

Pemberdayaan UMKM Dan Mentoring Teknologi Produk Olahan Nanas Di Desa Babadan Kecamatan Ngancar Kabupaten Kediri

Oleh :

Nunuk Helilusiatiningsih^{1)*}, Endro Puji Astoko²⁾, Nastiti Winahyu³⁾, Rizky Arief Shobirin⁴⁾, Titik Irawati⁵⁾

^{1), 5)}Program Studi Agroteknologi, Fakultas Pertanian, Universitas Islam Kediri

^{2), 3)}Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Islam Kediri

⁴⁾Program Studi Kimia, Fakultas Pertanian, Universitas Islam Kediri,

*e-mail : nunukhelilusi@gmail.com

Abstrak

Tanaman nanas tumbuh subur dan merupakan sentra produksi di Kecamatan Ngancar, yang terdiri 4 desa yaitu Babadan, Bedali, Jagul, Kunjang Kabupaten Kediri. Permasalahan yang ada yaitu pemasaran buah dalam bentuk segardan belum dikenal teknologi pasca panen dan pengolahan nanas menjadi produk yang awet disimpan. Tujuan kegiatan untuk *coaching* dan *mentoring* teknologi pengolahan nanas kepada kelompok PKK mandiri Desa Babadan Kecamatan Ngancar, Kabupaten Kediri. Metode Pelaksanaan yaitu Pembinaan dan sosialisasi tentang pentingnya ilmu teknologi pasca panen olahan buah nanas menjadi produk yang disukai konsumen dan dapat meningkatkan nilai ekonomi masyarakat petani nanas juga. Waktu Pelaksanaan selama 4 hari mulai tanggal 18 Agustus sampai 21 Agustus 2021 di Balai Desa Babadan, Kec. Ngancar Kediri diikuti peserta 20 orang. Hasil kegiatan yang dicapai adalah target jangka pendek yaitu petani mempelajari dan memahami ilmu teknologi pasca panen dan olahan buah nanas segar menjadi sari buah nanas, selai nanas, dodol nanas. Target jangka panjang adalah menjalin koordinasi dan kemitraan petani dengan pemangku kepentingan terkait seperti akademisi, pihak pemerintah dan swasta. Dapat terbentuk model ekonomi bisnis UMKM berkelanjutan skala nasional.

Kata Kunci: Pelatihan, Mentoring, Sari Nanas, Selai Nanas, Dodol Nanas

1. Pendahuluan

Nanas adalah jenis tanaman yang mengandung Vit. A, Vit. B, B6, tembaga, serat, folat, asam pantotenat dan potensi di kecamatan Ngancar Kabupaten Kediri. Menurut Direktorat Jendral Hortikultura menggerakkan sentra nanas di wilayah ini untuk diekspor ke negara meliputi Hongkong, Singapura, Saudi Arabia, Kanada,

Kuwait, Jepang, Oman, Korea, dan Uni Emirat Arab (Anonim, 2019). Widjanarko (2012), menjelaskan teknologi pasca panen buah dan sayur sangat penting dilakukan agar memperkecil kerusakan, meningkatkan pendapatan petani. Pendapat Astuti, *et.al.* (2019), wilayah Desa Bedali Kecamatan Ngancar adalah banyak petani nanas dan sirsat yang

dikembangkan menjadi minuman sari buah dan dikembangkan ekonomi lokal serta peralatan produksi. Buah Nanas dapat diolah menjadi sirup, selai, dan dodol untuk meningkatkan mutu panen (Dinas Pertanian Tanaman Pangan, 2005).

Permasalahan yang diperoleh di Desa Babadan adalah belum mengetahui ilmu penanganan pasca panen nanas dan pengolahannya. Tujuan kegiatan pelatihan ini diharapkan petani nanas dapat wawasan pemikiran yang bisa menangani buah nanas setelah dipanen agar tidak mengalami kerusakan yang tinggi dan dapat membuat produk olahan yang memiliki nilai manfaat dan ekonomi. Adapun tujuannya jangka panjang dapat mengkoordinasi dan memotivasi adanya kemitraan antara petani dengan pihak lembaga terkait seperti akademisi, pemerintah, dan swasta, juga membentuk koperasi usaha kecil mikro di wilayah Desa Babadan.

Tahapan pasca panen nanas meliputi pengumpulan buah ditempat sortasi, sortasi dan grading, pembersihan dan pencucian, pemeraman, pengemasan, pengangkutan, dan penyimpanan (Prihatman, 2000). Hasil analisa laboratorium sari nanas varitas queen

grade C yang diambil dari perkebunan nanas di Gunung Kelud mengandung TPT 15,90 obrix, kadar air 83,27%, total asam 14,98%, dan viskositas 1,01% (Nuraeni, *et.al.*, 2019). Pengolahan nanas banyak ragamnya dan mudah diterapkan kepada masyarakat, seperti pendapat Handayani dan Sujiman (2020), bahwa papaya dan nanas dapat diolah menjadi *jelly drink* dan velva, kegiatan ini menjelaskan peserta menyatakan mudah 91% dan yang mengatakan sulit adalah 9%.

Pembuatan olahan nanas subgrade menjadi *fruit leather* nanas di Kediri sebagai pengembangan agroindustri (Wijana, *et.al.*, 2015). Hasil riset pembuatan selai yang terbaik dengan perbandingan nanas: sawi hijau 90%:10% mengandung karakteristik yang paling baik yaitu kadar air 25,58%, total gula 57,45%, kalsium 6,176 mg/g, TPT 59,15 obrix, viskositas 64580 cps, pH 4,65, tekstur sangat suka, aroma suka, warna suka, rasa sangat suka dan seluruhnya disukai panelis (Saputro, *et.al.*, 2018). Menurut riset (Yowandita, 2018) menyebutkan pengolahan *jelly drink* nanas yang paling baik menambah karagenan 0,40% dan tingkat kematangan 100%

memiliki sifat fisik, kimia dan organoleptik yang baik.

Berdasarkan beberapa pendapat dan hasil penelitian yang sudah dijelaskan maka sangat potensi dan dibutuhkan masyarakat Desa Babadan Kecamatan Ngancar adalah pembinaan dan mentoring tentang ilmu teknologi pasca panen buah nanas agar bermanfaat dan dapat meningkatkan pendapatan petani dan berkembang menjadi UMKM yang berskala nasional.

2. Metode Pelaksanaan

Pelaksanaan kegiatan ini menggunakan metode:

1. Pembinaan dan pelatihan keterampilan teknologi pasca panen menjadi sari nanas;
2. Pembinaan dan mentoring pembuatan selai nanas;
3. Pembinaan dan pelatihan pembuatan dodol nanas;
4. Uji organoleptik produk, dan
5. Diskusi dan Tanya Jawab.

Waktu Pelaksanaan pukul 07.30 sampai 17.00 WIB, tanggal pelaksanaan 18 Agustus - 21 Agustus 2021, dengan peserta calont tenant yakni Anggota Koperta “Langgeng Mulyo” dan kelompok ibu – ibu PKK Mandiri Desa

Babadan, dan lokasi pelatihan di Balai desa Babadan Kecamatan Ngancar.

Bahan yang digunakan dalam kegiatan pelatihan adalah buah nanas segar dengan kematangan 90 sd 100%, gula pasir, daun pandan, air, tepung beras, tepung ketan, bahan kemasan dan label. Alat yang dipakai yaitu kompor, panci, wajan, pengaduk, saringan, sendok, gelas ukur, corong, kain penyaring, parutan/blender.

3. Hasil dan Pembahasan

Hasil pelatihan pada hari pertama dibuka oleh Kepala Desa Babadan pukul 07.30 WIB dan tim Narasumber, peserta pukul 07.00 WIB sudah ada di lokasi untuk mengisi daftar hadir. Bahan untuk olahan sari nanas sudah disiapkan tim.



Gambar 1. Sambutan Pembukaan Pelatihan oleh Kepala Desa

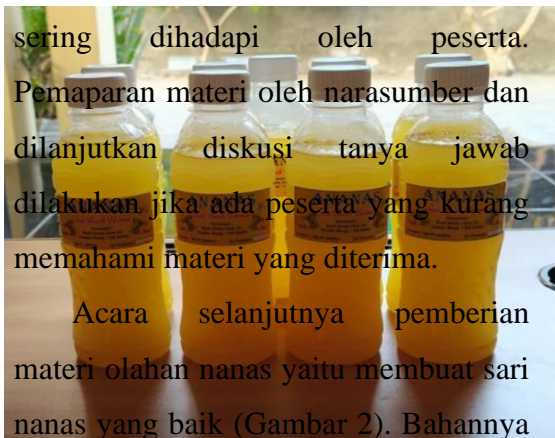
Pada Gambar 1 menunjukkan acara pelatihan kajian inkubasi bisnis, teknologi pembuatan sari nanas. Pelaksanaan kegiatan diawali dengan perkenalan serta sambutan oleh perwakilan lembaga, narasumber dan peserta. Diskusi permasalahan apa yang

sering dihadapi oleh peserta. Pemaparan materi oleh narasumber dan dilanjutkan diskusi tanya jawab dilakukan jika ada peserta yang kurang memahami materi yang diterima.

Acara selanjutnya pemberian materi olahan nanas yaitu membuat sari nanas yang baik (Gambar 2). Bahannya

adalah buah nanas 2 buah, gula 500 gram, air 1 liter, aroma pandan wangi secukupnya, garam 1 sdt. Nanas dikupas lalu dicuci dan dihaluskan dengan blender kemudian disaring dimasukkan panci, gula 500 gram ditambahkan dan diaduk kemudian diberi pandan wangi serta 1 sendok teh garam, didihkan, selanjutnya disaring lagi, dibiarkan agak dingin kemudian dimasukkan dalam botol pengemas yang sudah steril dan diberi label seperti pada Gambar 3.

Gambar 2. Penyampaian Materi Pengolahan Sari Nanas oleh Narasumber



Gambar 3. Produk Olahan Sari Nanas

Pada label kemasan sari nanas (Gambar 3) menunjukkan informasi produk yaitu ada merk “Ananas”, nama produksi, komposisi bahan, nama produksi dan alamat jika diperlukan, ijin produksi jika sudah diverifikasi, dan nilai gizi, dan masa kadaluarsa, ini penting dicantumkan.



Gambar 4. Penyampaian Materi Pengolahan Selai Nanas oleh Narasumber

Gambar 5. Produk Olahan Selai Nanas

Tahap pelatihan hari ke 2 yaitu teknologi pengolahan selai nanas yang dihadiri 20 orang peserta. Narasumber (Gambar 4) menjelaskan proses pengolahan selai yang dibuat dari 2 buah nanas dikupas dicuci dan



dihaluskan dan disaring sampai airnya berkurang. Selanjutnya dimasak dengan gula sebanyak 500 gram, tambah pasiran wangi sebagai aroma. Semua bahan dimasak sampai mendidih, didinginkan lalu dimasukkan dalam kemasan seperti pada Gambar 5.

Gambar 6. Kegiatan Pelatihan Produk Olahan Nanas dengan Mematuhi Protokol



Para peserta sangat responsif dan antusias dengan kegiatan ini, dengan harapan bisa menerapkan ilmu dan teknologi baru yang berfungsi membentuk model ekonomi bisnis nanas.

Kegiatan tahap 3 adalah teknologi pengolahan dodol nanas yang akan disampaikan pemateri Gambar 7. dari tim FP UNISKA, Kediri, Jawa Timur.



Gambar 7. Penyampaian Materi Pengolahan Dodol Nanas oleh Narasumber

Bahan yang digunakan untuk pembuatan dodol ialah tepung beras ketan putih 150 gram, tepung beras 150

gram, gula 500 gram, santan 400 ml, nanas ukuran sedang 2 buah, aroma pandan wangi. Semua bahan dicampur secara bertahap sambil diaduk merata. Bahan adonan yang tercampur rata dimasak dengan api kecil, tambah pandan secukupnya dan diaduk hingga mengental/kalis selama 1 jam. Setelah matang dicetak dalam wadah dan biarkan dingin, lalu diiris kecil ukuran menurut selera lalu dibungkus plastik dan dikemas dalam wadah yang diberi label seperti Gambar 8.

Gambar 8. Produk Olahan Dodol Nanas

Kemasan dodol nanas dapat dilihat pada Gambar 8, yang mana sudah tercantum merk dagang, nama produksi, komposisi bahan, ijin produksi, perlu ada kandungan nilai gizi dan alamat produsen, juga masa kadaluarsa agar aman dikonsumsi.



Gambar 9. Tim Narasumber dan Peserta Pelatihan Produk Olahan Nanas

Dari pelatihan ini, poin-poin yang disampaikan antara lain:

1. Diskusi permasalahan apa saja yang dihadapi oleh petani buah nanas saat ini;
2. Menyampaikan tentang pengertian olahan dodol nanas;
3. Pengembangan UMKM;
4. Peluang bisnis nanas dan olahan nanas;
5. Kendala pemasaran buah nanas;
6. Strategi pengembangan UMKM.

4. Kesimpulan

Target jangka pendek dari pelatihan ini adalah petani dapat memahami dan merubah secara perlahan pola pikir dalam penanganan pasca panen buah nanas dan mengolah buah menjadi sari nanas, selai nanas dan dodol nanas.

Sedangkan target jangka panjangnya yaitu menjalin koordinasi dan kemitraan petani buah nanas

dengan pemangku kepentingan terkait, seperti akademisi, pihak swasta dan pemerintah, mendorong dan menerapkan teknologi pasca panen nanas yang baik agar bisa menaikkan pendapatan petani yang berkelanjutan, terbentuknya model ekosistem bisnis UMKM berkelanjutan yang dapat dijadikan benchmark dalam skala nasional.

5. Ucapan Terimakasih

Kami tim FP UNISKA, tim Pusat kajian dan Inkubasi Bisnis (PKIB) FP UNISKA, dan peserta pelatihan mengucapkan terimakasih kepada ASDEP Kementerian Koperasi dan UKM atas dukungan fasilitas yang diberikan dalam kegiatan mentoring kajian inkubator bisnis yang dilaksanakan dengan kerjasama pihak akademisi, pemerintah dan swasta telah berlangsung dengan lancar dan barokah dan kepada semua pihak yang telah membantu kegiatan ini.

6. Daftar Pustaka

Anonim (2019). tabloidsinartani.com.
Astuti, I.Y., Niam, M.A., dan Handayani, T. (2019). Pengembangan Ekonomi Lokal melalui Olahan Buah Nanas di

Desa Bedali Kecamatan Ngancar Kabupaten Kediri. *Jurnal Cendekia*. 1 (2).

Dinas Pertanian Tanaman Pangan, (2005). *Data Pertanian Tanaman Pangan dan Hortikultura Tahun 2004*. Jambi.

Handayani, I., dan Sujiman (2020). Penerapan Teknologi Pengolahan Pepaya dan Nanas menjadi Jelly Drink dan Velva pada Masyarakat Purbalingga. *Jurnal Masyarakat Mandiri*. 4 (5) 897-905.

Nuraeni Y., Wijana S. , dan Susilo B. (2019). Analisa Sifat Komperatif Sifat Fisikokimia Sari Buah dan Konsentrat Sari Buah antara Hasil Olahan Nanas (*Ananas comosus* L) Varietas Queen Grade C dan Grade B. *Jurnal Pertanian Terpadu*. 7 (1) 16-27.

Prihatman, K. (2000). *Budidaya Pertanian Nanas. Sistem Informasi Manajemen Pembangunan Di Pedesaan*. BAPPEENAS. Jakarta.

Saputro, T.A., Permana I.D.G.M., dan Yusasrini N.L.A. (2018), Perbandingan Nanas (*Ananas comosus* L) dan Sawi Hijau (*Brasssica juncea* L) terhadap Karakteristik Selai. *Jurnal ITEPA* 7 (1).

-
- Wijana, S., Mulyadi, F.A. , Fajrin, L. L.
(2015). Pemanfaatan Nanas
(*Ananas comosus* L) Subgrade
sebagai *Fruit Leather* Nanas
Guna Mendukung Pengembangan
Agroindustri di Kediri: Kajian
Penambahan Karagenan dan
Sorbitol. *Jurnal Agroteknologi*. 9
(2).
- Widjanarko, S.B. (2012). *Fisiologi Dan
Teknologi Pasca Panen*. UB
Press. Malang
- Yowandita, R. (2018), *Pembuatan Jelly
Drink Nanas (Ananas comosus
L.) Kajian Tingkat Kematangan
Buah Nanas dan Konsentrasi
Penambahan Karagenan terhadap
Sifat Fisik, Kimia dan
Organoleptik*. *Jurnal Pangan Dan
Agroindustri*. 6 (2) 63-73.