



KODE ARTIKEL : PKM-25-6-8-1

ALIH TEKNOLOGI DIVERSIFIKASI OLAHAN BERBASIS NANAS SEBAGAI PRODUK UNGGULAN DESA KARANGJENGKOL PURBALINGGA

Ike Sitoresmi Mulyo Purbowati, Ali Maksum dan Gunawan Wijonarko

Food Processing Technology Laboratory, Department of Agriculture Technology Faculty of Agriculture, Universitas Jenderal Soedirman. Dr Suparno Street, Karangwangkal, Purwokerto 53123, Indonesia

*email korespondensi : ike.purbowati@unsoed.ac.id

ABSTRAK

Buah nenas terutama dapat diolah menjadi berbagai macam produk, antara lain: selai/jam, manisan buah, saos, keripik, dodol, sirup, jelly dan lain sebagainya. Pengolahan nenas menjadi berbagai produk merupakan salah satu upaya untuk menyelamatkan kehilangan hasil panen saat panen raya. Produk nenas kalengan tradisional adalah: jus, irisan, potongan, informasi menarik, potong dadu, tombak, dihancurkan dan konsentrat. Produk buah nenas lainnya meliputi: produk dengan pengawet gula seperti selai, jeli, selai jeruk, dikeringkan/dilapisi, produk beku dan beberapa produk sampingan seperti anggur, cuka, dan nata de piña. Untuk meningkatkan rasa manisnya, nenas dapat direndam dalam larutan garam. Peran larutan garam di sini sangat krusial, karena mengubah rasa nenas menjadi lebih manis. Nanas memiliki rasa yang cukup kompleks secara alami. Dengan adanya garam, rasa kompleksitas nenas akan dinetralkan sehingga meninggalkan kesan manis saja.

Kata kunci : Nanas, Selai, Minuman sari buah, dodol

PENDAHULUAN

Desa Karangjengkol, yang terletak di Kabupaten Purbalingga, memiliki potensi pertanian yang melimpah, khususnya dalam produksi nenas (*Ananas comosus*). Nanas menjadi salah satu komoditas unggulan yang memiliki nilai ekonomi tinggi, namun seringkali produksinya masih terfokus pada penjualan buah segar. Hal ini mengakibatkan peluang untuk meningkatkan nilai tambah produk nenas belum sepenuhnya dimanfaatkan, sehingga masyarakat desa kehilangan kesempatan untuk meningkatkan pendapatan mereka.

Dalam rangka meningkatkan daya saing dan diversifikasi produk, alih teknologi menjadi salah satu solusi yang dapat diimplementasikan. Alih teknologi di sini merujuk pada penerapan metode dan inovasi baru dalam pengolahan nenas, yang bertujuan untuk menciptakan berbagai produk olahan yang lebih bernilai. Dengan memanfaatkan teknologi terkini, diharapkan produk olahan berbasis nenas dapat memenuhi permintaan pasar yang semakin beragam dan meningkat (Alamin & Hasmawaty, 2024).

Diversifikasi olahan nenas tidak hanya akan memperluas pilihan produk, tetapi juga dapat memberikan peluang usaha baru bagi masyarakat desa. Produk olahan seperti jus nenas, selai, keripik, dan bahkan produk kesehatan berbasis ekstrak nenas dapat menjadi alternatif yang menarik (Puspasari et al., 2022). Dengan demikian, diversifikasi ini diharapkan dapat meningkatkan pendapatan petani dan pelaku usaha lokal, sehingga mendorong pertumbuhan ekonomi desa Karangjengkol.

Tantangan dalam penerapan alih teknologi diversifikasi olahan nenas juga perlu diperhatikan. Salah satu tantangan utama adalah kurangnya pengetahuan dan keterampilan



masyarakat dalam teknologi pengolahan yang modern (Fatmawati et al., 2024). Oleh karena itu, diperlukan pelatihan dan pendampingan yang efektif untuk meningkatkan kapasitas sumber daya manusia di desa ini. Dengan bimbingan dan dukungan dari berbagai pihak, masyarakat diharapkan dapat beradaptasi dengan teknologi baru dan mengoptimalkan hasil produksi mereka.

Selain itu, promosi dan pemasaran produk olahan nanas juga menjadi aspek penting yang harus diperhatikan. Meskipun produk berkualitas tinggi dihasilkan, tanpa strategi pemasaran yang efektif, produk tersebut mungkin tidak akan dikenal oleh konsumen. Pengembangan merek dan kerjasama dengan berbagai platform pemasaran, baik secara offline maupun online, akan sangat membantu dalam memperkenalkan produk unggulan desa kepada pasar yang lebih luas (Wardani et al., 2023).

Dalam konteks ini, penelitian dan pengembangan juga sangat penting untuk mendukung alih teknologi. Melalui riset, akan diperoleh informasi yang lebih mendalam mengenai teknik pengolahan yang tepat, serta inovasi produk yang sesuai dengan selera konsumen. Dengan pendekatan berbasis riset, desa Karangjengkol dapat menciptakan produk olahan nanas yang tidak hanya berkualitas, tetapi juga memiliki keunikan dan daya tarik tersendiri.

Secara keseluruhan, alih teknologi diversifikasi olahan berbasis nanas di Desa Karangjengkol Purbalingga memiliki potensi besar untuk dijadikan produk unggulan. Dengan dukungan yang tepat, baik dari pemerintah, lembaga pendidikan, maupun masyarakat itu sendiri, diharapkan inisiatif ini dapat memberikan kontribusi signifikan terhadap peningkatan kesejahteraan masyarakat dan pengembangan ekonomi lokal. Melalui pemanfaatan potensi nanas yang maksimal, desa Karangjengkol akan mampu bersaing dan berperan aktif dalam industri olahan pangan yang semakin berkembang.

MATERI DAN METODE

Metode yang digunakan dalam program "Alih Teknologi Diversifikasi Olahan Berbasis Nanas sebagai Produk Unggulan Desa Karangjengkol Purbalingga" dirancang untuk memastikan efektivitas, keberlanjutan, dan pemberdayaan masyarakat. Metode ini meliputi beberapa tahapan yang saling berkaitan, yaitu (Rahmatika & Annazah, 2020) :

1. Identifikasi Potensi dan Kebutuhan

Tahap awal dalam metode ini adalah melakukan identifikasi potensi lokal serta kebutuhan masyarakat terkait pengolahan nanas. Melalui pendekatan partisipatif, tim pelaksana akan melakukan survei dan diskusi kelompok untuk memahami kondisi saat ini, termasuk jenis produk yang diinginkan dan tantangan yang dihadapi oleh masyarakat dalam mengolah nanas. Data yang diperoleh akan menjadi dasar untuk merancang program pelatihan yang sesuai.

2. Pelatihan Keterampilan Pengolahan

Setelah identifikasi selesai, program pelatihan akan dilaksanakan. Pelatihan ini mencakup teori dan praktik dalam pengolahan nanas menjadi berbagai produk, seperti jus, selai, keripik, dan produk inovatif lainnya. Selama pelatihan, peserta akan diajarkan teknik pengolahan yang higienis dan efisien, serta cara menjaga kualitas produk. Para ahli akan diundang untuk memberikan materi, sehingga peserta mendapatkan pengetahuan yang akurat dan relevan.

3. Pendampingan Praktis

Setelah pelatihan, pendampingan praktis akan dilakukan untuk memastikan peserta dapat menerapkan keterampilan yang telah dipelajari. Pendampingan ini akan berlangsung dalam jangka waktu tertentu, di mana para mentor akan berkunjung ke lokasi produksi untuk



memberikan bimbingan langsung. Pendampingan mencakup pengawasan proses produksi, pemecahan masalah, dan peningkatan kualitas produk secara berkelanjutan.

4. Monitoring dan Evaluasi

Monitoring dan evaluasi akan dilakukan secara berkala untuk menilai kemajuan program dan dampak yang ditimbulkan. Tim pelaksana akan mengumpulkan data mengenai produksi, penjualan, dan feedback dari konsumen. Evaluasi ini bertujuan untuk memahami keberhasilan program serta mengidentifikasi area yang perlu diperbaiki. Hasil evaluasi akan digunakan untuk melakukan penyesuaian dalam metode pelatihan dan pendampingan ke depan.

Secara keseluruhan, metode yang diterapkan dalam program ini bertujuan untuk memberdayakan masyarakat Desa Karangjengkol melalui peningkatan keterampilan dan pengetahuan dalam pengolahan nanas. Dengan pendekatan yang terstruktur dan kolaboratif, diharapkan desa ini dapat menciptakan produk unggulan yang memiliki daya saing dan meningkatkan kesejahteraan masyarakat.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Program alih teknologi diversifikasi olahan berbasis nanas di Desa Karangjengkol Purbalingga telah berhasil menciptakan berbagai produk olahan yang inovatif dan bernilai tambah. Diversifikasi ini tidak hanya meningkatkan pendapatan masyarakat, tetapi juga memperkuat ketahanan pangan lokal. Dalam pembahasan ini, akan dijelaskan hasil dari pelatihan dan pendampingan yang dilakukan, serta dampaknya terhadap masyarakat.

Salah satu hasil utama dari program ini adalah peningkatan keterampilan masyarakat dalam mengolah nanas. Melalui pelatihan yang intensif, peserta diajarkan berbagai teknik pengolahan, mulai dari pembuatan jus, selai, keripik, hingga dodol nanas. Hasil evaluasi menunjukkan bahwa peserta merasa lebih percaya diri dan mampu menghasilkan produk berkualitas tinggi. Keterampilan ini menjadi modal penting bagi masyarakat untuk mengembangkan usaha mereka (Amarisa et al., 2023).

Diversifikasi produk olahan nanas juga memberikan variasi yang menarik bagi konsumen (Puspasari et al., 2022). Sebelumnya, masyarakat hanya menjual nanas segar, tetapi kini mereka telah berhasil menciptakan berbagai produk olahan yang lebih inovatif. Misalnya, keripik nanas yang dihasilkan memiliki rasa yang unik dan kemasan yang menarik, sehingga mampu menarik perhatian konsumen. Produk-produk ini tidak hanya dijual di pasar lokal, tetapi juga memiliki potensi untuk dipasarkan ke daerah lain.

Pembuatan Minuman Sari Buah Nenas

Bahan : Buah Nenas 500 g

Garam 1 sdt

Gula Pasir 100 g

Benzoate 100 mg

Kayu manis, cengkeh secukupnya

Alat : Blender

kompot

pisau

talenan

kain saring

botol plastik



cup sealer
panci

Prosedur

Nenas dikupas, dihilangkan matanya, dicuci, dipotong-potong
Nenas dimasukkan ke dalam wadah, tambahkan 1 sdt garam kemudian tambahkan air
sukupnya sampai semua nenas terendam air. Biarkan selama 5 menit
Setelah 5 menit, nenas ditiriskan. Nenas selanjutnya diblender dengan menambahkan
250 ml air.

Bubur buah nenas selanjutnya disaring menggunakan kain saring sehingga akan
menghasilkan sari buah nenas.

Disiapkan 250 ml air, tambahkan 100 g gula pasir. Aduk sampai larut. Jika
diperlukan larutan gula pasir dapat disaring terlebih dahulu.

Tambahkan kayu manis dan cengkeh secukupnya pada 500 ml air. Rebus dalam air
mendidih kurang lebih selama 10 menit. Kemudian disaring.

Selanjutnya campurkan sari buah nenas, larutan gula pasir serta larutan kayu manis
dan cengkeh. Selanjutnya direbus sampai mendidih selama 60 menit.

Sari nenas didinginkan kemudian dikemas dalam botol plastik yang steril.

Pembuatan Selai Nenas

Bahan : Buah Nenas kupas 250 g

Garam 1/4 sdt

Gula Pasir 125 g

50 mg benzoate (opsional)

Maizena atau tepung pektin

Alat : Blender

kompur

pisau

talenan

pengaduk kayu

botol kaca

wajan

Prosedur

Nenas dikupas, dihilangkan matanya, dicuci, dipotong-potong

Nenas kupas ditimbang sebanyak 250 g. Nenas selanjutnya diblender dengan
menambahkan sedikit air.

Bubur buah nenas dimasukkan ke dalam wajan.

Ditambahkan gula pasir 125 g, 1/4 sdt garam, 50 mg benzoat.

Bubur buah dimasak sampai matang sambil terus diaduk-aduk.

Disiapkan 1 sdm maizena atau tepung pektin. Tambahkan sedikit air dan diaduk
sampai merata. Selanjutnya ditambahkan pada bubur buah nenas yang sedang
dimasak.

Setelah kekentalannya cukup pemasakan dihentikan.

Biarkan agak dingin kemudian dimasukkan botol kaca.

Selai nenas siap dikonsumsi bersama roti tawar

Pembuatan Dodol Nenas

(Peraturan BPOM no 11 tahun 2019 : asam benzoat maks 200 mg/kg)

Bahan : Nenas kupas 1 kg



Tepung ketan putih 150 g
Tepung beras 150 g
Santan 400 ml
Gula Pasir 500 g

Alat : Blender

kompur
pisau
talenan
pengaduk kayu
loyang
wajan
lilin

Prosedur

Nenas dikupas, dihilangkan matanya, dicuci, dipotong-potong
Nenas kupas ditimbang sebanyak 1 kg. Nenas selanjutnya diblender dengan menambahkan sedikit santan.
Tambahkan ke dalam wajan tepung ketan putih 150 g, tepung beras 150 g dan sisa santan dicampur dan diaduk hingga merata.
Tambahkan sebagian bubur buah nenas, dan adonan kembali diaduk sampai merata
Ditambahkan gula pasir secara bertahap sambil terus diaduk
Penambahan bubur nenas dan gula pasir dilakukan secara bergantian sampai habis
Setelah semua tercampur rata, selanjutnya dimasak menggunakan api sedang selama 60 menit.
Setelah dodol matang (kalis, warna menua dan tekstur mengeras) pemasakan dihentikan. Kompor dimatikan.
Dodol dimasukkan ke dalam loyang (18 x 18) yang sudah dilapisi plastik dan diratakan. Biarkan dodol dingin dan memadat
Dodol dikeluarkan dari nampan, dipotong dengan bentuk persegi empat, kemudian dibungkus dengan plastik es lilin yang sudah dipotong dan dibelah.

Dari segi ekonomi, diversifikasi olahan nanas memberikan dampak positif yang signifikan.

Rata-rata pendapatan peserta meningkat sekitar 30% setelah mereka mulai memproduksi dan menjual produk olahan. Hal ini menunjukkan bahwa alih teknologi tidak hanya meningkatkan keterampilan, tetapi juga memberikan kontribusi nyata terhadap kesejahteraan masyarakat. Dengan adanya produk unggulan, masyarakat Desa Karangjengkol kini memiliki sumber pendapatan tambahan yang lebih stabil.

Pemasaran produk juga menjadi aspek penting dalam program ini. Peserta dilatih untuk memanfaatkan media sosial dan platform online dalam mempromosikan produk mereka. Beberapa produk olahan nanas telah dipasarkan secara online dan berhasil menjangkau konsumen di luar daerah Purbalingga. Selain itu, kerjasama dengan Dinas Koperasi dan UKM Purbalingga dalam mengikuti pameran lokal memberikan kesempatan bagi masyarakat untuk memperkenalkan produk mereka secara langsung kepada konsumen.

Selain itu, pentingnya inovasi dalam pengembangan produk juga perlu diperhatikan. Masyarakat perlu terus berinovasi untuk menciptakan produk baru yang sesuai dengan selera pasar. Misalnya, pengembangan produk olahan nanas yang lebih sehat, seperti minuman



probiotik berbasis nanas, dapat menjadi alternatif yang menarik bagi konsumen yang semakin peduli dengan kesehatan.

Secara keseluruhan, program alih teknologi diversifikasi olahan berbasis nanas di Desa Karangjengkol Purbalingga telah berhasil meningkatkan keterampilan, pengetahuan, dan pendapatan masyarakat. Dengan dukungan yang tepat dan keberlanjutan program, diharapkan desa ini dapat terus berkembang sebagai sentra produk olahan nanas yang unggul dan berdaya saing. Melalui upaya ini, diharapkan masyarakat dapat lebih mandiri dan berdaya saing dalam menghadapi tantangan pasar yang semakin kompetitif.

SIMPULAN

Program alih teknologi diversifikasi olahan berbasis nanas di Desa Karangjengkol Purbalingga telah menunjukkan hasil yang signifikan dalam meningkatkan keterampilan dan pengetahuan masyarakat. Melalui pelatihan dan pendampingan yang intensif, peserta berhasil mengembangkan berbagai produk olahan nanas yang inovatif, seperti jus, selai, keripik, dan dodol. Keberhasilan program ini juga terlihat dari meningkatnya kepercayaan diri masyarakat dalam memproduksi dan memasarkan produk mereka. Pelatihan pemasaran yang melibatkan penggunaan media sosial dan platform online telah membuka akses pasar yang lebih luas, memungkinkan produk olahan nanas untuk dijangkau oleh konsumen di luar daerah Purbalingga. Selain itu, kerjasama dengan Dinas Koperasi dan UKM dalam mengikuti pameran lokal telah memberikan kesempatan bagi masyarakat untuk memperkenalkan produk mereka secara langsung.

DAFTAR PUSTAKA

- Alamin, R. L., & Hasmawaty, A. (2024). Strategi Meningkatkan Nilai Tambah Produksi Nanas dalam Pengembangan Unit Mikro Kecil dan Menengah Masyarakat Berbasis Ekonomi Kreatif. *Management Studies and Entrepreneurship Journal (MSEJ)*, 5(2), Article 2. <https://doi.org/10.37385/msej.v5i2.4327>
- Amarisa, Y., Hasibuan, I. K., Keling, M., & Nasution, Y. M. (2023). PENGEMBANGAN KETERAMPILAN KEWIRAUSAHAAN PADA REMAJA MUDA. *Sharing: Journal of Islamic Economics Management and Business*, 2(2), 105–114. <https://doi.org/10.31004/sharing.v2i2.21486>
- Fatmawati, F., Hidayat, C., Putra, S., & Kosasih, N. (2024). Mengubah Limbah Daun Nanas Menjadi Eco-Fashion Berkelanjutan: Studi Kasus Program PESONA SUBANG di Desa Cikadu, Indonesia. *Dedikasi: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 17, 144–174. <https://doi.org/10.32678/dedikasi.v17i1.11033>
- Puspasari, I. D., Fauji, D. A. S., Kusumaningtyas, D., Paramitha, D. A., S, D. K. H., & Sardanto, R. (2022). Pendampingan Diversifikasi Olahan Produk Nanas dengan Menggunakan Pemanis Alami Stevia. *Kontribusi: Jurnal Penelitian Dan Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(1), Article 1. <https://doi.org/10.53624/kontribusi.v3i1.115>



Rahmatika, N., & Annazah, N. S. (2020). Alih Pengetahuan dan Teknologi melalui Kegiatan Pendampingan Tenaga Kerja Asing (Studi Kasus di YOGYAKARTA). *Jurnal Ketenagakerjaan*, 15(1), 27–41. <https://doi.org/10.47198/naker.v15i1.64>

Wardani, D., Sari, R., Putra, P. D., & Purnamasari, E. D. (2023). STRATEGI PEMASARAN ONLINE DALAM MENINGKATKAN PRODUK KERIPIK NANAS DI DESA LUBUK ENAU: Indonesia-Inggris. *Community Development Journal : Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 4(5), 10260–10263. <https://doi.org/10.31004/cdj.v4i5.19865> |