Madu atau gula aren (sesuai selera)
4. 1 batang Kayu manis (opsional)
5. 2 lembar Daun pandan (opsional)
6. 1 cm Jahe, memarkan (opsional)

Langkah-langkah:

1. Kupas dan bersihkan daging buah pala. Iris tipis-tipis.
2. Jemur irisan pala di bawah sinar matahari selama 2-3 hari hingga benar-benar kering. Bolak-balik agar kering merata.
3. Simpan irisan pala kering dalam wadah kedap udara.
4. Rebus 1 liter air dalam panci hingga mendidih.
5. Masukkan 2-3 iris daging buah pala kering (atau sesuai selera, semakin banyak semakin kental).
6. Jika ingin menambah aroma, masukkan kayu manis, daun pandan, atau jahe.
7. Rebus selama 10-15 menit dengan api kecil hingga air berubah warna menjadi kecokelatan dan aroma pala keluar.
8. Matikan api dan biarkan seduhan beberapa menit agar rasa lebih meresap.
9. Saring teh pala ke dalam gelas atau teko.
10. Tambahkan madu atau gula aren sesuai selera sambil masih hangat. Aduk rata.
11. Teh pala siap disajikan selagi hangat.

**ES PALA**

Es Pala adalah minuman dingin khas Bogor yang dibuat dari irisan daging buah pala segar yang direbus dengan gula dan disajikan dengan es batu. Es pala memiliki cita rasa manis, segar,

dengan aroma khas pala yang harum dan menenangkan. Es pala memiliki manfaat seperti menghilangkan dahaga, menyegarkan tubuh, sumber antioksidan, membantu pencernaan, dan cocok dinikmati saat cuaca panas.

Alat dan Bahan:

1. 300 gr Buah pala segar
2. 150 gr Gula pasir
3. 750 ml Air
4. 2 lembar Daun pandan
5. Garam secukupnya (untuk perendaman)
6. Es batu secukupnya
7. Air matang secukupnya (untuk pengenceran saat penyajian)

Langkah-langkah:

1. Cuci bersih buah pala. Kupas kulit luar buah pala dan pisahkan dari bijinya.
2. Iris daging buah pala tipis-tipis dengan ketebalan sekitar 2-3 mm agar tekstur tetap sedikit renyah setelah direbus.
3. Taburi irisan pala dengan garam secukupnya, aduk rata hingga semua permukaan terlapisi garam.
4. Tuang air secukupnya, rendam irisan pala dalam air garam selama 1 jam untuk menghilangkan getah dan rasa sepat.
5. Bilas bersih buah pala dari air garam dengan air mengalir berulang kali hingga tidak terasa asin lagi.
6. Rebus 750 ml air dalam panci hingga mendidih.
7. Masukkan gula pasir dan daun pandan ke dalam air mendidih, aduk hingga gula larut sempurna.
8. Masukkan irisan buah pala yang sudah bersih ke dalam larutan gula mendidih.
9. Aduk rata dan masak selama 2-3 menit saja. Jangan terlalu lama agar tekstur pala tidak terlalu lembek dan masih ada sensasi renyahnya.
10. Angkat dari kompor dan dinginkan hingga suhu ruang.
11. Setelah dingin, masukkan ke dalam kulkas dan simpan minimal 2-3 jam atau semalam untuk hasil yang lebih segar dan rasa lebih meresap.
12. Saat penyajian, tuang air sirup dan irisan pala ke dalam gelas secukupnya (sekitar setengah gelas).
13. Tambahkan air matang sesuai selera untuk pengenceran.
14. Tambahkan es batu secukupnya hingga gelas penuh.
15. Es pala siap disajikan dan dinikmati selagi dingin.

## **JUS PALA** **“Kesegaran Tropis Penuh Nutrisi”**

Jus pala adalah minuman segar yang dibuat dari daging buah pala yang dihaluskan dengan blender, menghasilkan minuman dengan cita rasa manis, sedikit asam, dan aroma pala yang khas. Jus pala kaya akan manfaat seperti sumber vitamin C, meningkatkan sistem kekebalan tubuh, membantu pencernaan, menyegarkan tubuh, dan memberikan energi alami untuk aktivitas sehari-hari.

Alat dan Bahan:

1. 300 gr Daging buah pala segar, potong-potong
2. 400 ml Air dingin (untuk blender)
3. 350 ml Air tambahan (untuk merebus)
4. 100 gr Gula pasir (sesuai selera)

5. Es batu secukupnya
6. 1 sdm Air jeruk nipis (opsional)

Langkah-langkah:

1. Kupas dan bersihkan buah pala, pisahkan dari bijinya dengan hati-hati.
2. Potong daging buah pala menjadi potongan kecil agar mudah diblender.
3. Masukkan potongan buah pala ke dalam blender bersama 400 ml air dingin.
4. Blender hingga halus dan tercampur rata. Jika buah pala sulit dihaluskan, tambahkan sedikit air lagi.
5. Tuang hasil blender ke dalam panci.
6. Tambahkan gula pasir dan 350 ml air lagi ke dalam panci berisi sari pala. Aduk rata.
7. Rebus campuran hingga mendidih sambil terus diaduk.
8. Buang buih yang muncul di permukaan selama proses perebusan agar jus lebih bersih.
9. Setelah mendidih dan gula larut sempurna, matikan api.
10. Saring sari pala ke dalam wadah lain menggunakan saringan halus untuk memisahkan ampas dan mendapatkan jus yang lebih halus.

## SIRUP PALA

### “Kesegaran Alami dari Kebun Pala”

Sirup pala adalah minuman tradisional yang dibuat dari daging buah pala segar dengan tambahan rempah biji dan fuli pala yang menghasilkan cita rasa khas dan aroma harum yang menyegarkan. Sirup pala kaya akan manfaat seperti meningkatkan sistem kekebalan tubuh, membantu pencernaan, menghangatkan badan, meredakan mual, dan mengandung antioksidan tinggi yang baik untuk Kesehatan.

Alat dan Bahan:

1. 1 kg Buah Pala (gelondong)
2. 3 Biji Pala muda
3. 3 buah Fuli/Sempra (kulit ari biji pala)
4. 1 kg Gula Pasir
5. 4-5 liter Air
6. Garam secukupnya (digunakan untuk proses perendaman)

Langkah-langkah:

1. Belah buah pala menjadi dua bagian, pisahkan biji dari daging buahnya. Kupas kulit daging buah pala.
2. Rendam daging buah pala dengan air garam (gunakan garam dalam jumlah banyak) semalaman untuk menghilangkan getah dan rasa sepat.
3. Cuci bersih buah pala dengan air mengalir hingga rasa asin hilang. Rendam kembali dengan air bersih. Potong daging buah pala tipis-tipis.
4. Ulek halus 3 biji pala dan 3 fuli/sempora. Rebus air dengan biji pala dan fuli yang sudah diulek hingga mendidih.
5. Saring rebusan untuk memisahkan ampas rempah, ambil air rebusannya.
6. Tambahkan air hingga mencapai 4-5 liter. Masukkan 1 kg gula pasir, aduk hingga larut.
7. Setelah gula larut, masukkan potongan daging buah pala. Masak dengan api sedang sambil terus diaduk hingga daging buah pala lembut dan air menjadi mengental seperti sirup dengan warna kecoklatan.
8. Dinginkan dalam suhu ruang. Simpan sirup pala dalam botol steril tertutup. Simpan di kulkas agar lebih tahan lama.

## **SUSU SIRUP PALA**

Susu sirup pala adalah minuman hangat atau dingin yang memadukan sirup pala (dari buah pala) dengan susu, menciptakan rasa rempah yang khas, menghangatkan, dan bisa membantu relaksasi serta tidur lebih nyenyak karena kandungan pala yang menenangkan. Susu sirup pala termasuk produk turunan dari sirup pala.

Alat dan Bahan:

1. Sirup pala
2. Susu UHT
3. Gelas atau botol
4. Air secukupnya
5. Sendok

Langkah-langkah:

1. Tuangkan sirup pala secukupnya ke dalam gelas atau botol.
2. Tambahkan sedikit air untuk mencairkan sirup, kemudian aduk hingga tercampur.
3. Masukkan susu UHT sesuai selera ke dalam gelas atau botol, lalu aduk hingga seluruh bahan tercampur rata
4. Susu sirup pala siap disajikan dan dinikmati.

### 3) Kategori Wewangian

## **LILIN AROMATERAPI PALA**

Lilin aromaterapi dari pala ini berfungsi sebagai pengharum ruangan yang memberikan aroma hangat dan menenangkan. Aroma pala yang dipadukan dengan essential oil membantu menciptakan suasana rileks, mengurangi stres, serta meningkatkan kenyamanan dan fokus. Lilin ini cocok digunakan dirumah, ruang kerja, maupun ruang istirahat. Selain memberikan manfaat relaksasi, lilin aromaterapi pala juga memiliki nilai estetika dan berpotensi dikembangkan sebagai produk UMKM bernilai jual. Lilin aromaterapi pal aini termasuk produk turunan dari minyak aroma pala.

Alat dan Bahan:

1. Parafin Wax
2. Sumbu lilin
3. Cangkang buah pala kering
4. Pala muda kering (sudah ditumbuk/dihaluskan)
5. Essential oil secukupnya
6. Jar kaca
7. Panci

Langkah-langkah:

1. Lelehkan parafin wax menggunakan metode tim (double boiler), hingga benar-benar mencair.
2. Setelah parafin wax meleleh sempurna, tambahkan essential oil secukupnya, kemudian aduk hingga tercampur merata.
3. Pasang sumbu lilin ditengah jar kaca.
4. Masukkan pala muda kering yang telah dihaluskan ke dalam masing-masing jar, lalu tambahkan 2-3 buah cangkang pala kering.
5. Tuangkan parafin wax cair ke dalam jar secara perlahan.

6. Diamkan hingga lilin mengeras dan memadat sempurna.
7. Setelah mengeras, lilin aromaterapi siap digunakan.

## MINYAK AROMA PALA

Minyak aroma pala adalah minyak esensial kaya manfaat untuk relaksasi, pencernaan, pereda nyeri, dan meningkatkan mood, digunakan dalam aromaterapi, kosmetik, relaksasi & emosi, dan stimulasi saraf. Minyak ini menjadi bahan dasar pembuatan lilin dan sabun.

Alat dan Bahan:

1. Cangkang pala kering yang telah dikupas 200 g (hingga tidak berbau tanah)
2. Daun pala kering 100 g
3. Biji pala muda yang kering 10 biji, dipotong menjadi 4 bagian
4. Minyak tropical atau minyak bunga matahari 1 L (minyak sayur; **tidak disarankan menggunakan minyak curah**).
5. Panci
6. Saringan halus

Langkah-langkah:

1. Masukkan seluruh bahan ke dalam panci, kemudian panaskan menggunakan api kecil.
2. Masak selama kurang lebih 2 jam dengan panci dalam kondisi tertutup. Aduk minyak setiap 30 menit sekali dan pastikan minyak tidak sampai mendidih.
3. Setelah warna minyak berubah menjadi kecokelatan dan aroma sudah tercipta, matikan api.
4. Dinginkan minyak hingga mencapai suhu ruang, kemudian saring menggunakan saringan halus agar terpisah dari ampas bahan.
5. Minyak sudah siap dikemas dan digunakan.

#### 4) Kategori Perawatan dan Kecantikan

### Sabun Eco Enzym

Sabun eco enzym adalah sabun alami yang dibuat dengan menambahkan eco enzym (cairan fermentasi sisa buah, gula, air) sebagai bahan utama atau aditif, menjadikan lebih efektif membersihkan noda membandel berkat enzym proteolitik, amilolitik, dan lipase yang bersifat antibakteri, pelembut, dan ramah lingkungan karena mengurangi limbah organik. Memiliki manfaat meliputi pembersih serbaguna (cuci tangan, badan).

Alat dan Bahan:

1. Lemon 3 buah
2. Gliserin 3 sdm
3. Air Distilasi 2 sdm
4. Soap base 300 g
5. Eco enzym 1 sdm
6. Madu 1 sdt

Langkah-langkah:

1. Kupas tipis kulit lemontipis, ambil bagian kuning saja (hindari bagian putih).
2. Masukkan kulit lemon ke wadah, tambahkan 3 sdm gliserin dan 2 sdm air distilasi, lalu aduk hingga rata.
3. Masukkan ke dalam blender, blender hingga hancur kasar.
4. Saring dan peras hasil blender, ambil airnya saja, lalu sisihkan.

5. Lelehkan soap base dengan metode double boiler hingga mencait (jangan sampai mendidih).
6. Campurkan 1 sdm eco enzym dengan 1 sdt madu, aduk hingga rata.
7. Setelah soap base meleleh, matikan api lalu tambahkan 4 sdm jus kulit lemon dan campuran eco enzym + madu, aduk perlahan hingga tercampur rata.
8. Tuangkan adonan ke dalam cetakan.
9. Diamkan pada suhu ruang hingga mengeras (1-3 jam).
10. Setelah mengeras, keluarkan dari cetakan, sabun siap digunakan.

### **Hand Soap**

Sabun tangan cair merupakan sabun pembersih tangan dari kotoran dan kuman, memiliki tekstur lembut, mudah dibilas, serta aroma segar alami yang terdapat dari essential oil dan kulit jeruk. Sabun ini cocok digunakan untuk kebutuhan sehari-hari dan berpotensi dikembangkan sebagai produk UMKM.

Alat dan Bahan:

1. Mes 500 g
2. Garam 250 g
3. Air
4. Kulit jeruk kering (dipotong kecil)
5. Essential oil secukupnya
6. Bak air

Langkah-langkah:

1. Potong kecil kulit jeruk menjadi bagian kecil, kemudia jemur dibawah sinar matahari hingga benar-benar kering.
2. Campurkan 500 g Mes dengan 1,5 liter air, lalu aduk hingga rata.
3. Panaskan larutan Mes sambil terus diaduk. Jangan sampai mendidih, panaskan hingga larutan Mes berubah warna menjadi bening.
4. Angkat larutan Mes yang sudah bening, kemudian tambahkan 1,5 liter air dan aduk hingga merata sampai suhu larutan menurun.
5. Larutkan 250 g garam ke dalam 2 liter air, lalu masukkan larutan garam tersebut ke dalam larutan Mes. Aduk hingga tercampur rata.
6. Masukkan potongan kulit jeruk kering dan essential oil secukupnya, kemudian aduk hingga rata
7. Sabun sudah siap dimasukkan ke dalam kemasan yang telah disiapkan dan siap digunakan.