

**INOVASI PENGELOLAHAN BUAH NANAS MENJADI KERIPIK NANAS
SEBAGAI PELUANG VALUE DAN BAGI UMKM DI DESA ALAI
KECAMATAN LEMBAK MUARA ENIM**

**Anggini Nurmaimuna¹, Veni Fitriani Hasibuan², Anisah Fadhilah³, Jihan⁴,
Lukita Tripermata⁵, Yeni⁶, Fauziah Afriyani⁷**

¹²³⁴⁵⁶⁷Universitas Indo Global Mandiri Palembang

Email: mmun0865@gmail.com¹ | vfitrianihasibuan@gmail.com² | afadhilah2352@gmail.com³ |
jihan011101@gmail.com⁴ | lukita@uigm.ac.id⁵ | yeni@uigm.ac.id⁶ | ziaaslan25@gmail.com⁷

Abstrak – Desa Alai terletak di Kecamatan Lembak Kabupaten Muara Enim merupakan salah satu daerah yang memiliki potensi yang cukup besar dalam menghasilkan buah nanas, sampai saat ini kebanyakan buah nanas yang dihasilkan di jual secara mentah hanya dalam bentuk buah tanpa diolah oleh masyarakat, hal ini dikarenakan kurangnya inovasi dari masyarakat sekitar, maka dari itu pengolahan buah nanas salah satunya dapat diolah menjadi keripik nanas dan dikemas dalam plastik zipper dimaksudkan agar meningkatkan nilai jual produk, dan dimana mayoritas penduduk desa membuka usaha-usaha kecil rumahan yang masih sangat terbatas. Hal ini disebabkan karena kurangnya pengetahuan masyarakat sekitar dan pemanfaatan sumber daya yang ada. Melalui KKN Tematik Universitas Indo Global Mandiri dilakukannya inovasi terhadap buah nanas, nama produk, dan kemasan produk sebagai peluang value bagi UMKM desa Alai.

Kata Kunci: Desa, bisnis makanan, inovasi, penjual makanan, pembuatan kripik, buah nanas.

Abstract – Alai Village is located in Lembak District, Muara Enim Regency, which is an area that has considerable potential in producing pineapples. Until now, most of the pineapples produced are sold raw, only in fruit form without being processed by the community, this is due to the lack of innovation from the surrounding community, therefore the processing of pineapple fruit, one of which can be processed into pineapple chips and packaged in plastic zippers, is intended to increase the selling value of the product, and where the majority of villagers open small, home-based businesses which are still very limited. This is due to the lack of knowledge of the surrounding community and the utilization of existing resources. Through Indo Global Mandiri University Thematic Community Service, innovations were made in pineapples, product names, and product packaging as value opportunities for MSMEs in Alai village.

Keywords: Village, food business, innovation, food vendor, chips making, pineapple.

PENDAHULUAN

Desa Alai terletak di Kecamatan Lembak, Kabupaten Muara Enim, Sumatera Selatan, Indonesia. Wilayah desa ini memiliki luas total 2197,72 km² dengan wilayah hutan seluas 1872 km². Secara geografis, desa ini terletak di dataran rendah dan jauh dari perbukitan maupun pantai, sehingga mayoritas penduduknya menggantungkan mata pencaharian sebagai petani. Namun, meskipun demikian, desa ini mengalami perkembangan yang sangat cepat berkat adanya jalan yang melintasi wilayah ini, menghubungkan Kabupaten Pali dan Kota Prabumulih (Darmawan, 2022). Mengingat populasi terbesar dari unit usaha yang mengembang pada penyediaan lapangan kerja adalah usaha kecil, maka fokus pembahasan selanjutnya akan ditujukan pada usaha kecil. Tinjauan terhadap keberadaan usaha kecil diberbagai sektor ekonomi dalam pembentukan PBD menjadi dasar pemahaman kita terhadap kekuatan dan kelemahannya, selanjutnya potensinya sebagai motor pertumbuhan perlu ditelaah lebih dalam agar kita mampu menemu kenali persyaratan yang diperlukan untuk pengembangannya (Afriani, 2016). Saat ini, wirausaha di pedesaan telah menjadi peluang bisnis yang menjanjikan. Bertambahnya jumlah pelaku usaha di wilayah tersebut mengindikasikan pentingnya pengembangan usaha keripik nanas di desa ini, yang seharusnya mendapatkan perhatian dari berbagai pihak. Mengingat potensi kewirausahaan sebagai prospek bisnis yang menjanjikan, langkah-langkah untuk membangun semangat berwirausaha dalam masyarakat perlu dilakukan untuk mendorong terciptanya perekonomian yang lebih baik (Tri Astuti et al. 2021).

Indonesia dikenal kaya akan beragam hasil produksi hortikultura, termasuk di dalamnya berbagai jenis buah. Namun, kelimpahan buah seringkali menyebabkan nilai jualnya menjadi rendah. Sebagai solusi, salah satu pendekatan yang bisa dilakukan untuk meningkatkan nilai jual buah sekaligus memperpanjang masa simpannya adalah dengan mengubahnya menjadi keripik buah (Nasution et al. 2020).

Tabel 1.

Jumlah Penduduk Desa Alai Dari segi Kepala Keluarga, dan Jenis Kelamin

No	Dusun	Jumlah KK	Jenis Kelamin		Total
			Laki-laki	Perempuan	
1	Dusun 1	231	381	379	760
2	Dusun 2	115	281	303	584
3	Dusun 3	158	233	255	488
4	Dusun 4	196	335	343	678

Usaha produksi keripik nanas merupakan contoh dari home industri yang dijalankan oleh penduduk lokal. Dalam usaha ini, buah nanas diolah secara mandiri menjadi keripik yang siap konsumsi. Di lingkungan home industri, masyarakat setempat mengambil peran aktif dalam seluruh proses produksi keripik nanas. Mereka tidak hanya menanam dan merawat tanaman nanas, tetapi juga melakukan proses pengolahan lanjutan hingga menjadi produk jadi, yaitu keripik nanas. Hal ini mencakup pemilihan nanas yang tepat, proses pemotongan, pelapisan dengan bumbu atau gula sesuai selera, pengeringan, dan kemasan akhir. Dalam konteks ini, usaha keripik nanas memainkan peran ganda dalam memajukan perekonomian lokal: pertama, sebagai sumber penghasilan bagi penduduk yang terlibat dalam produksi, dan kedua, sebagai produk unik yang

dapat dijual untuk meningkatkan pendapatan di tingkat lokal (Tri Astuti et al. 2021). Pohon nanas menjadi salah satu jenis tanaman pangan yang tersebar luas di berbagai wilayah Indonesia. Kemampuannya bertumbuh dengan baik di beragam jenis tanah dan iklim menjadikannya populer. Namun, setiap kali masa panen tiba, terdapat banyak buah nanas yang mengalami kerusakan sebelum akhirnya bisa dijual kepada para konsumen (Kwartiningsih, 2005).

Suatu strategi pengembangan yang berpotensi dalam memanfaatkan kelimpahan buah nanas saat musim panen untuk meningkatkan pendapatan masyarakat adalah dengan mengubahnya menjadi produk olahan, seperti kerupuk dan keripik nanas. Dengan mengedukasi masyarakat mengenai metode pengolahan buah nanas menjadi kerupuk dan keripik, serta memberikan pemahaman mengenai teknik pengemasan yang optimal, diharapkan dapat mengangkat nilai jual buah nanas dalam bentuk produk olahan. Tindakan ini berpotensi meningkatkan pendapatan masyarakat secara signifikan (Puguh et al. 2023).

METODE PENELITIAN

Metode penelitian yang diterapkan dalam studi ini adalah melalui pendekatan sosialisasi pengetahuan kepada penduduk setempat mengenai pemanfaatan dan pengelolaan buah nanas yang melimpah di daerah tersebut. Tujuannya adalah untuk meningkatkan nilai jual buah nanas melalui strategi pemanfaatan yang lebih bernilai, terutama bagi Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM), berbeda dengan hanya menjual buah nanas mentah. Dengan berjalannya waktu, diharapkan masyarakat setempat akan mengembangkan inovasi-inovasi baru dalam pemanfaatan buah nanas. Penelitian ini dilaksanakan di sebuah rumah di Desa Alai, khususnya melibatkan Nenek dan anaknya Zeni Diana yang akrab disapa Ayuk Merah. Kegiatan utama penelitian ini adalah menyelenggarakan program sosialisasi untuk memberdayakan masyarakat dalam mengolah buah nanas segar menjadi keripik nanas.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil penelitian menunjukkan bahwa inovasi pengolahan buah nanas menjadi keripik nanas memiliki potensi besar dalam meningkatkan nilai ekonomi lokal serta memberikan peluang bagi UMKM di Desa Alai. Proses pengolahan buah nanas menjadi keripik memberikan beberapa keunggulan, antara lain pemanfaatan buah nanas berlebih untuk mengatasi surplus di musim panen tertentu, peningkatan nilai tambah dan diversifikasi produk melalui pengolahan menjadi keripik yang memiliki daya tahan lebih lama, pemberdayaan masyarakat lokal melalui keterlibatan dalam produksi, potensi pemasaran yang luas baik secara lokal maupun online, dukungan terhadap pariwisata kuliner daerah dan peluang pengembangan UMKM melalui keterlibatan dalam rantai produksi. Namun, terdapat beberapa tantangan yang perlu diatasi dalam pengembangan inovasi ini, termasuk perluasan pasar untuk mencapai lebih banyak konsumen, pemeliharaan kualitas produk agar tetap konsisten, pengelolaan manajemen produksi yang efisien, serta penerapan pendekatan pemasaran yang efektif guna memaksimalkan jangkauan pasar dan daya tarik produk.



Gambar 1. Logo produk keripik nanas

Gambar di atas merupakan logo penjualan keripik nanas yang telah di desain sedemikian rupa agar dapat menarik daya tarik konsumen.



Gambar 2. Peralatan pembuatan keripik nanas dan plastik zipper

Adapun peralatan yang digunakan dalam proses pembuatan keripik nanas yakni : wajan, pisau, sendok, spatula, baskom, alat pemotong khusus untuk memotong nanas dan plastik zipper sebagai wadah kemasan setelah keripik nanas jadi.



Gambar 3. Proses pemotongan buah nanas muda

Cara pembuatan yakni nanas dikupas terlebih dahulu lalu dipotong menjadi empat potong, setelah nanas di kupas dengan bersih selanjutnya nanas dicuci dengan bersih, barulah buah nanas di potong menggunakan alat pemotongan yang khusus dan menghasilkan bentuk yang diinginkan.



Gambar 4. Hasil pemotongan buah nanas

Berikut ini hasil dari pemotongan buah nanas yang menggunakan alat tradisional pemotongan yang terbuat dari kayu, hasil pemotongan nanas selanjutnya disusun guna mengurangi kadar air dari nanas tersebut.



Gambar 5. Baluri nanas dengan tepung

Selanjutnya baluri potongan nanas menggunakan tepung yakni menggunakan tepung beras dan tepung tapioka yang dicampur merata tanpa menggunakan air.



Gambar 6. Pemanasan minyak dan proses memasukkan keripik nanas

Gambar diatas yakni panaskan minyak terlebih dahulu sesuai suhu yang telah ditetapkan dan perlu diingat suhu minyak harus tetap stabil agar tidak gosong, jika minyak sudah panas masukkan satu persatu nanas yang sudah dibaluri dengan tepung secara perlahan aduk secara konsisten sampai warna nya kecoklatan, setelah warna yang diinginkan segeralah angkat dan tiriskan.



Gambar 7. Hasil keripik nanas

Berikut hasil keripik nanas yang sudah digoreng dan ditiriskan, lalu tunggu sampai sedikit dingin namun tetap menjaga suhu udara agar keripik nanas tetap krispi dan renyah.



Gambar 8. Keripik nanas

Berikut gambar keripik nanas yang sudah dimasukkan dalam kemasan dan siap untuk dijual.



Gambar 10. Dokumentasi Anggota Kelompok dan Foto Bersama Pak Kades dan Ibu Kades Desa Alai

KESIMPULAN

Dari hasil penelitian tentang inovasi pengolahan buah nanas menjadi keripik nanas melalui KKN tematik di Desa Alai, Kecamatan Lembak, Muara Enim, dapat disimpulkan bahwa inisiatif ini memiliki potensi yang signifikan untuk meningkatkan ekonomi lokal, pemberdayaan masyarakat, dan perkembangan UMKM. Proses pengolahan buah nanas menjadi keripik nanas memberikan dampak positif dalam mengatasi surplus buah nanas, memberikan nilai tambah produk, serta mendukung pariwisata kuliner dan diversifikasi produk lokal. Keterlibatan masyarakat dalam setiap tahap produksi juga memperkuat hubungan sosial dan mengembangkan keterampilan baru. Meskipun terdapat beberapa tantangan, seperti perluasan pasar dan manajemen produksi, potensi positif dari inovasi ini menunjukkan peluang yang menjanjikan. Adapun saran untuk mengoptimalkan pengembangan inovasi pengolahan buah nanas menjadi keripik nanas ini yaitu Upaya peningkatan pasar untuk produk keripik nanas ini dengan menjalin kemitraan dengan toko-toko lokal, pasar tradisional, dan pelaku bisnis kuliner lainnya. Pemasaran melalui platform online juga dapat memperluas jangkauan konsumen. Melakukan Pelatihan dan Pendidikan pelatihan dan pendidikan kepada masyarakat terkait teknik pengolahan yang lebih baik, kualitas produk, dan manajemen usaha. Ini akan membantu memastikan kualitas produk tetap konsisten dan proses produksi berjalan dengan efisien. Dan melakukan kerjasama dengan Pemerintah Daerah: Bentuk kerjasama dengan pemerintah daerah untuk mendapatkan dukungan dalam bentuk pelatihan, pendampingan, serta promosi produk lokal. Dukungan ini dapat membantu meningkatkan visibilitas produk dan memperluas jaringan pemasaran. Dengan mengambil langkah-langkah ini, inovasi pengolahan buah nanas menjadi keripik nanas memiliki potensi besar untuk menjadi pendorong ekonomi lokal yang berkelanjutan dan memberikan manfaat bagi masyarakat Desa Alai serta UMKM di wilayah tersebut.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan Puji syukur kami panjatkan ke hadirat Allah SWT yang telah memberikan rahmat dan karunia- Nya sehingga kami dapat menyelesaikan jurnal ini dengan lancar. Tak lupa juga kami ucapkan terima kasih kepada dosen dan pihak-pihak terkait yang telah membantu kami dalam proses penyusunan jurnal ini. Jurnal ini membahas tentang Inovasi Pengelolaan Buah Nanas Menjadi Keripik Nanas Sebagai Peluang Value dan Bagi UMKM di Desa Alai Kecamatan Lembak Muara Enim, jurnal ini bertujuan untuk memberikan wawasan dan pemahaman mengenai pengolahan buah nanas segar menjadi keripik nanas.

Kami berharap jurnal ini dapat memberikan kontribusi bagi para pembaca, kami mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah membantu dan mendukung dalam proses penulisan jurnal ini. Semoga jurnal ini bermanfaat bagi kita semua.

DAFTAR PUSTAKA

- Afriani, F. 2016. "Peluang Usaha Kecil Dan Menengah (UKM) Dalam Ekonomi Indonesia." *Ekonomica Sharia* 1(2): 13–32. <https://ejournal.stebisigm.ac.id/index.php/esha/article/view/81>.
- Darmawan. 2022. "Sosialisasi Pemberdayaan Masyarakat Dalam Pemanfaatan Buah Nanas Menjadi Pineapple Chunks Di Desa Alai." *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat* 5(3): 86. <http://dx.doi.org/10.36257/aps.vxixp> p85-89.

- Kwartiningsih, Endang. 2005. "Fermentasi Sari Buah Nanas Menjadi Vinegar." 4(1): 8–12.
- Nasution, Azlaini Yus, Evi Novita, Oktor Nadela, and Sherly Putri Arsila. 2020. "Penetapan Kadar Protein Pada Nanas Segar Dan Keripik Nanas Dengan Metode Spektrofotometri Uv-Vis Dan Kjehdahl." *JOPS (Journal Of Pharmacy and Science)* 4(2): 6–11.
- Puguh, I Wayan et al. 2023. "Industri Kreatif Pengolahan Buah Nanas Menjadi Varian Keripik Dan Kerupuk Untuk Meningkatkan Perekonomian Masyarakat Di Desa Laeya Kecamatan Laeya Kabupaten Konawe Selatan." *Jurnal Sultra Sains* 5(1): 1–7.
- Tri Astuti, Arista et al. 2021. "Peningkatan Omset Usaha Keripik Nanas Melalui Pembaharuan Desain Kemasan Dan Penjualan E-Commerce." *Jurnal Pengabdian Untuk Mu NegeRI* 5(1): 2745–3782. <https://doi.org/10.37859/jpumri.v4i2.2335>