

Pengabdian Kepada Masyarakat

Industri Kreatif Pengolahan Buah Nanas Menjadi Varian Keripik Dan Kerupuk Untuk Meningkatkan Perekonomian Masyarakat Di Desa Laeya Kecamatan Laeya Kabupaten Konawe Selatan

I Wayan Puguh¹, Haidir Amin¹, La Panga¹, Ruksanan¹, Hastian¹, Erni Danggi¹, Rustan Ari¹

¹Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Sulawesi Tenggara

Email : Arirustan67@gmail.com

ABSTRAK

Nanas (*Ananas comocus*) mempunyai kandungan gizi yang tinggi yang mengandung radikal bebas merupakan produk hasil pertanian yang cukup potensial untuk dikembangkan menjadi produk olahan yang dapat diandalkan untuk meningkatkan pendapatan masyarakat. Dengan sentuhan teknologi yang tepat, buah nanas dapat diolah menjadi produk-produk makanan olahan/awetan yang bergizi berupa produk olahan nanas yang disukai oleh anak-anak maupun orang dewasa. Karena masih rendahnya pengetahuan masyarakat tentang diversifikasi pengolahan buah nanas menjadi produk olahan lanjutan maka diperlukan suatu kegiatan yang dapat menambah pengetahuan masyarakat tentang produk olahan yang dapat dikembangkan dari buah nanas berupa keripik dan kerupuk nanas serta cara pengemasan sehingga nilai ekonomis buah nanas dapat ditingkatkan

Tujuan pengabdian kepada masyarakat (PKM) adalah memperkenalkan dan memberikan pengetahuan tambahan kepada masyarakat di Desa Laeya tentang teknologi pengolahan buah nanas menjadi produk olahan seperti kerupuk dan keripik, sehingga dapat meningkatkan masa simpan dan nilai ekonomis dari buah sedangkan manfaatnya bagi masyarakat dapat mengetahui dan menerapkan teknologi pengolahan buah nanas menjadi kerupuk nanas dan keripik nanas dan cara mengemasannya, sehingga diharapkan dapat meningkatkan pertumbuhan dan perkembangan industri kecil dan industri rumah tangga di Desa Laeya Kecamatan Laeya Kab. Konawe Selatan. Metode (1) memberikan ceramah dan mengajarkan kepada masyarakat tentang manfaat dan kegunaan kandungan gizi buah nanas dan olahannya bagi tubuh (2) memberikan pelatihan cara memilih buah nanas yang sesuai untuk diolah menggunakan alat-alat yang sederhana, bahan yang mudah didapat dan teknologi yang sederhana. (3) memberikan pelatihan kepada masyarakat cara membuat keripik nanas, kerupuk nanas dan cara mengemas sehingga dapat meningkatkan daya jual dari buah nanas

Hasil yang dicapai meliputi (1) kerupuk dan keripik nanas, (2) rancangan kemasan (3) HAKI diagram alir pembuatan kerupuk dan keripik nanas, (4) Media online, (5) MOA Fakultas dengan Kepala Desa (6) Bahan Ajar. Kesimpulan dari program PKM yaitu (1) pengetahuan dan pemahaman masyarakat di Desa Laeya Kecamatan Laeya Kabupaten Konawe Selatan meningkat pengetahuan dan keterampilan dalam pengolahan produk berbahan baku nanas menjadi kerupuk dan keripik nanas (2) Kegiatan dapat dikatakan berhasil, karena dapat terlaksana dengan baik dan respon masyarakat yang tinggi yang terlihat dari keaktifan peserta selama diskusi dan pelatihan berlangsung.

Kata kunci .nanas, kerupuk, keripik

I. PENDAHULUAN

1.1. Latang Belakang

Desa Laeya Kecamatan Laeya Kabupaten Konawe Selatan merupakan salah satu sentra pengembangan tanaman perkebunan dan hortikultura. Ragam tanaman perkebunan dan hortikultura yang telah berhasil dikembangkan pada daerah ini adalah coklat, kelapa, kelapa sawit, jeruk, nanas dan aren serta tanaman sayuran buah. terutama

Desa Laeya menjadi sample untuk menjadi mitra dalam Program Kemitraan masyarakat Universitas Sulawesi Tenggara. Hal ini dimungkinkan bahwa desa tersebut telah mengembangkkan tanaman nanas selama 3 tahun terakhir, yang produksinya meningkat dari tahun ketahun namun setiap tahun mengalami kendala- kendala pengolahan nilai tambah buah nanas. dan pemasarannya. Produksi Buah Nanas di

kabupaten Konawe Selatan pada tahun 2020 sekitar 10.240 ton

Buah nanas mempunyai kandungan gizi yang tinggi yang mengandung radikal bebas merupakan produk hasil pertanian yang cukup potensial untuk dikembangkan menjadi produk olahan yang dapat diandalkan untuk meningkatkan pendapatan masyarakat. Dengan sentuhan teknologi yang tepat, buah nanas dapat diolah menjadi produk-produk makanan olahan/awetan yang bergizi berupa produk olahan nanas yang disukai oleh anak-anak maupun orang dewasa. Karena masih rendahnya pengetahuan masyarakat tentang diversifikasi pengolahan buah nanas menjadi produk olahan lanjutan maka diperlukan suatu kegiatan yang dapat menambah pengetahuan masyarakat tentang produk olahan yang dapat dikembangkan dari buah nanas berupa keripik dan kerupuk nanas serta cara pengemasan sehingga nilai ekonomis buah nanas dapat ditingkatkan

1.2. Analisa Situasi



Gambar 2. Penjualan Nanas di Pinggir Jalan Raya

Pemanfaatan buah nanas di Desa Laeya pada saat panen hanya terbatas pada konsumsi buah segar, dijual dipinggir jalan atau ke pasar-pasar sekitarnya tidak dimanfaatkan dalam bentuk produk olahan. Pemanfaatan buah nanas yang keberadaannya melimpah pada saat musim panen belum dapat meningkatkan penghasilan masyarakatnya.

Salah satu cara pengembangan dalam mengolah buah nanas yang keberadaannya melimpah saat musim panen dan agar dapat meningkatkan pendapatan masyarakat adalah dengan mengolah buah nanas menjadi produk olahan lain seperti kerupuk dan keripik. Dengan memperkenalkan cara mengolah buah nanas menjadi kerupuk dan keripik serta cara mengemas yang baik kepada masyarakat diharapkan dapat meningkatkan nilai jual buah nanas dalam bentuk produk olahan sehingga dapat meningkatkan pendapatan masyarakat.

1.3.Tujuan

Memperkenalkan dan memberikan pengetahuan tambahan kepada masyarakat di Desa Laeya tentang teknologi pengolahan buah nanas menjadi produk olahan seperti kerupuk dan keripik , sehingga dapat meningkatkan masa simpan dan nilai ekonomis dari buah

1.4.Manfaat

Masyarakat terutama kelompok Wanita tani dan PKK dapat mengetahui dan menerapkan teknologi pengolahan buah nanas menjadi kerupuk nanas dan keripik nanas dan cara mengemasannya , sehingga diharapkan dapat meningkatkan pertumbuhan dan perkembangan industry

kecil dan industri rumah tangga di Desa Laeya Kecamatan Laeya Kab. Konawe Selatan

1.5. Target dan Luaran

Pengabdian Kepada masyarakat Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Sulawesi Tenggara yang dilibatkan dalam pengabdian kepada masyarakat ini 6 orang dosen yang sudah memiliki pengalaman yang cukup luas dalam pengabdian kepada masyarakat. Koordinasi dan komunikasi dalam pengabdian kepada masyarakat ini sangat didukung oleh pimpinan Fakultas serta dukungan pemanfaatan fasilitas laboratorium teknologi pangan yang akan dikembangkan. Latar belakang keilmuan dan pengalaman melaksanakan pengabdian kepada masyarakat masing-masing anggota Tim dapat saling mendukung dan akan sangat membantu kelancaran dan transfer paket teknologi ini kepada mitra usaha khususnya dan masyarakat luas pada umumnya.

Disamping itu juga keterlibatan 4 orang mahasiswa dari program studi Teknologi Hasil Pertanian akan sangat membantu kelancaran pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini. Pelaksanaan kegiatan akan dikoordinasikan oleh ketua tim dengan dibantu oleh anggota dan mahasiswa yang memiliki keterampilan dibidang pengolahan hasil pertanian. Manfaat bagi mahasiswa akan lebih menambah pengalaman mahasiswa dan meningkatkan kepedulian mahasiswa terhadap lingkungan sosialnya. Mahasiswa dapat terlibat langsung dengan masyarakat sehingga diharapkan akan memperoleh pengalaman berharga yang tidak akan didapatkan di dunia kampus.

Luaran yang dicapai dalam pengabdian ini meliputi Haki, berita melalui media online, bahan ajar, MOA dengan kepala Desa dan Mitra dan bahan ajar

II. METODE PELAKSANAAN

2.1. Metode

1. Memberikan ceramah dan mengajarkan kepada masyarakat tentang manfaat dan kegunaan kandungan gizi buah nanas dan olahannya bagi tubuh.
2. Memberikan pelatihan cara memilih buah nanas yang sesuai untuk diolah menggunakan alat alat yang sederhana, bahan yang mudah didapat dan teknologi yang sederhana.
3. Memberikan pelatihan kepada masyarakat cara membuat keripik nanas, kerupuk nanas dan cara mengemas sehingga dapat meningkatkan daya jual dari buah nanas

III. HASIL DAN PEMBAHASAN.

3.1. Pelaksanaan Kegiatan

Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat (PKM) telah dilaksanakan dalam waktu 1 bulan dari September sampai Oktober 2020 dengan gambaran sebagai berikut: tahap pertama, tahap perijinan dan pendekatan mitra, tahap ini dilakukan mulai Agustus sampai September 2022. Tahap pertama Tim melakukan survey ke Desa Laeya Kecamatan Laeya Kabupaten Konawe selatan dan mengajukan perizinan keKepala Desa.

Tahap ke dua adalah sosialisasi ke warga tentang adanya PKM pada Ibu-Ibu PKK pada akhir Agustus 2022. Tahap ke tiga pelaksanaan pelatihan pembuatan kerupuk dan keripik nanas serta cara pengemasan yang baik Kegiatan pelatihan disajikan pada gambar 3 dan 4 dibawah ini

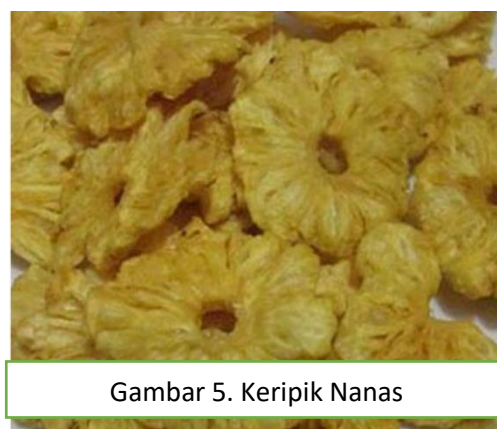


Gambar 3. Pertemuan dan Penandatanganan MOA dengan Kepala Desa

3. 2. Luaran



Gambar 4. Kerupuk Nanas



Gambar 5. Keripik Nanas



IV. KESIMPULAN DAN SARAN

4.1. Kesimpulan

1. Pengetahuan dan pemahaman Ibu-Ibu PKK di Desa Laeya Kecamatan Laeya Kabupaten Konawe Selatan meningkat pengetahuan dan keterampilan dalam pengolahan produk berbahan baku nanas menjadi kerupuk dan keripik nanas
2. Kegiatan dapat dikatakan berhasil, karena dapat terlaksana dengan baik dan respon masyarakat yang tinggi yang terlihat dari keaktifan peserta selama diskusi dan pelatihan berlangsung.

4.2.Saran

Melihat respon masyarakat yang tinggi terhadap pelatihan pengolahan buah nanas menjadi kerupuk dan keripik dan cara pengemasannya di Desa Laeya Kecamatan Laeya Kabupaten Konawe Selatan maka dipandang perlu untuk melakukan kegiatan serupa di daerah-daerah lain. Kegiatan ini akan lebih bermanfaat apabila dilakukan secara simultan dengan penyuluhan mengenai pemasaran dari produk yang dihasilkan.

DAFTAR PUSTAKA

- Astawan, M. dan M. Wahyuni A., 1991, Teknologi Pengolahan Pangan Nabati Tepat guna, Akademika Pressindo, Jakarta.
- Estiasih, T. & Ahmadi, K. (2009).Teknologi Pengolahan Pangan. PT Bumi Aksara.Jakarta.
- Fachruddin, L. (2008). Membuat Aneka Selai. Kanisius. Yogyakarta.
- Margono,T. (2000). Selai dan Jeli. PT Grasindo. Jakarta.
- Pujimulyani, D. (2009). Teknologi pengolahan sayur-sayuran & buah-buahan. Graha Ilmu. Yogyakarta
- Rukmana. dan Rahmat. 1996. Nanas Budidaya dan Pascapanen. Yogyakarta: Kanisus.