
Praktek Pengolahan Buah Nanas Menjadi Selai Nanas Sebagai Peluang Bisnis di Desa Duriaasi

The Practice Of Processing Pineapple Fruit Into Pineapple Jam As A Business Opportunity In Durian Village

Endang Sumiratin¹, I Made Sukratman², Mursal Junus³

^{1,2,3} Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Lakidende, Indonesia

Jl. Sultan Hasanuddin, No. 234, Wawotobi, Lalosabila, Unaaha, Kabupaten Konawe, Sulawesi Tenggara 93461, Indonesia

Email : eenendangs@gmail.com

Article History:

Received: Oktober 12, 2024;

Revised: November 18, 2024;

Accepted: Desember 27, 2024;

Published: Desember 30, 2024;

Keywords:

Processing, Pineapple,

Pineapple Jam

Abstract: *The purpose of this PKM is to carry out the practice of processing pineapple fruit into pineapple jam for the women of Rt 01 Hamlet 1 in Duriaasi Village, Wonggeduku District. The PKM activity was held at the house of the Chairwoman of Rt 01 Dusun 1 Duriaasi Village on Saturday, November 9, 2024. The training activity on processing pineapples into nana jam in Hamlet 1 of Durias Village has been running well. This activity also received a positive response from Rt 01 women who were participants and were able to make a good contribution. The Rt 01 women who took part in the training have been able to process pineapples into pineapple jam products without preservatives. This training is expected to open up business opportunities for the community. The community also wants similar activities to be held again periodically with different types of processed products.*

Astrak

Tujuan PKM ini adalah untuk melaksanakan praktek pengolahan buah nanas menjadi selai nanas pada Ibu-ibu Rt 01 Dusun 1 di Desa Duriaasi Kecamatan Wonggeduku. Kegiatan PKM dilaksanakan di rumah Ibu Ketua Rt 01 Dusun 1 Desa Duriaasi pada hari Sabtu tanggal 09 Novembet 2024. Kegiatan pelatihan pengolahan nanas menjadi selai nana di Dusun 1 Desa Durias telah berjalan dengan baik. Kegiatan ini juga mendapat respon positif dari Ibu-ibu Rt 01 yang menjadi peserta dan mampu memberikan kontribusi yang baik. Ibu-ibu Rt 01 yang mengikuti pelatihan telah mampu mengolah nanas menjadi produk selai nanas tanpa pengawet. Pelatihan ini diharapkan dapat membuka peluang bisnis pada masyarakat. Masyarakat juga menghendaki kegiatan serupa diadakan kembali secara berkala dengan jenis produk olahan yang berbeda.

Kata Kunci : *Pengolahan, Nanas, Selai Nanas.*

1. LATAR BELAKANG

Kegiatan budidaya buah-buahan meliputi campur tangan manusia untuk menghasilkan tanaman yang berkualitas tinggi dan bermutu baik, dalam budidaya buah nanas yang paling penting harus memilih bibit yang unggul untuk mendapatkan buah yang berkualitas baik, disertai dengan perawatan tanam yang baik pula. Tanaman Nanas (*Ananas comosus* (L.) Merr) merupakan salah satu tanaman buah yang banyak dibudidayakan di Indonesia. Tanaman mempunyai banyak manfaat terutama ini pada buahnya. Industri pengolahan buah nanas di Indonesia menjadi prioritas tanaman yang terus dikembangkan. Selain dapat dikonsumsi sebagai buah segar juga dapat diolah menjadi berbagai macam makanan dan minuman, seperti selai, sirup, dan buah dalam kalengan (Syah dkk, 2015).

Nanas merupakan tanaman herba yang dapat hidup dalam berbagai musim. Tanaman ini digolongkan dalam kelas monokotil yang bersifat tahunan yang mempunyai rangkaian bunga yang terdapat di ujung batang, tumbuhnya meluas dengan menggunakan tunas samping yang berkembang menjadi cabang-cabang vegetatif, pada cabang tersebut kelak dihasilkan buah (Sari, 2002).

Buah nanas (*Ananas comosus*) merupakan salah satu jenis buah yang mudah didapatkan dan banyak dibudidayakan oleh petani Indonesia. Buah nanas ini mempunyai umur simpan yang terbatas sehingga dapat menjadi busuk jika sudah melewati umur simpan tersebut. Oleh karena itu, buah nanas ini perlu diolah menjadi produk pangan olahan yang mempunyai umur simpan yang lebih panjang. Salah satu teknologi yang dapat digunakan untuk pemanfaatan nanas yaitu dengan pengolahan nanas menjadi produk olahan selai nanas (Marzuki dkk, 2022).

Nanas merupakan tanaman hortikultura yang dibudidayakan oleh masyarakat Indonesia, karena memiliki warna daging yang menarik, aroma yang khas, memiliki gabungan rasa yaitu manis dan asam. Nanas juga mengandung vitamin C sebanyak 47,8 mg per 100g (Nugroho et al., 2014). Buah nanas dengan ciri memiliki kulit kasar yang keras dan daun runcing di atasnya mengandung banyak vitamin dan manfaat. Salah satu kandungan vitamin terbesar pada nanas adalah mengandung vitamin C yang membantu melawan kerusakan sel berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Linus Pauling Institute di Oregon State University. Selain itu, kandungan vitamin C pada buah nanas juga mampu membantu mengatasi masalah penyakit jantung dan nyeri sendi. Selain itu, nanas juga mampu membuat tulang lebih kuat, mengandung antioksidan penangkal penyakit, meredakan peradangan, membantu mencegah kanker, mengurangi diare, mengurangi gejala arthritis, membantu menurunkan berat badan, menjaga kekebalan tubuh, dan meningkatkan kesehatan jantung (Laily, 2021).

Selain adanya manfaat ini, buah nanas dapat juga diolah menjadi selai. Selai merupakan produk awetan yang dibuat dengan memasakhancurkan buah yang dicampur gula atau campuran gula dengan dekstrosa atau glukosa, dengan atau tanpa penambahan air dan memiliki tekstur yang lunak dan plastis (Winahyu, 2022). Selai merupakan pangan semi basah yang cukup dikenal dan disukai masyarakat. Pemanfaatan buah menjadi produk selai dapat mendatangkan keuntungan. Selai yang dihasilkan juga dapat disimpan dalam waktu yang relatif lama (Yenrina, et al., 2009).

Selai merupakan produk dengan bentuk semi-padat yang dibuat dari campuran buah dan penambahan bahan, seperti gula, pektin dan asam. Umumnya selai memiliki karakteristik dengan warna mengkilap, tekstur lembut, dan memiliki flavor buah alami. Nanas dapat diolah

menjadi selai dengan syarat tingkat kematangannya telah cukup. Hal tersebut karena kematangan buah berhubungan dengan pektin yang menjadi faktor penting dalam pembentukan gel selai. Nanas memiliki kandungan pektin yang cukup dan tidak terlalu tinggi sehingga mudah untuk diformulasikan dengan komposisi tertentu agar menghasilkan selai yang disukai (Darkwa, 2016).

Tujuan dari kegiatan ini antara lain: Meningkatkan wawasan dan keterampilan dalam proses pengolahan selai nanas sebagai peluang bisnis kepada Ibu-Ibu RT 01 Kelurahan Duriaasi, Kecamatan Wonggeduku Kabupaten Konawe. Kegiatan praktek proses pengolahn selai nanas kepada Ibu-Ibu Rt 01 di Kecamatan Wonggeduku, Kabupaten Konawe. Luaran/target yang ingin dicapai pada kegiatan proses pengolahan selai nanas yaitu: untuk meningkatkan wawasan dan keterampilan dalam proses pengolahan selai nanas sebagai peluang bisnis kepada Ibu-Ibu RT 01, Desa Duriaai Kecamatan Wonggeduku Kabupaten Konawe.

2. METODE

Kegiatan pelatihan praktek pengolahan dilaksanakan di Desa Duriaasi Kecamatan Wonggeduku Kabupaten Konawe pada hari Sabtu tanggal 9 Nopember 2024. Peserta pada kegiatan pelatihan adalah Ibu-ibu Rt 01 yang ada di Dusun 1 Desa Duriasi. Kegiatan pelatihan terdiri atas ceramah dan praktek pengolahan buah nanas menjadi selai nanas, monitoring dan evaluasi kegiatan praktek. Adapun metode pelaksanaan dalam kegiatan pelatihan dimulai pada tahap observasi objek pengabdian yakni para Ibu-ibu Rt 01 Dusun 1 di Desa Duriaasi sekaligus adaptasi lingkungan yang menjadi lokasi pengabdian. Tahap selanjutnya yakni dengan melakukan kegiatan pengabdian melalui metode cerah/penyuluhan tentang manfaat dan produk yang dapat dihasilkan dari buah nanas. Tahap akhir merupakan demontrasi cara pengolahan buah nanas menjadi selai nanas dan evaluasi dari hasil pengabdian.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pengolahan buah nanas menjadi selai nanas diikuti peserta Ibu-ibu Rt 01 Dusun 1 Desa Duriaasi berjumlah 10 orang. Selai nanas ini rasanya tak kalah dengan selai hasil produksi dari industri. Bahkan, kualitas lebig baik karena pengolahannya tidak menggunakan bahan pengawet. Semua bahan baku yang diolah menggunakan bahan alami. Proses pengolahannya pun tidak rumit. Setiap orang mungkin bisa mempraktikannya dirumah. Selain buah nanas sebagai bahan dasar, tentu ada beberapa bahan lain yang ditambahkan dalam proses

pengolahannya. Bahan pendampingnya adalah gula merah dan gula pasir semua bahan alami itu nantinya dicampur saat proses pengolahan selai dari nanas.



Gambar 1. Buah Nanas yang akan diolah.

Tempat Pelatihan praktek pengolahan nanas menjadi selai nanas mata dilaksanakan pada hari Sabtu, tanggal 9 Nopember 2024 dimulai pukul 09.00 selesai bertempat di Kediaman Bu Retno sebagai Ibu ketua Rt 01 Dusun 1 Di Desa Duriaasi Kecamatan Wonggeduku Kabupaten Konawe

Adapun bahan dan Alat yang digunakan selama praktek pengolahan selai nanas

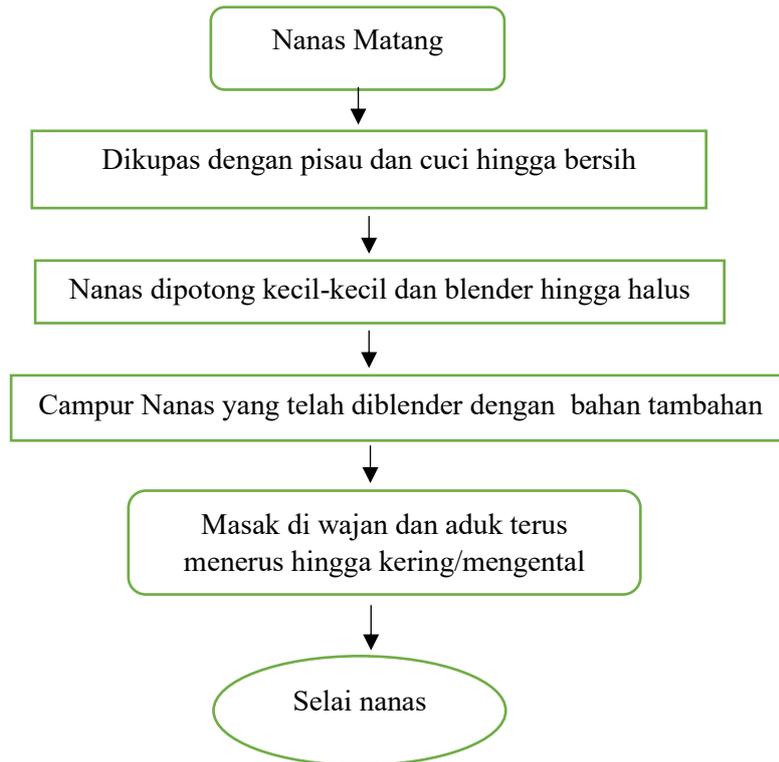
1) Alat

- a. Pisau
- b. Blender
- c. Baskom
- d. Timbangan
- e. Sendok
- f. Kompor
- g. Wajan
- h. Sotil

2) Bahan Utama : Nanas matang

3) Bahan Tambahan:

- a. Gula merah
- b. Gula pasir
- c. Kayu manis
- d. Garam halus



Gambar 2. Cara Pengolahan Selai Nanas



Gambar 3. Proses Penyiapan Bahan dan Pengolahan.



Gambar 3. Selai Nanas yang telah di kemas.

Setelah pembuatan produk menjadi selai nanas, kemudian langsung dikemas dalam kemasan yang telah disiapkan. Diakhir evaluasi kegiatan, dari wawasan dan keterampilan dari ibu-ibu peserta mencapai 100 % ibu-ibu Rt 01 Dusun 1 telah mahir membuat olahan nanas menjadi selai nanas, bahkan ada saran inovasi penambahan sari daging durian dan jahe sebagai variasi selai nanas sebagai salah satu tambahan olahan untuk pembuatan kue nastar atau kue sultana.

4. KESIMPULAN

Kegiatan pelatihan pengolahan nanas menjadi selai nana di Dusun 1 Desa Duriaasi telah berjalan dengan baik. Kegiatan ini juga mendapat respon positif dari Ibu-ibu Rt 01 yang menjadi peserta dan mampu memberikan kontribusi yang baik. Ibu-ibu Rt 01 yang mengikuti pelatihan telah mampu mengolah nanas menjadi produk selai nanas tanpa pengawet. Pelatihan ini diharapkan dapat membuka peluang bisnis pada masyarakat. Masyarakat juga menghendaki kegiatan serupa diadakan kembali secara berkala dengan jenis produk olahan yang berbeda.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih sampaikan kepada peserta pelatihan Ibu-ibu Rt 01 Dusun 1 Desa Duriaasi khususnya pada Ibu Ketua Rt 01 Dusun 1 Desa Duriaasi yang telah memberikan dukungan dan bantuan kepada tim PKM. dan ucapan terimakasih kami juga berikan kepada Bapak Kepala Desa yang telah mendukung kegiatan ini sehingga dapat terlaksana dengan baik.

DAFTAR PUSTAKA

Agrotek Tropika. 2(3): halaman 499-503.

comosus (L.) Merr) Queen di Empat Desa Kabupaten Bogor. Fakultas *comosus L.) dengan jonjot labu kuning (Cucurbita moschata)*. Jurnal Pendidikan dan *dan kuantitatif pertanian nanas (Ananas Comosus (L) Merr) kelompok tani*

Darkwa, I. 2016. *The Preparation of Jam: Using Star Fruit*. Global Journal of Educational

Hadi Sudarmo. 2022. *Pelatihan Pengolahan Dan Pengemasan Selai Nanas Kepada*

Ibu-Ibu Dasa Wisma Kelurahan Mokoau Kota Kendari - Sulawesi Tenggara. Sarwahita : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Vol. 19 Edisi Khusus Tahun 2022.

Kabupaten Kediri. Jurnal Agritek, 19 (1), halaman 65–76.

Keluarga, 1(2), halaman 33-42.

Laily, I. 2021. *Manfaat Buah Nanas dan Efek Sampingnya*. Jurnal Iftitah.

makmur di Desa Astomulya Kecamatan Punggur Kabupaten Lampung Tengah. Jurnal

- Nugroho, G. S. A., A. K. Mahi, dan H. Buchari. 2014. *Evaluasi kesesuaian lahan kualitatif pertanian*. Institut Pertanian Bogor.
- R. Marsuki Iswandi, Bahari, Nur Asyik, Dhian Herdhiansyah, Muh. Syukri Sadimantara, dan Sari, N. R. 2002. *Analisis Keragaan Morfologi dan Kualitas Buah Populasi Nenas (Ananas Studies 2(2):* halammam 36-56.
- Syah, M. A. I., E. Anom, S. I. Putra. 2015. *Pengaruh pemberian beberapa dosis pupuk NPK tablet terhadap pertumbuhan dan produksi tanaman nanas (Ananas comosus(L.) Merr) di lahan gambut*. Jurusan Agroteknologi, Fakultas Pertanian, Universitas Riau. *Jurnal Online Mahasiswa Faperta2(1):* halaman 1-8.
- Winahyu, N. 2022. *Perencanaan Bisnis Produk Olahan Berbasis Komoditas Nanas Di*
- Yenrina, R., N. Hamzah, dan R. Zilvia. 2009. *Mutu selai lembaran campuran nanas (Ananas*