



Journal of Community Service

Volume 6, Issue 1, June 2024

P-ISSN: 2715-2901 E-ISSN: 2715-291X

Open Access at: <https://idm.or.id/JCS/index.php/JCS>

TRAINING IN PINEAPPLE PROCESSING TECHNOLOGY FOR MICRO, SMALL AND MEDIUM ENTERPRISES IN PRABUMULIH CITY

PELATIHAN TEKNOLOGI PENGOLAHAN NANAS PADA UMKM DI KOTA PRABUMULIH

Friska Syaiful¹, Triwardani Widowati², Gatot Priyanto³, Merynda Indriyani Syafutri⁴, Anny Yanuriati⁵, Eka Lidiasari⁶, Hermanto⁷, Sugito⁸

^{1,2,3,4,5,6,7,8} Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Sriwijaya

E-mail: hermanto_rms@unsri.ac.id

ARTICLE INFO

Correspondent

Hermanto

hermanto_rms@unsri.ac.id

Keywords:

family welfare empowerment, grass jelly, urban farming

Website:

<https://idm.or.id/JCS/index.php/JCS>

Page: 153 - 159

ABSTRACT

Prabumulih is one of the districts in South Sumatera that is one of the centers of pineapple cultivation. Apart from being consumed fresh, Prabumulih pineapples are processed into various processed products such as pineapple sponge, pineapple layer, pineapple wajik and pineapple dumplings. The processing of pineapple fruit into various processed products is mostly managed by Micro, Small and Medium Enterprises (MSMEs). The existence of these MSMEs is very helpful in utilizing pineapple fruit so that not much is wasted and can increase the economic value of pineapple fruit. In addition to providing guidance to improve product quality and product development in this service activity, other forms of product that utilize pineapple fruit will also be introduced, including pineapple sheet jam and pineapple infused water drinks. In addition, chili sauce products with the addition of pineapple will also be socialized.

Copyright © 2024 JCS. All rights reserved

INFO ARTIKEL	ABSTRAK
<p>Koresponden Hermanto <i>hermanto_rms@unsri.ac.id</i></p> <p>Keywords: pemberdayaan kesejahteraan keluarga, cincau, pertanian perkotaan</p> <p>Website: <i>https://idm.or.id/JCS/index. php/JCS</i></p> <p>Hal: 153 - 150</p>	<p>Prabumulih merupakan salah satu kabupaten yang ada di Sumatera Selatan yang menjadi salah satu sentra penanaman nanas. Selain dikonsumsi segar, nanas Prabumulih diolah menjadi berbagai produk olahan seperti bolu nanas, lapis nanas, wajik nanas dan pangsit nanas. Pengolahan buah nanas menjadi berbagai produk olahan ini banyak dikelola oleh Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM). Adanya UMKM ini sangat membantu memanfaatkan buah nanas sehingga tidak banyak yang terbuang dan dapat meningkatkan nilai ekonomis buah nanas. Selain melakukan pembinaan untuk memperbaiki mutu produk dan pengembangan produk dalam kegiatan pengabdian ini juga akan diperkenalkan bentuk produk lainnya yang memanfaatkan buah nanas, antara lain adalah selai lembar nanas dan minuman infuse water nanas. Selain itu akan disosialisasikan juga produk saos cabai dengan penambahan nanas.</p> <p style="text-align: right;"><i>Copyright © 2024 JCS. All rights reserved</i></p>

PENDAHULUAN

Prabumulih merupakan salah satu kabupaten yang ada di Sumatera Selatan yang menjadi salah satu sentra penanaman nanas. Selain dikonsumsi segar, nanas Prabumulih diolah menjadi berbagai produk olahan seperti bolu nanas, lapis nanas, wajik nanas dan pangsit nanas. Pengolahan buah nanas menjadi berbagai produk olahan ini banyak dikelola oleh Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM). Adanya UMKM ini sangat membantu memanfaatkan buah nanas sehingga tidak banyak yang terbuang dan dapat meningkatkan nilai ekonomis buah nanas.

Salah satu UMKM yang mengolah buah nanas menjadi produk turunannya adalah UMKM Rose Cake yang dipimpin oleh ibu Rosdiana Mulyani. Usaha ini sudah berdiri sejak tahun 2010 dengan memproduksi aneka bolu basah dan kue kering, diantaranya adalah bolu nanas, lapis nanas dan nastar. Produksi dilakukan jika ada pesanan. Secara sensoris produk bolu nanas dan lapis nanas yang dihasilkan bisa diterima konsumen, hanya saja penggunaan nanasnya masih kurang dominan sehingga rasa dan aroma nanasnya masih kurang kuat.

UMKM lainnya yang memanfaatkan buah nanas adalah UMKM Cindo, yang dipimpin oleh ibu Latifah. Usaha ini sudah berdiri sejak tahun 2011. Produk yang dihasilkan adalah aneka keripik, diantaranya adalah pangsit nanas dan kembang goyang nanas. Setiap harinya memproduksi lebih kurang 5 kg aneka keripik. Pengembangan yang perlu dilakukan terhadap produk ini adalah modifikasi bentuk dan rasa, sehingga mempunyai kekhasan sendiri sebagai produk keripik buah.

Produk olahan lainnya dari nanas adalah wajik nanas. Salah satu UMKM yang memproduksi wajik nanas ini adalah UMKM Barokah. Usaha ini dimiliki oleh ibu Isnawati. Wajik merupakan makanan tradisional yang perlu dikembangkan dengan memodifikasi rasanya, salah satunya adalah dengan menambahkan buah nanas. Modifikasi lainnya yang dapat dilakukan adalah dengan memperbaiki bentuk dan kemasan yang digunakan sehingga lebih menarik dan mempunyai pangsa pasar yang luas.

Selain melakukan pembinaan untuk memperbaiki mutu produk dan pengembangan produk dalam kegiatan pengabdian ini juga akan diperkenalkan bentuk produk lainnya yang memanfaatkan buah nanas, antara lain adalah selai lembar nanas dan minuman infuse water nanas. Selain itu akan disosialisasikan juga produk saos cabai dengan penambahan nanas.

Manfaat yang diharapkan dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah:

1. UMKM akan memperoleh pengetahuan agar dapat memperbaiki mutu produk dan mengembangkan varian rasa baru bolu nanas, wajik nanas dan keripik nanas.
2. UMKM akan memperoleh pengetahuan, keterampilan dan pembinaan mengenai teknologi pengolahan aneka produk olahan nanas lainnya, seperti selai lembar, saos cabai nanas dan minuman infuse water nanas.
3. UMKM akan memperoleh pengetahuan, keterampilan dan pembinaan mengenai cara pengemasan dan pelabelan produk olahan nanas, sehingga lebih menarik dan layak untuk dipasarkan.
4. Pelaksana pengabdian ini, dalam hal ini dosen dan mahasiswa dapat mengaplikasikan ilmu dan teorinya pada masyarakat secara langsung sehingga akan tercipta hubungan baik antara akademisi dan masyarakat.

METODE PELAKSANAAN

Dalam rencana kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini digunakan beberapa metode sebagai berikut:

1. Penyuluhan dan pemberian materi tentang perbaikan mutu dan pengembangan produk bolu nanas, wajik nanas dan keripik nanas.
2. Penyuluhan dan pemberian materi tentang potensi nanas untuk diolah menjadi aneka produk olahan lainnya seperti selai, saos cabai nanas dan infuse water nanas.
3. Penyuluhan dan pemberian materi tentang teknologi pengemasan untuk aneka produk pangan olahan nanas.
4. Pelatihan dan pembinaan (melalui demonstrasi dan praktek) pembuatan aneka produk olahan nanas.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kunjungan Pertama: Survey dan Observasi

Kunjungan pertama tim pengabdian ke UMKM pengolahan nanas di Prabumulih dilaksanakan pada hari Jumat tanggal 29 Juli 2022. Kunjungan ini dilakukan ke tiga UMKM yaitu Rose Cake, Cindo dan Barokah. Tujuan dari pertemuan ini adalah melihat produk yang selama ini telah diproduksi oleh setiap UMKM dan kemasan yang digunakan serta berdiskusi tentang permasalahan yang dialami oleh setiap UMKM dalam proses produksi dan pemasaran.

UMKM Rose Cake yang dipimpin oleh ibu Rosdiana Mulyani terutama memproduksi lapis nanas dan bolu nanas. Menjelang hari-hari besar keagamaan seperti idul fitri, UMKM Rose Cake juga memproduksi aneka kue kering seperti nastar. Untuk lapis nanas dan bolu nanas, produksi berdasarkan pesanan langsung atau melalui sosial media, sehingga produksi tidak dilakukan setiap hari. Ruang produksi masih bercampur dengan dapur rumah tangga. Secara sensoris produk yang dihasilkan sudah dapat diterima, hanya saja tampilan produk terbatas pada satu bentuk. Desain kemasan yang digunakan sudah cukup menarik (Gambar 1).



Gambar 1. Lapis Nanas dan Kemasan yang Digunakan

UMKM kedua yang dikunjungi adalah Cindo. UMKM ini memproduksi pangsit nanas dan pangsit ubi ungu. Pangsit nanas berbentuk persegi panjang yang dipotong secara manual sehingga terkesan bentuk produk tidak seragam. Belum ada variasi produk. Kemasan yang digunakan ada dua macam yaitu kemasan plastik polipropilen bening dan kemasan plastik yang dikemas kembali dengan kemasan kertas berbentuk kotak (Gambar 2). Sistem penjualan adalah dengan dititip di toko-toko yang menjual oleh-oleh yang ada di Kota Prabumulih.



Gambar 2. Pangsit Nanas Dan Pangsit Ubi Ungu

UMKM Barokah memproduksi wajik nanas. Nanas ditambahkan untuk memberikan rasa yang berbeda pada wajiknya. Wajik nanas dicetak dengan bentuk persegi panjang dan dibungkus dengan kertas minyak sebagai kemasan primer dan diletakkan dalam kotak kertas dengan bentuk yang cukup menarik. Produk lain dari

UMKM Barokah adalah waconas (wajik coklat nanas). Waconas dibentuk seperti nanas dan dikemas dengan kemasan kotak kertas (Gambar 3).



Gambar 3. Wajik Coklat Nanas dan Wajik Nanas

Kunjungan Kedua: Introduksi Teknologi

Kunjungan kedua dilakukan pada tanggal 27 september 2022. Kegiatan ini dihadiri oleh pemilik UMKM, dosen dan mahasiswa tim kegiatan pengabdian. Kegiatan bertujuan untuk memberikan informasi melalui paparan materi dan diskusi mengenai pengembangan produk yang sudah diproduksi saat ini dengan tujuan untuk memperluas pangsa pasar. Selain itu diperkenalkan juga beberapa produk baru untuk setiap UMKM agar terdapat diversifikasi produk. Beberapa rekomendasi yang diberikan untuk perbaikan produk dan pengembangan produk baru dapat dilihat pada Gambar 4, 5 dan 6.

Untuk UMKM Rose Cake disarankan untuk memvariasikan rasa, bentuk dan ukuran bolu nanas. Variasi rasa dapat dengan memberikan aneka topping atau dengan membuat lapisan sehingga terlihat lebih menarik. Sedangkan variasi ukuran dan bentuk dapat memperkaya tampilan produk sehingga dapat memperluas pangsa pasar.



Gambar 4. Bolu Nanas dengan Variasi Topping dan Bentuk



Gambar 5. Pangsit Nanas dengan Beberapa Variasi Bentuk



Gambar 6. Beberapa Alternatif Olahan Nanas (Wajik, Jelly, Permen)

SIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan yang dapat diambil dari kegiatan pengabdian di UMKM Rose Cake, Cindo dan Barokah adalah perlu dilakukan modifikasi terhadap tampilan bolu nanas sehingga terlihat lebih menarik, antara lain dengan memberikan aneka topping. Perlu reformulasi untuk produk wajik nanas, terutama untuk jumlah nanas yang ditambahkan, agar nanasnya lebih terasa. Untuk memberikan pilihan rasa terhadap pangsit nanas maka dapat ditambahkan sambel bubuk atau flavor bubuk instan lainnya.

Saran yang dapat diberikan kepada setiap UMKM secara umum adalah berani melakukan berbagai inovasi untuk memperbaiki kualitas produk, baik dari segi rasa, tampilan produk dan kemasan serta perlu menjalin kemitraan dengan UMKM yang lain untuk berbagi informasi.

UCAPAN TERIMAKASIH

Pada kesempatan ini penulis mengucapkan banyak terimakasih kepada pemilik UMKM Rose Cake, Cindo dan Barokah yang telah menerima kami, semua tim pelaksana kegiatan serta pihak Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya sehingga pelaksanaan kegiatan dapat berjalan dengan baik.

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Pusat Statistik. 2022. Produksi Tanaman Buah-buahan 2020.
- Harifah, I., A. Mustofa dan N. Suhartatik., 2016. Aktivitas Antioksidan Infused Water dengan Varian Jenis Jeruk (Nipis, Lemon, dan Baby) dan Buah Tambahan (Stroberi, Anggur Hitam, dan Kiwi. *JITIPARI*, 1 (1), 1-6.

- Parwiyanti, T. W. Widowati, F. Pratama, U. Rosidah, N. Malahayati, F. Syaiful, dan M. I. Syafutri. 2017. *Introduksi Teknologi Pengolahan Labu Kuning menjadi Selai Lembaran dan Dodol di Desa Pemulutan Ulu Kecamatan Pemulutan Kabupaten Ogan Ilir. Laporan Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat Universitas Sriwijaya. Indralaya.*
- Soraya, N. 2014. *Infused Water: Minuman Alami Bervitamin & Super Sehat.* Jakarta: Penebar Swadya Grup.
- Surahman, D. N., H. M. Astro., H. Priyatna dan C. Hindasah. 2013. *Teknologi Pembuatan Sirup Nanas dan Dodol Nanas.* (<http://sirupdandodolnanas.pdf>. diakses Januari 2013).
- Yenrina, R. N. Hamzah, dan R. Zilvia. 2009. *Mutu selai lembaran campuran nanas (Ananas comosus) dengan jonjot labu kuning (Cucurbita moschata).* *Jurnal Pendidikan dan Keluarga*