

**INOVASI PEMANFAATAN BUAH NANAS BAGI PEMBERDAYAAN WANITA
DI DESA ALAI KABUPATEN MUARA ENIM**

Panji Mura¹, Yeni², Lukita Tripermata³, Fauziah⁴

Universitas Indo Global Mandiri

Email: murapanji@gmail.com¹, yeni@uigm.ac.id², lukita@uigm.ac.id³, fauziah@uigm.ac.id⁴

Abstract – *This research aims to analyze the use and processing of pineapple to increase women's innovation in Alai Village. Through a qualitative approach with a case study method, this research provides a step by step guide to precessing pineapple fruit. The research results reveal that the processing results are used as a tool to provide value and innovation related to pineapple processing. In this way, people understand the production method for making pineapple fruit into pineapple pudding using natural and easy to obtain ingredients. Thus, innovation in pineapple processing can be an effective means of helping Alai Village women utilize the potential of their region, namely pineapple.*

Keywords: *Pineapple, Alai Village, Innovation.*

Abstrak – Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pemanfaatan dan pengolahan buah nanas guna meningkatkan inovasi wanita di Desa Alai. Melalui pendekatan kualitatif dengan metode studi kasus, penelitian ini memberikan panduan langkah demi langkah dalam pengolahan buah nanas. Hasil penelitian mengungkapkan bahwa hasil pengolahan digunakan sebagai alat untuk memberikan nilai dan inovasi terkait pengolahan buah nanas. Dengan demikian masyarakat memahami cara produksi pembuatan buah nanas menjadi pudding nanas dengan bahan yang alami dan mudah di dapat. Dengan demikian, inovasi pengolahan buah nanas dapat menjadi sarana yang efektif untuk membantu wanita Desa Alai dalam memanfaatkan potensi daerahnya, yakni buah nanas.

Kata Kunci: Buah Nanas, Desa Alai, Inovasi.

PENDAHULUAN

Desa Alai merupakan salah satu desa yang berada di Kecamatan Lembak Kabupaten Muara Enim, Sumatera Selatan, Indonesia. Total luas wilayah desa Alai 2197,72 km² dan wilayah hutan desa mencapai 1872 km². 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.

Salah satu ciri khas dari Desa Alai adalah buah nanas dikarenakan masa panennya hampir terjadi di sepanjang tahun. Buah nanas banyak mengandung vitamin di dalamnya dan 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 memudahkan terserapnya obat ke dalam tubuh manusia (Wulandari,dkk., 2017).

Potensi nanas di Desa Alai sudah cukup berlimpah menjadikannya icon yang cukup menjadi sasaran para distributor di sekitar wilayah Kecamatan Lembak, Muara Enim. Akan tetapi, pemanfaatannya hanya dilakukan dengan cara dijual dalam bentuk buah tanpa diolah terlebih dahulu. 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.

Inovasi adalah salah satu pilihan korporasi dalam menghadapi persaingan pasar dan pengelolaan yang berkelanjutan (Opan,dkk,2020). Inovasi sebagai upaya dari perusahaan atau organisasi melalui penggunaan teknologi dan informasi untuk mengembangkan, memproduksi dan memasarkan produk yang baru untuk industri. Dengan kata lain bahwa inovasi adalah modifikasi atau penemuan ide untuk perbaikan secara terus-menerus serta pengembangan untuk memenuhi kebutuhan. Dengan adanya teknologi dan informasi pengelolaan buah nanas yang tepat, diharapkan masyarakat bisa berinovasi dalam memanfaatkan dan mengelola berbagai macam makanan berbahan dasar buah nanas.

METODE PENELITIAN

Jenis penelitian yang digunakan adalah penelitian kualitatif dengan pendekatan studi kasus. Pendekatan ini memungkinkan peneliti untuk menggali konteks yang kompleks serta mendapatkan detail yang lebih mendalam mengenai fenomena yang sedang diteliti.

Partisipan dalam penelitian ini adalah pengelola kebun dan warga usaha rumahan, warga lingkungan sekitar Alai yang menjadikan buah nanas sebagai olahan yang di jualnya. Pemilihan partisipan akan dilakukan secara purposive sampling, dengan mempertimbangkan variasi karakteristik yang relevan dengan tujuan penelitian.

Dalam mengumpulkan data, peneliti akan menggunakan dua teknik utama, yaitu wawancara mendalam dan observasi. Wawancara mendalam dilakukan untuk mendapatkan pandangan serta pengalaman langsung para partisipan mengenai inovasi pemanfaatan buah nanas. Seluruh wawancara akan direkam dan hasilnya akan dianalisis dalam bentuk transkrip. Sementara itu, observasi dilakukan di kebun nanas dan di lingkungan Desa Alai tempat pengelolaan buah nanas masyarakat.

Data yang terkumpul dari wawancara dan observasi akan dianalisis menggunakan pendekatan analisis isi dan proses analisis akan melibatkan langkah-langkah seperti reduksi data, display data, dan penarikan kesimpulan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pineapple pudding merupakan makanan enak yang memiliki rasa yang begitu segar ditengorokan terutama jika dinikmati dalam keadaan dingin. Puding dapat diklasifikasikan menjadi beberapa jenis. Berdasarkan cara penyajiannya yaitu puding yang disajikan dengan daging seperti Yorkshire dan Sussex yaitu puding yang diisi dengan daging. Berdasarkan warna saos yang digunakan, seperti *black puding*, *chocolate puding* dan *white puding*. Puding dapat disajikan dalam ukuran kecil maupun besar dan dalam keadaan panas ataupun dingin.

Dalam upaya untuk meningkatkan inovasi pemberdayaan wanita di Desa Alai melalui pemanfaatan dan pengelolaan buah nanas, penelitian ini memberikan panduan langkah demi langkah bagi wanita tersebut. Berikut adalah langkah-langkah pengelolaan buah anans menjadi pineapple pudding dan pembahasannya:

Langkah 1: Menelusuri kebun nanas masyarakat



Gambar 1. Menelusuri ke kebun nanas

Sumber: Peneliti, 2023

Ke kebun nanas izin kepada pemilik kebun membantunya memanen buah nanas, mengambil buah nanas di kebun, dan memilih buah nanas yang matang untuk diolah menjadi puding.

Langkah 2 : Menyiapkan bahan



Sumber: Peneliti, 2023

Bahan baku yang diolah semuanya menggunakan bahan yang alami. Tahap pembuatannya tidak susah. Selain buah nenas yang digunakan sebagai bahan utama, pastinya terdapat bahan lain yang diperlukan, diantaranya susu Frisian flag 4 bungkus, gula pasir, 4 bungkus agar-agar plain, pewarna makanan oranye secukupnya, air 500 ml, dan *vanili essence* secukupnya.

Langkah 3 : Pengupasan



Gambar 3. Pengupasan kulit buah nenas

Sumber: Peneliti, 2023

Proses pengupasan kulit buah nenas menggunakan pisau yang kuat dan tajam untuk memisahkan kulit yang berduri pada buah nenas agar bersih. Setelah di kupas kulitnya, buah nenas dibersihkan memakai air bersih yang di isi di dalam baskom.

Langkah 4 : Menghaluskan buah nenas



Gambar 4. Buah nenas dihaluskan

Sumber: Peneliti, 2023

Buah nenas yang telah di bersihkan di potong kecil-kecil dan di masukan ke dalam blender dan di haluskan sampai merata.

Langkah 5 : Proses pengolahan



Gambar 5. Semua bahan puding dicampur

Sumber: Peneliti, 2023

Siapkan panci diatas kompor lalu masukkan nanas yang telah di haluskan, gula, air, aga-agar. Nyalakan api dan aduk hinga merata. Setelah mendidih, masukkan pewarna makanan oranye secukupnya. Aduk kembali dan sisihkan. Untuk membuat pudding susu, siapkan panci dan masukan gula, air, agar-agar, sedikit vanili essence, dan susu kental manis. Lalu aduk semua bahan di atas api hingga mendidih. Panaskan kembali pudding nanas dan pudding susu secara bergantian sesuai selera.

Langkah 6 : Proses pengemasan



Gambar 6. Puding dimasukan kedalam cup

Sumber: Peneliti, 2023

Puding nanas dan puding susu yg telah di olah di masukan kedalam cup dan di tabur diatas nya potongan nanas dan susu kental manis. Setelah itu tutup puddingnya dan tempelkan logo pada cup. Dinginkan pudding didalam kulkas agar segar enak dinikmati.

Langkah 7 : Sosialisasi hasil pengolahan



Gambar 7. Sosialisai ke warga Desa Alai

Sumber: Peneliti, 2023

Sosialisai hasil inovasi pembuatan pudding nanas dan pengetahuan akan pemanfaatan dalam proses produksi buah nanas kepada warga alai berharap warga dapat berinovasi dalam mengelola buah nanas dan meningkatkan produk baru berbahan dasar nanas.

KESIMPULAN

Penelitian ini menghasilkan panduan langkah demi langkah proses pengolahan buah nenas. Hasil pengolahan digunakan sebagai alat untuk memberikan nilai dan inovasi terkait pengolahan buah nanas. Dengan demikian Masyarakat memahami cara produksi pembuatan buah nanas menjadi pudding nanas dengan bahan yang alami dan mudah di dapati.

Hal ini memperhatikan konteks sosial dan budaya serta mempertimbangkan peran media sosial sebagai sumber inspirasi. Prinsip-prinsip kualitas penelitian diterapkan untuk memastikan validitas temuan. Dengan demikian, inovasi pengolahan buah nanas dapat menjadi sarana yang efektif untuk membantu wanita Desa Alai dalam memanfaatkan potensi daerahnya, yakni buah nanas.

DAFTAR PUSTAKA

- Opan Arifudin. (2020). PKM Pembuatan Kemasan dan Perluasan Pemasaran Minuman Sari Buah Nanas Khas Kabupaten Subang Jawa Barat. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, Vol No. 12.
- Opan Arifudin, Fenny Damayanti Rusmana, Rahman Tanjung, dan Udin Wahrudin. (2020). Inovasi Kemasan Dan Perluasan Pemasaran Dodol Nanas Di Subang Jawa Barat. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, Vol. 4, No. 3.
- Sumiyati Tuhuteru, Rein Edward Y.R, Ronald Tugiarek Huby, dan 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, dan Widia Ningsih. (2017). Pemberdayaan Masyarakat Dalam Pemanfaatan Limbah Kulit Nanas Menjadi Syrup Kaya Vitamin Di Kecamatan Payaraman. *Jurnal Pemberdayaan*, Vol 1, No.2, Oktober 2017, hal.137.