
Pelatihan Kewirausahaan Pengolahan Buah Nanas Menjadi Bahan Pelengkap Untuk Produk Makanan Pada Risma Al Furqon Pekalongan

| Diterima: 31 Juli 2024

| Direview: 08 Agustus 2024

| Disetujui: 20 Agustus 2024

***Durotun Nasikah¹, Fitriani², Nina Lelawati³, Elmira Febri Damayanti⁴**
Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Muhammadiyah Metro^{1,2,3}

*E-mail: durotunnasika82@gmail.com

ABSTRAK

Pemanfaatan buah nanas menjadi makanan olahan maupun bahan pelengkap produk makanan merupakan potensi yang sangat besar terhadap suatu daerah penghasil buah nanas di Indonesia. Peluang pengolahan buah nanas menjadi bahan utama maupun bahan pelengkap dalam produk makanan sangat besar. Buah nanas selain dapat di makan langsung, juga dapat diolah menjadi selai nanas, yang selai nanas banyak digunakan sebagai bahan pelengkap untuk produk makanan seperti cookies, bolu, bahkan dapat diolah menjadi keripik dengan rasa yang sangat lezat. Risma Al-Furqon merupakan perkumpulan Remaja Islam Masjid di desa Gantimulyo Pekalongan yang kegiatan perkumpulan Risma nya cukup aktif, namun kegiatan pelatihan kewirausahaan untuk pengembangan bagi remaja setempat sangat jarang dilaksanakan.

Pengabdian ini bertujuan untuk memberikan pelatihan kewirausahaan bagi RISMA Al Furqon untuk mengembangkan jiwa kewirausahaan dengan membuat selai nanas dan pembuat produk makanan dari bahan selai nanas yang nantinya dapat di perjual belikan guna mendapatkan penghasilan bagi anak muda. Adapun metode pelaksanaan dalam pelatihan ini yaitu terdiri dari 4 tahap yang meliputi tahap perencanaan, tahap persiapan, tahap pelaksanaan dan tahap evaluasi. Target jangka pendek program ini adalah terselenggaranya kegiatan pengabdian ini yang diharapkan dapat menjadi salah satu alternatif kegiatan kewirausahaan bagi RismaAl Furqon.

Kata Kunci: Kewirausahaan, Buah Nanas, Produk Olahan Nanas, Lampung

ABSTRACT

The use of pineapple fruit as processed food or complementary ingredients for food products has enormous potential for pineapple producing areas in Indonesia. The opportunity for processing pineapple into a main ingredient or complementary ingredient in food products is very large. Besides being able to eat directly, pineapple fruit can also be processed into pineapple jam, where pineapple jam is widely used as a complementary ingredient for food products such as cookies, sponge cake, and can even be processed into chips with a very delicious taste. Risma Al-Furqon is an Islamic Youth Mosque association in Gantimulyo Pekalongan village whose Risma association activities are quite active, but entrepreneurship training activities for development for local teenagers are very rarely carried out.

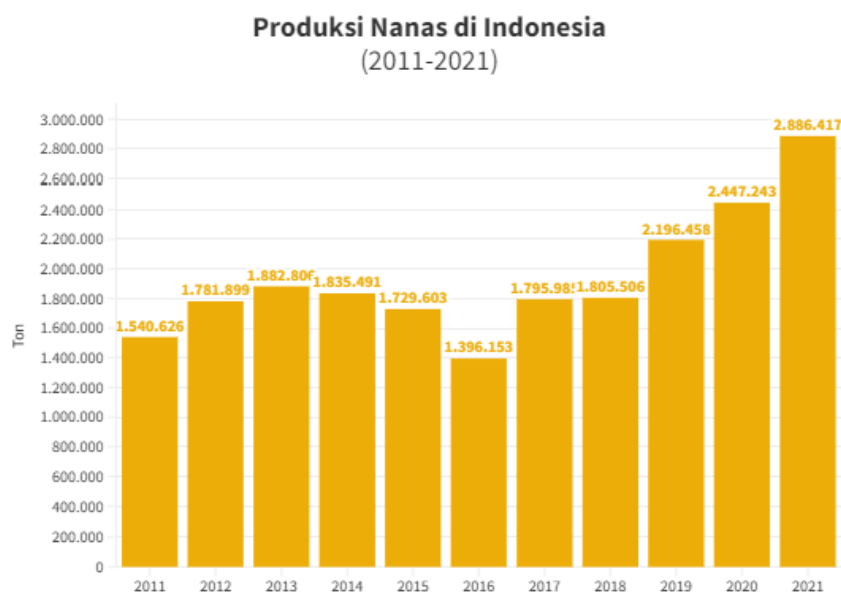
This service aims to provide entrepreneurship training for RISMA Al Furqon to develop an entrepreneurial spirit by making pineapple jam and making food products from pineapple jam which can later be sold to earn income for young people. The implementation method in this training consists of 4 stages which include the planning stage, preparation stage, implementation stage and evaluation stage. The short-term target of this program is the implementation of this service activity which is expected to become an alternative entrepreneurial activity for RismaAl Furqon.

Keywords: Entrepreneurship, Pineapple, Processed Pineapple Products, Lampung

PENDAHULUAN

Indonesia sebagai negara agraris karena mayoritas penduduk Indonesia adalah petani atau berada disektor pertanian, tak dipungkiri lagi Indonesia kaya akan sumber daya alamnya termasuk mudah mencari buah- buahan salah satunya adalah buah Nanas. Nanas merupakan salah satu buah tropis yang diperkirakan berasal dari Amerika Selatan. Meski demikian, buah dengan rasa masam dan segar tersebut banyak tumbuh di Indonesia.

Badan Pusat Statistik (BPS) melaporkan, produksi nanas di Indonesia mencapai 2,89 juta ton pada 2021. Jumlah tersebut tumbuh 17,95% dibandingkan pada tahun sebelumnya yang sebesar 2,45 juta ton. Melihat trennya, produksi nanas sempat turun sejak 2014-2014, tapi kembali meningkat sejak 2017-2021. Produksi nanas paling banyak mencapai 2,89 juta ton pada 2021. Sementara, produksi terendah sebesar 1,4 juta ton pada 2016. Berdasarkan wilayahnya, Lampung menjadi penghasil nanas terbesar di Indonesia sebesar 705.883 ton pada 2021. Jumlah tersebut setara dengan 24,46% dari total produksi nanas Indonesia sepanjang tahun lalu. Sumatera Selatan berada di posisi kedua dengan produksi nanas sebesar 476.074 ton. Kemudian, produksi nanas di Riau dan Jawa Tengah masing-masing sebesar 354.878 ton dan 344.852 ton.



Gambar I. Produksi Nanas di Indonesia
Sumber, BPS 2022

Buah nanas mengandung antioksidan yaitu vitamin A dan C. Kandungan nutrisi lainnya pada nanas adalah fosfor, kalsium, kalium, zat besi, magnesium, mangan, thiamin, serat, natrium, dan gula buah (sukrosa). Buah nanas juga sangat rendah kalori. Pasalnya, di dalam satu porsi buah nanas segar hanya mengandung 82 kalori. Buah nanas yang kaya manfaat ini dapat dimakan langsung sebagai buah yang kaya vitamin dan diolah menjadi bahan makanan langsung maupun bahan makanan tambahan diantaranya menjadi keripik nanas, selai nanas, es krim nanas, asinan, bolu nanas dan masih banyak yang lainnya. Risma Al Furqon merupakan perkumpulan Remaja Islam Masjid yang memiliki kegiatan yang aktif didesanya, namun belum banyak kegiatan pelatihan kewirausahaan dilaksanakan disana. Bagi remaja memiliki keterampilan *softskill dan Hardskill* dapat membantu kedepan untuk menciptakan sebuah produk yang nantinya dapat menjadi alternative sumber dalam menciptakan sebuah produk yang nantinya dapat menghasilkan dan bermanfaat bagi meningkatkan perekonomian bagi remaja didaerah Lampung Timur.

Berdasarkan pada uraian di atas, program pengabdian masyarakat kepada RISMA Al Furqon akan dilaksanakan oleh TIM Pengabdian UM Metro dengan bekerja sama dengan UKM Roti Cantik sebagai rekanan untuk memberikan pelatihan kepada anggota Risma Untuk membuat selai nanas dan produk kue kering dan bolu dengan selai buah nanas sebagai bahan pelengkap nya. Pelatihan ini tidak hanya memberikan pelatihan secara mengenai teknik pembuatan produk makan tetapi juga memberikan gambaran tentang harga jual produk berdasarkan Harga Pokok Produksi (HPP) sehingga anggota Risma tidak hanya dapat membuat makanan tetapi juga bisa menentukan harga jual produk yang diproduksi. Kedepannya output dari pelatihan ini dapat menciptakan UKM baru didesa Adijaya Pekalongan dan memasarkan hasil produknya yang produknya di gemari oleh masyarakat

METODE PELAKSANAAN

Kegiatan pelatihan Kewirausahaan yang akan dilaksanakan di RISMA AI – Furqon Pekalongan dengan melalui tahapan-tahapan sebagai berikut:

Observasi

Pelaksanaan survei dilaksanakan pada tanggal 08 Desember 2023 yang ini dilakukan untuk menyampaikan maksud, tujuan dan permohonan izin untuk pelaksanaan kegiatan Pelatihan Kewirausahaan Pengolahan Buah Nanas Sebagi Bahan Pelengkap Produk Makanan pada RISMA AI Furqon Pekalongan Lampung Timur.

HASIL PEMBAHASAN DAN DAMPAK

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilakukan di salah satu rumah anggota Risma AI Furqon Desa Gantimulyo Kecamatan Pekalongan. Kegiatan dimulai dengan melakukan persiapan kemudian proses pembuatan selai nanas dengan menggunakan blender atau food processor kemudian dimasak sampai menjadi selai nanas yang nikmat.

Peserta pelatihan yang merupakan anggota risma sangat antusias dalam kegiatan ini. Hal ini dikarenakan kegiatan ini dilakukan dengan langsung praktik pembuatan olahan nanas menjadi selai dan pembuaan kue.

Hasil kegiatan pengabdian ini secara garis besar mencakup 2 komponen yaitu :

1. Ketercapaian pelatihan kewirausahaan selai nanas dan produk dengan bahan Pelengkap selai nanas seperti kue kering dan kue basah (bolu).
2. Kemampuan peserta dalam publikasi terkait pemasaran produk (*digitalisasi marketing*) agar lebih dikenal oleh masyarakat sehingga dapat membantu meningkatkan pendapatan bagi Remaja Risma AI Furqon.

Ketercapain pelatihan pembuatan selai nanas secara umum sudah baik, yang ditunjukkan antusias dari peserta pelatihan. Peserta tidak hanya melihat pembuatannya saja tetapi ikut serta dalam pembuatan produk. Sehingga dapat disimpulkan bahwa tujuan kegiatan ini dapat dicapai.

Ketercapaian materi terkait pemasaran produk pada kegiatan ini cukup baik, karena materi telah disampaikan secara keseluruhan. Materi yang telah disampaikan yaitu tentang pemasaran produk (*digitalisasi marketing*).

SIMPULAN

Dari kegiatan pelatihan ini dapat kami simpulkan sebagai berikut:

1. Ketercapaian pelatihan kewirausahaan selai nanas dan produk dengan bahan Pelengkap selai nanas seperti kue kering dan kue basah (bolu).
2. Kemampuan peserta dalam publikasi terkait pemasaran produk (*digitalisasi marketing*) agar lebih dikenal oleh masyarakat sehingga dapat membantu meningkatkan pendapatan bagi Remaja Risma Al Furqon.

UCAPAN TERIMA KASIH

Kegiatan pelatihan kewirausahaan pengolahan buah nanas menjadi bahan pelengkap untuk produk makanan pada risma al furqon Pekalongan atas dukungan dana dari OPR Universitas Muhammadiyah Metro dan dukungan serta sarana dan prasarana kegiatan oleh Kelompok Tani Hijau Daun Kelurahan Karangreja

DAFTAR PUSTAKA

Ansel.(2008). *Pengaruh Ekstrak Buah Nanas 100%*. Bandung: Pustaka Dispusip

2. AAK.1995. *Kimia dan Teknologi Pengolahan Nanas*. Bandung: BP

Nurbiyati, Titik, and Agus Hindarto Wibowo. 2014. "Pentingnya Memilih Jajanan Sehat." *Jurnal Inovasi Dan Kewirausahaan* 3 (3): 192–96.

Wijiastuti, L., 2011, *Aktivitas Antibakteri Ekstrak Etanol Kulit Buah Jeruk Manis (Citrus sinensis (L.) Osbeck) terhadap Staphylococcus aureus dan Escherichia coli Multiresisten serta Brine Shrimp Lethality Test*, Universitas Muhammadiyah Surakarta, Surakarta.

Saputra.Y, Hertati.L, Puspitawati.L, Gantino.R, Ilyas.M.(2021). *Pengembangan Kuliner Kue Lumpang Khas Daerah Lahat Guna Melestarikan Kuliner Asli Daerah*. *Jurnal Pengabdian dan Pemberdayaan Masyarakat*, 2(1), 46-52. <https://doi.org/10.46963/ams.v2i1.335>

April Riska, Dkk. Pelatihan Pengolahan Pangan Lokal Berbahan Baku Nanas Program MBKM KKN Tematik Indo Global Mandiri. Jurnal Pengabdian Mandiri. 2023

Hadiyatul Rodiah, dkk. *Pelatihan Pengolahan Buah Nanas Untuk Meningkatkan Kreativitas dan Produktifitas IRT Di Desa Masbagik Lombok Timur*. Jurnal Abdi Populika Vol. 04 No. 1, Januari 2023, Hal 29-35