

## SOSIALISASI PEMBERDAYAAN MASYARAKAT DALAM PEMANFAATAN BUAH NANAS MENJADI *PINEAPPLE CHUNKS* DI DESA ALAI

Ahmad Darmawan<sup>1</sup>, Lukita Tripermata<sup>2</sup>, Roswaty<sup>3</sup>  
Program Studi Akuntansi, Universitas Indo Global Mandiri

email: [2019520001@students.uigm.ac.id](mailto:2019520001@students.uigm.ac.id), [lukita@uigm.ac.id](mailto:lukita@uigm.ac.id), [roswaty@uigm.ac.id](mailto:roswaty@uigm.ac.id)

### *Abstract*

*Alai Village which is located in Lembak District, Muara Enim Regency is an area that has considerable potential in producing pineapples, but has not been utilized optimally by farmers, most of the pineapples produced are directly sold raw without being processed by them. This is due to the lack of innovation from the local community. Therefore, one of the processing of pineapples can be done by packing pineapples in plastic zippers intended to extend the shelf life of the fruit, maintain the nutritional value, and increase the economic value of the fruit. With this processing empowerment, it is hoped that it can help improve the village economy and utilize pineapple raw materials that are more durable to bring up various innovations of processed pineapple in a sustainable manner.*

**Keywords:** *Pineapple, Alai Village, Economy*

### *Abstrak*

*Desa Alai yang terletak di Kecamatan Lembak Kabupaten Muara Enim merupakan suatu daerah yang memiliki potensi yang cukup besar dalam menghasilkan buah nanas, namun belum dimanfaatkan secara maksimal oleh petani, kebanyakan buah nanas yang dihasilkan langsung dijual secara mentah hanya dalam bentuk buah tanpa diolah oleh mereka. Hal ini disebabkan karena kurangnya inovasi dari masyarakat setempat. Maka dari itu pengolahan buah nanas salah satunya dapat dilakukan dengan cara buah nanas dikemas didalam plastic zipper dimaksudkan agar dapat memperpanjang masa simpan buah, mempertahankan nilai gizi, dan meningkatkan nilai ekonomi buah. Dengan adanya pemberdayaan pengolahan ini diharapkan dapat membantu meningkatkan perekonomian desa dan memanfaatkan bahan baku nanas yang sudah lebih tahan lama untuk memunculkan berbagai inovasi olahan nanas secara berkelanjutan.*

**Kata kunci:** *Buah Nanas, Desa Alai, Ekonomi*

## 1. PENDAHULUAN

Desa Alai dahulunya adalah sebuah marga yang membawahi 11 desa. Marga Alai termasuk ke dalam Onder Afdeeling Ogan Ilir (di bawah seorang Kontroler yang berkedudukan di Tanjung Raja) Nama Ogan Ilir sebagai identifikasi bagi suatu kesatuan wilayah dipergunakan sejak masa sebelum kemerdekaan. Sebutan pemerintahan dibawah Marga disebut dengan Dusun. Pemerintahan Marga terdiri dari beberapa Dusun yang dipimpin oleh

Pasirah. Sedangkan Dusun dipimpin oleh seorang Kerio Marga Alai sendiri termasuk ke dalam Onder Afdeeling Ogan Ilir (di bawah seorang Kontroler yang berkedudukan di Tanjung Raja).

Desa Alai merupakan salah satu desa yang berada di Kecamatan Lembak Kabupaten Muara Enim, Sumatera Selatan, Indonesia. Total luas wilayah desa Alai 2197,72 km<sup>2</sup> dan wilayah hutan desa mencapai 1872 km<sup>2</sup>. Desa ini terletak di dataran rendah yang jauh dari

pegunungan dan laut sehingga mayoritas masyarakatnya bekerja sebagai petani. namun desa ini mengalami perkembangan yang sangat pesat karena sudah dilintasi jalan yang menghubungkan Kabupaten Pali dan Kota Prabumulih.

Buah nanas juga menjadi salah satu ciri dari desa Alai karena masa panen nya hampir terjadi di sepanjang tahun. Buah nanas banyak terkandung vitamin di dalam nya dan juga kandungannya bisa dimanfaatkan sebagai salah satu obat herbal. Vitamin yang terkandung di dalam buah nanas terdiri dari vitamin A sebesar 39 miligram, vitamin C sebesar 24 miligram, kalsium, magnesium, natrium, kalium, fosfor, dekstrosa, sukrosa dan enzim bromelain. Kandungan dalam nanas sangatlah cocok jika diminum saat sedang sakit dikarenakan didalamnya banyak terkandung zat – zat yang dapat membantu memudah terserapnya obat ke dalam tubuh manusia.

Potensi nanas di Desa Alai sudah cukup berlimpah menjadikannya *icon* yang cukup menjadi sasaran para distributor di sekitar wilayah Kecamatan Lembak, Muara Enim, hanya saja pemanfaatannya hanya dilakukan hanya sebatas dengan cara menjualnya dalam bentuk buah saja tanpa diolah oleh mereka. Padahal, pada normalnya nanas jika sudah dikupas kulitnya tidak bertahan lama lebih dari 7 hari. Hal ini disebabkan oleh kandungan air yang terkandung di dalam buah nanas tidak rendah yang berakibat mudah layu, terlihat sudah tidak segar, serta sangat mudah terkena serangan jamur dan bakteri yang dapat mempermudah terjadinya pembusukan pada nanas. Sehingga menyebabkan masalah dalam penyimpanan buah untuk di konsumsi dalam keadaan yang masih segar atau penyimpanan untuk stok pengelohan selanjutnya. Oleh karena itu, diperlukan adanya inovasi agar buah nanas lebih dapat bertahan lama dan memiliki nilai jual yang cukup tinggi.

## 2. IDENTIFIKASI MASALAH

Permasalahan yang terdapat di Desa Alai yaitu terbatasnya inovasi masyarakat terhadap pengolahan buah nanas. Masyarakat setempat hanya menjualkan buah nanas tanpa diolahnya terlebih dahulu, apabila jumlah nanas yang dihasilkan melimpah, sedangkan permintaan buah nanas dari pembeli yang terbatas, maka buah tersebut tidak segera laku akibatnya buah akan menjadi busuk dan akan terbuang sia – sia oleh masyarakat. Hal ini akan menyebabkan kerugian tentu bagi petani. Sehingga kelompok ibu – ibu PKK yang juga menjadi petani di desa Alai perlu mendapatkan perhatian untuk memahami bagaimana mengolah hasil pertanian agar mempunyai nilai jual yang lebih tinggi dibandingkan dengan menjual hasil pertanian tanpa diolah oleh lagi serta mengetahui cara bagaimana mengelola agar buah tersebut lebih awet agar tidak mudah busuk dan terbuang sia – sia.

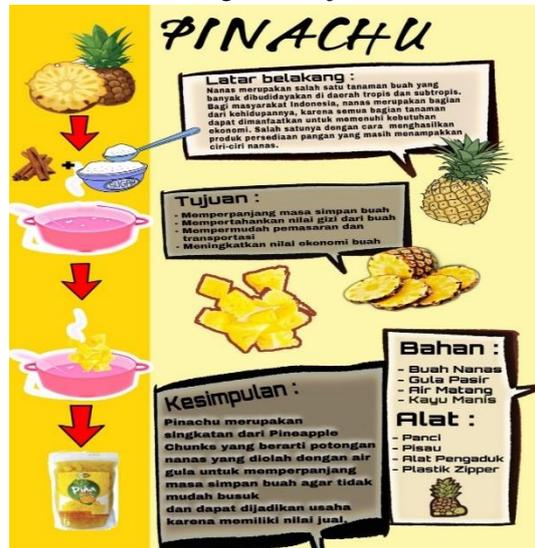
## 3. METODE PENELITIAN

Kegiatan dilakukan pada tanggal 10 Juli 2022 yang bertempat di rumah Kepala Desa dan Ketua Ibu PKK Desa Alai Kecamatan Lembak Kabupaten Muara Enim Sumatera Selatan dengan agenda sosialisasi pemberdayaan masyarakat dalam pemanfaatan buah nanas menjadi *pineapple chunks*.

Metode pendekatan yang dilakukan yaitu memberikan sosialisasi pengetahuan kepada masyarakat setempat terhadap pemanfaatan pengelolaan buah nanas yang banyak dihasilkan oleh masyarakat sehingga dapat menghasilkan nilai jual yang cukup tinggi jika dibandingkan dengan hanya menjual buah nanasnya saja. Serta, seiringnya waktu diharapkan masyarakat setempat dapat memunculkan inovasi – inovasi tentang pemanfaatan dari buah nanas yang sudah lebih tahan lama dari buah nanas yang biasanya.

#### 4. HASIL DAN PEMBAHASAN

*Pineapple Chunks* merupakan potongan nanas yang diolah dengan air gula untuk memperpanjang masa simpan buah agar tidak mudah busuk dan dapat dijadikan usaha karena memiliki nilai jual. *Pineapple Chunks* atau disingkat menjadi Pinachu.



Gambar 1. Brosur Sosialisasi *Pineapple Chunks*

Proses pembuatan bahan baku yang diolah semuanya menggunakan bahan yang alami. Tahap pembuatannya juga tidak susah, bahkan kita semua bisa melakukannya di rumah. Selain buah nanas yang digunakan sebagai bahan utama, pastinya terdapat bahan lain yang diperlukan, yaitu air yang sudah dimasak terlebih dahulu, gula pasir dan kayu manis. Gula pasir memiliki sifat higroskopis atau menyerap air sehingga sel – sel bakteri akan dehidrasi dan akhirnya mati, begitu pun juga dengan kayu manis karena kulit kayu manis memiliki aktivitas antioksidan alami yaitu yang dapat menghambat pertumbuhan bakteri. Untuk alat yang diperlukan dalam pembuatan pinachu ini terdiri dari panci, pisau, alat pengaduk dan *plastic zipper*.

Awal mulai proses pembuatannya adalah nanas dikupas terlebih dahulu lalu dipotong menjadi beberapa bagian. Kemudian rebus air dan masukkan 4 sendok makan gula beserta 2 potong kayu

manis kedalam panci dan tunggu hingga mendidih.



Gambar 2. Nanas dipotong sesuai yang diinginkan



Gambar 3. Masukkan air, gula pasir dan kayu manis sebagai bahan pengawet alami



Gambar 4. Setelah air mendidih masukkan nanas yang telah dipotong

Setelah mendidih masukkan nanas yang sudah dipotong dan rebus hingga mendidih selama  $\pm$  10 menit lalu angkat dan tiriskan nanas. Selanjutnya sterilkan *plastic zipper* dan kukus nanas selama 15 menit.



Gambar 5. Tiriskan nanas yang sudah direbus selama 15 menit



Gambar 6. Rebus *plastic zipper* dan nanas selama 15 menit

Setelah 15 menit tiriskan nanas dan angkat *plastic zipper* dari panci. Kemudian masukkan nanas ke dalam *plastic zipper* dengan rapi, Kemudian tuang air gula ke dalam *plastic zipper* dengan takaran air gula melebihi nanas. Setelah semua nanas dimasukkan steril/rebus *plastic zipper* yang telah berisi nanas tanpa ditutup terlebih dahulu selama 10 menit, kemudian *plastic zipper* boleh ditutup dan kembali di steril selama 10 menit, setelah 10 menit boleh diangkat dan di dinginkan.



Gambar 7. Rebus Kembali nanas yang sudah dibungkus di dalam *plastic zipper*



Gambar 8. *Pineapple Chunks* yang sudah dikemas



Gambar 9. Dokumentasi sosialisasi Bersama Kepala Desa dan Ketua Ibu PKK

## 5. KESIMPULAN

Kesimpulan dari program pemberdayaan pengolahan *Pineapple Chunks* ini sesuai dengan rencana awal berdasarkan data yang diperoleh dilapangan. Diharapkan warga di Desa Alai dapat memberikan perubahan terhadap pengolahan nanas yang sudah banyak dihasilkan untuk dapat dipraktikkan dan dapat dicanangkan sebagai inovasi produk agar dapat meningkatkan ekonomi, dan mengurangi nanas yang membusuk terbuang sia sia.

## 6. UCAPAN TERIMA KASIH

Syukur Alhamdulillah penulis panjatkan kepada Tuhan yang Maha Esa, karena atas berkat dan rahmat Nya lah penulis dapat menyelesaikan karya tulis jurnal pengabdian masyarakat ini. Serta untuk semua pihak yang penulis tidak dapat ucapkan satu per satu yang telah memberikan arahan dan bantuan dalam menyelesaikan jurnal pengabdian masyarakat ini penulis ucapkan Jazakallahu Khairan.

## 7. REFERENSI

- [1] Ajeng Wulandari, Leni Riska Leliyana, Lalu Bintang Wahyuputra, Suhadi Maulana, & Widia Ningsih. 2017. Pemberdayaan Masyarakat Dalam Pemanfaatan Limbah Kulit Nanas Menjadi Syrup Kaya Vitamin Di Kecamatan Payaraman. Jurnal Pemberdayaan, Vol 1, No 2 Oktober 2017, hal. 137 [Jurnal]
- [2] Sumiyati Tuhuteru, Rein Edward Y.R, Ronald Tugiarek Huby, & Aliance Wanimo. 2021. Pelatihan Pengolahan Limbah Kulit Buah Nanas Menjadi Pupuk Organik Cair di Distrik Bokondini. Jurnal Pengabdian Nasional (JPN) Indonesia Vol 2, No 2, Juli – Desember 2021, hal. 45 [Jurnal]
- [3] Mulyadi, F.A., Wijana S., dan Fajrin L. 2015. Pemanfaatan Nanas Subgrade Sebagai Fruit Leather Nanas Guna Mendukung Pengembangan Agroindustri di Kediri Kajian Penambahan Karaginan dan Sorbitol. Jurnal Agroteknologi Vol 9, No 2, hal. 112 [Jurnal]
- [4] Opan Arifudin. 2020. PKM Pembuatan Kemasan dan Perluasan Pemasaran Minumam Sari Buah Nanas Khas Kabupaten Subang Jawa Barat. Jurnal Aptekmas Vol 3, No 2, hal. 21 [Jurnal]