

Pengembangan Branding dan Pemasaran Manisan Nipah Sebagai Produk Olahan Khas Daerah

Rita Hartati^{1}, Endah Anisa Rahma², Veni Nella Syahputri³

¹Program Studi Teknik Industri, Fakultas Teknik, Universitas Teuku Umar, Alue Peunyareng, Aceh Barat, 23615, Indonesia.

^{2,3}Program Studi Bahasa dan Kebudayaan Inggris, Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik, Universitas Teuku Umar, Alue Peunyareng, Aceh Barat, 23615, Indonesia.

*Corresponding author: ritahartati@utu.ac.id

Abstrak

Pembuatan manisan yang bahan utamanya terbuat dari buah nipah dengan tujuan dapat menghasilkan manisan yang sehat dan bernutrisi, buah nipah berpotensi untuk dijadikan makanan diet karena mengandung serat cukup tinggi, kandungan lemak dan kalori rendah. Tumbuhan nipah juga memiliki kemampuan mengeluarkan zat antibakteri. Dilakukannya pengabdian kepada masyarakat ini mempertimbangkan adanya bahan baku buah nipah (*Nypa fruticans*) di daerah pesisir terutama di kawasan pesisir Gampong Suak Timah Kecamatan Samatiga Kabupaten Aceh Barat serta mencari solusi yang kreatif dan inovatif dalam pengembangan branding dan pemasaran serta memiliki nomor izin edar produk dari BPOM (Badan Pengawas Obat dan Makanan) supaya manisan nipah tersebut mempunyai nilai jual yang tinggi yang sudah terjamin rasa dan gizinya sehingga banyak konsumen yang membeli hal tersebut dapat meningkatkan perekonomian masyarakat. Buah nipah (*Nypa fruticans*) sebagai bahan makanan diversifikasi manisan nipah. Buah nipah (*Nypa fruticans*) tersedia di pesisir laut Suak Timah. Kemudian dipanenkan dengan cara membelah buah nipah (*Nypa fruticans*), kemudian diambil isinya, selanjutnya dibersihkan. Setelah kegiatan ini selesai dilaksanakan maka dimulai dengan kegiatan membuat manisan nipah. Sementara luaran bagi masyarakat adalah dapat menambah wawasan tentang pemanfaatan buah nipah (*Nypa fruticans*) dan meningkatkan nilai ekonomi dari hasil produksi manisan buah (*Nypa fruticans*).

Kata Kunci: Manisan Nipah; Buah nipah; *Nypa fruticans*; Suak Timah

1. PENDAHULUAN (TIMES NEW ROMAN 12 PT)

Nipah (*Nypa fruticans*) adalah sumber makanan dan energi [1]. Tanaman ini termasuk dalam elemen ekosistem mangrove dan memiliki beragam fungsi serta keuntungan bagi lingkungan [2]. Tanaman nipah kaya akan senyawa bioaktif yang sangat berguna untuk kesehatan manusia. Penelitian dilakukan baik didalam negeri maupun di luar negeri menunjukkan bahwa tanaman nipah memiliki khasiat untuk tubuh diantaranya sebagai antioksidan, antimikroba, serta pereda inflamasi [3]. Antioksidan adalah zat yang dapat memperlambat atau mencegah oksidasi pada molekul lain serta menetralkan radikal bebas [4]. Tubuh manusia memerlukan zat antioksidan untuk melindungi diri dari radikal bebas yang berasal dari luar, termasuk makanan yang mengandung bahan pengawet, pewarna, pestisida, polusi, debu, serta radiasi ultraviolet.

Di dalam makanan terdapat beberapa jenis antioksidan yang diperbolehkan, baik yang bersifat sintetis maupun alami [5]. Antioksidan yang dibuat melalui reaksi kimia dianggap kurang aman dan dapat meningkatkan resiko kanker, sehingga pemakaian antioksidan alami semakin meningkat dan dianggap lebih berisiko rendah karena diambil dari ekstrak bahan alami [6]. Tanaman nipah memiliki kemampuan untuk menghasilkan zat antibakteri. Berdasarkan penelitian dari Universitas Sriwijaya ekstrak dari daun dan buah nipah (*Nypa Fruticans*) menunjukkan kemampuan menghambat bakteri *E. Coli* dengan diameter 12 mm, yang menunjukkan bahwa bagian tanaman tersebut berpotensi dijadikan sebagai sumber antibakteri [7].

Kawasan pesisir Gampong Suak Timah Kecamatan Samatiga, merupakan salah satu kawasan potensial di Kabupaten Aceh Barat. Dalam kawasan ini terdapat berbagai sumberdaya alam yang dapat dimanfaatkan oleh masyarakat, diantaranya adalah sumberdaya nipah (*Nypa*

fruticans) tumbuhan penyusun ekosistem mangrove Gampong Suak Timah tepatnya dari sungai Kuala Bubon.

Upaya untuk mengoptimalkan nilai ekonomi tanaman nipah, diperlukan diversifikasi pangan menjadi produk yang memiliki nilai ekonomi yang lebih tinggi. Sadjad menyatakan bahwa diversifikasi makanan adalah solusi yang saat ini dipandang sebagai yang paling efektif untuk mengatasi masalah dalam memenuhi kebutuhan pangan [8]. Salah satu cara untuk meningkatkan nilai ekonomi adalah dengan mengolah buah nipah menjadi produk manisan. Manisan adalah produk pangan yang dibuat dari buah nipah, gula, dan sirup. Manisan yang berkualitas baik seharusnya memiliki warna yang cerah, tampak jernih, dan memberikan tekstur kenyal saat digigit, serta memiliki rasa yang mencerminkan buah yang asli. Pada dasarnya, semua jenis buah dapat diolah menjadi manisan, termasuk di dalamnya adalah buah nipah. Kurangnya pemahaman masyarakat yang tinggal di pesisir mengenai manfaat buah nipah dan metode pemasaran Manisan Nipah menyebabkan perhatian terhadap perkembangannya menjadi minim, bahkan buah nipah dibiarkan tumbuh liar, meskipun jumlahnya sangat melimpah. Masih ada kalanya masyarakat pesisir beranggapan bahwa tanaman itu hanya dianggap sebagai gangguan yang merusak keindahan pantai.

Pengabdian Kepada Masyarakat (PKMBR) ini mendorong *core product* Universitas Teuku Umar sebagai Agro dan Marine Industry yang dilandasi dengan potensi sumberdaya laut Barat Selatan (Barsela) Aceh yang pesat. Tanaman nipah (*Nypa fruticans*) ini sangat banyak di daerah Pesisir Gampong Suak Timah yaitu dikawasan sungai bubon tersedia selalu ada setiap tahun.



Gambar 1. Kawasan Sumberdaya nipah (*Nypa fruticans*) sebagai tempat kegiatan pengabdian



Gambar 2. Buah dan isi Nipah (*Nypa fruticans*)

Buah nipah mengandung Antioksidan yang secara alami memiliki prospek yang bagus sebagai makanan yang sehat. Buah nipah (*Nypa fruticans*) banyak dijual di Aceh Barat, namun hanya dikonsumsi dalam bentuk mentah saja sebagai makanan atau dengan cara dibuat minuman jus dan dijadikan manisan nipah [9]. Namun manisan nipah yang di produksi oleh masyarakat belum banyak peminatnya, serta wilayah pemasaran masih disekitar Gampong Suak Timah.

Pengabdian sebelumnya yang telah dilakukan oleh Rita Hartati (2024) dan telah dipatenkan dengan judul “Pemberdayaan Masyarakat Gampong Peunaga Rayeuk Kecamatan Meureubo Kabupaten Aceh Barat Melalui Pemanfaatan Buah Nipah sebagai Bahan Baku Pembuatan Manisan Nipah” [10]. Berdasarkan kegiatan pengabdian tersebut pengusul berupaya mencari alternatif makanan sehat berupa manisan nipah yang sudah diproduksi dan berasal dari buah nipah. Produk tersebut adalah diharapkan memiliki nilai jual, *packaging* yang menarik, pemasaran yang tepat serta memiliki nomor izin edar produk dari BPOM (Badan Pengawas Obat dan Makanan). Mengingat potensi buah nipah yang melimpah di Gampong Suak Timah dan sekitar Aceh Barat sehingga menjadi peluang pemanfaatan berkelanjutan (*sustainability*).

Hasil studi yang akan dilaksanakan oleh pengusul terkait dengan Pengabdian Kepada Masyarakat Berbasis Riset (PKMBR) akan dipublikasikan di jurnal nasional yang terakreditasi oleh DIKTI dan juga di jurnal nasional yang memiliki reputasi baik. Berdasarkan studi tersebut, pengusul berusaha untuk menerapkan ilmu pengetahuan dan teknologi dengan memanfaatkan potensi buah nipah (*Nypa Fruticans*) dari pesisir Suak Timah Kecamatan Samatiga Kabupaten Aceh Barat, sebagai makanan sehat yang kaya akan antioksidan [11]. Hal ini telah dibuktikan secara ilmiah. Temuan penelitian menunjukkan bahwa buah nipah (*Nypa Fruticans*) yang berasal dari Pesisir Aceh Barat memiliki aktivitas sebagai antioksidan. Usulan PKMBR ini mendukung *Core Product* Universitas Teuku Umar sebagai Industri Agro dan Kelautan yang didasari oleh potensi sumber data laut Barat Selatan (Barsela) Aceh yang berkembang pesat.

Saat ini banyak makanan cepat saji yang beredar mengandung antioksidan buatan yang dapat memberikan dampak negatif bagi kesehatan, seperti BHT yang bisa menyebabkan kanker, sehingga menjadi kekhawatiran akan munculnya efek buruk. Oleh karena itu, dosen pengusul berusaha untuk menciptakan inovasi baru berdasarkan penelitian dengan memanfaatkan potensi lokal yang ada di Aceh Barat. Program Pengabdian kepada Masyarakat Berbasis Riset ini bekerja sama dengan warga Gampong Suak Timah. Dari survei yang dilakukan di lapangan, ternyata buah nipah banyak tumbuh di Gampong Suak Timah, namun penggunaannya masih belum maksimal.

Potensi lokal seharusnya dimanfaatkan dengan baik sebagai sumber pendapatan masyarakat terutama di Daerah pesisir. Selain itu, belum ada penelitian ilmiah dan penerapan hasil riset yang disampaikan kepada masyarakat di daerah pesisir, khususnya di Gampong Suak Timah. Hal ini menjadi motivasi bagi pihak yang mengusulkan untuk menerapkan ilmu pengetahuan dan teknologi berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan di Pesisir Suak Timah Kecamatan Samatiga Kabupaten Aceh Barat. Proses pembuatan manisan nipah tidak rumit dan teknologi yang digunakan bisa disesuaikan dengan yang sederhana, sehingga mudah diterapkan baik oleh pemula maupun untuk skala industri rumah tangga [12].

2. METODE

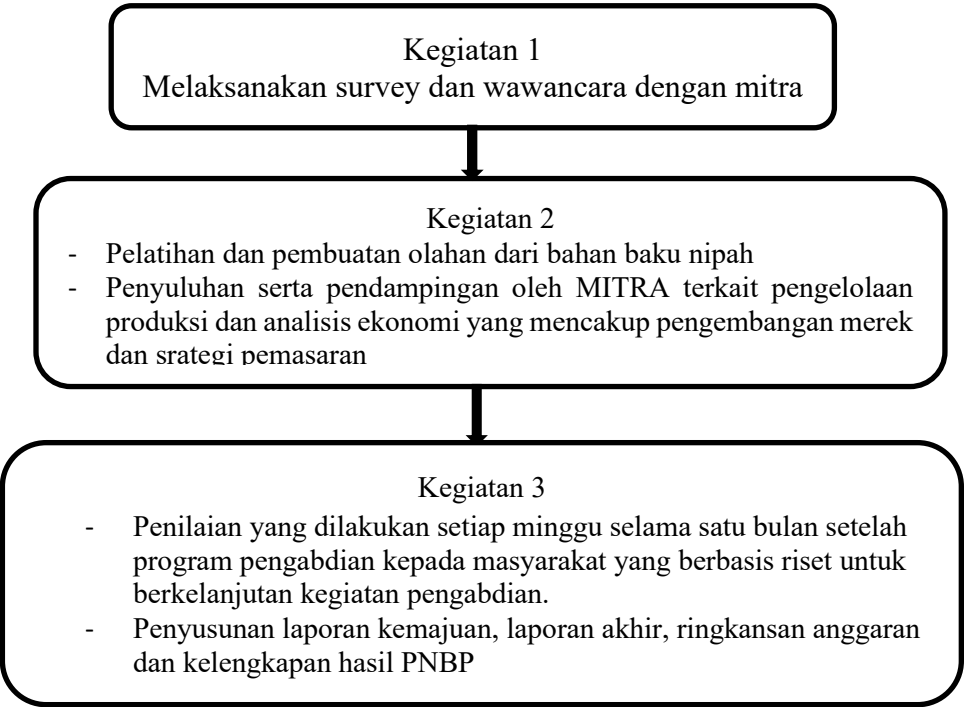
a) Lokasi dan Profil Mitra

Pelaksanaan kegiatan pengabdian dilakukan dengan menggunakan metode PRA (*Participatory Rural Appraisal*) yang mengharuskan partisipasi aktif semua peserta pengabdian dan interaksi langsung dengan masyarakat, serta dengan referensi literatur, untuk memastikan manfaat maksimal dari hasil pengabdian [13]. Kegiatan pelatihan pembuatan manisan nipah dengan menggunakan buah nipah (*Nypa fruticans*), serta pengembangan branding dan pemasaran manisan nipah yang memiliki izin edar produk dari BPOM merupakan

tujuan pengabdian ini. Bahan baku utama diperoleh dari kawasan Gampong Suak Timah Kecamatan Samatiga Kabupaten Aceh Barat. Kegiatan pelaksanaan kegiatan pelatihan dilakukan di bulan pertama atau bulan kedua setelah proposal pengabdian kepada masyarakat disetujui dan didanai.

b) Tahapan pelaksanaan

Tahapan pelaksanaan program PKMBR dalam pemberdayaan masyarakat Gampong Suak Timah, Kecamatan Samatiga, Kabupaten Aceh Barat dilakukan melalui pemanfaatan buah nipah sebagai bahan baku pembuatan manisan nipah, pengembangan branding dan pemasaran, serta sertifikasi BPOM untuk produk manisan nipah. Tahapan pelaksanaan pengabdian PNBP seperti ditampilkan pada Gambar 2 [14].



Gambar 3. Tahapan Pengabdian kepada Masyarakat Berbasis Riset.

c) Prosedur Kegiatan

Kegiatan pelatihan pembuatan manisan dari buah nipah (*Nypa fructicans*) diperlukan adanya panduan langkah kerja yang harus dilakukan oleh peserta kegiatan. Langkah kerja yang dilakukan disesuaikan dengan jenis kegiatan yang akan dilakukan, ditampilkan sebagai berikut:

- Penyiapan peralatan dan buah nipah
Pada waktu melakukan aktivitas membuat manisan dari buah nipah (*Nypa fructicans*), terlebih dahulu memilih peralatan yang diperlukan. Peralatan yang diperlukan disesuaikan dengan kegiatan yang akan dilakukan. Persiapkan peralatan yang perlu diantaranya adalah (1) parang untuk memotong dan membelah buah nipah (*Nypa fructicans*), (2) Ember, alat yang digunakan untuk menampung buah nipah (*Nypa fructicans*), setelah dipanenkan (3) Kual besar digunakan untuk merebus air gula, (4) Tabung gas, alat untuk menyimpan gas untuk merebus buah nipah (*Nypa fructicans*), dan (5) Kompur gas, sumber api untuk memanaskan buah nipah (*Nypa fructicans*), 6 Cup sealer, alat pengemasan manisan setelah dibuat. 7 Saringan, alat untuk menyeduh

buah nipah yang sudah direbus. Sementara itu bahan yang perlu dipersiapkan meliputi (1) buah nipah (*Nypa fruticans*), disesuaikan berdasarkan kebutuhan, (2) Air, untuk digunakan merebus buah nipah (*Nypa fruticans*), (3) Gula, digunakan untuk pemanis manisan. (4) Sirup sebagai bahan tambahan.

- Pemanenan dan Penyotiran buah nipah (*Nypa fruticans*)
Buah nipah (*Nypa fruticans*), yang telah diambil dari tepi pantai, lalu disortir oleh anggota kerja untuk mendapatkan buah nipah (*Nypa fruticans*) mutu terbaik. Pengolahan buah nipah merekomendasikan penggunaah buah nipah dengan tingkat kematangan muda untuk menghasilkan produk olahan yang disukai masyarakat.
- Pengambilan biji buah nipah (*Nypa fruticans*)
Setelah buah nipah (*Nypa fruticans*) di sortir lalu akan dilakukan pembelahan untuk diambil bijinya untuk dilakukan pengolahan ke tahap berikutnya., untuk dijadikan manisan buah nipah (*Nypa fruticans*). Semua buah nipah (*Nypa fruticans*) yang sudah lalu dikumpul kedalam satu wadah dan kemudian dicuci sebersih mungkin dari pasir dan kotoran lainnya., selanjutnya ditiriskan.
- Pembuatan manisan
Setelah ditiriskan, kemudian di campurkan dengan bahan lainnya seperti gula dan sirup. Kemudian direndam selama satu kali dua puluh empat jam. Kemudian ditiriskan lagi. Setelah ditiriskan lagi, air tirisannya ditampung dan selanjutnya direbus sampai mengental, kemudian setelah mengental, teunggu sampai dingin kemudian tuangka kedalambuah nipah yang ditiriskan tadi. Tunggu selama dua puluh empat jam, manisan siap disajikan dan dipasarkan.
- Pengurusan Nomor Izin Edar Produk dari BPOM.
Manisan nipah (*Nypa fruticans*) sebagai makanan khas daerah Gampong Suak Timah wajib memiliki Nomor Izin Edar Produk dari BPOM yang bertujuan untuk memastikan keamanan, mutu, dan gizi produk tersebut. Izin ini berupa Nomor Izin Edar (NIE) dari BPOM. Wajib diurus nomor izin edar karena Legalitas produk: (a) Wajib untuk distribusi secara legal, (b) Kepercayaan konsumen: Produk yang memiliki nomor izin edar dari BPOM lebih dipercaya. (c) Memenuhi standar keamanan dan mutu: Mencegah produk berbahaya beredar, dan (d) Syarat untuk masuk ke pasar modern dan ekspor.
- Analisis Situasi Kegiatan
Gampong Suak Timah Kecamatan Samatiga, memiliki penduduk, yang melakukan kegiatan memanfaatkan sumberdaya pesisir terutama sebagai pembudiya kerang, menghasilkan makanan dari tepung, dan sebagai nelayan kecil. Penggunaan bahan dari lingkungan belum dilakukan terutama penggunaan buah nipah (*Nypa fruticans*) yang ada di lingkungan mereka belum dilakukan pemanfaatan secara optimal. Hasil wawancara dengan mereka menyebutkan bahwa terdapat berbagai sumberdaya tumbuhan di lingkungannya, tetapi belum dapat dimanfaatkan karena tidak mengetahui cara menghasilkan sesuatu. Masyarakat ingin memanfaatkan sumberdaya tumbuhan yang ada di sekitar mereka terutama buah nipah (*Nypa fruticans*), untuk menghasilkan produk seperti manisan nipah selain itu masyarakat ingin menjadikan manisan nipah memiliki harga jual tinggi dan juga bersertifikasi BPOM.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Sebelum pelaksanaan kegiatan pengabdian dilakukan, terlebih dahulu tim melakukan koordinasi dengan Ibu ketua PKK setempat terkait peserta undangan, waktu dan tempat pelaksanaan pengabdian. Untuk ruang pelaksanaan kegiatan digunakan Balai Desa Gampong Suak Timah. Ruang yang digunakan cukup luas sehingga sangat mudah untuk dilakukan kegiatan pengabdian dengan pergerakan peserta cukup leluasa ketika melakukan demonstrasi pengabdian. Waktu pelaksanaan di hari kamis, dimana waktu tersebut merupakan waktu yang tepat dan sudah disepakati dengan ibu-ibu PKK serta dan Ibu Geuchik (istri kepala desa) yang mempunyai waktu luang untuk mengikuti kegiatan yang dilaksanakan pada 18 September 2025. Acara dibuka oleh MC yaitu mahasiswa Universitas Teuku Umar, kemudian dilanjutkan penyampaian kata sambutan oleh ibu keuchik Gampong Suak Timah. Dalam sambutannya ibu ketua PKK sangat menghargai kegiatan pengabdian ini dan berharap semua peserta dapat mengikuti kegiatan ini dengan serius. Dokumentasi sesi pertama kegiatan ini ditampilkan Gambar 4.



Gambar 4. Bersama Ibu PKK Gampong Suak Timah

a) Sesi Inti

Kegiatan inti pengabdian yang telah dilakukan Tim pengabdian antara lain: mengunjungi mitra dan bertemu langsung dengan masyarakat keuchik Gampong Suak Timah. Sesi inti adalah sesi dimana kegiatan pokok pengabdian dilakukan. Pada tahap ini ada dua kegiatan pokok yaitu pemberian materi mengenai “Pembuatan Manisan Nipah dan sosialisasi Pemasaran Manisan Nipah Sebagai Produk Olahan Khas Daerah di Desa Suak Timah Kecamatan Samatiga Kabupaten Aceh Barat” yang disampaikan oleh TIM pengabdian PKMBR. TIM Pengabdian PKMBR menyatakan manfaat buah nipah (*Nypa fruticans*) bagi manusia dan olahan makanan yang bisa dibuat menggunakan buah nipah salah satunya yaitu manisan nipah menggunakan gula. Keseriusan peserta dalam menyimak materi yang disampaikan oleh pemateri. Tim pengabdian masyarakat yang terdiri dari dosen dan mahasiswa yang berinisiatif untuk melakukan kegiatan ini sebagai respons terhadap kurangnya pengetahuan masyarakat tentang pengolahan buah nipah. Melalui kegiatan ini, diharapkan masyarakat dapat belajar cara mengolah buah nipah menjadi produk pangan sehat yang bermanfaat salah satunya yaitu manisan nipah.

Tujuan pengabdian ini yaitu untuk meningkatkan pengetahuan masyarakat tentang manfaat dan cara pengolahan buah nipah menjadi buah nipah, mendorong masyarakat untuk memanfaatkan buah nipah sebagai alternatif sumber pangan, mengembangkan produk pangan sehat, serta pengetahuan masyarakat tentang manfaat dan cara pengolahan buah nipah, mendorong masyarakat untuk memanfaatkan buah nipah sebagai alternatif sumber pangan, serta mengembangkan produk pangan sehat yang dapat meningkatkan kesejahteraan masyarakat. Seluruh rangkaian kegiatan ditampilkan pada Gambar 5.



Gambar 5. Peserta Pengabdian Kepada Masyarakat

b) Persiapan Produk

Kegiatan diawali dengan kegiatan persiapan bahan baku dan bahan pengemas. Tim pengabdian yang dibantu oleh mahasiswa Teknik Industri Fakultas Teknik Universitas Teuku Umar melakukan pemilihan, pengadaan bahan, persiapan pembuatan produk dari bahan baku buah nipah menjadi manisan nipah. Setelah selesai pembuatan produk buah nipah menjadi manisan nipah, maka selanjutnya dilakukan pengemasan yang dilengkapi dengan label kemasan. Setelah persiapan terhadap produk berupa manisan nipah, selanjutnya tim pengabdian juga melakukan berbagai persiapan lainnya, seperti melakukan pemasangan spanduk, penyediaan buku resep pembuatan manisan nipah, pemberian *snack* dan nasi siang serta lembar presensi kehadiran peserta program pengabdian.

c) Pelaksanaan Pengabdian

Sebelum melaksanakan pengabdian, tim terlebih dahulu melakukan survei pendahuluan dan wawancara dengan mitra usaha buah nipah terkait manfaat buah nipah. Hasil wawancara menunjukkan bahwa masyarakat Gampong Suak Timah belum memanfaatkan buah nipah secara optimal. Selama ini buah nipah hanya digunakan sebagai olahan sederhana seperti campuran minuman sirup yang ditambah dengan irisan nipah muda sehingga belum memberikan produktivitas yang tinggi dan tidak berkontribusi pada peningkatan penghasilan serta perbaikan gizi keluarga. Oleh karena itu kegiatan pengabdian ini penting dilaksanakan untuk memberikan pencerahan dan penyuluhan kepada masyarakat tentang bagaimana pemanfaatan buah nipah yang ada di sekitar lingkungan mereka agar bernilai tambah dan dapat meningkatkan produktivitasnya serta. Selain itu diarahkan kearah pengembangan branding dan pemasaran manisan nipah sebagai produk olahan khas daerah yang berdampak pada meningkatnya perekonomian masyarakat.



Gambar 6. Manisan nipah serta kemasannya

Proses pembuatan buah nipah menjadi manisan nipah harus melewati serangkaian langkah, diantaranya :

- Buah nipah dipanen dalam kondisi segar;
- Daging buah dibersihkan, dengan cara mencuci bersih daging buah supaya kotoran dan lendir hilang;
- Dilakukan perendaman untuk menghilangkan rasa sepat;
- Mempersiapkan larutan gula dengan menambahkan rempah, pewarna, dan sirup;
- Memasukkan daging buah nipah ke dalam larutan gula mendidih yang telah dipersiapkan;
- Melakukan proses perebusan (5–10 menit) agar gula meresap;
- Proses pendinginan dengan cara melakukan perendaman selama beberapa jam (atau semalaman) supaya rasa manis lebih merata;
- Setelah manisan jadi, simpan dalam toples kaca, botol, atau cup plastik;
- Pemberian stiker atau label.

Setelah kegiatan inti ini selesai dilaksanakan, selanjutnya praktik pembuatan manisan nipah yang dilakukan oleh ibu – ibu peserta kegiatan. Peserta terlihat antusias dalam mengolah nipah menjadi manisan. Proses selanjutnya adalah pemberian warna dengan warna merah dan hijau agar terlihat lebih menarik, dan proses pembuatan manisan nipah tersebut memakan waktu hingga dua jam sampai manisan gula tersebut meleleh dan melekat pada daging nipah. Setelah itu manisan nipah siap dikonsumsi dengan rasa manis dan segar dan manisan ini dapat dijadikan kudapan alternatif maupun oleh-oleh khas.

d) Target yang Dicapai

Target yang dicapai adalah masyarakat Gampong Suak Timah, Kecamatan Samatiga, Kabupaten Aceh Barat, dapat mengenal bagaimana cara mengolah produk dari bahan baku buah nipah menjadi manisan nipah. Nipah dikenal sebagai tanaman yang memiliki berbagai manfaat, baik sebagai pelindung ekosistem pantai maupun sebagai sumber ekonomi bagi masyarakat setempat. Buah nipah mengandung nutrisi yang tinggi, termasuk karbohidrat, protein, vitamin C, dan vitamin B. Selain itu, buah ini kaya akan antioksidan yang berkhasiat dalam mencegah penyakit degeneratif seperti kanker [15]. Tujuan olahan buah nipah yaitu untuk meningkat pengetahuan masyarakat tentang manfaat dan olahan buah nipah, mendorong masyarakat untuk memanfaatkan buah nipah sebagai alternatif sumber pangan serta pengembangan produk pangan sehat serta Pengembangan Branding dan Pemasaran Manisan

Nipah Sebagai Produk Olahan Khas Daerah yang dapat meningkatkan kesejahteraan masyarakat di Desa tersebut.

4. PENUTUP

Berdasarkan hasil pengabdian yang telah dilaksanakan dapat disimpulkan bahwa sosialisasi ini mampu meningkatkan pengetahuan ibu-ibu PKK Gampong Suak Timah Kecamatan Samatiga Kabupaten Aceh Barat terhadap pengembangan branding dan pemasaran manisan nipah sebagai produk olahan khas daerah. Kegiatan sosialisasi dapat meningkatkan pemahaman mengenai langkah-langkah terhadap pengembangan branding dan cara pemasaran manisan nipah sehingga warga desa bisa membantu perekonomian masyarakat.

Berdasarkan hasil pengabdian yang telah dilaksanakan dapat disarankan untuk terus melanjutkan produksi manisan nipah ini agar produksi tetap tersedia dan juga hubungan yang telah terjalin terutama dengan pihak mitra terus berlanjut. Peran ibu-ibu rumah tangga dan PKK Gampong dalam mengolah buah Nipah menjadi olahan makanan yang bergisi dan bernutrisi tinggi agar terus dilanjutkan dengan harapan dapat meningkatkan perekonomian keluarga. Diharapkan juga kedepannya akan ada *Home Industry* binaan Universitas Teuku Umar melalui kegiatan program pengabdian ini.

DAFTAR PUSTAKA

[1] Santoso, N.B.C., Nurcahaya, A.F., & Farida, I. 2005. *Resep Makanan Berbahan Baku Mangrove dan Pemanfaatan Nipah (Nypa fruticans)*. LPP Mangrove, Bogor.

[2] Subiandono, E, Heriyanto, NM, dan Karlina, E. 2011. Potensi Nipah (*Nypa fruticans* (Thunb.) Wurmb.) sebagai Sumber Pangan dari Hutan Mangrove. *Buletin Plasma Nutfah*. 17(1): 54-60.

[3] Imra, K., & Desniar. 2016. Aktivitas Antioksidan dan Antibakteri Nipah (*Nypa fruticans*) Terhadap *Vibrio* sp. Isolat Kepiting Bakau (*Scylla* sp.). *Jurnal Pengolahann Hasil Perikanan Indonesia*. 19 (3): 241-303.

[4] Fajriah, E., & Kandaswami, T. 2007. Isolasi Senyawa Antioksidan dari Ekstrak Etil Asetat Daun Benalu (*Dendrophthoe Pentandra* L. Miq) yang tumbuh pada Inang Lobi-lobi. *Jurnal Kimia Indonesia*. 2(1): 17-20.

[5] Sarastani, D., Soekarto, S.T., Muchtadi, T.R., Fardiaz, D., & Apriyantono, A. 2002. *Aktivitas Antioksidan Ekstrak dan Fraksi Ekstrak Biji Atung (Parinarium glaberrimum Hassk)*. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*.

[6] Amrowicz, R., Naczek, M., & Shahidi, F. 2000. *Antioxidant Activity of Crude Tannins of Canela and Repeseed Hulls*. *Journal of The American Oil*. Chemeses Society, 77 (9). 957-961.

[7] Herni TN, Fitri A, Isnaini, & Melki. 2016. Skiring (*Nypa fruticans*) Sebagai Antibakteri *Bacilus subtilis*, *Eschericia coli* Dan *Staphylococcuc aureus*. *Maspari Journal*, 8(2): 83-90.

[8] Sadjad., S. 2007. Dari Benih Kepada Benih.Penataran Penyuluhan PertanianSpesialis. Bagian Penataran BIMAS.Departemen Agronomi IPB. Bogor

[9] Khairi I., Rozi A., Fuadi A., Akbardiensyah, Nasution, M.F., Heriansyah, Saputra, F. 2022. Aktivitas Antioksidan pada Buah Nipah (*Nypa fruticans*) dengan Tingkat Kematangan yang Berbeda. *Jurnal Perikanan Tropis*. 9(1):11-19.

[10] Hartati, R., dkk. 2024. Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pemanfaatan Buah Nipah Sebagai Bahan Baku Pembuatan Manisan Nipah. *Jurnal Marine Kreatif*. 9 (1): 38-45

- [11] Imelyani, C. (2010). *Model Alometrik Biomassa dan Pendugaan Simpanan Karbon Rawa Nipah (Nypa fruticans)*. Departemen Kehutanan Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara Medan.
- [12] Saptoningsi & A.Jatnika. 2012. *Membuat Olahan Buah*. Agromeddia Pustaka. Jakarta.
- [13] Agustina, R., M. Yasar, T. Ferijal., S. Hartuti., & I. Zikri. (2024). Pengolahan Manisan Belimbing Wuluh Sebagai Upaya Diversifikasi Pangan Sehat. *Jurnal Pengabdian Pembangunan Pertanian Dan Lingkungan*, 1(2), 99–105.
- [14] Agustina, R., Dkk. Inovasi Pengolahan Buah Nipah (Nypa Fruticans) Sebagai Strategi Diversifikasi Pangan Lokal Untuk Ketahanan Pangan Masyarakat Pesisir. *Jurnal Pengabdian Pembangunan Pertanian dan Lingkungan*, 2 (1), 1-9.
- [15] Pratiwi, S. R., Rahmawati, M., Lestary, T. T., Kartini, Hatta, D., Utomo, M. N., & Waluyo, M. B. (2023). Pelatihan dan Potensi Usaha Buah Nipah di Daerah Pesisir. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Fakultas Ekonomi Dan Bisnis Universitas Lampung*, 1(1), 21–29.