

**SOSIALISASI PEMBERDAYAAN WANITA DALAM PEMANFAATAN  
BUAH NANAS MENJADI PINAPPLE COOKIES  
DI DESA ALAI KECAMATAN LEMBAK**

**Popi Marsellah<sup>1</sup>, Yeni<sup>2</sup>, Fauziah Afriyani<sup>3</sup>, Lukita Tripermata<sup>4</sup>**

Universitas Indo Global Mandiri

Email: [popimarsellah2000@gmail.com](mailto:popimarsellah2000@gmail.com)<sup>1</sup>, [yeni@uigm.ac.id](mailto:yeni@uigm.ac.id)<sup>2</sup>, [fauziah@uigm.ac.id](mailto:fauziah@uigm.ac.id)<sup>3</sup>,  
[lukita@uigm.ac.id](mailto:lukita@uigm.ac.id)<sup>4</sup>

**Abstract** – Alai Village, which is located in Lembak District, Muara Enim Regency, is an area that has quite large potential in producing pineapples, but has not been utilized optimally by farmers, most of the pineapples produced are sold directly in the form of fruit without being processed by them. This is due to a lack of innovation from the local community. Therefore, one way of processing pineapple fruit can be done by processing pineapple fruit into pinapple cookies, where cookies are one of the favorite dishes during Eid. Apart from their small shape, the fresh taste of pineapple creates a unique taste compared to other pastries and increases their value. fruit economy. With this processing empowerment, it is hoped that it can help improve the village economy and utilize pineapple raw materials to make pinapple cookies to create various innovations in sustainable pineapple processing.

**Keywords:** Pineapple, Alai Village, Economy.

**Abstrak** – Desa Alai yang terletak di Kecamatan Lembak Kabupaten Muara Enim merupakan suatu daerah yang memiliki potensi yang cukup besar dalam menghasilkan buah nanas, namun belum dimanfaatkan secara maksimal oleh petani, kebanyakan buah nanas yang dihasilkan langsung dijual secara mentah hanya dalam bentuk buah tanpa diolah oleh mereka. Hal ini disebabkan karena kurangnya inovasi dari masyarakat setempat. Maka dari itu pengolahan buah nanas salah satunya dapat dilakukan dengan cara buah nanas dioalah menjadi pinapple cookies, yang mana cookis merupakan salah satu hidangan favorit saat lebaran selain bentuknya yang mungil, rasa nanas yang segar menciptakan cita rasa yang unik dibanding kue kering lainnya dan meningkatkan nilai ekonomi buah. Dengan adanya pemberdayaan pengolahan ini diharapkan dapat membantu meningkatkan perekonomian warga desa alai dan memanfaatkan bahan baku nanas menjadi pinapple cookies untuk memunculkan berbagai inovasi olahan buah nanas secara berkelanjutan.

**Kata Kunci:** Buah Nanas, Desa Alai, Ekonomi.

## PENDAHULUAN

Desa Alai dahulunya adalah sebuah marga yang membawahi 11 desa. Marga Alai termasuk ke dalam *Onder Afdeeling* Ogan Ilir (di bawah seorang Kontroler yang berkedudukan di Tanjung Raja) Nama Ogan Ilir sebagai identifikasi bagi suatu kesatuan wilayah dipergunakan sejak masa sebelum kemerdekaan. Sebutan pemerintahan dibawah Marga disebut dengan Dusun. Pemerintahan Marga terdiri dari beberapa Dusun yang dipimpin oleh Pasirah. Sedangkan Dusun dipimpin oleh seorang Kerio Marga Alai sendiri termasuk ke dalam *Onder Afdeeling* Ogan Ilir (di bawah seorang Kontroler yang berkedudukan di Tanjung Raja). Desa Alai merupakan salah satu desa yang berada di Kecamatan Lembak Kabupaten Muara Enim, Sumatera Selatan, Indonesia. Total luas wilayah desa Alai 2197,72 km<sup>2</sup> dan wilayah hutan desa mencapai 1872 km<sup>2</sup>. Desa ini terletak di dataran rendah yang jauh dari pegunungan dan laut sehingga mayoritas masyarakatnya bekerja sebagai petani. namun desa ini mengalami perkembangan yang sangat pesat karena sudah dilintasi jalan yang menghubungkan Kabupaten Pali dan Kota Prabumulih.

Buah nanas juga menjadi salah satu ciri dari desa Alai karena masa panen nya hampir terjadi di sepanjang tahun. Buah nanas banyak terkandung vitamin di dalam nya dan juga kandungannya bisa dimanfaatkan sebagai salah satu obat herbal. Vitamin yang terkandung di dalam buah nanas terdiri dari vitamin A sebesar 39 miligram, vitamin C sebesar 24 miligram, kalsium, magnesium, natrium, kalium, fosfor, dekstrosa, sukrosa dan enzim bromelain. Kandungan dalam nanas sangatlah cocok jika diminum saat sedang sakit dikarenakan didalamnya banyak terkandung zat-zat yang dapat membantu memudah terserapnya obat ke dalam tubuh manusia.

Potensi nanas di Desa Alai sudah cukup berlimpah menjadikannya *icon* yang cukup menjadi sasaran para distributor di sekitar wilayah Kecamatan Lembak, Muara Enim, hanya saja pemanfaatannya hanya dilakukan hanya sebatas dengan cara menjualnya dalam bentuk buah saja tanpa diolah oleh mereka. Padahal, pada normalnya nanas jika sudah dikupas kulitnya tidak bertahan lama lebih dari 7 hari. Hal ini disebabkan oleh kandungan air yang terkandung di dalam buah nanas tidak rendah yang berakibat mudah layu, terlihat sudah tidak segar, serta sangat mudah terkena serangan jamur dan bakteri yang dapat mempermudah terjadinya pembusukan pada nanas. Sehingga menyebabkan masalah dalam penyimpanan buah untuk di konsumsi dalam keadaan yang masih segar atau penyimpanan untuk stok pengelohan selanjutnya. Oleh karena itu, diperlukan adanya inovasi agar buah nanas lebih dapat bertahan lama dan memiliki nilai jual yang cukup tinggi.

## METODE PENELITIAN

Sosialisasi pemberdayaan Wanita dalam pemanfaatan buah nanas menjadi *pineapple Cookies* Metode pendekatan yang dilakukan yaitu memberikan sosialisasi pengetahuan kepada Wanita setempat terhadap pemanfaatan pengelolaan buah nanas diharapkan para Wanita dapat memunculkan inovasi-inovasi tentang pemanfaatan dari buah nanas dapat di olah berbagai macam olahan makanan termasuk cookies.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

*Pineapple Cookies* Merupakan Salah Satu Kue kering yang sering jadi incaran Ketika hari raya idul fitri yang mana memiliki rasa manis agak asam dari selai nanas yang jadi isiannya



Gambar 1. Brosur Sosialisasi *Pineapple cookies*  
Sumber: Peneliti, 2023

Proses pembuatan bahan baku yang diolah semuanya menggunakan bahan yang alami. Tahap pemptannya juga tidak susah, bahkan kita semua bisa melakukannya dirumah. Selain buah nanasyang digunakan sebagai bahan utama, pastinya terdapat bahan lain yang diperlukan, yaitu margarin ,tepung terigu ,kuning telur ,guula halus, tepung maizena dan susu bubuk. Untuk alat yang digunakan oven , pisau , parutan nanas dan wajan. Awal mula proses pembuatannya adalah membuat selai nanas yang mana nanas dikupas terlebihdahulu lalu di parut dan panaskan wajan lalu masukan parutan nanas dan tambakan gula pasir secukupnya .



Gambar 2. Proses pamarutan buah nanas  
Sumber: Peneliti, 2023



Gambar 3. Proses pemasakan selai nanas  
Sumber: Peneliti, 2023



Gambar 4. Selai nanas yang sudah jadi  
Sumber: Peneliti, 2023



Gambar 5. Proses pembuatan adonan cookies  
Sumber: Peneliti, 2023

Komposisi :

Masukan mentega 200gr , gula halus 30gr,susu bubuk40gr, tepung terigu525gr , tepung maizena 30gr , kuning telur 3biji, dan vanili ½ sendok aduk adonan sampai menyatu semuanya.

Sumber: Peneliti, 2023



Gambar 6. Oven Nastar sampai 15 menit dan keluarkan  
Sumber: Peneliti, 2023





Gambar 7. Proses pengolesan nastar dengan kuning telur  
 Sumber: penelitian, 2023

Tata cara pengolesan :

Oles bagian atas nastar dengan kuning telur yang sudah dicampur minyak, yang mana bahannya 3 butir kuning telur dan 3 sendok minyak sayur diaduk sampai menyatu.



Gambar 8. Proses pengemasan pineapple cookies



Gambar 9. Pineapple Cookies yang sudah dikemas

Sumber: Peneliti, 2023



Gambar 10. Dokumentasi sosialisasi Bersama Bapak Kades dan Ibu Kades  
 Sumber: Peneliti, 2023

## **KESIMPULAN**

Kesimpulan dari program pemberdayaan pengolahan *pineapple cookies*. Diharapkan warga di Desa Alai dapat memberikan perubahan terhadap pengolahan nanas yang sudah banyak dihasilkan untuk dapat dipraktikkan dan dapat dirancang sebagai inovasi produk agar dapat meningkatkan ekonomi.

## **DAFTAR PUSTAKA**

- Mulyadi, F.A., Wijana S., dan Fajrin L. 2015. Pemanfaatan Nanas Subgrade Sebagai Fruit Leather Nanas Guna Mendukung Pengembangan Agroindustri di Kediri Kajian Penambahan Karaginan dan Sorbitol. *Jurnal Agroteknologi* Vol 9, No 2, hal. 112 [Jurnal]
- Mahmud, A., Wulandari, A., Leliyana, LR ,Wahyuputra, L.B., Maulana, S., Ningsih, W. 2017. Pemberdayaan Masyarakat dalam Pemanfaatan Limbah Kulit Buah Nanas (*ananas comosus* L. Merr) menjadi Sirup Kaya Vitamin di Kecamatan Payaraman. *Jurnal Pemberdayaan*, Vol 1 No. 2, Oktober 2017, hal 137-142
- Sumiyati Tuhuteru, Rein Edward Y.R, Ronald Tugiarek Huby, & Aliance Wanimbo.2021 Pelatihan Pengolahan Limbah Kulit Buah Nanas Menjadi Pupuk Organik Cair di Distrik Bokondini. *Jurnal Pengabdian Nasional (JPN) Indonesia* Vol 2, No 2, Juli – Desember 2021, hal. 45
- Wulandari, Leni Riska Leliyana, Lalu Bintang Wahyuputra, Suhadi Maulana, & Widia Ningsih. 2017. Pemberdayaan Masyarakat Dalam Pemanfaatan Limbah Kulit Nanas Menjadi Sirup Kaya Vitamin Di Kecamatan Payaraman. *Jurnal Pemberdayaan*, Vol 1, No 2 Oktober 2017, hal. 137