

Sistem Pengolahan Tradisional Buah Merah Sebagai Produk Andalan Kampung Arsbol, Mamberamo Tengah, Papua Pegunungan Indonesia

Aprianto Soni^{(1)*}, Sahrail Robo⁽²⁾, Vedrix Vernanda⁽³⁾, Putri Wulandari⁽⁴⁾

⁽¹⁾Program Studi Perencanaan Wilayah dan Kota, Universitas Amal Ilmiah Yapis

⁽²⁾Program Studi Ilmu Pemerintahan, Universitas Amal Ilmiah Yapis

⁽³⁾Program Studi Pengelolaan Sumber Daya Lahan, Universitas Amal Ilmiah Yapis

⁽⁴⁾Program Studi Agronomi, Universitas Amal Ilmiah Yapis

Jl. Hom-Hom, Wamena, 99511, Indonesia

Email : (*)aprianto1488@gmail.com

ABSTRAK

Pengolahan buah merah di kampung Arsbol secara tradisional perlu dikembangkan agar tercipta produk unggulan. Tujuan Program Pengabdian kepada Masyarakat (PKM) ini adalah pemberdayaan masyarakat agar dapat mengurangi tingkat kemiskinan dan keterbelakangan. Kegiatan PKM dilaksanakan dengan melibatkan peran aktif masyarakat seperti persiapan, pelaksanaan, dan evaluasi. Evaluasi sebelum program dilaksanakan, masyarakat sudah mampu mengolah buah merah namun masih tradisional. Setelah program ini dilaksanakan, pengetahuan masyarakat kampung Arsbol mulai terbuka untuk memperkenalkan potensi buah merah sebagai komoditi unggulan. Kondisi ini akan berdampak terhadap perbaikan perekonomian masyarakat kampung Arsbol sekaligus sebagai langkah pelestarian tumbuhan buah merah di Kabupaten Mamberamo Tengah.

Kata kunci: Arsbol, Buah Merah, Papua, Pemberdayaan Masyarakat, Tradisional

ABSTRACT

The traditional processing of red fruit in Arsbol village should be enhanced to produce exceptional products. The aim of the Community Service Program (PKM) is to empower the community so that it can reduce levels of poverty and underdevelopment. PKM activities are carried out by involving the community, starting from preparation, implementation, and evaluation. Recently, the community was able to process red fruit, but it was still traditional. After this PKM was carried out, the knowledge of the people of Arsbol village began to open up to introduce the potential of red fruit as a remarkable commodity. This condition will have an impact on improving the economy of the people of Arsbol village as well as a step towards preserving red fruit plants in Central Mamberamo District.

Keywords: Arsbol, Community Empowerment, Papuan, Red Fruit, Traditional

Submit:
09.11.2023

Revised:
26.11.2023

Accepted:
28.11.2023

Available online:
29.11.2023

PENDAHULUAN

Pengembangan ekonomi lokal merupakan proses membangun dialog dan kemitraan para pihak yang meliputi pemerintah daerah, dan organisasi masyarakat lokal yang bertujuan untuk meningkatkan daya tarik, daya tahan, dan daya saing ekonomi lokal. Produk andalan merupakan bagian penting dalam suatu ekonomi daerah, karena mampu memberikan kontribusi nyata untuk peningkatan perekonomian suatu daerah. Potensi lokal merupakan kekayaan sumber daya alam, budaya, dan sumber daya manusia pada suatu daerah yang memiliki nilai ekonomi. Potensi suatu alam di suatu daerah sesuai dengan kondisi geografis, iklim, dan bentang alam daerah tersebut yang menjadi daya dukung. Karakteristik kondisi alam yang beragam akan menyebabkan perbedaan dan ciri khas potensi lokal di suatu wilayah (Aditiawati, Astuti, Suantika, & Simatupang, 2016). Produk yang potensial dikembangkan pada suatu wilayah dengan memanfaatkan sumber daya alam (SDA) dan sumber daya manusia (SDM) lokal yang berorientasi pasar dan ramah lingkungan, sehingga memiliki keunggulan kompetitif dan siap menghadapi persaingan global (Kementerian Koperasi dan UKM). Usaha kecil dan usaha rumah tangga yang berkembang saat ini di Indonesia juga mengambil peran yang sangat penting dalam membuka lapangan kerja serta dapat meningkatkan jumlah unit usaha dan mendukung pendapatan rumah tangga itu sendiri (Werdani, Kurniawati, Sukoco, Windriya, & Iskandar, 2020).

Buah merah merupakan salah satu produk andalan yang dapat memberikan potensi dalam meningkatkan kesejahteraan masyarakat, sehingga diperlukannya pengolahan dan pengembangan produk buah merah tersebut menjadi produk bernilai ekonomis dan dapat menjadi penguatan identitas suatu daerah dan yang diperlukan adalah penambahan kreativitas dalam pengolahannya.

Berdasarkan data Badan Pusat Statistik tahun 2016 Kampung Arsbol merupakan salah satu kampung yang terletak di Distrik Eragayam Kabupaten Mamberamo Tengah dengan luas wilayah ± 300 km². Sumber daya alam yang banyak terdapat di kampung ini seperti buah merah, umbi-umbian dan kacang tanah. Lahan yang ditanami buah merah, mencakup 1/2 wilayah kampung Arsbol, jadi hasil buah merah yang banyak, hanya dimanfaatkan masyarakat sebagai minyak buah merah dan makanan pendamping sayur atau papeda yang makanan khas papua yang terbuat dari sagu dan lebih banyak disajikan pada acara pesta adat bakar batu. Namun banyak pula yang memanfaatkannya sebagai obat karena secara tradisional, buah merah dari jaman dahulu secara turun temurun berkhasiat dalam menyembuhkan penyakit, seperti penyakit mata, cacangan, kulit dan meningkatkan stamina. Buah merah (*Pandanus conoideus* Lamk) merupakan salah satu tanaman hayati lokal yang tumbuh dari Wilayah Papua Pegunungan.

Sistem pengolahan yang masih sederhana dan tradisional membuat buah merah hanya dikonsumsi oleh kalangan tertentu saja, yaitu buah merah diolah dengan cara direbus sampai matang kemudian diremas menggunakan kain saringan untuk memisahkan air dan ampasnya. Lalu air buah merah hasil remasan itulah yang dikonsumsi masyarakat dengan sayur-sayuran rebus atau dengan papeda. Ampas dari buah merah dibuang dan dijadikan pakan ternak. Air dari perasan buah merah yang dijual oleh masyarakat diisi ke dalam jerigen 5 liter dan dijual dengan harga Rp 100.000/jerigennya. Namun buah merah ini terkadang tidak habis terjual yang menyebabkan masyarakat terkadang enggan untuk mengolah kembali, disamping itu masyarakat belum mempunyai akses yang lebih luas untuk menjual produk buah merah.

Pengetahuan masyarakat yang masih rendah membuat produk buah merah ini hanya bisa dikelola dengan satu produk dan belum ada inovasi dan kreativitas masyarakat untuk mengembangkan produk lokal menjadi produk unggulan kampung Arsbol. Dengan potensi tersebut, peluang pengembangan buah merah menjadi produk andalan kampung Arsbol sangat berpotensi. Kemudian dengan memberikan kegiatan pemberdayaan bagi masyarakat setempat supaya mampu memanfaatkan potensi sebagai produk unggulan daerah. Agar mampu untuk meningkatkan taraf ekonomi masyarakat setempat dengan menambah jumlah lapangan kerja yang ada yang juga berarti berpengaruh terhadap proses pencegahan dan pengurangan kemiskinan yang ada di Kampung Arsbol dan secara umum untuk wilayah Kabupaten Mamberamo Tengah.

IDENTIFIKASI MASALAH

Kegiatan merubah bahan pangan sehingga beraneka ragam bentuk macamnya juga untuk memperpanjang daya simpan, dengan pengolahan diharapkan bahan hasil pertanian akan memperoleh nilai tambah yang jauh lebih besar. Metode dan teknik yang digunakan untuk mengubah bahan mentah menjadi makanan atau mengubah makanan menjadi bentuk lain untuk konsumsi oleh manusia atau oleh industri pengolahan makanan. Melihat potensi kampung Arsbol ini sangat perlu adanya pemberdayaan masyarakat untuk mengangkat hasil buah merah yang menjadi komoditas unggul yang ada di kampung ini, namun jarak yang sangat jauh dan berada pada lembah dan perbukitan masih belum banyak yang mengetahui. Aksesibilitas ke kampung Arshbol ini masih sangat perlu diperhatikan agar hasil SDA dapat di jual ke daerah lain. Hal ini membuat kami terinspirasi untuk melakukan pengabdian kepada masyarakat Bagaimana Sistem Pengolahan Tradisional Buah Merah Menjadi Produk Andalan Kampung Arsbol Mamberamo Tengah Papua Pegunungan Indonesia. Serta memberikan pengetahuan kepada masyarakat untuk menjual produk olahan ini agar dapat meningkatkan ekonomi masyarakat lokal.

METODE PELAKSANAAN

Kegiatan PKM dilaksanakan di Kampung Arsbol, Distrik Eragayam, Kabupaten Mamberamo Tengah, Provinsi Papua dengan mitra yaitu masyarakat sebanyak 10-15 orang. Kegiatan PKM dilaksanakan pada tanggal 23 bulan September 2023 dengan beberapa tahapan di antaranya:

a. Pra-pelaksanaan

Tahap pra-pelaksanaan dilakukan dengan beberapa kegiatan antara lain proses perizinan kepada kepala suku dan kepala kampung Arsbol. Selanjutnya pada tahapan ini dilaksanakan kegiatan tanya jawab yang dilakukan Bersama masyarakat dengan tujuan agar masyarakat kampung Arsbol memahami program yang akan dilaksanakan.

b. Pelaksanaan

Pada tahap pelaksanaan program, dilakukan dengan menggunakan metode Pada kegiatan pengabdian ini menggunakan metode *Participatory Action Research* dengan melibatkan masyarakat untuk mendefinisikan sebuah masalah maupun menerapkan informasi ke dalam aksi sebagai solusi atas masalah yang telah terdefinisi. Adapun rincian kegiatan pendampingan mengenai manfaat buah merah dengan tujuan agar masyarakat mampu memanfaatkan potensi buah merah. Selanjutnya melakukan kegiatan praktik pengelolaan buah merah secara tradisional kemudian diambil minyak buah merah untuk dijadikan produk andalan kampung Arsbol guna meningkatkan perekonomian masyarakat kampung. Adapun Tahapan dalam pelaksanaan pengelolaan buah merah secara tradisional sebagai berikut:

1. Pengolahan buah merah untuk diambil minyaknya secara tradisional sebagai berikut:

- a) Buah yang telah dipanen dipotong, menjadi potongan-potongan kecil;
- b) Potongan tersebut kemudian direbus dengan suhu 100° c agar tekstur buah menjadi lembut;
- c) Kemudian dihancurkan untuk memisahkan buah dan bijinya;
- d) Air sisa rebusan dibuang hingga tersisa bagian yang lembek dan ditekan untuk mendapatkan jus murni;
- e) Jus ini kemudian direbus dalam panci hingga minyak dapat diekstrak (terpisah antara air dan minyak). Minyak akan terpisah dari air dengan berada di permukaan;
- f) Hasil ampas dari proses ekstraksi ini bisa digunakan sebagai saus;
- g) Minyak dan saus buah merah hasil ekstraksi disimpan dalam botol yang ditutup untuk menghindari minyak berbau tengik;

2. Pengolahan buah merah menjadi selai

Selai adalah salah satu jenis makanan awetan berupa sari buah yang sudah dihancurkan, ditambah gula dan dimasak hingga kental atau berbentuk setengah padat. Selai dapat digunakan sebagai bahan olesan pada roti tawar, sebagai isi roti manis, dan juga sebagai isian pada kue-kue kering seperti nastar (kue kering yang berisi selai). Berikut adalah langkah – langkah dalam pembuatan buah merah menjadi selai: Adapun bahan-bahan yang disiapkan adalah sebagai berikut :

- a) **Persiapan bahan** : Buah merah, dipisahkan antara air/minyak dan ampasnya, Gula pasir, Buah nanas yang telah diparut/dihaluskan, Kayu manis, Cengkeh, Air jeruk nipis;
- b) **Alat-alat yang digunakan** : Wajan, Sendok kayu, Kayu bakar;
- c) **Cara pengolahan** : Nyalakan tungku api, letakkan wajan di atasnya, Masukkan air buah merah, ampas buah merah, buah nanas, gula pasir, cengkeh dan kayu manis, Aduk semua bahan dengan sendok kayu, Aduk hingga berkurang kadar airnya, hingga kering dan mengental, Setelah agak kering, masukkan air jeruk nipis, Aduk kembali hingga benar-benar kering, Angkat dan dinginkan;
- d) **Cara mengemas** : Bersihkan wadah yang akan digunakan, Letakkan selai dalam wadah yang telah dibersihkan dan tutup rapat.

3. Pengolahan buah merah menjadi sambal

Sambal adalah saus yang berbahan dasar cabai yang dihancurkan sampai keluar kandungan airnya sehingga muncul rasa pedasnya. Saus sambal adalah pelengkap makanan yang berbentuk cairan kental yang umumnya berfungsi sebagai bahan penyedap dan penambah cita rasa makanan. Saus adalah suatu produk cair atau kental yang ditambahkan pada makanan ketika dihidangkan. Berikut adalah langkah-langkah dalam mengolah buah merah menjadi sambal.

- a. **Persiapan bahan** : Saus buah merah hasil ekstraksi, Cabe merah, Bawang merah, Garam, Gula pasir, Daun jeruk diiris tipis, Vetsin, Minyak goreng;
- b. **Cara pengolahan** : Haluskan semua bahan (kecuali daun jeruk, garam, gula dan vetsin), Panaskan wajan, Masukkan minyak goreng, Tumis bawang merah hingga harum, Masukkan bahan yang telah dihaluskan, Masak hingga mengental, Kemudian tambahkan garam, gula, dan vetsin sesuai selera, Masukkan irisan daun jeruk, Masak hingga mengental, Kemudian angkat dan dinginkan.

Kegiatan terakhir yakni dengan melakukan pendampingan kepada masyarakat dalam pengemasan minyak buah merah, agar kemasan lebih menarik sehingga konsumen lebih tertarik dengan produk yang ditawarkan.

c. Evaluasi

Keberhasilan program pengabdian kepada masyarakat ini Sebagai upaya untuk mengukur dan melihat tingkat keberhasilan dari program yang telah dilaksanakan, Evaluasi dalam kegiatan ini dibagi menjadi dua tahapan yakni evaluasi terhadap hasil produk yang telah dibuat yang dilaksanakan setiap tahapan dari pengelolaan buah merah secara tradisional dan evaluasi akhir kegiatan yang diselenggarakan saat program selesai dilaksanakan agar program ini dapat berjalan secara rutin dan menjadikan kampung Arsbol sebagai kampung binaan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kampung Arsbol merupakan salah satu kampung di wilayah administratif Distrik Eragayam. Luas wilayah kampung Arsbol ± 300 km². bentuk permukaan tanah di Kampung Arsbol berupa perbukitan dan mempunyai kesuburan tanah yang cukup tinggi. Mayoritas mata pencaharian masyarakat adalah bertani dan berternak. salah satu tanaman yang banyak ditanam oleh masyarakat adalah buah merah. Masyarakat di kampung Arsbol masih sangat tradisional, hal

ini dipengaruhi letak kampung yang cukup jauh dan masyarakat masih berpegang teguh pada alam dan jauh dari teknologi. Sistem pengelolaan masih tradisional merupakan suatu warisan yang dilakukan seseorang menurut tradisi yang sudah turun menurun. Masyarakat yang memang mengkhususkan untuk menanam buah merah menurut penuturan dari tetua dan tokoh masyarakat setempat seperti Bapak Ampas Thag, Bapak Doro Thago, Bapak Yabu Berendam, Bapak Danny Berendam. Pengelolaan secara tradisional bertujuan untuk mempertahankan kualitas komoditas pertanian selama mungkin, car aini untuk menghambat atau menghentikan aktivitas mikroorganisme didalam buah merah yang menjadi penyebab pembusukan.

Gambar 1 adalah pohon buah merah yang merupakan sejenis buah tradisional dari Papua. Oleh masyarakat Wamena, buah ini disebut **Kuansu**. Nama ilmiah buah merah adalah *pandanus conoideus*, karena tanaman ini tanaman keluarga pandan-pandan dengan pohon menyerupai pandan, namun tinggi tanaman ini dapat mencapai 16 meter dengan tinggi batang bebas cabang sendiri setinggi 5 – 8 meter yang diperkokoh akar-akar tunjang pada batang sebelah bawah. Kultivar buah berbentuk lonjong dengan kuncup tertutup daun buah. Umumnya tanaman berumur hingga 10 tahun, berbuah pada umur 3 – 5 tahun dan umur buah sampai panen 3 – 4 bulan. Tanaman tumbuh mengelompok dengan kerapatan 12 – 30 individu setiap rumpun. Tanaman buah merah memiliki akar tunjang 0,20 – 3,50 m, lingkar akar 6 – 20 cm, berwarna coklat dengan bercak putih, bentuk bulat, dan permukaan berduci. Jumlah akar dalam satu rumpun berkisar antara 11 – 97. Lingkar batang utama berkisar antara 20 – 40 cm, tinggi tanaman 2 – 3,5 m. batang berwarna coklat dengan bercak putih, berbentuk bulat, berkas pembuluh tidak tampak jelas, arah tumbuh vertikal atau tegak, jumlah percabangan 2 – 4, dan permukaan berduci. Daun berukuran 96 cm x 9,30 cm sampai 323 cm x 15 cm ujungnya tajam, pangkalnya rompong, tepi daun dan bagian bawah tulang daun berduci. Komposisi daun tunggal dengan susunan daun berseling. Daun lentur berwarna hijau tua, pola pertulangan daun sejajar, tanpa tangkai daun, dan tidak beraroma. Bunga menyerupai bunga nangka dengan warna kemerahan. Buah berukuran panjang 68 – 110 cm, diameter 10 – 15 cm, berbentuk silindris, ujung tumpul, dan pangkal menjantung.



Gambar 1. Pohon Buah Merah

Gambar 2 adalah contoh buah merah yang mempunyai panjang buah mencapai 55 cm, diameter 10 – 15 cm dan bobot 2 – 3 kg. Warnanya saat matang berwarna merah marun terang. Kultivar buah merah dibedakan berdasarkan ukuran, buah, warna buah, dan bentuk buah. Kultivar yang dikenal antara lain adalah kultivar merah pendek, merah coklat, merah sedang, merah panjang, kuning panjang dan kuning pendek.



Gambar 2. Buah Merah

Gambar 3 adalah pengolahan buah merah secara tradisional yang dimasak dengan cara direbus atau dikukus selama $\pm 1 - 1,5$ jam hingga empuk dan memudahkan dalam mengeluarkan minyak sari buah merah. Kemudian setelah masak dipisahkan antara air yang mengandung minyak buah merah dari biji buah merah, ampas buah merah. Karena setelah diremas dan menghasilkan minyak buah merah, terdapat ampas (sisa) yang dapat digunakan untuk produk olahan lain, karena selama ini ampas buah hanya menjadi pakan ternak seperti babi.



Gambar 3. Proses Pengolahan dan Pengambilan Minyak Buah Merah

Selain dikonsumsi sebagai sayur dan obat, namun buah merah saat dikonsumsi memiliki kelemahan seperti badan akan terasa lemas dan mengantuk, ini dikarenakan buah merah zat yang menyerupai penenang untuk beberapa saat setelah beberapa jam badan akan kembali normal kembali, perut terasa mual bagi mereka yang tidak terbiasa mengkonsumsi buah merah, sesaat tenggorokan terasa gatal terasa nyeri dalam organ tubuh Ini disebabkan cairan buah merah sedang bekerja, kolesterol meningkat ini disebabkan pemanasan cukup tinggi dari buah merah sehingga kandungan minyak jenuh bertambah, urin berwarna kemerahan ini dikarenakan kandungan zat warna merah pada buah merah. Namun buah merah juga mempunyai kelebihan atau keunggulan dimana mengandung omega 3, omega 6 dan asam lemak omega 9. Dari total seluruh kandungan lemak pada buah merah, yang paling dominan adalah asam lemak oleat dengan jumlah 30 % dari total lemak. Buah merah juga mengandung antioksidan seperti karotenoid yang cukup tinggi, serta vitamin E. Mineral yang terkandung dalam buah merah adalah Fe, Mg, Ca dan Zn. Senyawa lain yang ditemukan dalam buah merah adalah beta karoten yang berkhasiat untuk mencegah kebutaan, penyakit gondok dan juga dapat sebagai agen anti kanker.

Selama ini hasil olahan buah merah hanya untuk mencukupi kebutuhan masyarakat lokal kampung. Jika ada kelebihan barulah produk dijual dengan masyarakat kampung tetangga dan para pengunjung yang memang datang ke kampung Arsbol. Gambar 4 adalah hasil olahan buah merah yang sudah dikemas dalam botol dengan harga 200.000/100 ml. Hasil pengolahan buah merah ini bisa dikembangkan di kampung Arsbol ini menjadi produk unggulan serta memperkenalkan potensi kampung dengan khalayak luas. Pada pendampingan PKM ini masyarakat diajarkan bagaimana membuat kemasan yang lebih menarik khusus untuk packing atau pengemasan yang lebih rapi sehingga menarik minat konsumen untuk membeli.



Gambar 4. Hasil Kemasan Minyak Buah Merah

Kegiatan pemasaran yang berusaha memperlancar serta mempermudah penyampaian produk dan jasa dari produsen kepada konsumen. Pendistribusian suatu produk sangat penting dan merupakan faktor yang harus diperhatikan perusahaan dalam mengirim produk ke konsumen (Adriantantri, Irawan, & Indriani, 2015). Menurut Buchari & Darmawan (2020) memberikan edukasi yang berkelanjutan bidang kewirausahaan harus ada dukungan dari pemerintah. Selain itu kolaborasi dengan akademisi Universitas yang mempunyai pusat kajian pengembangan usaha kecil dan juga menengah dapat mendorong munculnya produk wirausaha yang kompetitif. Pembinaan yang diperlukan oleh masyarakat adalah bagaimana cara memulai usaha, cara mengembangkan usaha tersebut dan juga cara pelaku bisnis menggunakan internet untuk promosi sehingga menaikkan penghasilan masyarakat lokal. Pengembangan potensi desa akan menjadi sebuah peluang bagi setiap desa untuk mandiri dalam rangka mewujudkan kesejahteraan masyarakat (Soleh, 2017). Seperti potensi buah merah yang tumbuh dengan subur di kampung Arsbol dapat dikembangkan lebih variatif menjadi sambal dan selai. Partisipasi masyarakat harus dimunculkan agar masyarakat terbiasa dengan pengembangan potensi lokal yang ada tidak hanya sebatas konsumsi pribadi namun lebih memberikan manfaat untuk khalayak luas. Tumbuhnya partisipasi dari anggota kelompok untuk belajar memutuskan secara sadar upaya pemecahan masalah yang mereka butuhkan (Fitrah, et al., 2021). Pengolahan tersebut dapat membuat buah merah lebih tahan lama dan mempunyai hasil pengolahan yang berbeda. Selai buah merah mempunyai rasa yang manis sehingga dapat digunakan sebagai pendamping roti dan isian untuk kue kering. Sedangkan sambal buah merah mempunyai cita rasa yang pedas, cocok digunakan sebagai pendamping nasi dan dapat dicampur dengan sayur lainnya. Dengan mengolah buah merah menjadi sambal atau selai dan dikemas dengan cara yang higienis dan menarik, produk dapat menjadi andalan bagi masyarakat di kampung Arsbol. Faktor kebersihan juga perlu diperhatikan agar kualitas dari produksi dapat terjaga. Sejalan dengan pendapat Yuliana, Sartika, & Setiawan (2022) penerapan sanitasi yang benar akan mencegah kerugian konsumen yang pada akhirnya mencegah pemborosan pangan (Yuliana, Sartika, & Setiawan, 2022). Pengolahan buah merah yang masih menerapkan teknologi sederhana sebagai usaha untuk mendapatkan nilai tambah serta dapat memajukan ekonomi kampung maupun wilayah.

Pemberdayaan masyarakat telah membangkitkan potensi yang ada dalam diri individu atau kelompok masyarakat dengan memberikan dorongan, memberikan kesadaran akan potensi yang dimiliki orang atau kelompok tersebut. Tujuan pemberdayaan adalah perubahan masyarakat yang memiliki kemampuan dalam memperbaiki dan meningkatkan kehidupan sosial ekonomi masyarakatnya (Endah, 2020). Hasil diversifikasi olahan buah merah yang dimiliki dan dikuasai oleh kampung Arsbol telah meningkatkan nilai ekonomis dan daya saing produk. Produk andalan lokal dapat dikembangkan berdasarkan kelayakan teknis (bahan baku dan pasar), talenta masyarakat dan kelembagaan (penguasaan teknologi, kemampuan sumber daya manusia, dukungan infrastruktur dan kondisi sosial budaya setempat) yang berkembang di lokasi tertentu.

KESIMPULAN

Hasil dari kegiatan pengabdian ini diharapkan dapat memberikan makna yang mendalam pada masyarakat luas agar mampu melihat potensi daerah sehingga mempunyai nilai tambah dari karya atau produk lokal. Disamping itu, kegiatan ini sekaligus menerapkan prinsip etika lingkungan, karena hakikatnya manusia hidup tidak dapat dipisahkan dari lingkungan tempat tinggal. Sikap dan perilaku etika lingkungan dapat diaplikasikan agar masyarakat secara turun menurun mampu merespon perkembangan zaman sekaligus berupaya melestarikan lingkungan dalam pengolahan buah merah. Hasil pengolahan buah merah dapat didistribusikan secara luas agar masyarakat lokal, nasional dan internasional merasakan khasiat dan manfaat produk buah merah. Partisipasi masyarakat dalam meningkatkan perekonomian lokal harus tetap ditingkatkan agar produk lokal bisa meningkatkan perekonomian masyarakat di kampung Arsbol. Pengabdian dan pemberdayaan masyarakat di kampung Arsbol harus dilakukan secara berkelanjutan agar masyarakat bisa berperan aktif dalam meningkatkan perekonomian Papua Pegunungan.

REFERENSI

- Aditiawati, P., Astuti, D. I., Suantika, G., & Simatupang, T. M. (2016). Pengembangan Potensi Lokal di Desa Panawangan sebagai Model Desa Vokasi dalam Pemberdayaan Masyarakat dan Peningkatan Ketahanan Pangan Nasional. *Jurnal Sioteknologi*, 15(1), 59-67.
- Adriantetri, E., Irawan, J. D., & Indriani, S. (2015). Implementasi Metode Saving Matriks Pada Program Komputer Untuk Penentuan Pendistribusian Produk. *Industri Inovatif: Jurnal Teknik Industri*, 5(1), 10-14.
- Buchari, R. A., & Darmawan, I. (2020). Peningkatan Potensi Kewirausahaan Produk Lokal Melalui Pemasaran Digital Desa Cikeruh Jatinangor. *Sawala: Jurnal pengabdian Masyarakat Pembangunan Sosial, Desa dan Masyarakat*, 1(2), 51-58.
- Endah, K. (2020). Pemberdayaan Masyarakat: Menggali Potensi Lokal Desa. *Moderat: Jurnal Ilmiah Ilmu Pemerintahan*, 6(1), 135-143.
- Fitrah, N., Mustanir, A., Akbari, M. S., Ramdana, R., Jisam, Nisa, N. A., . . . Ilham. (2021). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pemetaan Swadaya Dengan Pemanfaatan Teknologi Informasi Dalam Tata Kelola Potensi Desa. *SELAPARANG: Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*, 5(1), 337-344. doi:10.31764/jpmb.v5i1.6208
- Soleh, A. (2017). Strategi Pengembangan Potensi Desa. *SUNGKAI: Jurnal Penelitian Pertanian*, 5(1), 32-52.
- Werdani, R. E., Kurniawati, N. I., Sukoco, J. B., Windriya, A., & Iskandar, D. (2020). Pelatihan Pemasaran Produk Homemade Melalui Sosial Media Training of Marketing Homemade Product Through Social Media. *JPPM: Jurnal Pengabdian dan Pemberdayaan Masyarakat*, 4(1), 1-5. doi:10.30595/jppm.v4i1.4655
- Yuliana, N., Sartika, D., & Setiawan, T. (2022). Pendampingan Good Manufacturing Practice pada IKM Kerupuk Kemplang Ummy Nissa, Gedung Tataan-Kabupaten Pesawaran. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat (JPKM) TABIKPUN*, 3(1), 1-10. doi:10.23960/jpkmt.v3i1.56