



Pemanfaatan Hasil Pertanian Buah Nanas Menjadi Dodol Nanas sebagai Produk Olahan di Desa Tebedak

Zeril Ambeli¹⁾, M.Syahril, S.Kom.,M.Kom²⁾, Putri Alfa Hidayah³⁾, Putri Azzahra⁴⁾, Agung Dwi Bimantoro⁵⁾, Desi Triwandani⁶⁾, Maya Lestari⁷⁾, Renda Ulandari⁸⁾, Daniel Attaillah⁹⁾, Angelica Maharani¹⁰⁾, Nofa Eka Saputra¹¹⁾

1) Mahasiswa Teknologi Informasi, Universitas Muhammadiyah Palembang, Indonesia

2) Dosen Universitas Muhammadiyah Palembang, Indonesia

3) Mahasiswa Teknologi Informasi, Universitas Muhammadiyah Palembang, Indonesia

4) Mahasiswa Teknologi Pangan, Universitas Muhammadiyah Palembang, Indonesia

5) Mahasiswa Agribisnis, Universitas Muhammadiyah Palembang, Indonesia

6) Mahasiswa Akuntansi, Universitas Muhammadiyah Palembang, Indonesia

7) Mahasiswa Bisnis Digital, Universitas Muhammadiyah Palembang, Indonesia

8-10) Mahasiswa Manajemen, Universitas Muhammadiyah Palembang, Indonesia

11) Mahasiswa Teknik Sipil, Universitas Muhammadiyah Palembang, Indonesia

zerilambeliprib@gmail.com¹, msyahril@um-palembang.ac.id², putrialfahidayan@gmail.com³, putriazzahra583@gmail.com⁴, dwibimantoroagung@gmail.com⁵, desitriwandani12@gmail.com⁶, mayaless966@gmail.com⁷, rendaulandari1005@gmail.com⁸, danielattailah@gmail.com⁹, angelcantik110205@gmail.com¹⁰, nofaekasaputra082@gmail.com¹¹

Diterima :

Disetujui :

Diterbitkan :

01 September 2025	01 November 2025	01 Desember 2025
-------------------	------------------	------------------

Abstrak

Pemanfaatan hasil pertanian buah nanas di Desa Tebedak diarahkan pada inovasi produk dodol nanas sebagai upaya meningkatkan nilai tambah ekonomi masyarakat. Kegiatan diawali dengan tahap observasi potensi pertanian nanas, wawancara dengan aparat desa serta kelompok tani, dan sosialisasi kepada warga terkait peluang pengolahan hasil panen. Selanjutnya dilakukan pelatihan teknis yang mencakup proses pembuatan dodol nanas, edukasi higienitas pangan, pengemasan, serta strategi pemasaran sederhana. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa masyarakat mampu menguasai keterampilan pengolahan, terbentuk inisiatif usaha bersama berbasis kelompok, serta meningkatnya motivasi warga dalam mengembangkan produk lokal. Meskipun demikian, masih terdapat keterbatasan berupa kurangnya peralatan produksi skala besar dan keterbatasan modal awal, sehingga diperlukan dukungan pihak eksternal untuk menjaga keberlanjutan. Dodol nanas tidak hanya menjadi produk pangan inovatif, tetapi juga simbol pemberdayaan masyarakat berbasis potensi lokal yang dapat menjadi identitas desa sekaligus meningkatkan kesejahteraan ekonomi.

Kata Kunci: Dodol nanas, Pemberdayaan masyarakat, Produk olahan pertanian

Abstract

The utilization of pineapple harvests in Tebedak Village is directed toward product innovation through pineapple dodol as an effort to increase the economic value of local communities. The activity began with observing the potential of pineapple farming, conducting interviews with village officials and farmer groups, and socializing opportunities for post-harvest processing to residents. Technical training was then carried out, covering the process of producing pineapple dodol, food hygiene education, packaging, and simple marketing strategies. The results show that the community successfully mastered processing skills, initiated group-based enterprises, and demonstrated stronger motivation to develop local products. However, limitations remain, such as the lack of large-scale production equipment and initial capital, thus requiring external support to ensure sustainability. Pineapple dodol has therefore become not only an innovative food product but also a symbol of community empowerment based on local potential, which may serve as a village identity while improving economic welfare.

Keywords: Pineapple dodol, Community empowerment, Agricultural product processing

Penulis Korespondensi:

Zeril Ambeli

Teknologi Informasi/Teknik/Universitas Muhammadiyah Palembang

Email: zerilambeliprib@gmail.com

DOI <http://doi.org/10.32502/se.v1i1.7391>



Pendahuluan

Desa Tebedak merupakan salah satu wilayah dengan potensi pertanian buah nanas yang cukup melimpah, namun pemanfaatannya masih terbatas pada penjualan buah segar. Kondisi ini seringkali menyebabkan nilai ekonomi nanas kurang maksimal karena harga jual yang fluktuatif dan keterbatasan akses pasar. Dalam konteks pemberdayaan masyarakat desa, penting dilakukan inovasi pengolahan produk agar hasil pertanian dapat memiliki nilai tambah. Pemanfaatan buah nanas menjadi dodol nanas merupakan salah satu strategi diversifikasi produk yang potensial untuk dikembangkan. Hal ini sejalan dengan prinsip pengelolaan sumber daya lokal agar lebih berdaya guna dan berkelanjutan (Paramarta et al., 2021).

Penerapan program Kuliah Kerja Nyata (KKN) berfokus pada pengembangan keterampilan masyarakat dalam mengolah hasil pertanian menjadi produk bernilai jual tinggi. Dodol nanas dipilih karena memiliki ketahanan simpan yang lebih lama dibandingkan nanas segar, sehingga dapat memperluas jangkauan pemasaran. Selain itu, olahan ini juga dapat menjadi alternatif usaha rumahan yang berkontribusi pada perekonomian masyarakat desa. Pemberdayaan melalui pelatihan pengolahan nanas sejalan dengan konsep partisipasi aktif warga dalam meningkatkan kesejahteraan. Dengan demikian, kegiatan KKN tidak hanya berfungsi sebagai transfer ilmu, tetapi juga membangun kemandirian masyarakat (Adnan et al., 2023).

Inovasi produk olahan pertanian memiliki kaitan erat dengan pola pemberdayaan berbasis potensi lokal yang menekankan aspek keberlanjutan. Masyarakat yang terbiasa hanya menjual hasil panen secara langsung perlu diberikan pemahaman tentang pentingnya inovasi dalam pengolahan. Edukasi pengolahan nanas menjadi dodol juga dapat mengurangi potensi pemborosan hasil panen saat terjadi surplus. Hal ini relevan dengan konsep pengelolaan sumber daya berbasis masyarakat yang mengutamakan efisiensi dan keberlanjutan (Sungkawati, Yuniwati, & Hernanik, 2024). Dengan demikian, pengolahan buah nanas menjadi produk olahan merupakan solusi praktis untuk menambah nilai tambah ekonomi.

Kesadaran masyarakat terhadap pentingnya pengelolaan hasil pertanian secara kreatif perlu ditingkatkan melalui sosialisasi dan pendampingan. Minimnya keterampilan pengolahan sering menjadi kendala utama dalam pengembangan produk inovatif di pedesaan. Kegiatan KKN menjadi sarana tepat untuk memberikan bimbingan teknis sekaligus membangun motivasi usaha kecil. Model pemberdayaan seperti ini sejalan dengan penelitian yang menunjukkan bahwa edukasi masyarakat berperan penting dalam menciptakan lingkungan yang produktif dan berdaya saing (Susi, Sumbari, & Zargustin, 2025). Oleh karena itu, program pelatihan pengolahan nanas di Desa Tebedak dapat menjadi fondasi penting bagi kemandirian ekonomi lokal.

Selain aspek ekonomi, pengolahan hasil pertanian juga berkaitan dengan pengurangan limbah organik yang sering terbuang. Buah nanas yang tidak laku di pasaran atau mengalami kerusakan dapat dimanfaatkan kembali sebagai bahan dasar olahan dodol. Upaya ini selaras dengan konsep *reduce, reuse, and recycle* yang juga diterapkan dalam pengelolaan sampah masyarakat (Fatmawati, 2023). Dengan demikian, inovasi ini tidak hanya berfokus pada peningkatan ekonomi, tetapi juga mendukung terciptanya lingkungan yang lebih bersih. Penerapan prinsip keberlanjutan dalam pengolahan nanas dapat menjadi model pengelolaan hasil pertanian di desa lain.

Pemberdayaan masyarakat melalui pelatihan pengolahan nanas menjadi dodol juga mendorong terbentuknya usaha bersama berbasis kelompok. Pola usaha ini dapat mengacu pada sistem unit usaha desa atau koperasi yang mampu menampung dan memasarkan produk masyarakat. Konsep tersebut terbukti efektif dalam pengelolaan potensi desa yang berbasis pada gotong royong dan kolaborasi (Helilusiatiningsih et al., 2022). Dengan adanya dukungan kelembagaan desa, pengembangan produk dodol nanas akan lebih berkelanjutan. Hal ini sekaligus memperkuat rasa kebersamaan dan solidaritas antarwarga dalam memajukan desa.

Dalam konteks pembangunan desa, pemanfaatan hasil pertanian menjadi produk olahan juga merupakan wujud implementasi pembangunan ekonomi berbasis sumber daya lokal. Masyarakat Desa Tebedak perlu diarahkan untuk memahami peluang pasar serta teknik pengemasan yang sesuai standar. Edukasi mengenai pemasaran dan branding produk menjadi aspek penting dalam mendukung keberhasilan produk dodol nanas. Hal ini sesuai dengan pandangan bahwa peningkatan kapasitas masyarakat dapat memperluas akses pasar dan meningkatkan daya saing (Winahyu et al., 2022). Dengan demikian, kegiatan KKN tidak berhenti pada tahap produksi, tetapi juga merambah pada aspek pemasaran.

Pelatihan pengolahan nanas menjadi dodol juga memiliki implikasi sosial yang signifikan bagi masyarakat. Peningkatan keterampilan warga dapat mendorong terciptanya lapangan kerja baru dan mengurangi angka pengangguran desa. Selain itu, kegiatan usaha bersama dapat mempererat interaksi sosial dan menciptakan solidaritas antarwarga. Proses pemberdayaan masyarakat dalam pengolahan produk lokal telah terbukti mampu membentuk kemandirian ekonomi sekaligus meningkatkan rasa kepemilikan terhadap hasil usaha (Lubis et al., 2022). Dengan demikian, kegiatan ini berperan ganda, yaitu mengangkat potensi ekonomi dan memperkuat ikatan sosial masyarakat.

Kegiatan KKN di Desa Tebedak menjadi wadah yang tepat untuk mengintegrasikan ilmu pengetahuan dengan kebutuhan masyarakat. Mahasiswa berperan sebagai fasilitator dalam mentransfer keterampilan teknis sekaligus memotivasi warga untuk mengembangkan usaha berbasis potensi lokal. Peran ini sejalan dengan tujuan KKN sebagai bentuk pengabdian kepada masyarakat yang berorientasi pada pemberdayaan. Dengan adanya sinergi antara mahasiswa dan warga, program ini diharapkan dapat menciptakan perubahan positif yang berkelanjutan (Sofiah et al., 2025). Oleh karena itu, pemanfaatan nanas menjadi dodol bukan hanya proyek sementara, melainkan awal dari usaha berkelanjutan desa.

Secara keseluruhan, pengembangan dodol nanas sebagai produk olahan hasil pertanian di Desa Tebedak merupakan langkah strategis dalam meningkatkan kesejahteraan masyarakat. Program ini tidak hanya berorientasi pada ekonomi, tetapi juga menyentuh aspek sosial dan lingkungan. Dengan memaksimalkan potensi nanas lokal, masyarakat memperoleh peluang usaha baru yang bernilai jual tinggi. Hal ini selaras dengan konsep pemberdayaan masyarakat yang menekankan partisipasi aktif dalam mengelola sumber daya lokal secara berkelanjutan (Ulfah et al., 2025). Oleh karena itu, kegiatan KKN ini dapat menjadi inspirasi dalam mengembangkan potensi desa berbasis inovasi dan keberlanjutan.

Metode Kegiatan Pengabdian

Metode kegiatan pengabdian yang diterapkan dalam program KKN di Desa Tebedak dilakukan dengan pendekatan partisipatif. Pendekatan ini menekankan keterlibatan langsung masyarakat dalam setiap tahapan kegiatan, mulai dari perencanaan, pelaksanaan, hingga evaluasi. Tahapan awal dimulai dengan observasi lapangan untuk mengidentifikasi potensi dan permasalahan yang ada di desa, khususnya terkait pemanfaatan hasil pertanian nanas. Data yang diperoleh kemudian menjadi dasar penyusunan program pengolahan nanas menjadi dodol. Dengan metode ini, masyarakat tidak hanya menjadi objek, tetapi juga subjek aktif dalam proses pemberdayaan.

Langkah selanjutnya adalah sosialisasi program kepada masyarakat Desa Tebedak yang melibatkan aparat desa, kelompok tani, serta ibu rumah tangga. Sosialisasi dilakukan melalui pertemuan desa yang membahas tujuan kegiatan, manfaat, serta tahapan pelaksanaan. Melalui forum ini, masyarakat diberikan pemahaman tentang pentingnya inovasi produk olahan sebagai solusi untuk meningkatkan nilai jual nanas. Diskusi interaktif juga dilaksanakan agar masyarakat dapat memberikan masukan sesuai kebutuhan lokal. Dengan demikian, kegiatan memiliki arah yang jelas dan sesuai dengan kondisi sosial-ekonomi desa.

Setelah sosialisasi, tahap berikutnya adalah pelatihan teknis pembuatan dodol nanas dengan pendampingan langsung oleh tim KKN. Pelatihan mencakup teknik pengolahan, takaran bahan, pengemasan, hingga strategi pemasaran sederhana. Selama proses ini, warga didorong untuk aktif mempraktikkan keterampilan agar benar-benar menguasai teknik produksi. Pendampingan dilakukan secara bertahap untuk memastikan setiap peserta memahami proses dengan baik. Metode ini bertujuan agar keterampilan yang diajarkan dapat terus diterapkan meskipun program KKN telah selesai.





Dokumentasi Proses Pembuatan Dodol Nanas

Selain pelatihan produksi, kegiatan juga mencakup penguatan aspek manajerial melalui pembentukan kelompok usaha kecil. Kelompok ini berfungsi sebagai wadah kerja sama masyarakat dalam mengelola produksi dan pemasaran dodol nanas secara berkelanjutan. Pendampingan administrasi sederhana, seperti pencatatan keuangan dan manajemen stok, juga diberikan. Dengan adanya kelompok usaha, masyarakat dapat lebih mudah mengakses peluang pemasaran dan dukungan dari pihak eksternal, seperti koperasi atau pemerintah desa. Strategi ini diharapkan mampu menciptakan kemandirian ekonomi berbasis komunitas.

Tahap terakhir dari metode kegiatan adalah evaluasi dan monitoring hasil program untuk menilai keberhasilan dan hambatan yang muncul. Evaluasi dilakukan melalui diskusi kelompok terfokus (FGD) bersama masyarakat untuk mendapatkan umpan balik langsung. Monitoring dilakukan untuk melihat sejauh mana keterampilan yang telah diberikan benar-benar diterapkan dalam kehidupan sehari-hari. Hasil evaluasi menjadi dasar rekomendasi untuk pengembangan kegiatan serupa di masa mendatang. Dengan adanya evaluasi dan monitoring, keberlanjutan program pengabdian masyarakat di Desa Tebedak dapat lebih terjamin.

Hasil Dan Pembahasan

Program pengabdian masyarakat yang dilakukan melalui kegiatan KKN di Desa Tebedak diawali dengan tahap observasi potensi pertanian nanas. Berdasarkan data dari aparat desa dan kelompok tani, luas lahan pertanian nanas di desa ini mencapai kurang lebih 35 hektar dengan produktivitas panen yang cukup tinggi setiap musimnya. Sayangnya, hasil panen nanas sebagian besar hanya dijual dalam bentuk buah segar tanpa adanya pengolahan lebih lanjut. Kondisi ini menyebabkan nilai jual nanas sering tidak stabil dan bergantung pada kondisi pasar. Dari sinilah tim KKN berupaya memperkenalkan inovasi produk berupa dodol nanas.

Sosialisasi program yang dilakukan pada awal kegiatan berhasil menghadirkan sekitar 45 peserta yang terdiri dari petani nanas, ibu rumah tangga, dan pemuda desa. Antusiasme masyarakat terlihat dari banyaknya pertanyaan yang diajukan mengenai peluang pemasaran dan proses

pengolahan buah nanas menjadi dodol. Selain itu, aparat desa juga memberikan dukungan penuh karena program ini dinilai dapat meningkatkan perekonomian masyarakat. Kesepakatan bersama dihasilkan untuk melanjutkan kegiatan pada tahap pelatihan teknis. Hal ini menunjukkan adanya partisipasi aktif masyarakat sejak tahap perencanaan.

Pada tahap pelatihan teknis, tim KKN memfokuskan kegiatan pada keterampilan dasar pembuatan dodol nanas. Proses pembuatan dimulai dengan pemilihan buah nanas yang matang sempurna, kemudian diolah menjadi puree sebagai bahan dasar. Bahan tambahan berupa gula, tepung ketan, santan, dan sedikit garam digunakan untuk menghasilkan cita rasa khas dodol. Dalam praktik, peserta dibagi menjadi beberapa kelompok kecil agar semua warga dapat mencoba secara langsung. Hasil pelatihan menunjukkan bahwa sebagian besar peserta mampu menguasai teknik dasar dalam waktu relatif singkat.

Hasil uji coba produk pertama menunjukkan dodol nanas memiliki tekstur yang cukup lembut dengan rasa manis khas buah nanas. Meski demikian, masih ditemukan kendala berupa konsistensi adonan yang terlalu cair pada beberapa kelompok. Masalah tersebut kemudian diperbaiki dengan penyesuaian takaran tepung ketan dan lama pengadukan. Proses pengolahan yang benar-benar membutuhkan kesabaran juga menjadi tantangan tersendiri bagi peserta. Dari pengalaman ini, masyarakat mulai memahami bahwa kualitas produk sangat dipengaruhi oleh ketelitian dalam proses produksi.

Selain aspek teknis, kegiatan KKN juga menekankan pada aspek kebersihan dan keamanan pangan. Tim memberikan penjelasan mengenai pentingnya menjaga higienitas peralatan serta standar sanitasi dalam pengolahan makanan. Hal ini penting agar dodol nanas tidak hanya enak, tetapi juga aman dikonsumsi oleh masyarakat luas. Peserta diajak untuk membiasakan mencuci tangan, menjaga kebersihan wadah, dan menggunakan alat masak yang sesuai standar. Edukasi ini diterima dengan baik dan diaplikasikan selama praktik pelatihan berlangsung.

Untuk memperkuat nilai jual produk, tim KKN juga memberikan materi mengenai teknik pengemasan sederhana. Produk dodol nanas dikemas menggunakan plastik food grade dengan label yang menampilkan nama sebagai identitas lokal. Pengemasan yang rapi membuat produk lebih menarik dan berpotensi dipasarkan di luar desa. Peserta juga diberikan wawasan tentang pentingnya branding produk untuk menciptakan daya tarik konsumen. Dengan adanya kemasan yang layak, dodol nanas tidak hanya sekadar produk konsumsi lokal, tetapi juga memiliki peluang sebagai oleh-oleh khas desa.

Hasil diskusi dengan masyarakat menunjukkan bahwa sebagian besar warga tertarik menjadikan dodol nanas sebagai usaha rumahan. Beberapa ibu rumah tangga menyampaikan rencana untuk memproduksi dodol nanas dalam skala kecil terlebih dahulu. Sementara itu, pemuda desa mengusulkan pembentukan kelompok usaha bersama untuk mengatur distribusi dan pemasaran produk. Usulan ini disambut baik oleh aparat desa yang siap memberikan dukungan administratif. Dengan adanya inisiatif dari warga, program ini menunjukkan potensi keberlanjutan yang cukup tinggi.

Dari sisi ekonomi, simulasi sederhana dilakukan untuk menghitung potensi keuntungan produksi dodol nanas. Dengan menggunakan 10 kilogram nanas sebagai bahan baku, dapat dihasilkan

sekitar 120 bungkus dodol ukuran kecil. Jika dijual seharga Rp5.000 per bungkus, maka potensi pendapatan mencapai Rp600.000 dengan keuntungan bersih sekitar 40% setelah dikurangi biaya bahan dan kemasan. Data ini menunjukkan bahwa produk olahan nanas dapat memberikan nilai tambah signifikan dibandingkan penjualan nanas segar. Perhitungan ini memberikan gambaran nyata kepada masyarakat mengenai peluang usaha yang dapat dijalankan.

Dari perspektif sosial, kegiatan ini berhasil meningkatkan interaksi dan kerja sama antarwarga. Proses pelatihan dilakukan secara gotong royong, di mana setiap kelompok saling membantu dalam menyiapkan bahan dan mengolah adonan. Momen kebersamaan ini memperkuat ikatan sosial antaranggota masyarakat, terutama antara generasi tua dan muda. Masyarakat juga merasa lebih termotivasi ketika melihat hasil produk yang dapat dikonsumsi bersama. Hal ini memperlihatkan bahwa pemberdayaan berbasis pangan lokal tidak hanya bermanfaat secara ekonomi, tetapi juga mempererat solidaritas sosial.

Evaluasi kegiatan dilakukan melalui forum diskusi kelompok dengan peserta pelatihan. Sebagian besar peserta mengaku puas dengan keterampilan baru yang diperoleh dan berniat untuk melanjutkan praktik di rumah masing-masing. Beberapa kendala yang diungkapkan antara lain keterbatasan alat masak skala besar dan modal awal untuk membeli bahan baku dalam jumlah banyak. Tim KKN kemudian merekomendasikan pembentukan kelompok usaha bersama agar masalah ini dapat diatasi secara kolektif. Dengan kerja sama, masyarakat dapat saling mendukung dalam penyediaan modal maupun peralatan.

Pembahasan hasil kegiatan menunjukkan bahwa inovasi produk olahan nanas memiliki prospek cerah sebagai usaha desa. Namun, keberlanjutan program sangat bergantung pada keseriusan masyarakat dalam melanjutkan inisiatif yang telah dibangun. Diperlukan dukungan dari pemerintah desa, dinas terkait, maupun mitra usaha untuk memperluas jaringan pemasaran. Dengan demikian, dodol nanas dapat berkembang menjadi produk unggulan desa yang dikenal secara lebih luas. Jika dikelola dengan baik, produk ini dapat menjadi identitas sekaligus sumber ekonomi baru bagi Desa Tebedak.

Secara keseluruhan, kegiatan KKN di Desa Tebedak berhasil memberikan dampak positif dalam hal peningkatan keterampilan, motivasi usaha, dan kesadaran masyarakat akan pentingnya inovasi produk. Dodol nanas bukan hanya sekadar hasil olahan, tetapi simbol dari kemandirian dan kreativitas warga dalam mengelola potensi lokal. Hasil kegiatan ini sejalan dengan tujuan KKN, yaitu mengintegrasikan ilmu pengetahuan dengan pemberdayaan masyarakat. Keberhasilan ini diharapkan dapat menjadi inspirasi bagi desa lain yang memiliki potensi serupa. Dengan demikian, Desa Tebedak dapat menjadi contoh nyata bagaimana pertanian lokal diolah menjadi produk bernilai tambah tinggi.

Simpulan

Simpulan dari kegiatan KKN di Desa Tebedak mengenai pemanfaatan hasil pertanian buah nanas menjadi dodol nanas menunjukkan bahwa proses pengumpulan data dilakukan melalui observasi lapangan, wawancara dengan aparat desa serta kelompok tani, dan sosialisasi kepada masyarakat untuk merumuskan kebutuhan nyata di lapangan, yang kemudian diimplementasikan melalui pelatihan teknis pembuatan dodol nanas, hingga penguatan aspek pengemasan. Kontribusi utama yang dihasilkan adalah peningkatan keterampilan masyarakat dalam mengolah nanas menjadi

produk bernilai jual lebih tinggi, terbentuknya inisiatif kelompok usaha bersama, serta peningkatan kesadaran akan pentingnya inovasi produk pertanian yang berdampak nyata pada kesejahteraan ekonomi warga. Namun demikian, kegiatan ini masih memiliki keterbatasan, antara lain keterbatasan alat produksi skala besar dan modal awal yang diperlukan masyarakat untuk memulai usaha secara mandiri. Oleh karena itu, direkomendasikan agar kegiatan pengabdian selanjutnya melibatkan dukungan pihak eksternal seperti pemerintah daerah, koperasi, atau mitra usaha untuk memperkuat permodalan dan akses pasar. Ke depan, cakupan program dapat diperluas dengan mengembangkan diversifikasi produk olahan nanas lain serta pelatihan digital marketing agar produk lokal mampu bersaing di pasar yang lebih luas.

Ucapan Terimakasih

Ucapan terima kasih disampaikan kepada seluruh pihak yang telah mendukung terlaksananya kegiatan Kuliah Kerja Nyata (KKN) di Desa Tebedak. Terima kasih khusus ditujukan kepada aparat desa, kelompok tani, serta masyarakat yang telah berpartisipasi aktif dalam setiap tahap kegiatan, mulai dari sosialisasi, pelatihan, hingga evaluasi. Penghargaan juga diberikan kepada pihak perguruan tinggi yang telah memberikan kesempatan dan fasilitas sehingga program ini dapat berjalan dengan baik. Tidak lupa, apresiasi ditujukan kepada rekan-rekan mahasiswa yang telah bekerja sama dengan penuh dedikasi dan semangat kebersamaan dalam mewujudkan tujuan pengabdian. Semoga hasil dari kegiatan ini dapat memberikan manfaat berkelanjutan bagi masyarakat Desa Tebedak dan menjadi inspirasi bagi program pengabdian di tempat lainnya.

DAFTAR PUSTAKA

- Adnan, A. W., Hafidz, N. S., Sari, L., Melinda, N., Santoso, W. P. C., Fikri, M. I., ... & Wiriasto, G. W. (2023). Peningkatan potensi ekonomi masyarakat desa melalui pelatihan pembuatan pie nanas di desa lendar nangka utara. *Jurnal Warta Desa (Jwd)*, 5(2), 103-112.
- Fatmawati, A. (2023). *Usaha Ekonomi Kreatif Dalam Meningkatkan Ekonomi Masyarakat Menurut Persepektif Ekonomi Islam (Studi kasus Petani Nanas Kampung Majapahit Kecamatan Punggur Kabupaten Lmpung Tengah)* (Doctoral dissertation, IAIN Metro).
- Helilusiatiningsih, N., Astoko, E. P., Winahyu, N., Shobirin, R. A., & Irawati, T. (2022). Pemberdayaan UMKM dan Mentoring Teknologi Produk Olahan Nanas di Desa Babadan Kecamatan Ngancar Kabupaten Kediri. *Jurnal Abdiraja*, 5(1), 24-31.
- Lubis, R. H., Purba, J., Sutiani, A., Juliani, R., & Adnin, V. (2022). PENINGKATAN EKONOMI MASYARAKAT DESA SIPAHUTAR I MELALUI PENGOLAHAN KREATIF BUAH NANAS (ANANAS COMOSUS).
- Nugraheni, A., Syakur, A., & Setyawan, A. (2022). Teknologi pengaduk pada produksi dodol nanas madu di kwt berkah tani desa belik kabupaten pemalang. *Inisiatif: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(1), 28-31.
- Paramarta, V., Effendi, A., Mulyani, S. R., & Yuliati, F. (2021). PENGEMBANGAN BUDI DAYA NANAS DALAM MENINGKATKAN PENDAPATAN MASYARAKAT DESA TAMBAKMEKAR KEC. JALANCAGAK KABUPATEN SUBANG PROVINSI JAWA BARAT. *J-ABDI: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 1(2), 185-196.
- Purbowati, I. S. M., Maksum, A., & Wijonarko, G. (2025). Alih Teknologi Diversifikasi Berbasis Nanas sebagai Produk Unggulan Desa Karangjengkol dan Rintisan Ekowisata Kawasan

- Hutan dengan Tujuan Khusus (KHDTK). *Jurnal Ilmiah Pangabdhi*, 11(1), 34-40.
- Radwitya, E., Nopriyanti, M., Adimarta, T., & Ernayani, E. (2022). Karakteristik Kimia dan Analisis Sensori Pada Dodol Nanas Dengan Perbandingan Tepung Ketan dan Tepung Beras. *Jurnal Teknologi Pangan dan Industri Perkebunan (LIPIDA)*, 2(2), 7-13.
- Rivaldy, R. R., & Chofyan, I. (2021). Kajian Pengembangan Agroindustri Nanas di Kecamatan Jalancagak, Kabupaten Subang. *Prosiding Teknik Perencanaan Wilayah Dan Kota*, 7(1), 225-232.
- Sofiah, S., Syihab, M. H., Perdana, M. A., Syahrani, K. D., Suryadinata, M. Z., Hung, S., ... & Adidtya, H. (2025). Eksplorasi Keunggulan Dodol Nanas Talang Selemas Sebagai Pendongkrak Produk Inovatif UMKM Yang Menghasilkan Cuan. *Prosiding Kuliah Kerja Nyata Universitas Muhammadiyah Palembang*, 3(1).
- Sungkawati, E., Yuniwati, E. D., & Hernanik, N. D. (2024). Pemberdayaan Kelompok Wanita Tani “Barokah” melalui Inovasi Pembuatan Produk Olahan Nanas di Desa Semen Kec. Gandusari Blitar. *JAST: Jurnal Aplikasi Sains dan Teknologi*, 8(2), 253-268.
- Susi, N., Sumbari, A. I., & Zargustin, D. (2025). MENINGKATKAN PENGETAHUAN MELALUI PELATIHAN PENGOLAHAN NANAS DI DESA SENYERANG, KECAMATAN PENGABUAN, KABUPATEN TANJUNG BARAT, PROVINSI JAMBI. *Jurnal Dinamika Pengabdian Masyarakat: Setia Amanah*, 1(1), 86-92.
- Ulfah, T., Utama, R. D. D., Ramadiyanti, M., Adiputra, R., Andikarya, O., & Ajijah, M. S. (2025). Pengolahan buah nanas untuk meningkatkan pendapatan masyarakat Desa Cisaat, Kecamatan Ciater, Kabupaten Subang, Jawa Barat. *JAMARI: Jurnal Pengabdian Masyarakat Mandiri*, 2(1), 11-20.
- Winahyu, N., Maharani, N., Helilusiatiningsih, N., Choirina, V. N., & Angesti, S. D. (2022). Perencanaan Bisnis Produk Olahan Berbasis Komoditas Nanas di Kabupaten Kediri. *Jurnal Pertanian Cemara*, 19(1), 65-76.