

Original Research Paper

Produk Olahan Buah Nenas - Upaya Peningkatan Daya Tarik Wisata dan Ketahanan Pangan di Desa Jurit Baru, Lombok Timur, Nusa Tenggara Barat

Maria Ulfa^{1*}, Emmy Yuanita¹, Ni Komang Tri Dharmayani¹, Sudirman¹, Surya Hadi¹

¹*Program Studi Kimia, FMIPA, Universitas Mataram, Mataram, NTB, Indonesia.*

<https://doi.org/10.29303/jpmpi.v5i3.1946>

Sitasi: Ulfa, M., Yuanita, E, Dharmayani, N. K. T., Sudirman & Hadi, S. (2022). Produk Olahan Buah Nenas - Upaya Peningkatan Daya Tarik Wisata dan Ketahanan Pangan di Desa Jurit Baru, Lombok Timur, Nusa Tenggara Barat. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, 5(3)

Article history

Received: 01 Juni 2022

Revised: 20 Juli 2022

Accepted: 30 Juli 2022

*Corresponding Author:

Maria Ulfa, Program Studi Kimia, FMIPA, Universitas Mataram, Mataram, Indonesia
Email: ulfaarief@unram.ac.id

Abstrak: Pemanfaatan buah nanas yang keberadaannya melimpah di saat musim panen belum mampu meningkatkan penghasilan masyarakat di Desa Jurit Baru-Lombok Timur-Nusa Tenggara Barat dikarenakan harga jual yang sangat rendah. Pembuatan produk olahan buah nanas dapat menjadi solusi dalam mengatasi masalah tersebut sekaligus menjadikannya sebagai ikon desa untuk meningkatkan daya tarik wisatawan lokal maupun internasional serta mendukung gerakan ketahanan pangan secara mandiri. Tujuan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah meningkatkan pengetahuan, sikap, dan keterampilan masyarakat sasaran tentang pengolahan buah nanas menjadi produk olahan berkualitas, higienis, bergizi, berdaya tarik, dan kekinian, serta peningkatan kemampuan masyarakat dalam mempromosikan desa melalui produk olahan menjadi salah satu tujuan destinasi yang wajib dikunjungi wisatawan. Metode kegiatan yang digunakan adalah metode ceramah mengenai kualitas buah nanas; metode praktik tentang cara pengolahan buah nanas dengan teknologi sederhana; penyajian olahan buah nanas; dan evaluasi kegiatan melalui metode tanya jawab serta pendampingan kegiatan praktik pasca pelatihan dalam rangka penafsiran dan analisis untuk memperoleh simpulan dari semua kegiatan yang sudah dilaksanakan. Hasil dari kegiatan ini menunjukkan masyarakat sangat antusias dan luar biasa dalam berinovasi mengolah buah nanas varian olahan seperti sirup, minuman modern, dan manisan, dari ampas dan sari buah nanas hasil penyaringan bubur nanas. Kegiatan pelatihan dan pembinaan perlu dilakukan secara berkesinambungan untuk mencapai tujuan utama dari kegiatan ini yaitu meningkatkan perekonomian masyarakat serta menjadikan Desa Jurit Baru menjadi desa wisata.

Kata kunci: buah nanas, desa wisata, sirup, manisan, minuman modern

Pendahuluan

Desa Jurit Baru Kecamatan Pringgasela, Kabupaten Lombok Timur, NTB mempunyai sumberdaya lahan sesuai peruntukannya. Komoditas pertanian yang dihasilkan dalam jumlah besar berupa tanaman pangan, buah-buahan, dan komoditas perkebunan. Masyarakat umumnya menjual

komoditas tersebut tanpa mengolah terlebih dahulu, tetapi langsung ke konsumen, tengkulak, pengecer, atau disimpan untuk kebutuhan sehari-hari. Hal ini mengakibatkan pendistribusian pangan yang tidak merata dan tidak mendukung ketahanan pangan.

Ketahanan pangan bukan hanya sebatas ketersediaan tetapi kualitas pangan dan keterjangkauan. Faktor kesejahteraan dan tingkat

pendidikan sangat mempengaruhi akses ketersediaan dan kualitas pangan yang dikonsumsi (Imron dan Didit, 2012). Kaum perempuan yang tergabung dalam wadah PKK desa Jurit Baru merupakan khalayak sasaran yang dipilih pada kegiatan pengabdian dikarenakan besarnya peranan perempuan dalam mendukung ketahanan pangan melalui pemenuhan pangan dan gizi keluarga.

Berdasarkan hasil survey dapat disimpulkan ada tiga permasalahan yang dihadapi mitra yaitu di bidang ekonomi, kesehatan, dan pangan. Permasalahan pertama ditinjau dari sisi ekonomi, penjualan buah nenas pada saat panen secara langsung ke konsumen tanpa pengolahan berpengaruh pada ketahanan pangan terutama stabilitas harga, dimana dalam hal ini petani akan dirugikan. Berkaitan dengan ketahanan pangan, akses ekonomi memiliki peran penting dalam peningkatan ketahanan pangan (Purwaningsih, 2008). Hal ini berarti, bila pendapatan rendah maka akses pangan akan menurun. Solusi pertama yang kami tawarkan adalah tidak menjual seluruh hasil panen tetapi sebagian diolah menjadi produk olahan bernilai jual untuk meningkatkan pendapatan. Pertumbuhan industri rumah tangga akan digiatkan dengan meningkatkan keterampilan dan wawasan tentang produk yang berkualitas dan menarik, serta peluang pemasaran dalam jangka pendek maupun panjang terkait dengan pengembangan desa menjadi desa wisata.

Permasalahan kedua ditinjau dari sisi kesehatan, rendahnya tingkat pendidikan dan pendapatan membuat mitra kesulitan dalam akses ketersediaan dan penyajian pangan yang memenuhi gizi keluarga. Untuk permasalahan ini solusi yang ditawarkan menggunakan produk pangan fungsional berbahan dasar buah nenas menjadi alternatif asupan bergizi untuk keluarga dalam menjaga kesehatan dan kekebalan tubuh di era baru pandemi ini. Hal ini sesuai dengan penelitian Sagar, dkk. (2020) yang menyatakan bahwa vitamin C yang ada dalam buah nenas terdapat kandungan bromelain yang dapat menghambat infeksi SARS-CoV-2 pada Sel VeroE6.

Permasalahan ketiga ditinjau dari sisi pangan, kurangnya pengetahuan mitra akan penyajian asupan makanan yang bernutrisi dan fungsional. Solusi yang ditawarkan adalah peningkatan pemahaman dan keterampilan mitra dalam hal diversifikasi produk pangan fungsional berbahan dasar nenas yang berkualitas. Solusi ini kami tawarkan dikarenakan kepakaran tim dan

narasumber yang akan memberikan kontribusi di program pengabdian ini. Teknologi tepat guna yang ditransfer ke mitra adalah sederhana dan mudah diterapkan serta digunakan sehingga tujuan dari pengabdian ini melalui diversifikasi olahan produk buah nenas dapat memberikan nilai tambah dalam mendukung ketahanan pangan berkelanjutan di Lombok Timur khususnya di desa Jurit Baru dan menjadi peluang usaha menunjang ketersediaan produk unggulan yang ke depannya diminati masyarakat luas menjadi souvenir desa wisata melalui industri kreatif rumah tangga.

Metode

Upaya pendekatan dari aspek sosial budaya dilakukan sebagai persiapan kegiatan dengan melakukan koordinasi dan sosialisasi dengan masyarakat sasaran, mitra yang terlibat, dan pemerintah desa. Sosialisasi dilakukan oleh tim mengenai rencana, tujuan dan manfaat kegiatan, serta metode yang digunakan dalam pemberdayaan masyarakat. Tahapan ini dilakukan untuk mengetahui situasi dan kondisi masyarakat sasaran dan lokasi kegiatan yang akan digunakan. Tahapan ini sukses apabila masyarakat, mitra yang terlibat, dan pemerintah desa telah siap dan antusias berpartisipasi dengan menyiapkan bahan baku produk olahan nenas yang dibutuhkan serta sarana kegiatan sesuai dengan hasil koordinasi yang disepakati. Tahapan selanjutnya adalah tahap pelaksanaan dengan metode pemberdayaan seperti berikut:

1. Penyuluhan atau lebih tepatnya edukasi masyarakat mengenai arti penting ketahanan pangan dengan mengolah tanaman lokal yang melimpah ketersediaannya; serta menghimbau masyarakat untuk memulai hidup sehat di era baru pandemi dengan mengkonsumsi produk olahan berkualitas dan higienis; Peningkatan pengetahuan masyarakat sasaran atas materi edukasi berdasarkan hasil kuesioner adalah target kegiatan.
2. Pelatihan dengan tujuan meningkatkan wawasan mitra dengan metode ceramah dan demo tentang teknologi tepat guna diversifikasi produk buah nenas. Peningkatan pemahaman dan penguasaan materi masyarakat sasaran pada tahapan ini dapat dilihat dari antusiasme masyarakat untuk bertanya dan berpartisipasi dalam mengutarakan inovasi produk olahan dengan modifikasi bahan, teknik pengolahan, atau formulasi.

3. Praktik pengolahan buah nenas menjadi beberapa produk olahan seperti yang telah didemokan pada tahapan sebelumnya. Penguasaan teknik pengolahan dan produk yang dihasilkan oleh mitra menjadi indikator keberhasilan kegiatan.
4. Pelatihan analisis kelayakan usaha dan kewirausahaan dengan tujuan memberikan gambaran kepada masyarakat tentang peluang usaha yang dapat direalisasikan untuk menunjang program selanjutnya yaitu desa wisata dengan ikon nenas. Kesiapan masyarakat berwirausaha dan menghasilkan produk kreatif, unik, menarik tanpa mengabaikan kecukupan gizi dan higienitas adalah target keberhasilan yang ingin dicapai pada tahapan ini.
5. Pendampingan dan evaluasi dilakukan dengan tujuan melihat kemampuan masyarakat dalam menyerap dan mengaplikasikan semua pengetahuan dan alih teknologi yang telah diberikan. Pemahaman dan keterampilan masyarakat meningkat serta mampu menghasilkan produk diversifikasi nenas yang berkualitas dan berdaya jual adalah indikator kesuksesan keseluruhan kegiatan.

Keberhasilan kegiatan transfer *knowledge* kepada masyarakat dapat diungkap melalui pengumpulan data berdasarkan hasil tes pengetahuan khalayak sasaran, observasi, tanya jawab, dan penyebaran angket kepada peserta yang berisi tentang sikap atau tanggapan mengenai semua kegiatan penerapan Ipteks mengenai pemanfaatan buah nenas dalam berbagai varian makanan inovatif yang berkualitas, aman dikonsumsi bagi masyarakat serta dapat menjadi produk ikon desa wisata.

Kriteria kualitas produk olahan buah nenas dan pemanfaatannya, ditetapkan oleh tim pengabdian. Adapun untuk mengungkapkan keseluruhan proses dan hasil kegiatan serta umpan balik pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat ini, maka dibuatlah alat evaluasi kegiatan yang mengungkapkan hal-hal berikut:

1. Kemudahan dalam pembuatan produk olahan buah nenas dan pemanfaatannya dalam berbagai varian makanan inovatif yang berkualitas.
2. Kemudahan dalam penyediaan bahan, alat serta evaluasi kelayakan usaha yang dinyatakan dengan analisis BEP (*Break Even Point*) jika menjadi produk olahan buah nenas dan dijual akan menjadi bentuk usaha kewirausahaan.
3. Peluang diterimanya di masyarakat untuk dipakai masyarakat secara massal: Kegiatan dikatakan

berhasil apabila masyarakat telah memenuhi minimal tiga kriteria (a) kelompok PKK yang terlibat dalam kegiatan ini dapat membuat sendiri varian produk olahan buah nenas, (b) secara individu terdapat khalayak sasaran yang mampu memproduksi baik secara individual atau kelompok dalam rangka menciptakan peluang kewirausahaan baru yang merupakan bagian kecil dari program pemerintah dalam rangka meningkatkan kesejahteraan rakyat secara mandiri, (c) Produk olahan buah nenas dihasilkan terbukti memiliki standar kualitas dan rasa.

4. Melakukan penyuluhan dan sekaligus dilanjutkan aplikasi (pelatihan) mengenai pembuatan produk olahan buah nenas dilanjutkan sosialisasi atau pemasyarakatan mengenai pemanfaatan produk olahan yang sehat dan higienis.
5. Evaluasi hasil dan proses dari program penerapan Ipteks mengenai pembuatan olahan buah nenas, serta umpan balik antara kelompok PKK (khalayak sasaran) dengan tim pengabdian masyarakat ini .

Hasil dan Pembahasan

Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat ini dilakukan dengan sasaran kelompok PKK Desa Jurit Baru. Kegiatan ini dilaksanakan pada tanggal 15 Juni dan 22 September 2021 bertempat di rumah warga Desa Jurit Baru. Kegiatan ini dihadiri oleh 25 orang ibu-ibu PKK dengan profesi ibu rumah tangga merangkap petani/buruh tani. Berdasarkan pengamatan dan evaluasi selama pelatihan, para peserta telah menerima transfer pengetahuan dan keterampilan mengenai olahan buah nenas dengan baik.



a.

b.

Gambar 1. a. Pemisahan Sari dan Ampas/serat Buah Nenas; b. Pembuatan Sirup

Kegiatan pengabdian pada tanggal 15 Juni 2021 secara garis besarnya diselenggarakan dengan beberapa tahap. Tahap pertama adalah sosialisasi (metode ceramah) dengan memberi pengetahuan kepada peserta tentang produk olahan buah nenas yang meliputi pemilihan/sortasi buah; teknologi sederhana pembuatan ampas/serat dan sari buah nenas; inovasi pembuatan minuman modern dan produk berbasis ampas/serat buah. Respon peserta terhadap pelatihan ini sangat antusias, hal ini terlihat dari banyaknya pertanyaan dari peserta pada sesi tanya jawab terutama tentang inovasi produk yang mempunyai cita rasa dan penampilan menarik serta bermanfaat bagi kesehatan.

Para peserta pelatihan dapat berinovasi membuat berbagai produk dari sirup buah dengan menambahkan bahan tambahan seperti susu segar menjadi minuman kekinian 'fruit milk'. Pengetahuan mengenai bahan-bahan tambahan yang dapat digunakan untuk membuat minuman modern yang dapat dijadikan sebagai produk unggulan khas Desa Jurit juga diberikan kepada peserta.



Gambar 2. Pembuatan Manisan dari Ampas/Serat Nenas

Kegiatan pengabdian pada tanggal 15 Juni 2021 diakhiri dengan memberikan kesempatan kepada para peserta pelatihan untuk membuat minuman dengan bahan yang disediakan dengan basis sirup buah nenas. Hasil praktik serta bahan-bahan untuk pembuatan manisan dan minuman diberikan kepada para peserta untuk dibawa pulang. Para peserta pelatihan diwajibkan untuk mempraktikkan pembuatan produk olahan buah nenas secara berkesinambungan dan meminta peserta berinovasi dalam menghasilkan produk olahan yang

variatif dengan memanfaatkan sumber bahan yang berada di lingkungan sekitar.



Gambar 3. Minuman Nenas Milk-Nata/Jelly

Tingkat keberhasilan kegiatan pengabdian ini dapat dilihat pada saat kunjungan pendampingan tim pengabdian pada tanggal 22 September 2021. Hampir 90 persen peserta berhasil membuat produk olahan buah nenas yang variatif.

Kesimpulan

Berdasarkan hasil kegiatan pengabdian yang telah dilaksanakan dapat disimpulkan:

1. Peserta pelatihan menyadari pentingnya mengolah buah nenas menjadi produk olahan variatif sebagai bekal usaha atau sumber penghasilan tambahan dan ketersediaan pangan fungsional bagi keluarga.
2. Peserta pelatihan telah mengetahui cara pengolahan buah nenas menjadi produk yang bergizi, higienis dan sehat.
3. Produk hasil kegiatan yang dihasilkan peserta menunjukkan hasil yang baik, namun perlu ditingkatkan kualitas dan variasi produk hingga layak jual.

Saran

Peserta pelatihan telah mempunyai keterampilan dalam membuat produk olahan buah nenas, namun untuk menjadikan peluang usahanya masih perlu pembinaan dan motivasi. Berdasarkan hal tersebut perlu dilakukan kegiatan tindak lanjut yang berkaitan dengan terobosan untuk pengemasan dan pemasaran produk yang telah dihasilkan terutama

dengan sasaran untuk konsumsi para wisatawan baik lokal maupun mancanegara.

Ucapan Terima Kasih

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Mataram yang telah memberikan support atas terlaksananya kegiatan pengabdian ini melalui skema pendanaan PNBP. Terima kasih pula untuk dukungan dan partisipasi kelompok PKK Desa Jurit Baru, dan mahasiswa PS. Kimia FMIPA Unram.

Daftar Pustaka

- Imron Rosyadi dan Didit Purnomo, 2012 Tingkat Ketahanan Pangan Rumah Tangga Di Desa Tertinggal, *Jurnal Ekonomi Pembangunan*, 13(2), 303-315.
- Purwaningsih, Y., 2008. Ketahanan Pangan: Situasi, Permasalahan, Kebijakan dan Pemberdayaan Masyarakat, *Jurnal Ekonomi Pembangunan*, 9(1), 1-27.
- Sagar, S., Rathinavel, A.K., Lutz, W.E., Struble L.R., Surender, K., Schnaubelt, A.T., Mishra, N.K., Guda, C., Broadhurst, M.J., Reid, St. Patrick M., Bayles, K. W., Borgstahl, G.E.O., dan Prakash Radhakrishnan, P., 2020. Bromelain Inhibits SARS-CoV-2 Infection in VeroE6 Cells. *BioRxiv*