

PELATIHAN PENGOLAHAN BUAH NANAS UNTUK MENINGKATKAN KREATIVITAS DAN PRODUKTIFITAS IRT DI DESA MASBAGIK LOMBOK TIMUR

Hadiatul Rodiyah¹, Zalia Muspita², Susilawati³, Abdullah⁴, Zohrani⁵, Rohini⁶

Universitas Hamzanwadi

Email: hadiatulrodiyah3@gmail.com, zmuspita@gmail.com,
mb.susilawati@gmail.com, abd31d66@gmail.com, Zohranis@gmail.com,
rohiniselong@gmail.com

Abstrak: Pengabdian yang dilakukan bertujuan untuk memberikan pelatihan kepada masyarakat khususnya ibu-ibu rumah tangga (IRT) yang ada di desa Masbagik. Pemanfaatan buah nanas menjadi makanan olahan merupakan potensi yang sangat besar terhadap suatu daerah. Dalam kegiatan ini kami memanfaatkan buah nanas sebagai bahan baku dari pembuatan krupuk. Hal ini dilakukan karena Masbagik merupakan salah satu daerah penghasil bahan baku tersebut. Sehingga peluang untuk pembuatan kolahan nanas cukup besar dan sangat mendukung. Dari masalah yang muncul dari para ibu-ibu rumah tangga yang tidak memiliki penghasilan sementara pengeluaran untuk kebutuhan sehari-hari cukup banyak. Solusinya kami berikan dengan melakukan pelatihan pembuatan olahan buah nanas menjadi krupuk yang bisa meningkatkan kreativitas dan produktivitas ibu-ibu rumah tangga agar bisa menjadi tambahan penghasilan mereka. Luaran kegiatan yang ingin dicapai agar para ibu rumah tangga bisa menjadi lebih produktif dengan inovasi baru yang terbentuk serta bisa memanfaatkan buah nanas menjadi lebih bervariasi. Hasil pelatihan dapat memberikan nilai tambah untuk bisa membuat usaha baru bagi IRT sehingga dapat membantu pemerintah dalam meningkatkan sumber daya manusia.

Kata Kunci: Pelatihan 1, Olahan Buah Nanas 2, Kreativitas 3, Produktivitas 4

Abstract: The service carried out aims to provide training to the community, especially housewives (IRT) in Masbagik village. Utilization of pineapple fruit into processed food is a huge potential for an area. In this activity we utilize pineapple as a raw material for making crackers. This is done because Masbagik is one of the areas that produce these raw materials. So that the opportunity for making pineapple processing is quite large and very supportive. From the problems that arise from housewives who do not have income while spending for daily needs is quite a lot. We provide the solution by conducting training on how to make processed pineapple into crackers which can increase the creativity and productivity of housewives so that it can be an additional income for them. The output of the activities to be achieved so that housewives can become more productive with new innovations that are formed and can use pineapples to be more varied. The results of the training can provide added value to be able to create new businesses for IRTs so that they can assist the government in improving human resources.

Keywords: Training 1, Processed Pineapple 2, Creativity 3, Productivity 4

PENDAHULUAN

Manusia merupakan sumber utama dalam menjalankan organisasi/bisnis, karena fungsi manusia sebagai pelaku, pengelola, dan sebagai pelaksana dalam proses produksi bisnis. Kunci dasar dalam mempertahankan bisnis adalah bagaimana manusia yang ada dalam organisasi memiliki kemampuan kerja.

Sumber daya manusia adalah potensi yang terkandung dalam diri manusia untuk mewujudkan perannya sebagai makhluk social yang adaptif yang mampu mengelola dirinya sendiri serta seluruh potensi yang terkandung di alam menuju tercapainya kesejahteraan kehidupan dalam tatanan yang seimbang dan berkelanjutan. Amstrong, Mitchael (Benjamin Bukit, dkk. 2017: 3) pengembangan sumber daya manusia berkaitan dengan tersedianya kesempatan dan pengembangan belajar, membuat program-program training yang meliputi perencanaan, penyelenggaraan, dan evaluasi atas program-program tersebut.

Pengembangan sumber daya manusia menjadi lebih baik salah satu caranya adalah dengan membuat suatu ide-ide dalam memanfaatkan sumber daya alam (SDA) yang tersedia. Sumber daya alam adalah segala sesuatu yang berasal dari alam yang dapat digunakan untuk memenuhi kebutuhan hidup manusia. Di Provinsi NTB khususnya di Kabupaten Lombok Timur Kecamatan Masbagik Desa Batuiting Utara, sebagian besar masyarakat desa tersebut menghasilkan SDA berupa Olahan buah nanas menjadi kerupuk. Buah nanas merupakan jenis buah dari family bromeliaceae yang memiliki nama *Ananas comosus* Merr. Tanaman nanas memiliki kulit kasar yang keras dan daun runcing diatasnya. Rasa buah nanas adalah perpaduan manis dan sedikit asam yang segar. Buah nanas mengandung sejumlah vitamin C yang membantu melawan kerusakan sel sehingga banyak dikonsumsi oleh masyarakat, oleh sebab itu agribisnis olahan buah nanas menjadi kerupuk memiliki prospek yang cukup cerah, namun produksi yang dihasilkan masih terbatas. Pengolahan yang dilakukan oleh masyarakat desa Batuiting Utara hanya sebatas krupuk dan hanya dipasarkan dalam bentuk mentah.

Sehingga dari hal itu, diharapkan dengan adanya ide-ide menjadikan buah nanas menjadi olahan “krupuk Nanas” dapat membantu masyarakat khususnya di Desa Batuiting Utara untuk pengembangan dari kripik supaya lebih menarik dan bervariasi guna menambah hasil produksi masyarakat. Nanas yang diolah menjadi makanan ringan yaitu krupuk nanas yang memiliki rasa gurih dan crispy dengan variasi rasa balado dapat menambah kelezatannya. Stik dapat dijadikan makanan yang lebih menarik dan lebih mudah dibawa kemana-kemana. Pembuatan “krupuk nanas” dapat menambahkan pendapatan bagi mahasiswa dan masyarakat dan menjadi usaha yang inovatif.

METODE PELAKSANAAN

Pelatihan ini dilaksanakan di Desa Masbagik, pada hari selasa, 28 November 2022 dengan jumlah 8 orang ibu rumah tangga, 6 orang mahasiswa dan 6 orang Dosen Universitas Hamzanwadi. Kegiatan pengabdian pada masyarakat dilaksanakan dalam 3 sesi, 1) Survei pengetahuan Mitra, 2) penyampaian teori pengolahan buah nenas dan 3) praktik langsung cara mengolah nenas menjadi krupuk.

1. Survei tingkat pengetahuan mitra Pengetahuan mitra tentang olahan buah nenas. Oleh sebab itu, dilakukan survey untuk mengetahui pemahaman mitra. Untuk mengetahui perubahan pemahaman mitra, maka survei dilakukan sebanyak dua kali yaitu sebelum dan setelah kegiatan pelatihan dilakukan. Secara umum poin pertanyaan saat survei terdiri dari identitas diri, pengetahuan tentang kerupuk, pembuatan kerupuk, modifikasi kerupuk, penggunaan bahan ramah lingkungan, pengemasan serta peluang pemasaran.
2. Penyampaian teori Sesi penyampaian teori merupakan sesi pemaparan teoritis prinsip pembuatan olahan nenas. Pada sesi ini dijelaskan proses pembuatan kerupuk nenas mulai dari penyiapan bahan, pengolahan sampai pengemasan. Kegiatan penyampaian teori juga diisi dengan kegiatan diskusi terkait proses pembuatan kerupuk nenas dan potensi modifikasi dengan penambahan bahan lainnya.
3. Secara rinci, langkah-langkah pembuatan kerupuk nenas sampai pengemasan adalah sebagai berikut:
 - a. Kupas buah nenas, kemudian potong kecil menjadi beberapa bagian



- b. Nenas yang sudah dipotong kecil kemudian diblender dan diambil sarinya



- c. Sari buah nanas yang sudah dipisah kemudian dicampurkan dengan tepung, gula dan garam secukupnya



- d. Setelah bahan tercampur rata, adonan kemudian dibentuk lonjong agar mudah di iris, kemudian dikukus kurang lebih 15 menit



- e. Setelah adonan matang, tunggu beberapa menit sampai olahan nanas benar-benar dingin, setelah dingin kemudian diiris tipis dan dijemur sampai mengering



- f. Kerupuk olahan nanas dikemas menggunakan plastic bening, diberikan label dan siap untuk dipasarkan



HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil

Dari pelaksanaan kegiatan pengabdian pada masyarakat diperoleh hasil bahwa melalui teori yang sudah disampaikan oleh tutor yang selanjutnya dilakukan praktik langsung pengolahan buah nanas menjadi krupuk ibu ibu sangat antusias mengikuti kegiatan sampai akhir. Munculnya ide ide kreatif dari para peserta dari mulai proses pembuatan berlangsung yang dibarengi dengan diskusi antara peserta dengan tutor

Pembahasan

1. Penyampaian teori

Penyampaian teori senantiasa dilakukan untuk mentransfer ilmu pengetahuan dalam berbagai bidang untuk menyelesaikan permasalahan yang muncul dimasyarakat sehingga kreatifitas dan produktivitas terbentuk dengan maksimal. Perguruan Tinggi memiliki peran dan fungsi yang sangat tinggi dalam mentransfer ilmu pengetahuan tersebut. Dalam kegiatan pengabdian ini teori yang disampaikan terkait dengan cara mengolah buah nanas.

2. Alat dan bahan

Alat	Bahan
a. Pisau	a. Buah Nanas segar sudah dikupas
b. Plastik Peniris	b. gram Gula pasir
c. Wajan	c. Garam secukupnya
d. Gas/kompore	d. Tepung kanji
e. Spatula	e. Air secukupnya
f. Penggoreng	f. Minyak Goreng
g. Nampan	
h. Blender	

3. Proses Pembuatan

- a. Kupas buah nanas jikalau membeli yang belum dikupas. Tapi kami membeli nanas yang sudah matang yang sudah di kupas dan potong-potong ukuran kecil
- b. Cuci bersih menggunakan air bersih nanas suoaya air yang terkandung berkurang.
- c. Kemudian siapkan blender dan masukan potongan nanas kedalamnya disertai air secukupnya, dan dilakukan berulang-ulang sampai potongan nanas habis.
- d. Setelah itu, tiriskan buah nanas yang sudah diblender
- e. Lalu ambil sarinya dan campurkan dengan bahan-bahan yang sudah disediakan

- f. Aduk-aduk hingga merata, setelah tercampurkan terbentuklah adonan
- g. Lalu adonan tersebut tidak berhenti sampai disitu saja, kita akan uleni sampai kalis.
- h. Setelah selesai di ulenin, adonan dibentuk lonjong-lonjong sampai adonanya habis
- i. Setelah itu di kukus hingga matang, lalu diangkat.
- j. Dinginkan 15 menit agar uapnya keluar, kemudian diiris tipis-tipis, setelah diiris lalu dijemur hingga kering.
- k. Setelah kering olahan krupuk nanas sudah dapat digoreng.

4. Proses Labeling dan Pemasaran

Untuk pengemasan ini ibu-ibu mempunyai ide agar kemasan lebih cantik dan lebih menarik konsumen akan dilakukan pengemasan yang disertai dengan label. Sementara untuk pemasaran dilakukan secara manual dari mulut ke mulut yaitu dengan menawarkan produk secara langsung. Dan di pasarkan secara online melalui media social.



KESIMPULAN

Berdasarkan pelaksanaan kegiatan Pengabdian di masyarakat dapat disimpulkan sebagai berikut: Ibu Rumah Tangga (IRT) yang ikut sebagai peserta memperoleh tambahan Ilmu pengetahuan dari teori yang disampaikan sehingga memiliki inovasi tinggi dalam pemanfaatan potensi yang ada. Ibu Rumah Tangga (IRT) sangat antusias mengikuti kegiatan pelatihan mulai dari proses pembuatan sampai mengemas produk yang siap untuk dijual

DAFTAR PUSTAKA

Ansel.(2008).*Pengaruh Ekstrak Buah Nanas 100%*. Bandung: Pustaka Dispusip
AAK.1995. *Kimia dan Teknologi Pengolahan Nanas*.Bandung: BP

ABDI POPULIKA
Vol. 04 No. 1, Januari 2023, Hal 29-35
E-ISSN : 2721-9844

Submitted : 11 November 2022 Accepted : 22 Januari 2023 Published : 31 Januari 2023