

PENDAMPINGAN PENINGKATAN PRODUK UNGGULAN BERBAHAN BAKU BUAH NANAS DI DESA SAJAD KABUPATEN SAMBAS

ASSISTANCE FOR IMPROVING SUPERIOR PRODUCTS MADE FROM PINEAPPLE FRUIT IN SAJAD VILLAGE, SAMBAS DISTRICT

**Kiki Kristiandi^{1*}, Nurul Fatimah Yunita², Dewi Merdekawati³, Oktavia Nurmawaty
Sigiro⁴, Maryono⁵, Sangkala⁶, Sudirman Masarat⁷**

^{1, 4)} Agroindustri Pangan, Jurusan Agribisnis, Politeknik Negeri Sambas

^{2, 3, 5)} Agribisnis Perikanan dan Kelautan, Jurusan Agribisnis, Politeknik Negeri Sambas

^{6, 7)} Agrobisnis, Jurusan Agribisnis, Politeknik Negeri Sambas

*Email korespondensi: kikikristiandi2020@gmail.com

Abstract

Pineapple fruit is a fruit that has distinctive characteristics ranging from aroma, color and shape. This fruit contains many nutrients that are beneficial to the body including bromyelin, vitamin C and other nutrients. This community service activity aims to improve the community's ability to utilize local food ingredients that have the potential to increase village superior products. The problem faced by Sajad Village is that there are frequent losses because agricultural products from pineapples tend to have lower prices to be sold to the market, besides that this loss also causes the motivation of the farmers to decrease. The preparations made in this activity are pineapple syrup, pineapple jam and shredded pineapple and packaging is done on preparations that have been processed. The method used in this community service is through outreach and training. After the training process was completed, each team evaluated the preparations that had been made and the testers were given the opportunity to give their opinion. Based on the activities that have been carried out, the community in Sajad Village, Sambas Regency, is satisfied and helped by the preparations that have been carried out. Another result that can be seen is that participants begin to understand that pineapple has many derivative preparations that can be utilized and are aware of the advantages of consuming pineapple.

Keywords: *Featured Products, Mentoring, Pineapple*

Abstrak

Buah nenas merupakan salah satu buah yang memiliki karakteristik yang khas mulai dari aroma, warna, dan bentuknya. Buah ini memiliki banyak kandungan zat gizi yang bermanfaat bagi tubuh diantaranya bromielin, vitamin C, dan zat gizi lainnya. Kegiatan pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan kemampuan masyarakat dalam memanfaatkan bahan pangan lokal yang memiliki potensi dalam meningkatkan produk unggulan desa. Permasalahan yang dihadapi oleh Desa Sajad yaitu sering terjadinya kerugian yang didapatkan karena hasil pertanian dari buah nenas cenderung memiliki harga turun untuk dapat dijual ke pasar, selain itu pula kerugian ini menyebabkan motivasi para petani menjadi turun. Adapun olahan yang dibuat dalam kegiatan ini yaitu sirop nenas, selai nenas, dan abon nenas serta dilakukan pengemasan pada olahan yang telah selesai diolah. Metode yang digunakan dalam pengabdian masyarakat ini yaitu melalui sosialisasi dan pelatihan. Setelah proses pelatihan selesai selanjutnya dilakukan evaluasi dari masing-masing tim terhadap olahan yang telah dibuat dan para tester diberikan kesempatan untuk memberikan pendapatnya. Berdasarkan dari kegiatan yang telah dilakukan masyarakat di Desa Sajad Kabupaten Sambas merasa puas dan terbantu dengan adanya olahan yang telah dilakukan. Hasil lain yang dapat dilihat bahwa peserta mulai memahami bahwa buah nenas memiliki banyak olahan turunan yang dapat dimanfaatkan dan menyadari tentang keuntungan dalam mengonsumsi buah nenas.

Kata Kunci: Nanas, Pendampingan, Produk unggulan



Copyright © 2023 **Kiki Kristiandi, Nurul Fatimah Yunita, Dewi Merdekawati, Oktavia Nurmawaty Sigiro, Maryono, Sangkala, Sudirman Masarat**



PENDAHULUAN

Buah nanas adalah jenis buah ciri khas yang mencolok dan mudah untuk dikenali. Depkes RI (1981), menjelaskan bahwa komposisi gizi yang ada pada buah tersebut dapat meliputi dalam 100 gram terkandung nilai kalori 52,00 kal, protein 0,40 gr, lemak 0,20 gr, karbohidrat 16 gr, fosfor 11, 00 mg, zat besi 0,30 mg, Vitamin A 130,00 mg, Vitamin B1 0,80 mg, Vitamin C 24,00 mg, kandungan kadar Air 85,30 gr, dan bagian dapat di makan (bdd) sebanyak 53,00% dan 47,00% adalah *losses* (Akrinisa & Arpah, 1970; Tamsar et al., 2022). Jenis kandungan lain yang didapatkan dari buah nanas itu sendiri yaitu enzim bromelin, dekstrosa, laevulosa, manit, sakarosa, asam organik, ergosterol peroksida, asam ananasat, asam sitrat dan gula (Prasetyo et al., 2023).

Komoditi dari buah nanas ini terbukti memiliki peluang pasar yang cukup baik di bandingkan dengan buah lainnya. Buah nanas tidak hanya digemari pada masyarakat lokal melainkan menjadi buah yang digemari oleh mancanegara dengan konsumen yang cukup banyak (Amda et al., 2020). Saat ini pemasaran buah nanas tidak dalam bentuk buah segar saja melainkan sudah dikemas dalam berbagai jenis olahan lainnya. Jenis buah ini merupakan salah satu buah yang dapat di olah dengan mudah karena rasa manis asam yang ditimbulkan akan memberikan ciri khas pada olahan yang akan dibuat. Contoh olahan yang telah ada dipasaran yaitu selai nanas, manisan nanas, nata, dodol, sirup, minuman fungsional dan jenis olahan lainnya (Embisa et al., 2016).

Desa Sajad merupakan salah satu desa yang terdapat di Kabupaten Sambas dan menjadi wilayah penghasil nanas. Hal ini dikarenakan penduduk desa rata-rata memiliki pekerjaan sebagai petani dan juga nelayan. Nanas menjadi bagian dari kearifan lokal yang dimiliki oleh Desa Sajad. Kearifan lokal merupakan upaya dalam meningkatkan pengetahuan untuk dapat melakukan pengolahan dari bahan baku yang tersedia sehingga menjadi produk yang memiliki nilai jual. Selain itu pula kearifan lokal adalah pandangan seseorang dalam memperdayakan masyarakat dalam menjawab beberapa permasalahan yang timbul akibat kondisi internal yang perlu dipecahkan bersama. Permasalahan menjadi salah satu tantangan dalam pengembangan dan pertumbuhan suatu wilayah untuk menjadi wilayah yang mandiri.

Desa Sajad menjadi salah satu wilayah yang memiliki permasalahan tentang buah nanas pada saat musimnya.

Hasil pertanian buah nanas dari Desa Sajad cenderung mengalami penurunan harga dan bahkan hasil pertaniannya cenderung tidak dapat dijual dikarenakan harga yang diberikan lebih rendah saat dipasarkan. Hal ini berdampak terhadap petani dan melemahkan serta membuat rugi para petani dan menyebabkan hasil pertanian tersebut tidak termanfaatkan dengan baik. Sehingga dengan kondisi demikian secara langsung dapat mengakibatkan berpengaruh terhadap kondisi kesejahteraan petani. Berdasarkan hasil identifikasi permasalahan dari mitra adalah 1). Masih lemahnya kemampuan masyarakat dalam melakukan pengolahan dibidang hasil pertanian 2). Terbatasnya pengetahuan dan praktek tentang pengolahan buah nanas 3). Kurangnya pengetahuan tentang pengemasan produk) 4) kurangnya mengetahuinya masyarakat keuntungan dalam mengkonsumsi buah nanas.

METODE

Kegiatan ini berlangsung pada bulan Juni 2023 di Desa Sajad Kabupaten Sambas. Rangkaian kegiatan ini meliputi sosialisasi dan pendampingan pengolahan produk berbahan baku buah nanas. Sosialisasi diberikan kepada masyarakat yang tergabung dalam ibu-ibu PKK Desa Sajad dengan jumlah sebanyak 30 peserta. Sosialisasi ini dilakukan untuk menyampaikan mengenai kebermanfaatan buah nanas untuk dikonsumsi yang disampaikan secara langsung (Maryati et al., 2020). Penyampaian yang dilakukan secara langsung dikarenakan kondisi yang tidak memungkinkan untuk dilakukan pemasangan alat bantu presentasi. Hal-hal yang disampaikan selama pendampingan diantaranya yaitu:

1. Penyampaian seluruh kegiatan yang akan dilakukan selama kurang lebih 1 minggu
2. Pembagian kelompok dalam proses pengolahan
3. Target produksi yang akan dilakukan
4. Mengevaluasi produk olahan yang telah jadi
5. Pengemasan

Pendampingan pengolahan yang dilakukan bertujuan untuk tidak adanya kesalahan teknis dan juga pembagian kelompok yang dilakukan dapat secara merata. Dari total

peserta yang ada dibagi kedalam kelompok kecil dimana nantinya akan terpetakan masing-masing kelompok dengan beban tugasnya masing-masing, adapun kelompok tersebut terbagi menjadi 5 kelompok dengan 1 kelompok terdiri dari 6 orang. Pendekatan yang dilakukan dalam kegiatan ini adalah dengan diskusi secara langsung. Pada saat pendampingan berlangsung masing-masing kelompok sudah memiliki buku resepnya, sehingga peserta diminta terlebih dahulu untuk memahami isi dari buku resepnya.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat ini merupakan salah satu bentuk dari tri dharma perguruan tinggi dalam membantu pengembangan produk yang berasal dari permasalahan yang dihadapi oleh masyarakat. Penunjukan Desa Sajad menjadi bagian dari pelaksanaan kegiatan ini karena adanya kerjasama dengan Dinas Koperasi, Usaha Mikro, Perindustrian, dan Perdagangan Kabupaten Sambas yang melihat bahwa permasalahan muncul karena hasil pertaniannya masih berfokus pada bahan baku buah segar. Hal lain pula Desa Sajad masih jarang terpaparnya pelatihan pengembangan produk dari buah nanas dan turunannya. Pengolahan merupakan strategi yang dapat membantu dalam peningkatan suatu kualitas dan kuantitas dari produk yang akan diolah, sehingga dapat memberikan nilai tambah dari bahan baku itu sendiri.

Desa Sajad merupakan salah satu daerah yang memiliki potensi hasil pertaniannya adalah buah nanas. Pertumbuhan buah nanas yang ada di Kabupaten Sambas dari tahun ke tahun mengalami peningkatan. Namun seiring dengan peningkatan tersebut mengakibatkan peningkatan kualitas dari olahan masih belum terpapar dengan baik (Apriyanti, 2018). Sehingga skala penjualan semakin sempit dan harga dari buah nanas menjadi menurun akibat dari adanya peningkatan hasil pertanian dan mengakibatkan menjadi kompetitor itu sendiri. Dengan adanya olahan tersebut diharapkan dapat memberikan nilai tambah dari sisi konsumen dan dapat meningkatkan ekonomi masyarakat secara langsung maupun tidak langsung. Adapun olahan yang dilakukan dalam pengabdian masyarakat ini diantaranya sirop, selai nanas dan

abon nanas, adapun kebutuhan dan kesiapan dalam proses pengolahan tersebut yaitu:

1. Sirop

Bahan

- Sari buah nanas 1000 ml
- Gula putih 2 kg
- Sitrun 1 sdm

Alat

- Pisau
- Kompor Gas
- Wajan
- Talenan
- Baskom
- Saringan
- Spatula

Proses pembuatan

- Buah nanas yang ditelah di kupas selanjutnya dilakukan penyaringan untuk mendapatkan sarinya dan selanjutnya dimasukan dalam wajan dengan menggunakan api sedang
- Selanjutnya diberikan gula pasir secara perlahan dan sambil diaduk hingga merata dan setelah itu diberikan sitrun. Bahan yang telah tercampur diaduk sampai mendidih dan berikutnya dilakukan pendinginan.

2. Selai Nanas

Bahan

- Ampas buah nanas 1 kg
- Gula putih 2 kg

Alat

- Pisau
- Kompor gas
- Saringan
- Wajan
- Talenan
- Spatula
- Baskom

Proses pembuatan

- Ampas nanas yang masih memiliki sedikit kandungan air tersebut dimasukan kedalam wajan dengan diberikan gula putih dan selanjutnya diaduk pada api kecil sampai gula pasir yang diaduk tersebut larut dan menyatu dengan ampas nanas. Selai nanas siap disajikan

3. Abon nanas

Bahan

- Kulit
- Ketumbar
- Sereh nanas

- Daun salam
- Kunyit
- Garam
- Gula putih
- Alat**
- Pisau
- Talenan
- Baskom
- Bawang putih
- Bawang merah
- Lada bubuk,
- Penyedap rasa
- Santan kental
- Lengkuas
- Kompor Gas
- Wajan
- Spatula
- Saringan
- Parutan

Prosedur pembuatan

- Bersihkan terlebih dahulu kulit nanas, apabila dirasa sudah bersih selanjutnya adalah didinginkan dan diparut kasar
- Haluskan bawang putih, bawang merah dan kunyit
- Selanjutnya semua bahan dimasukan sampai mengalami penyusutan dan kering dan membentuk sesuai dengan **gambar 2**

Pembuatan olahan buah nanas ini terbagi kedalam 3 jenis olahan. Hal ini dikarenakan untuk untuk mengedukasi masyarakat dalam proses pemanfaatan bahan baku



Gambar 1 Proses Olahan Buah Nanas Menjadi Selai

Bahan baku yang gunakan dalam pengolahan ini dibagi menjadi kulit yang

digunakan sebagai abon, sari digunakan sebagai sirop dan ampas digunakan sebagai selai. Pada saat sebelum dilakukan kegiatan ini masyarakat masih belum mengetahui bahwa kulit dapat digunakan menjadi abon dan untuk kedua olahan lainnya masyarakat sudah mengenal namun untuk pengolahan masih sebagian peserta yang terpapar dalam pembuatan sirop dan selai. Setelah peserta telah diberikan edukasi selanjutnya peserta diminta untuk melakukan praktek langsung dengan membersihkan terlebih dahulu buah nanas secara keseluruhan dan selanjutnya dilakukan pemisahan sesuai bahan baku yang akan digunakan (Embisa et al., 2016; Intan, 2000).



Gambar 2 Proses Olahan Nanas Menjadi Abon

Produk yang telah selesai diolah kemudian didinginkan agar saat dimasukan kedalam kemasan tidak terjadi reaksi kimia dan memberikan kontaminasi secara tidak langsung.





Gambar 3 Proses Pengemasan Hasil Olahan Buah Nanas

Proses pengemasan yang dilakukan oleh peserta masih dilakukan secara manual dengan menggunakan kemasan standing pouch ukuran 14 x 22 cm dan jenis kemasannya PP. Kemasan merupakan salah satu media yang memudahkan dalam proses pengangkutan, pendistribusian dan juga memberikan ciri khas terhadap produk itu sendiri (Nf Mufreni, 2016; Widiati, 2020). Sedangkan untuk kemasan yang digunakan pada sirup dan selai masih menggunakan kemasan botol. Kegiatan ini berjalan dengan lancar dengan antusias dan respon dari peserta sangat baik.

KESIMPULAN

Kegiatan ini merupakan untuk meningkatkan keterampilan ibu-ibu PKK yang ada di Desa Sajad Kabupaten Sambas dalam pengolahan buah nanas agar saat musim panen berlangsung, hasilnya tidak hanya dijual dalam bentuk buah segar melainkan diolah menjadi pangan olahan lainnya. Berdasarkan dari hasil kegiatan ini masyarakat merasa terbantu karena dapat memberikan peluang baru terhadap potensi wilayah yang ada di Desa Sajad. Selain itu pula menambah keterampilan dalam pengolahan turunan olahan dengan berbahan baku buah nanas.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Desa Sajad dan Dinas Koperasi, Usaha Mikro, Perindustrian, dan Perdagangan Kabupaten Sambas yang telah memberikan waktu dan fasilitas dalam memberikan peningkatan keterampilan dalam pengolahan buah nanas.

DAFTAR PUSTAKA

- Akrinisa, M., & Arpah. M., J., A. (1970). Keragaman Morfologi Tanaman Nanas (*Ananas Comosus* (L) Merr) Di Kabupaten Indragiri Hilir. *Jurnal Agro Indragiri*, 4(1), 34–38. <https://doi.org/10.32520/jai.v4i1.1052>
- Amda, P. P. E., Hanfiah, D. S., & Kadhinata, E. H. (2020). Karakterisasi Morfologis Dan Hubungan Kekerbatan Tanaman Nanas (*Ananas Comosus* (L.) Merr.) Di Kabupaten Kampar Dan Siak Provinsi Riau. *Jurnal Rhizobia*, 2(2), 134–144. <https://doi.org/10.36985/rhizobia.v9i2.313>
- Apriyanti, M. E. (2018). Pentingnya Kemasan terhadap Penjualan Produk Perusahaan. *Sosio E-Kons*, 10(1), 20. <https://doi.org/10.30998/sosioekons.v10i1.2223>
- Embisa, Y. A., Tendean, L., & Zuliari, K. (2016). Pengaruh konsumsi nanas (*Ananas comosus* L. Merr) terhadap penurunan indeks plak pada anak usia 10-12 tahun di SD Inpres 4/82 Pandu. *E-GIGI*, 4(2). <https://doi.org/10.35790/eg.4.2.2016.13769>
- Intan, A. H. (2000). *Strategi Pengembangan Industri Pengolahan Sabut Kelapa*. 1(2), 1–10. <http://repository.sb.ipb.ac.id/1407/>
- Maryati, T., Rimiyati, H., & Jannah, N. F. (2020). *Pendampingan Pengabdian Masyarakat Ukm Tempe*. 2013, 68–75.
- Mufreni, A. (2016). Pengaruh Desain Produk, Bentuk Kemasan Dan Bahan Kemasan Terhadap Minat Beli Konsumen (Studi Kasus Teh Hijau Serbuk Tocha). *Jurnal Ekonomi Manajemen*, 2(2), 48–54. <http://jurnal.unsil.ac.id/index.php/jem>
- Prasetyo, H. I., Wijana, G., & Pradnyawathi, N. L. M. (2023). *Identifikasi dan Karakterisasi Tanaman Nanas (Ananas comosus (L.) Merr) di Daerah Bali dalam Upaya Pengembangannya*. 13(1), 113–123.
- Tamsar, K. T., Kadhinata, E. H., & Lubis, K.

(2022). Identifikasi Karakter Morfologi Tanaman Nanas (*Ananas comosus* (L.) Merr) Di Kabupaten Simalungun Provinsi Sumatera Utara. *Jurnal Online Agroekoteknologi*, 10(2), 1–9. <https://doi.org/10.32734/joa.v10i2.8552>

Widiati, A. (2020). Peranan Kemasan (Packaging) Dalam Meningkatkan Pemasaran Produk Usaha Mikro Kecil Menengah (Umkh) Di “Mas Pack” Terminal Kemasan Pontianak. *JAAKFE UNTAN (Jurnal Audit Dan Akuntansi Fakultas Ekonomi Universitas Tanjungpura)*, 8(2), 67–76. <https://doi.org/10.26418/jaakfe.v8i2.40670>