



PELATIHAN PENGOLAHAN BUAH NANAS (*Ananas comosus*) MENJADI SELAI KEPADA IBU-IBU PKK GAMPONG PEUNITI KOTA BANDA ACEH

TRAINING ON PROCESSING PINEAPPLE FRUIT (*Ananas comosus*) INTO JAM FOR PKK WOMEN IN GAMPONG PEUNITI, BANDA ACEH

Puput Isnani¹, Abdul Malik¹, Muhammad Kamal Muda², Adil Azrial Akbar², Elvrida Rosa^{*3}, Savitri³

¹Mahasiswa Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Abulyatama

²Mahasiswa Program Studi Peternakan Fakultas Pertanian Universitas Abulyatama

³Dosen Program Studi Agroteknologi Fakultas Pertanian Universitas Abulyatama

*Email Korespondensi: elfridarosa_agroteknologi@abulyatama.ac.id

Article Info

Article history :
 Received
 24 – 06 – 2024
 Received in revised
 28 – 06 – 2024
 Accepted
 05 – 07 – 2024
 Available online
 15 – 07 – 2024

Abstract

Pineapples are fruit plants commonly cultivated in tropical and subtropical regions. Pineapples possess distinct characteristics in terms of aroma, flavor, and color that are favored by many people. They contain carbohydrates, including sugars that can increase blood sugar levels. Pineapples have high water and fiber content, which can clean the mouth's surface and aid in digestion. The sugars in pineapples include glucose (2.32%), fructose (1.42%), and sucrose (7.89%). The acids found in pineapples are citric acid, malic acid, and oxalic acid, with citric acid being the most dominant, constituting 78% of total acids. The training activity on pineapple jam processing aims to enhance the knowledge of PKK (Family Welfare Movement) mothers in Peuniti Village about the process of producing pineapple-based food products. This activity took place in the courtyard of the Peuniti Village Head Office, Baiturrahman District, Banda Aceh City, and was attended by 20 PKK mothers from Peuniti Village. The implementation method of this activity involved several stages, including (1) socialization, (2) preparation, and (3) Training (demonstration) on pineapple jam processing. The results of this activity showed an improvement in the knowledge and skills of the participants. It is hoped that the knowledge and skills gained will serve as a foundation for meeting the nutritional needs of families while also initiating entrepreneurial efforts.

Keywords : *training, processing, pineapple (Ananas comosus), pineapple jam.*

Abstrak

Nanas merupakan tanaman buah yang banyak dibudidayakan di daerah tropis dan subtropis. Nanas adalah buah yang memiliki karakteristik khas dari segi aroma, rasa dan warna yang disukai sebagian besar masyarakat. Nanas memiliki Kandungan karbohidrat termasuk didalamnya terdapat gula yang dapat meningkatkan kadar gula darah. Nanas memiliki kandungan air dan serat yang tinggi, yang



dapat membersihkan permukaan mulut dan dapat bekerja sebagai sistem pencernaan. Gula yang terkandung dalam nanas yaitu glukosa 2,32%, fruktosa 1,42% dan sukrosa 7,89%. Asam-asam yang terkandung dalam buah nanas adalah asam sitrat, asam malat, dan asam oksalat yang banyak terdapat pada kulit buah Nanas. Jenis asam yang paling dominan yakni asam sitrat 78% dari total asam. Kegiatan pelatihan pengolahan selai nanas ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan ibu-ibu PKK Gampong Peuniti tentang proses pengolahan produk pangan berbasis Nanas. Kegiatan ini dilaksanakan di halaman Kantor Keuchik Gampong Peuniti, Kecamatan Baiturrahman, Kota Banda Aceh dan juga diikuti 20 orang ibu-ibu PKK Gampong Peuniti. Metode pelaksanaan kegiatan ini dilakukan melalui beberapa tahapan diantaranya: (1) sosialisasi, (2) persiapan dan (3) Pelatihan (demonstrasi) pengolahan selai nanas. Hasil kegiatan ini menunjukkan bahwa terjadi peningkatan pengetahuan dan keterampilan mitra. Diharapkan pengetahuan dan keterampilan yang diperoleh menjadi bekal kelak untuk dapat memenuhi kebutuhan gizi keluarga sekaligus membangun rintisan usaha.

Kata Kunci: pelatihan, pengolahan, nanas (*Ananas comosus*), selai nanas.

PENDAHULUAN

Buah nanas (*Ananas comosus*) merupakan salah satu jenis buah yang mudah didapatkan dan banyak dibudidayakan oleh petani Indonesia. Buah nanas ini mempunyai umur simpan yang terbatas sehingga dapat menjadi busuk jika sudah melewati umur simpan tersebut. Oleh karena itu, buah nanas ini perlu diolah menjadi produk pangan olahan yang mempunyai umur simpan yang lebih panjang. Salah satu teknologi yang dapat digunakan untuk pemanfaatan nanas yaitu dengan pengolahan nanas menjadi produk olahan selai nanas. Selai merupakan pangan semi basah yang cukup dikenal dan disukai masyarakat. Pemanfaatan buah menjadi produk selai dapat mendatangkan keuntungan. Selai yang dihasilkan juga dapat disimpan dalam waktu yang relatif lama (Yenrina *et al.*, 2009). Peningkatan kebutuhan tersebut menuntut selalu tetap memperhatikan kepuasan pelanggan dengan cara memberikan kualitas produk yang lebih baik (Herdhiansyah *et al.*, 2021; Herdhiansyah *et al.*, 2022).

Tanaman nanas juga berfungsi untuk meringankan penyakit TBC, mengatasi batuk dan tenggorokan, mengatasi kaki keseleo, berak darah, memar dan bengkak (Ariyanti, 2020). Menurut Yowandita (2018), semakin tinggi kematangan buah nanas 100% dan penambahan karagenan konsentrasi 40% dapat berpengaruh terhadap produk yang dihasilkan pada *jelly drink* yang terbaik. Nanas adalah buah yang memiliki karakteristik khas dari segi aroma, rasa dan warna yang disukai sebagian besar masyarakat (Irfandi, 2005). Umumnya buah nanas hanya dikonsumsi dalam bentuk buah segar bukan dalam bentuk produk olahan. Nanas sangat mudah didapat dan jumlahnya melimpah karena masa panennya tidak mengenal musim.

Buah nanas perlu dilakukan inovasi pengolahan penganekaragaman produk yang dapat diterima oleh konsumen, dapat menghasilkan nilai tambah dari buah nanas, seperti halnya pengolahan menjadi selai. Buah nanas memiliki kandungan zat aktif diantaranya adalah antosianin, vitamin C dan flavonoid yang dapat meningkatkan daya tahan tubuh (Angraeni dan Rahmawati, 2014). Selai merupakan makanan kental atau semi padat yang dibuat dari buah-



buah ditambah gula kemudian dipekatkan. Buah-buahan dan sayuran umumnya dapat diolah menjadi selai (Palupi *et al.*, 2009). Dimana dalam pembuatan selai sangat tergantung dari kekentalan selai tersebut. Kekentalan selai dapat dipengaruhi dari penambahan gula dan pektin. Selai merupakan makanan berbentuk pasta yang diperoleh dari pemasakan bubur buah, gula dan dapat ditambahkan asam serta bahan pengental. Proporsinya adalah 45% bagian berat buah dan 55% bagian berat gula yang kemudian akan mengental dan membentuk stuktur semi padat (Gaffar *et al.*, 2017).

Proses pembuatan selai pada umumnya menggunakan buah yang memiliki kandungan pektin. Pektin merupakan senyawa polisakarida larut air yang mampu membentuk gel pada produk selai. Pada beberapa jenis buah dengan kandungan pektin rendah umumnya akan ditambahkan pektin komersil agar terbentuk gel yang konsisten. Bahan tambahan lain yang digunakan dalam pembuatan selai adalah gula, gula berperan dalam pembentukan gel. Gula juga berfungsi sebagai pengawet alami yang mencegah pertumbuhan kapang pada produk selai. Bahan tambahan lain yang berperan dalam pembuatan selai adalah adanya pengasam. Umumnya, pengasam yang sering digunakan dalam pembuatan selai adalah asam sitrat. Dalam pembuatan selai, asam sitrat digunakan sebagai pemberi derajat keasaman yang cukup baik karena memiliki efek ganda terhadap pencegahan fenolase, menurunkan pH, juga sebagai *chelating agent*.

Tujuan dari kegiatan ini antara lain: Meningkatkan pemahaman, minat, wawasan dan keterampilan dalam proses pengolahan selai nanas sebagai peluang bisnis kepada Ibu-Ibu PKK Gampong Peuniti, Kecamatan Baiturrahman Kota Banda Aceh. Menumbuhkan jiwa wirausaha (*entrepreneur*) melalui kegiatan pelatihan proses pembuatan selai nanas kepada Ibu-Ibu PKK di Gampong Peuniti, Kecamatan Baiturrahman, Kota Banda Aceh.

Luaran/target yang ingin dicapai pada kegiatan proses pengolahan selai nanas yaitu: Meningkatkan pemahaman, minat, wawasan dan keterampilan dalam proses pengolahan selai nanas sebagai peluang bisnis kepada Ibu-Ibu PKK Gampong Peuniti, Kecamatan Baiturrahman Kota Banda Aceh. Menumbuhkan jiwa wirausaha (*entrepreneur*) melalui kegiatan pelatihan proses pembuatan selai nanas kepada Ibu-Ibu PKK di Gampong Peuniti, Kecamatan Baiturrahman, Kota Banda Aceh.

METODE PELAKSANAAN

Kegiatan proses pembuatan selai nanas dilaksanakan di halaman Kantor Keuchik Gampong Peuniti, Kecamatan Baiturrahman Kota Banda Aceh. Pada tanggal 03 Oktober 2023. Sasaran kegiatan adalah Ibu-Ibu PKK di Kantor Gampong Peuniti, Kecamatan Baiturrahman, Kota Banda Aceh.

Pelaksanaan kegiatan pengolahan selai Nanas ini dilaksanakan dengan metode pendekatan melalui sosialisasi dan pelatihan (demonstrasi) tentang cara pengolahan buah nanas menjadi selai nanas. Kegiatan ini diikuti oleh ibu-ibu PKK Gampong Peuniti, Kecamatan Baiturrahman, Kota Banda Aceh. Adapun tahapan kegiatan pengolahan selai nanas adalah sebagai: (1). sosialisasi pengolahan selai nanas, (2) persiapan alat dan bahan dan (3) pelatihan (demonstrasi) cara pengolahan selai nanas.



HASIL DAN PEMBAHASAN

Gambaran Umum Lokasi

Kegiatan ini dilaksanakan di halaman Kantor Keuchik Gampong Peuniti, Kecamatan Baiturrahman, Kota Banda Aceh dan juga diikuti 20 orang ibu-ibu PKK Gampong Peuniti. Beberapa tahapan kegiatan yang dilaksanakan antara lain sebagai berikut:

1. Sosialisasi

Kegiatan sosialisasi merupakan kegiatan awal yang dilakukan untuk menyampaikan rencana kegiatan. Kegiatan ini akan dihadiri oleh tim pelaksana, pihak Kantor Keucik (Sekdes, dan staf), serta peserta yang tergabung dalam mitra dalam hal ini kelompok ibu-ibu PKK Gampong Peuniti, Kecamatan Baiturrahman, Kota Banda Aceh.

2. Persiapan

Peserta pelatihan yaitu kelompok ibu-ibu PKK Gampong Peuniti, Kecamatan Baiturrahman, Kota Banda Aceh. Kegiatan tahap awal yaitu persiapan alat dan bahan pelatihan serta menjelaskan tata kerja proses penyiapan pengolahan selai Nanas. Alat yang digunakan adalah kompor gas, tabung gas, wajan, pengaduk, sendok, baskom, blender dan pisau. Bahan yang digunakan dalam pembuatan selai nanas adalah buah Nanas, gula pasir, garam dan kayu manis.

3. Pelatihan (Demonstrasi) Pengolahan Selai Nanas

Pelatihan dilaksanakan secara berkala baik secara kelompok maupun perorangan, dengan tujuan meningkatkan minat dan motivasi kepada mitra. Tahapan proses pembuatannya adalah sebagai berikut:

Bahan pokok pada proses pembuatan selai yaitu 12 buah nanas, gula 1,5 kg, garam secukupnya dan kayu manis sebanyak 2 ruas jari. Proses pembuatan selai Nanas adalah sebagai berikut.

- a. Kupas buah nanas 12 buah dan membuang rongga-rongga (mata Nanas) tersebut kemudian dicuci sampai bersih dengan menggunakan garam yang bertujuan untuk menghilangkan gatal pada buah nanas.
- b. Selanjutnya buah nanas dipotong-potong menjadi beberapa bagian lalu di blender sampai halus.
- c. Masak nanas dalam wajan hingga mendidih, campurkan gula pasir, garam dan kayu manis. Kemudian diaduk sampai semua tercampur rata.
- d. Masak sampai air nanas kering sambil terus diaduk selama \pm 1 jam.
- e. Setelah mengental dan menjadi selai, matikan api dan biarkan hingga dingin.
- f. Selanjutnya masukkan selai kedalam toples kaca sesuai ukuran dan tutup rapat lalu masukkan dalam lemari es. Selai nanas dapat bertahan lama tanpa bahan pengawet.

Selai Nanas hasil pengolahan mahasiswa dan dosen KKN-Tematik bersama-sama dengan ibu-ibu PKK Gampong Peuniti, Kecamatan Baiturrahman, Kota Banda Aceh memiliki rasa tak kalah dengan selai produksi industri. Bahkan, lebih unggul karena pembuatannya tanpa bahan pengawet. Semua bahan baku yang diolah menggunakan bahan alami. Proses pembuatannya pun tidak rumit. Setiap orang pasti bisa mempraktikannya di rumah.



Gambar 1. Pengupasan Kulit Nanas



Gambar 2. Proses Penghalusan Buah Nanas (di blender)



Gambar 3. Proses Pengolahan Buah Nanas menjadi Selai



Gambar 4. Proses Penyajian Selai Nanas



Gambar 5. Foto Mahasiswa, Dosen Fakultas Pertanian Universitas Abulyatama dan Ibu-Ibu PKK Gampong Peuniti

KESIMPULAN

Kegiatan pelatihan pembuatan nugget ayam dengan penambahan tempe di desa Lambunot Paya telah berjalan dengan baik. Kegiatan ini juga mendapat respon positif dari masyarakat dan mampu memberikan kontribusi yang baik. Masyarakat yang mengikuti pelatihan telah mampu mengolah ayam menjadi produk nugget yang memiliki nilai gizi tinggi dengan penambahan tempe. Pelatihan ini diharapkan dapat meningkatkan perekonomian masyarakat Gampong. Masyarakat juga menghendaki kegiatan serupa diadakan kembali secara berkala dengan jenis produk olahan yang berbeda.



DAFTAR PUSTAKA

- Angraeni, D. P., & Rahmawati, A. D. (2014). Efektivitas daya antibakteri ekstrak kulit Nanas (ananas comosus) terhadap pertumbuhan *Streptococcus mutans*. Universitas Muhammadiyah Yogyakarta.
- Ariyanti, D. A. (2020). *Manfaat Tanaman Nanas Kerang untuk Kesehatan Salah-Satunya Meringankan-Sakit*. Retrieved from Ringtimes Banyuwangi: <https://ringtimesbanyuwangi.pikiran-rakyat.com/gayahidup/pr-17668377/manfaat-tanaman-nanas-kerang-untuk-kesehatan-salah-satunyameringankan-sakit-tbc?page=3>.
- Gaffar, R., Lahming, & Rais, M. (2017). Pengaruh Konsentrasi Gula Terhadap Mutu Selai Kulit Jeruk Bali (*Citrus maxima*). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 3, 117-125.
- Herdhiansyah, Dhian, Fitrawaty, Tamrin, & Asriani. (2022). Penerapan Sistem GMP (Good Manufacturing Practices) pada Usaha Mikro Tahu Tempe Benjo di Desa Lambusa Kabupaten Konawe Selatan. *Jurnal Warta Industri Hasil Pertanian*, 39(1) 9 – 15.
- Herdhiansyah, Dhian, Gustina, AbPatadja, & Asriani. (2021). Kajian Penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) pada Pengolahan Keripik Pisang. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 15 (3): 845-853.
- Irfandi. (2005). Karakterisasi Morfologi Lima Populasi Nanas (*Ananas comosus* L Merr.). *Skripsi Sarjana Pertanian pada Program Studi Hortikultura. Fakultas Pertanian. Institut Pertanian Bogor*.
- Palupi. (2007). Pengaruh Pengolahan Terhadap Nilai Gizi Pangan. Modul eLearning ENBP. Departemen Ilmu & Teknologi Pangan- IPB.
- Yenrina, R. N., Hamzah, & Zilvia, R. (2009). Mutu selai lembaran campuran nanas (*Ananas comosus* L.) dengan jonjot labu kuning (*Cucurbita moschata*). *Jurnal Pendidikan dan keluarga*, 1(2), 33-42.
- Yowandita, R. (2018). Pembuatan Jelly Drink Nanas (*Ananas comosus* L.) Kajian Tingkat Kematangan Buah Nanas dan Konsentrasi Penambahan Karagenan Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik. *Jurnal Pangan dan Industri*, 6(2), 63-73.