

## **DIVERSIFIKASI PENGOLAHAN BUAH NENAS DESA GALANG DALAM MENINGKATKAN PENDAPATAN PETANI NENAS**

**Ekawati<sup>1)</sup>, Sondang Sylvia Manurung<sup>2)</sup>, Ellyta<sup>1)</sup> dan Donna Youlla<sup>1)</sup>**

<sup>1)</sup>Prodi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Panca Bhakti

<sup>2)</sup>Prodi Teknik Sipil Fakultas Teknik Universitas Panca Bhakti

Email : [ekawatiupb@gmail.com](mailto:ekawatiupb@gmail.com)

### **ABSTRACT**

Pineapple is one of the tropical fruit which consume by society because of the price is cheap, easily to get, high nutrition and easily cultivated. The partners of the dedication were Mitra Tani 1 Farmer's Group and Galang Jaya Farmer's Group. The objectives and special targets from the IbM was to establish and to develop the partner capability to process the pineapple become high valuable processed product namely: jam, lunckhead and nata de pina. Methods used in the program include: consultation, training and counseling assistance. Application of the methods to partner were: (1) Education of community through extension that aims to improve understanding partner about the economics benefit if they processed the product, (2) training the partners to process the pineapple become jam, lunckhead, and nata de pina, (3) facilitation and consultation in order to register the product, (4) Combination the diffusion of technology, education and training to improve competitiveness the product through packaging. The result of the program was the increase of knowledge from the partners about jam and lunckhead pineapple and the partners have a permission of household product (PIRT) from health Department of Pontianak Disctrict.

**Keywords :** Pengolahan, Diversifikasi buah nenas, Nata de Pina

### **PENDAHULUAN**

Wilayah Kalimantan merupakan wilayah yang sebagian besar tanahnya merupakan tanah gambut. Kondisi ini ternyata mempunyai potensi yang sangat besar untuk lahan pengembangan daerah agribisnis hortikultura. Salah satu tanaman hortikultura yang cocok berkembang di lahan ini adalah tanaman Nenas.

Tanaman nenas dalam pembudidayaannya memang membutuhkan tanah yang gembur dan kaya akan bahkan organik, seperti yang terkandung dalam tanah gambut.

Disamping itu, tanaman Nenas juga membutuhkan curah hujan yang merata sepanjang tahun dengan suhu optimum 32°C, sesuai dengan kondisi geografis di wilayah Kalimantan, khususnya Kalimantan Barat yang dilalui oleh garis Khatulistiwa.

Tanaman nenas dapat tumbuh baik pada iklim agak kering – basah, dataran rendah, kondisi tanah gembur dan drainase baik. Sebagian wilayah Kalimantan memenuhi beberapa persyaratan tersebut sehingga cukup potensial untuk dikembangkan.

Nenas merupakan salah satu jenis buah-buahan tropis yang banyak dikonsumsi masyarakat baik karena harganya murah, mudah didapat, kandungan gizi cukup tinggi, dan mudah dibudidayakan. Buah nenas memiliki kadar air yang tinggi hingga mencapai kurang lebih 80-90 % sehingga mudah sekali mengalami perubahan fisik, kimia maupun fisiologis. Dengan demikian apabila tidak segera dipasarkan atau dilakukan penanganan lebih lanjut maka mutunya akan cepat menurun. Dengan mengolah buah nenas menjadi beraneka ragam hasil olahan maka daya simpan bisa lebih lama, mengurangi resiko busuk, dan dapat memperluas jangkauan pemasaran.

Kalimantan Barat, khususnya di Kabupaten Pontianak lebih spesifik lagi di Desa Galang Kecamatan Sungai Pinyuh merupakan sentral pembudidayaan tanaman Nenas. Berdasarkan data yang telah dirilis BPS Kalimantan Barat, Kabupaten Pontianak mampu menghasilkan produksi sebesar 11.969 Ton buah nenas (Badan Pusat Statistik, 2017). Merupakan penyumbang terbesar produksi nenas di Kalimantan Barat setelah Kabupaten Kubu Raya yang mampu menghasilkan produksi sebesar 13.298 ton.

Desa Galang memiliki luas wilayah 14.260 ha dimana luas tanah datar yaitu 775 ha dan 500 ha diantaranya berjenis tanah organosol/gambut, sejumlah 341 ha tanah gambut tersebut sudah digunakan untuk budidaya tanaman nenas dengan jumlah produksi 3 ton/ha (Galang, 2017).

Mengingat masih terbukanya potensi pengembangan hortikultura khususnya nenas di desa Galang maka peluang bagi petani nenas desa Galang masih terbuka lebar untuk menjadikan komoditas nenas sebagai komoditas andalan di Kabupaten Pontianak.

Namun hal ini tidak bisa terwujud dikarenakan produksi tinggi dalam bentuk buah segar nenas tidak diimbangi dengan permintaan. Permintaan melonjak hanya pada waktu-waktu tertentu yaitu pada saat menyambut perayaan keagamaan seperti natal, idul fitri, idul adha dan imlek, dikarenakan konsumen menggunakan buah nenas untuk bahan baku dalam pembuatan kue hari raya.

## **KHALAYAK SASARAN**

Kelompok tani yang dipilih menjadi sasaran dalam kegiatan pengabdian ini adalah kelompok tani mitra tani 1 dan kelompok tani galang jaya. Kelompok tani mitra tani 1 beranggotakan 20 orang dengan total luas lahan 40 ha, sedangkan

kelompok tani galang jaya beranggotakan 29 orang dengan total luas lahan 100 ha. Budidaya tanaman nenas ini dilakukan secara tradisional dan sudah lama diusahakan oleh masyarakat di desa Galang bahkan ada yang sudah turun temurun. Rata-rata mereka sudah mengusahakan tanaman nenas ini sejak 20 – 30 tahun yang lalu.

Permasalahan yang dihadapi petani nenas desa Galang dari segi produksi dan manajemen, yaitu diantaranya produksi buah yang tinggi tidak diimbangi dengan meningkatnya permintaan sehingga menyebabkan banyak buah nenas yang busuk pada saat tertentu terutama pada saat musim panen; fluktuasi harga yang tidak menentu; pengetahuan dan keterampilan petani belum memadai baik dalam hal pasca panen dan teknologi pengolahan buah nenas; kelembagaan lain sebagai penunjang agribisnis seperti koperasi, perbankan dan mitra usaha belum dimanfaatkan dan belum sepenuhnya berperan.

Diantara masalah-masalah tersebut diatas, kesepakatan bersama antara tim pengabdian dan ketua kelompok tani dan PPL bahwa permasalahan prioritas yang dihadapi petani yaitu bagaimana mengatasi buah nenas yang tidak terserap oleh pasar untuk tetap bisa memberikan

pendapatan bagi petani nenas sedangkan disisi lain adalah masih sedikit masyarakat yang memiliki keterampilan cara dan pengolahan buah nenas menjadi suatu produk olahan agar dapat memperpanjang masa simpannya juga guna meningkatkan harga jualnya. Demikian pula dengan pengetahuan yang sedikit tentang cara pengemasan produk olahan yang baik, supaya produk dapat bertahan lebih lama, harga jual lebih tinggi dan menarik konsumen.

Dari paparan dan analisa permasalahan yang telah dipaparkan tim pengabdian memelopori untuk dilakukannya program pengabdian bagi masyarakat dalam diversifikasi pengolahan buah nenas di desa galang Kecamatan Sungai Pinyuh Kabupaten Pontianak dalam rangka meningkatkan nilai jual produk nenas dan meningkatkan kesejahteraan petani nenas.

Secara umum program pengabdian ini bertujuan untuk mengenalkan teknologi pengolahan buah nenas menjadi selai nenas, dodol nenas dan nata de pina dan pelatihan pengemasan hasil produk olahan menjadi lebih menarik bagi petani desa Galang Kecamatan Sungai Pinyuh Kabupaten Pontianak.

Sedangkan Manfaat yang diharapkan dari kegiatan ini adalah petani nenas Desa

Galang mampu mengolah buah nenas menjadi beraneka ragam hasil olahan maka daya simpan bisa lebih lama, mengurangi resiko busuk, dan dapat memperluas jangkauan pemasaran sehingga dapat meningkatkan pendapatan petani nenas di Desa Galang Kecamatan Sungai Pinyuh.

### **METODE PELAKSANAAN**

Penyuluhan dan pelatihan pengolahan buah nenas menjadi selai nenas, dodol nenas dan nata de pina diselenggarakan di kediaman Bapak Sholeh beralamat di Jalan Galang No. 09 RT. 02/RW 01 Kecamatan Sungai Pinyuh Kabupaten Pontianak.

Program yang direncanakan dikatakan berhasil apabila dapat terlaksana dengan sukses dan memberikan *output* yang baik dan berkelanjutan. Tujuan dari kegiatan pengabdian ini adalah untuk membentuk dan mengembangkan kemampuan petani nenas dalam mengolah buah nenas menjadi produk hasil olahan yang mempunyai nilai jual yang tinggi.

Dalam mewujudkan tujuan tersebut maka tim menggunakan beberapa metode guna mengatasi permasalahan yang telah disepakati bersama antara tim dengan ketua-ketua kelompok tani di desa galang

dan PPL yaitu minimnya pengetahuan petani terutama dalam teknologi pengolahan buah nenas menjadi produk yang bernilai lebih guna mengantisipasi tidak terserapnya buah nenas yang dihasilkan petani oleh pasar baik pasar lokal, kabupaten maupun propinsi sehingga mengakibatkan buah nenas tersebut busuk dan tidak termanfaatkan.

Metode yang diterapkan diantaranya penyuluhan, pelatihan, pendampingan kegiatan. Aplikasi dari metode-metode tersebut adalah:

1. Penyuluhan yang bertujuan untuk meningkatkan pemahaman petani tentang manfaat ekonomi yang akan mereka peroleh dari kegiatan pengolahan buah nenas.
2. Penyuluhan dan pelatihan tentang pengolahan buah nenas menjadi selai nenas, dodol nenas dan nata de pina dengan kemasan yang lebih tahan lama
3. Pendampingan program pendaftaran atau registrasi produk selai nenas, dodol nenas dan nata de pina.
4. Pelatihan tentang peningkatan daya saing produk hasil olahan melalui kegiatan pengemasan/packing produk hasil olahan nenas.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

### **Tahapan Penyuluhan dan Pelatihan Program**

Penyuluhan dan pelatihan pengolahan buah nenas bertujuan memberikan pengetahuan dan keterampilan pengolahan berbagai produk makanan dengan bahan dasarnya buah nenas yang dihasilkan oleh warga terutama buah nenas yang kualitas rendah dan buah nenas yang tidak laku dijual bahkan limbah nenas khusus untuk pengolahan nata de pina. Kegiatan ini dilakukan dengan demonstrasi dan praktek langsung oleh peserta mengenai cara pembuatan dodol nenas, selai dan minuman nata de pina. Selain itu mereka juga diajari cara pengemasan produk sehingga memiliki tampilan menarik, promosi dan pemasaran serta cara pembukuan sederhana segala aktivitas kegiatan usaha yang berkaitan dengan penerimaan dan pengeluaran dana.

Kegiatan penyuluhan dan pelatihan ini dilaksanakan dalam waktu 4 hari yaitu di rumah salah satu peserta pelatihan, yang dihadiri sebanyak 11 orang. Adapun materi pelatihan tersebut meliputi

#### **Pembuatan Selai Nenas**

Bahan yang diperlukan adalah sebagai berikut: 3 buah nenas yang telah matang, 600 gram gula pasir (sesuai selera

dan tingkat kematangan buah nenas), dan 3 cm kayu manis.

Cara Pengolahan: pertaman kupas buah nenas hingga bersih, hilangkan seluruh mata dan bagian tengahnya karena keduanya tidak enak untuk dimakan. Setelah dikupas bersih potong kecil-kecil buah nenas yang telah dikupas tersebut, kemudian blender jika menginginkan hasil yang lebih halus. Masak selai hingga airnya kering dan menyusut. Selama proses memasak selai harus selalu diaduk agar tidak gosong pada bagian bawahnya. Baru masukkan gula dan kayu manis, aduk terus hingga kesat dan kering. Setelah air cukup berkurang dan tekstur selai menyerupai pasta angkat dari pemanas kemudian dinginkan hingga seluruh uap panasnya hilang.

#### **Proses Pembuatan Dodol Nenas**

Bahan yang diperlukan adalah sebagai berikut: 2,5 kg Buah nenas matang (diparut), 1/4 kg Tepung beras ketan, 1 kg Gula Pasir atau sesuai selera, 100 gr mentega, 1 ltr santan kelapa.

Alat yang digunakan: Kompor, wajan anti lengket, pengaduk kayu, alat pamarut, box dan plastik kemasan, dan cetakan/baki, Pisau.

Cara Membuat Dodol Nenas: pertama nenas dikupas kulitnya dan dihilangkan matanya kemudian dicuci dan

diparut dengan parutan pepaya yang agak kasar supaya seratnya tetap terasa. Campurkan 2,5 kg daging buah nanas yang telah dihancurkan (diparut kasar), tepung ketan, 2 gr natrium benzoat sebagai pengawet, serta 1 kg gula pasir (jika nenasnya terasa sangat manis gula sebaiknya dikurangi) sisihkan. Kedua Masak santan kental hingga mendidih, masukkan bahan campuran (1) aduk hingga terbentuk adonan kental ( $\pm$  4-5 jam) dan tambahkan mentega, aduk hingga adonan tidak lengket di wajan. Dodol yang telah masak ditandai dengan warna agak kecoklatan. Angkat dan masukkan dalam cetakan. Apabila sudah dingin, dipotong-potong dengan ukuran sesuai selera kemudian dikemas dengan plastik. Masukkan dalam box kemasan dan beri label.

#### **Proses Pembuatan Nata de Pina**

Bahan yang diperlukan: Air nenas, biakan murni *Acetobacter xylinum*, Pupuk ZA/Amonium Sulfat, Asam Asetat Glasial, dan gula pasir.

Alat yang diperlukan : Kompor, panci, pengaduk, corong plastik, baki/loyang plastik, gayung plastik, gelas ukur, timbangan, alat pengukur PH, pisau stainless, talenan, koran bekas, gelang karet, air bersih, rak/tempat fermentasi,

kantung plastik/botol plastik, laminating press, ruang inkubasi

Cara membuat Nata de pina meliputi: a) Pembuatan biakan murni atau starter (Warisno, 2004). Caranya: kupas 6 kg nenas matang, lalu cuci bersih, potong kecil-kecil, haluskan menggunakan blender, kemudian peras hingga sari buahnya habis. Campur air perasan nenas dengan 3 liter air dan 1 kg gula, aduk hingga semua bahan tercampur rata, lalu rebus. Masukkan bahan biakan tadi ke dalam botol jar yang sudah disterilkan, lalu tutup dengan kertas dan ikat dengan karet. Biarkan botol-botol yang berisi bahan biakan di dalam ruang fermentasi selama 2 minggu. Setelah dua minggu akan terbentuk lapisan tipis yang berwarna putih yang dinamakan *Acetobacter xylinum*. b) Pembuatan nata de pina, caranya: air nenas juga bisa diperoleh dari limbah buah nenas yaitu kulit, mata nenas (Suryani, 2009). Rebus 10 liter air nenas, gula pasir sebanyak 10% dan Amonium Sulfat 0,1 % diatas api yang besar hingga mendidih sambil terus diaduk. Setelah mendidih selama 15 menit, tambahkan gula pasir sebanyak 10% dan Amonium Sulfat 0,1 % serta 0,1% asam cuka. Aduk hingga larutan tercampur rata. Larutan ini harus memiliki pH 3-4. Dalam keadaan masih panas atau

suam-suam kuku, tuangkan larutan tersebut ke dalam baki atau loyang menggunakan gayung. Setiap baki diisi satu gayung larutan (sekitar 1 liter). Setelah agak dingin, simpan baki di dalam rak fermentasi. Tutup baki dengan kertas koran bersih dan diikat dengan karet gelang. Biarkan selama 24 jam. Tambahkan starter ke dalam baki yang berisi larutan dengan cara membuka sedikit kertas koran bagian sudutnya, lalu tuangkan starter sebanyak 50-100 ml ke dalam larutan setiap baki. Tutup dan ikat kembali. Simpan di ruang inkubasi dan biarkan selama 1 minggu. c) Memanen nata de pina. Caranya: Setelah satu minggu diinkubasi/diperam akan terbentuk nata de pina siap panen. Buka tutup kertas, lalu keluarkan loyang dari ruang fermentasi, ambil nata de pina dan kumpulkan dalam satu wadah. Cuci nata de pina dengan air bersih yang mengalir beberapa kali hingga rasa asamnya hilang atau bisa juga dengan direndam selama 2 malam dimana airnya selalu diganti. Jika dirasakan Nata de pina yang sudah bersih, kenyal, dan tidak berbau kecut di potong dadu dengan ukuran 1 x 1 cm. Kemudian rebus nata de pina ditambah daun pandan hingga airnya mendidih, buang air rebusan. Lakukan hingga nata de pina dirasakan tidak berbau asam kemudian

tiriskan. Setelah itu dididihkan air bersama gula pasir, esense dan benzoat, dengan perbandingan 3 liter air bersih, satu kg gula pasir dan 1 gr benzoat. Masukkan nata de pina ke dalam air yang sedang mendidih, setelah sepuluh menit, rebusan nata de pina diangkat dan didinginkan. Kemas nata de pina dalam gelas plastik atau plastik transparan, dan di beri label yang menarik.

### **Dampak Kegiatan**

#### **Peningkatan Pengetahuan dan Keterampilan Petani Nenas**

Hasil wawancara, pre test dan post test yang dilakukan terhadap peserta pelatihan bertujuan untuk mengetahui seberapa jauh perubahan pengetahuan keterampilan peserta pelatihan. Menurut Soekidjo Notoatmodjojo (1991) dalam Ekawati (2013) bahwa keberhasilan pelaksanaan program suatu pelatihan dapat dikatakan sukses apabila dalam diri peserta pelatihan tersebut terjadi suatu proses transformasi dalam : (1) Peningkatan kemampuan dalam melaksanakan tugas, dan (2) Perubahan perilaku yang tercermin pada sikap, disiplin dan etos kerja. Sedangkan Kaswan (2011) mengemukakan bahwa pelatihan merupakan proses untuk meningkatkan pengetahuan dan

keterampilan. Pelatihan merupakan wadah pembelajaran untuk meningkatkan pengetahuan, kemampuan, keahlian dan sikap berkaitan dengan tugas dan tanggung jawab karyawan (Rachmawati, 2008).

Setelah mengikuti pelatihan pengolahan buah nenas menjadi beberapa produk olahan maka hasil kegiatannya adalah peserta pelatihan bertambah pengetahuannya, keterampilan dan adanya perubahan perilaku peserta. Sebelum pelaksanaan kegiatan pelatihan pengolahan nenas menjadi beragam produk olahan nenas seperti selai nenas dan dodol nenas, peserta pelatihan belum pernah melakukan kegiatan produksi yang tujuannya komersil dikarenakan mereka belum yakin terhadap produk tersebut berkaitan dengan rasa, mutu, dan penampilan produk. Sedangkan untuk produk olahan nata de pina peserta pelatihan baru mengenal nata de pina dan merupakan sesuatu yang baru bagi mereka.

Setelah pelatihan, peserta mendapat pengetahuan dan keterampilan cara pengolahan nenas menjadi produk olahan selai, dodol dan nata de pina yang baik dan mengemasnya dengan menarik. Peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta merupakan salah

satu faktor yang berpengaruh terhadap tingkat minat peserta untuk menerapkan teknologi hal tersebut memotivasi mereka untuk memproduksi dan menjual produk olahan nenas terutama pada saat harga nenas turun dan banyak nenas segar yang tidak laku terjual.

Dalam hal pengelolaan manajemen mitra telah mampu menerapkan manajemen dan sistem pembukuan sederhana, meliputi pencatatan kegiatan harian baik catatan pengeluaran maupun pemasukan yang menyangkut kegiatan produksi pengolahan buah nanans. Diharapkan melalui informasi keuangan dapat diketahui kinerja perusahaan dan dapat digunakan untuk data pendukung mengajukan Kredit di Bank atau investor.

### **Peningkatan Pendapatan Peserta**

Kegiatan pengabdian ini dirasakan memberikan manfaat yang besar terhadap peserta dalam meningkatkan pendapatan keluarga, dimana mereka telah mampu menghasilkan produk olahan nenas menjadi selai nenas dan dodol nenas serta minuman nata de pina, dan sudah dijual.

Berdasarkan analisis usaha bahwa Kebutuhan satu resep selai nenas yang dapat menghasilkan 1 kg selai adalah 1,5 kg (3 buah nenas), dan 0,6 kg gula. Sedangkan kebutuhan satu resep dodol nenas yang dapat menghasilkan 2 kg

dodol nenas adalah 2,5 kg nenas, ¼ kg tepung ketan, 1 kg gula pasir atau sesuai selera, 0,5 ons mentega dan 1 liter santan kelapa.

Biasanya selai nenas dan dodol nenas dalam satu kali pemasakan (produksi) menggunakan 7-9 resep dalam satu wajan besar, hal ini dilakukan guna mengefisienkan waktu dan tenaga.

Adapun rincian biaya, penerimaan dan keuntungan adalah seperti pada Tabel 1 dapat dilihat bahwa usaha pengolahan selai nenas dan dodol nenas memberikan keuntungan sebesar Rp. 17.800/kg selai nenas dan Rp. 23.500/kg dodol nenas. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Biaya Produksi, Penerimaan dan Keuntungan Setiap 1 Kg Produk Olahan Selai Nenas dan Dodol Nenas

| No | Keterangan                     | Jml/Satuan              | Total (Rp)               |
|----|--------------------------------|-------------------------|--------------------------|
| 1  | <b>Produk Selai Nenas</b>      |                         |                          |
|    | Buah nenas                     | 3 buah                  | 7.500                    |
|    | Gula pasir                     | 0,6 kg                  | 7.200                    |
|    | Tenaga Kerja                   | Paket                   | 8.000                    |
|    | Bahan pengemasan/packing       | Paket                   | 2.000                    |
|    | Bahan bakar                    | Paket                   | 2.500                    |
|    | <b>Total Biaya</b>             |                         | 27.200                   |
|    | Pendapatan (Produksi x Harga)  | 1 kg selai x Rp. 45.000 | 45.000                   |
|    | Keuntungan R/C per 1Kg produk  | 1 kg produk selai nenas | 17.800<br>1,65           |
| 2  | <b>Produk Dodol Nenas</b>      |                         |                          |
|    | Buah nenas                     | 5 Buah                  | 12.500                   |
|    | Gula pasir                     | 1 kg                    | 12.000                   |
|    | Santan kelapa                  | 1 liter                 | 10.000                   |
|    | Tepung ketan                   | ¼ kg                    | 4.000                    |
|    | Mentega                        | ½ ons                   | 2.000                    |
|    | Bahan pengemasan/packing       | Paket                   | 2.000                    |
|    | Bahan Bakar                    | Paket                   | 2.500                    |
|    | Tenaga kerja                   | Paket                   | 8.000                    |
|    | <b>Total Biaya</b>             |                         | 53.000                   |
|    | Pendapatan                     | 2 kg x Rp. 50.000       | 100.000                  |
|    | Keuntungan R/C per 1 Kg Produk | 2 kg<br>1 kg            | 47.000<br>23.500<br>1,89 |

Sumber: Data primer diolah, 2017

Selain itu, adanya merek yang didisain menarik mendukung dalam kegiatan pemasaran. Brand (merek) merupakan salah satu bagian terpenting dari suatu produk. Merek dapat menjadi suatu nilai tambah bagi produk baik itu produk yang berupa barang maupun jasa.

Merek merupakan nama, istilah, tanda, simbol, disain, atau kombinasi dari seluruhnya yang bertujuan sebagai identifikasi dan pembeda barang atau jasa suatu kelompok penjual (Kotler & Keller 2009). Berdasarkan konsultasi tim dengan peserta pelatihan, disepakati merek yang akan digunakan adalah “Mekar Sari”. Kekuatan merek dari ini adalah bahwa merek tersebut sudah didukung oleh adanya ijin yang dikeluarkan oleh Dinas Kesehatan setempat dalam bentuk ijin PIRT. Tim pengabdian memfasilitasi produk yang diproduksi oleh peserta untuk didaftarkan atau registrasi pada instansi terkait keamanan pangan yaitu Dinas Kesehatan dan kemudian diperkuat dengan keluarnya ijin Produksi Industri Rumah Tangga (PIRT) dari Dinas Kesehatan setempat memberikan rasa aman dalam memproduksi selanjutnya.

Adapun ijin produk tersebut adalah:

1. Dodol nenas dengan nomor PIRT : 214610401036119

2. Selai nenas dengan nomor PIRT : 214610402036119
3. Minuman Nata de Pina dengan nomor PIRT : 214610403036119

Diantara produk yang sudah dihasilkan dari pelatihan pengolahan buah nenas seperti tercantum pada Gambar 1 Berikut ini.



Gambar 1. Produk olahan nenas (selai nenas dan dodol nenas)

## **KESIMPULAN**

Dari hasil kegiatan Pengabdian Pada Masyarakat yang telah dilakukan dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut :

1. Kegiatan ini dirasakan bermanfaat bagi peserta pelatihan dalam peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta, dimana sebelumnya peserta pelatihan belum pernah melakukan kegiatan produksi yang tujuannya komersil termotivasi untuk memproduksi dan menjual produk olahan nenas terutama pada

- saat harga nenas turun dan banyak nenas segar yang tidak laku terjual.
2. Kegiatan pengabdian ini dirasakan memberikan manfaat yang besar terhadap peningkatan pendapatan peserta, mereka telah mampu menghasilkan produk olahan nenas menjadi selai nenas dan dodol nenas serta minuman nata de pina, dan sudah dijual.
  3. Pendaftaran atau registrasi berbagai produk olahan buah nenas yang dihasilkan ke Dinas Kesehatan dan kemudian diperkuat dengan keluarnya ijin Produksi Industri Rumah Tangga (PIRT) dari Dinas Kesehatan setempat akan memberikan rasa aman dalam memproduksi selanjutnya.

#### **DAFTAR PUSTAKA**

Anonim. 2012, April 27. Retrieved from <http://id.shvoong.com/how->

[to/2280719-resep-selai-nanas-berbentuk-lemparan/](http://id.shvoong.com/how-to/2280719-resep-selai-nanas-berbentuk-lemparan/).

- Badan Pusat Statistik. 2017. *Kalimantan Barat Dalam Angka 2017*. Pontianak: Badan Pusat Statistik Kalimantan Barat.
- Galang, W. D. 2017. *Program dan Monografi Wilayah Kerja Penyuluhan Desa Galang*. Kabupaten Pontianak: WKPP Desa Galang.
- Kaswan. 2011. *Pelatihan dan Pengembangan*. cetakan satu. Bandung. Alfabeta.
- Kottler, P & Keller, K.L. 2009. *Manajemen Pemasaran Edisi 13 Jilid 1*. Jakarta. PT. Erlangga.
- Rachmawati, I.K. 2008. *Manajemen Sumber Daya Manusia*. Yogyakarta. CV Andi Offsed Rineka Cipta.
- Suryani, A. 2009. *Membuat Aneka Nata Seri Industri Kecil*. Jakarta: Penebar Swadaya
- Warisno. (2004). *Mudah dan Praktis Membuat Nata de Coco*. Jakarta: Agromedia Pustaka