

Inovasi Produk Pengolahan Nanas Yang Berlimpah Menjadi Asinan Nanas Di Desa Senuro Barat

Hermawan¹⁾, Bora Alviolesa²⁾, Ayu Geby Gisela Syaputri³⁾, Citra Purnama Sari⁴⁾, M. Firza Sandria⁵⁾

1-5) Universitas Muhammadiyah Palembang, Palembang Indonesia

Kata Kunci : Nanas, Komunitas, Ekonomi, Pengembangan, Keterampilan Lokal

Corespondensi Author
bora.alviolesa@um-palembang.ac.id

DOI :
10.32502/suluhabd.v7i2.
1206

Abstrak : Desa Senuro Barat, dengan populasi sekitar 4.401 jiwa dan kebun nanas seluas 238,52 hektar, memiliki potensi besar dalam pengembangan industri pengolahan nanas, namun mengalami kesulitan dalam pemanfaatannya secara optimal. Proyek pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan keterampilan lokal dalam mengubah surplus nanas menjadi asinan, sehingga mengurangi pemborosan dan meningkatkan nilai ekonomi produk lokal. Proyek ini melibatkan beberapa langkah, termasuk persiapan melalui *brainstorming* dan pemilihan informan kunci, diikuti dengan observasi langsung dan wawancara dengan anggota PKK setempat, serta pelatihan praktis dalam teknik pengolahan nanas, fermentasi, dan pengemasan. Temuan utama menunjukkan peningkatan pengetahuan dan keterampilan masyarakat, desain kemasan yang lebih efektif, dan strategi pemasaran yang lebih baik. Meskipun signifikansi statistik tidak diukur secara spesifik, pelatihan ini menghasilkan perbaikan yang signifikan dalam kualitas produk dan pengurangan pemborosan. Kesimpulan utama menekankan bahwa program pelatihan yang terstruktur dapat memberdayakan masyarakat secara substansial, meningkatkan kemandirian ekonomi, dan mengatasi tantangan pasar, serta menyarankan perlunya dukungan dan evaluasi berkelanjutan untuk memastikan keberlanjutan hasil tersebut.

PENDAHULUAN

Desa Senuro Barat, dengan populasi sekitar 4.401 jiwa dan total kebun nanas seluas 238,52 hektar, memiliki potensi besar dalam pengembangan industri pengolahan nanas (Badan Pusat Statistik Indonesia, 2019). Meskipun begitu, masyarakat desa menghadapi tantangan signifikan dalam memanfaatkan potensi ini secara optimal. Ketersediaan buah nanas yang melimpah sering kali tidak dapat dimanfaatkan sepenuhnya, menyebabkan pemborosan dan penurunan nilai ekonomi. Peningkatan keterampilan dalam pengolahan nanas menjadi asinan merupakan langkah strategis untuk meningkatkan nilai tambah produk lokal dan mendukung kemandirian ekonomi masyarakat. Pelatihan dan pendampingan dalam teknik pengolahan nanas, pemahaman mengenai proses fermentasi, serta teknik pengemasan yang menarik dapat membantu masyarakat memanfaatkan potensi ini dengan lebih baik. Penelitian sebelumnya, seperti yang dilakukan oleh Sholilah & Subari (2021) menunjukkan bahwa pelatihan dalam pengolahan produk lokal dapat meningkatkan keterampilan dan kualitas produk.

Namun, masyarakat Desa Senuro Barat menghadapi beberapa masalah mendasar. Pertama, keterbatasan pengetahuan dan keterampilan dalam pengolahan nanas menjadi asinan menghambat implementasi teknik yang efektif. Kedua, kendala dalam desain kemasan dan pelabelan dapat mengurangi daya tarik produk di pasar. Terakhir, ketergantungan pada musim panen nanas mempengaruhi kontinuitas produksi dan kestabilan usaha.

Analisis menunjukkan bahwa masalah-masalah ini perlu segera diatasi melalui solusi dan perencanaan yang terstruktur. Pendekatan inovatif yang dapat diimplementasikan meliputi pelatihan intensif dalam teknik pengolahan nanas dan pengemasan produk, serta perencanaan pengelolaan bahan baku yang fleksibel untuk mengatasi fluktuasi pasokan. Dengan demikian, kegiatan ini tidak hanya bertujuan untuk meningkatkan keterampilan teknis, tetapi juga untuk memberdayakan masyarakat dalam menghadapi tantangan pasar dan memastikan keberlanjutan usaha. Program ini diharapkan dapat mengurangi pemborosan, meningkatkan pendapatan, dan mengembangkan produk lokal yang khas untuk menarik wisatawan serta konsumen dari luar daerah.

METODE PELAKSANAAN KEGIATAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan di Desa Senuro Baru, Kecamatan Tanjung Batu, Kabupaten Ogan Ilir. Pendekatan yang digunakan dalam kegiatan ini adalah pendekatan partisipatif dan pelatihan (*participatory training approach*). Pendekatan ini menekankan keterlibatan aktif masyarakat dalam seluruh proses kegiatan, mulai dari perencanaan, pelaksanaan, hingga evaluasi, sehingga masyarakat tidak hanya menjadi objek tetapi juga subjek kegiatan (Sugiyono, 2019).

Pelaksanaan kegiatan KKN mengacu pada prinsip partisipatif sebagaimana dijelaskan dalam Panduan Pelaksanaan Kuliah Kerja Nyata (KKN) Tematik MBKM yang menyebutkan bahwa mahasiswa dan masyarakat secara bersama-sama merencanakan, melaksanakan, dan mengevaluasi program sesuai kebutuhan lokal (Hasan, 2022). Metode yang digunakan meliputi observasi, wawancara, penyuluhan, pelatihan, demonstrasi langsung, serta pendampingan berkelanjutan. Menurut Hidayah Risalatus Siyam dkk (2025) metode partisipatif dengan demonstrasi langsung efektif meningkatkan pemahaman masyarakat karena peserta terlibat secara aktif dalam praktik kegiatan.

Tahap 1. Tahap Persiapan

Mahasiswa KKN melakukan koordinasi dengan perangkat desa dan kelompok ibu-ibu PKK di Desa Semuro Baru untuk menyusun jadwal kegiatan, menentukan lokasi, serta menyiapkan bahan dan alat pelatihan. Tahap ini juga mencakup pengumpulan data melalui observasi dan wawancara awal untuk mengetahui kebutuhan masyarakat.

Tahap 2. Tahap Pelaksanaan

Kegiatan dilaksanakan dengan metode pelatihan dan demonstrasi langsung. Mahasiswa KKN memberikan penyuluhan mengenai pengolahan bahan pangan lokal yang bernilai ekonomi, dilanjutkan dengan praktik bersama ibu-ibu PKK dalam pembuatan produk olahan. Proses pelatihan ini disertai pendampingan langsung, agar masyarakat tidak

hanya mengetahui teori, tetapi juga mampu menerapkannya secara mandiri (Soetomo, 2021).

Tahap 3. Tahap Evaluasi dan Pendampingan

Tahap akhir kegiatan meliputi pendampingan berkelanjutan terhadap peserta untuk memastikan keterampilan yang diperoleh dapat diterapkan secara mandiri. Evaluasi dilakukan melalui diskusi kelompok dan wawancara mengenai kendala serta hasil kegiatan. Pendampingan yang dilakukan secara berkelanjutan bertujuan agar hasil pelatihan tidak berhenti di tahap kegiatan saja, tetapi mampu membangun kemandirian masyarakat dalam jangka panjang (Mardikanto & Soebianto, 2019).



Sumber : *Jurnal Pangan dan Agroindustri*

Gambar 1. Diagram Alir Proses Pembuatan Nanas Menjadi Asinan

HASIL DAN PEMBAHASAN

Desa Senuro, yang terletak di Kecamatan Tanjung Batu Kabupaten Ogan Ilir, memiliki posisi strategis yang relatif dekat dengan pusat-pusat administratif, yaitu berjarak 4,5 km dari kecamatan dan 10 km dari kabupaten. Dengan jumlah penduduk sebanyak 4.401 jiwa, yang terdiri dari 2.118 laki-laki dan 2.284 perempuan, desa ini menunjukkan keseimbangan gender yang cukup baik. Komposisi penduduk ini mencerminkan potensi masyarakat yang luas untuk terlibat dalam kegiatan ekonomi berbasis pertanian. Desa ini dikenal karena dominasi sektor pertanian, khususnya dalam budidaya nanas, dengan 412 petani nanas yang mengelola kebun nanas seluas 238,52 hektar. Luasnya area kebun menunjukkan potensi besar untuk pengembangan produk

olahan nanas, seperti asinan nanas, yang merupakan fokus dari program pengabdian masyarakat ini.

Secara geografis, Desa Senuro memiliki batas-batas wilayah yang jelas yang membentuk hubungannya dengan desa-desa tetangga dan area sekitarnya. Batas bagian barat berbatasan dengan Desa Tanjung Lalang, sedangkan batas timur berbatasan dengan Desa Fajar Bulan. Bagian utara desa ini berbatasan dengan Perkebunan Tebu PTPN VII Cinta Manis, sementara bagian selatannya berbatasan dengan Desa Tanjung Batu Seberang. Keterhubungan geografis ini tidak hanya mempengaruhi aksesibilitas, tetapi juga membuka peluang untuk kerjasama lintas desa dalam kegiatan pengembangan ekonomi dan pemasaran produk. Keberadaan kebun nanas yang luas dan jumlah petani yang signifikan menunjukkan bahwa desa ini memiliki potensi yang besar untuk memanfaatkan dan mengelola hasil pertanian mereka dengan lebih efektif melalui program pengolahan dan pemasaran yang inovatif. Program pengabdian masyarakat yang dilakukan di Desa Senuro diharapkan dapat meningkatkan keterampilan masyarakat dalam pengolahan nanas, mengurangi pemborosan, dan memperluas pasar produk lokal, yang pada gilirannya akan meningkatkan kesejahteraan ekonomi dan sosial di desa tersebut. Kegiatan pengabdian masyarakat ini dimulai dengan pelatihan intensif untuk ibu-ibu PKK di Desa Senuro Barat mengenai proses pengolahan nanas menjadi asinan.

Tahapan persiapan

Tahapan awal melibatkan persiapan untuk wawancara dengan Ibu ibu PKK , yang dilakukan dengan menelusuri artikel atau jurnal terkait. Informasi yang diperoleh kemudian dikumpulkan untuk menyusun pertanyaan yang akan diajukan kepada narasumber serta Mempersiapkan alat dan bahan.

Berdasarkan gambar 1 Kegiatan dimulai dengan observasi dan identifikasi masalah di Desa Senuro Barat. Pertemuan awal dengan ibu-ibu PKK dilakukan untuk mendiskusikan potensi pengolahan nanas menjadi asinan. Wawancara mendalam mengungkapkan tantangan dan kebutuhan masyarakat, yang membantu merancang program pelatihan sesuai.



Gambar 1. Kegiatan musyawarah Bersama ibu ibu PKK

Selanjutnya gambar 2 mengunjungi kebun nanas guna mengetahui jenis dan karakteristik nanas yang ada di desa senuro barat



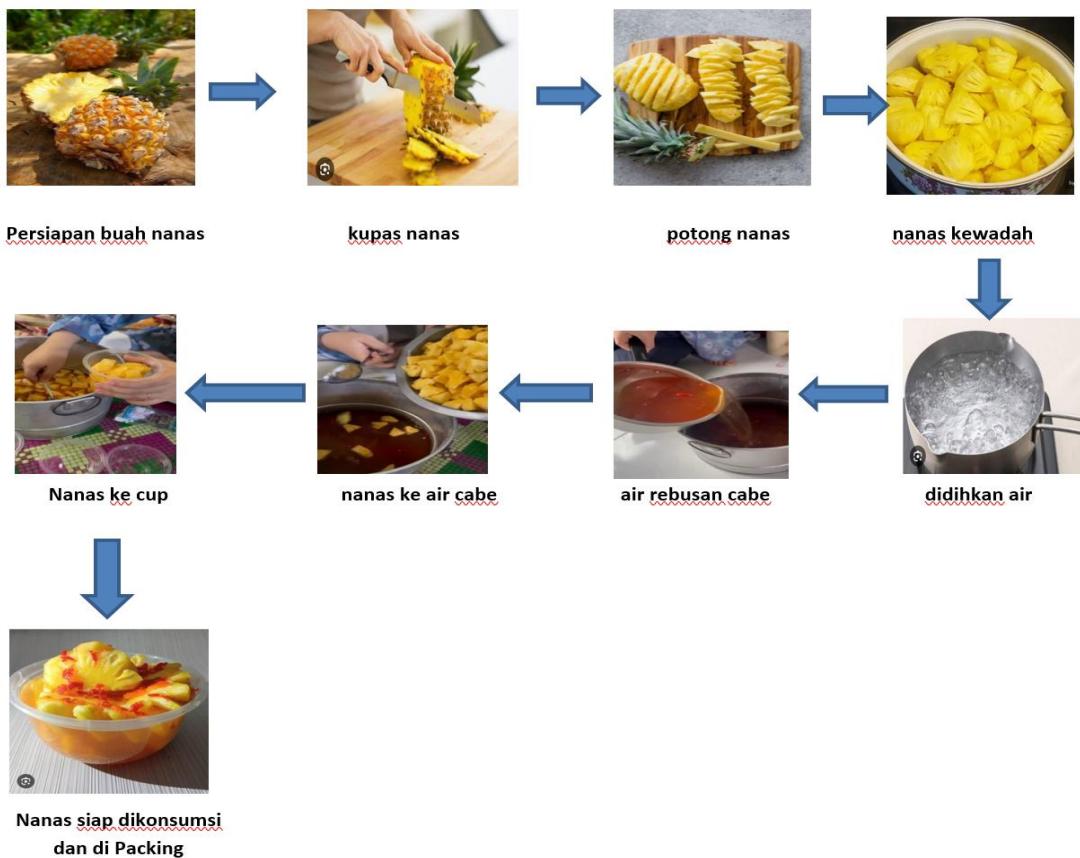
Gambar 2. Kebun Nanas

Tahap Pelaksanaan

Berdasarkan gambar 3 menunjukkan kegiatan praktik langsung pembuatan asinan nanas yang dilakukan bersama ibu-ibu PKK Desa Senuro Barat. Dalam gambar ini, terlihat beberapa ibu-ibu sedang mempraktikkan cara membuat asinan nanas dengan paduan dari Mahasiswa KKN.



Gambar 3. Praktik langsung bersama ibu-ibu PKK



Gambar 4. Gambar Pengolahan nanas Menjadi Asinan

Adapun tahapan penjelasan pengolahan nanas sebagai berikut Persiapan Buah Nanas, Proses pembuatan asinan nanas dimulai dengan persiapan buah nanas. Langkah pertama adalah memilih nanas yang matang dan segar, yang memiliki kulit berwarna kuning cerah dan aroma harum. Buah nanas yang dipilih harus bebas dari kerusakan atau bercak hitam untuk memastikan kualitas asinan yang optimal. Kupas Nanas ,Setelah memilih nanas yang tepat, langkah berikutnya adalah mengupasnya. Gunakan pisau tajam untuk memotong kulit nanas secara hati-hati dari bagian atas ke bawah. Pastikan untuk menghilangkan seluruh kulit berserabut dan bagian mata nanas yang mungkin masih tersisa. Kulit nanas yang sudah dikupas akan memperlihatkan daging buah yang siap untuk diproses lebih lanjut.

Potong Nanas Setelah nanas dikupas, potong daging buah menjadi potongan kecil atau sesuai ukuran yang diinginkan. Potongan nanas harus seragam agar proses fermentasi dan bumbu dapat meresap dengan baik. Potongan ini memudahkan nanas untuk meresap bumbu dan juga membuat asinan lebih mudah dikonsumsi. Taruh Nanas ke Wadah Tempatkan potongan nanas yang telah dipotong ke dalam wadah bersih dan kering. Wadah ini berfungsi untuk menampung nanas sebelum dipindahkan ke tahap pengolahan berikutnya. Pastikan wadah yang digunakan tidak berbau dan terhindar dari kontaminasi agar kualitas nanas tetap terjaga. Masukkan Nanas ke Dalam Cup Selanjutnya, Pindahkan potongan nanas dari wadah ke dalam cup atau wadah kecil yang akan digunakan untuk merendam nanas dalam larutan bumbu. Penggunaan cup mempermudah proses perendaman dan memastikan setiap potongan nanas terkena

bumbu secara merata. Masukkan Nanas ke Air Cabe Setelah nanas berada di dalam cup, masukkan air cabe yang telah dipersiapkan sebelumnya. Air cabe biasanya terdiri dari campuran cabai yang telah direbus dan dicampurkan dengan air, memberikan rasa pedas khas pada asinan. Pastikan potongan nanas terendam sepenuhnya dalam air cabe agar semua potongan memperoleh rasa yang merata.

Masukkan Air Rebusan Cabe Tambahkan air rebusan cabe ke dalam cup yang berisi nanas dan air cabe. Air rebusan cabe ini, yang biasanya lebih kental dan beraroma kuat, akan memperkuat rasa asinan nanas. Campuran ini membantu bumbu meresap lebih dalam ke dalam potongan nanas, memberikan rasa yang lebih kaya dan kompleks. Didihkan Air, Proses terakhir adalah mendidihkan campuran air cabe dan air rebusan cabe. Panaskan campuran ini hingga mencapai titik didih, sehingga bumbu dan rasa dapat meresap dengan sempurna ke dalam nanas. Pastikan campuran tetap dalam kondisi panas selama beberapa menit agar proses ini efektif. Nanas Siap Dikonsumsi Setelah proses didihkan selesai, biarkan campuran nanas dan bumbu mendingin pada suhu ruang. Nanas yang telah diproses ini kini siap untuk dikonsumsi. Asinan nanas yang dihasilkan akan memiliki rasa pedas dan asam yang khas, siap untuk dinikmati sebagai camilan atau hidangan tambahan

Selanjutnya, gambar 3 memperlihatkan produk asinan nanas yang sudah selesai di kemas. Didalam gambar ini, terlihat Mahasiswa KKN dan Ibu-ibu PKK Desa Senuro Barat berfoto bersama sambil memegang kemasan asinan nanas yang telah mereka buat, memperlihatkan hasil akhir kegiatan tersebut.



Gambar 5 Hasil Akhir Kegiatan Pembuatan Asinan Nanas

Tahapan Evaluasi dan Pendampingan

Masyarakat Desa Semuro Baru sebelumnya menghadapi beberapa permasalahan mendasar dalam pengolahan bahan pangan lokal, seperti kurangnya keterampilan pengemasan, minimnya pengetahuan tentang kebersihan serta keamanan produk, dan keterbatasan alat pendukung produksi. Kondisi ini menyebabkan hasil olahan belum memiliki nilai jual yang tinggi dan belum mampu bersaing di pasar lokal.

Setelah kegiatan pelatihan dan pendampingan dilaksanakan, terjadi peningkatan pengetahuan dan keterampilan ibu-ibu PKK dalam mengolah bahan pangan lokal. Peserta mampu membuat produk olahan secara mandiri dengan memperhatikan aspek

kebersihan, kualitas, dan daya tahan produk. Hasil pelatihan menunjukkan bahwa kegiatan berbasis praktik dan partisipasi langsung lebih efektif meningkatkan keterampilan dibandingkan metode ceramah semata hal ini sejalan dengan buku yang telah ditulis Gustiana dkk (2022).

Selain itu, kegiatan ini berdampak pada peningkatan kepercayaan diri masyarakat dalam memanfaatkan potensi bahan pangan lokal. Pendekatan partisipatif dan demonstratif memungkinkan peserta belajar secara langsung dari pengalaman, sehingga menumbuhkan rasa memiliki terhadap hasil kegiatan (Hidayat & Sutrisno, 2023). Peserta juga menjadi lebih memahami pentingnya inovasi dan kualitas dalam produksi sebagai faktor utama peningkatan daya saing produk. Melalui pendampingan berkelanjutan, masyarakat mulai mengembangkan ide-ide baru dalam diversifikasi produk, misalnya varian rasa dan kemasan menarik untuk menarik minat konsumen. Hal ini sejalan dengan prinsip pemberdayaan masyarakat yang menekankan keberlanjutan dan kemandirian sebagai hasil akhir dari proses pelatihan (Bakeri Y & Prasetya, 2020).

Dengan demikian, kegiatan pengabdian ini terbukti berhasil meningkatkan kemampuan teknis, pengetahuan, dan motivasi masyarakat Desa Semuro Baru dalam mengelola sumber daya lokal secara lebih produktif, inovatif, dan berkelanjutan.

SIMPULAN DAN SARAN

Kegiatan pengabdian masyarakat di Desa Senuro Barat telah terlaksana dengan baik melalui kegiatan pelatihan yang memberikan edukasi kepada warga setempat. Hasil kegiatan menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan dan pemahaman masyarakat terhadap materi yang disampaikan selama pelatihan. Peserta pelatihan menjadi lebih aktif dan mampu menerapkan sebagian materi dalam kegiatan sehari-hari. Dengan demikian, kegiatan ini memberikan kontribusi positif terhadap peningkatan kapasitas sumber daya manusia khususnya dengan diberikan pelatihan pengolahan nanas menjadi asinan di Desa Senuro Barat.

Untuk keberlanjutan kegiatan, disarankan agar pelatihan serupa dapat dilaksanakan secara berkala dengan materi yang lebih variatif sesuai kebutuhan masyarakat. Selain itu, perlu adanya pendampingan lanjutan agar pengetahuan yang diperoleh masyarakat dapat terus berkembang dan memberi dampak nyata terhadap peningkatan kesejahteraan mereka.

Ucapan Terima kasih

Kami mengucapkan terima kasih kepada masyarakat Desa Senuro Barat sebagai mitra pengabdian kami. Kehadiran dan partisipasi aktif dari 10 anggota Ibu-ibu PKK dalam pelatihan dan pendampingan telah menjadi faktor kunci dalam mencapai hasil yang signifikan. Kesediaan Anda untuk berbagi pengetahuan dan keterampilan serta semangat untuk meningkatkan kualitas produk lokal sangat kami hargai. Semoga hasil dari kegiatan ini dapat memberikan manfaat yang berkelanjutan dan mendukung kemandirian ekonomi desa. Terima kasih atas kepercayaan dan kerjasama Anda.

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Pusat Statistik Indonesia. (2019). *Statistik indonesia 2019*. Badan Pusat Statistik Indonesia.
- Bakeri Y, & Prasetya. (2020). Strategi Pengembangan Produk Olahan Nanas dalam Mendukung Ekonomi Lokal: Studi Kasus di Kabupaten Bogor. *Jurnal Ekonomi Dan Bisnis Terapan*. [https://doi.org/7\(3\), 120-133. doi:10.23456/jebt.v7i3.1234](https://doi.org/7(3), 120-133. doi:10.23456/jebt.v7i3.1234).
- Gustiana, Putri, E., & Ardiansyah. (2022). *Manajemen Sumber Daya Manusia: Konsep dan Aplikasi Praktis*. Erlangga.
- Hasan, N. (2022). *Buku pedoman Kuliah Kerja Nyata* (1st ed.).
- Hidayah Risalatus Siyam, Ridha Hana Islama, Alfaani Ulfy Naashiroh, Arum Dwi Mahatfi, Tuminah Tuminah, & Ignatia Esti Sumarah. (2025). Pelatihan Pembuatan Keripik Pakcoy pada Kelompok Wanita Tani (KWT) di Dusun Kunden, Godean, Yogyakarta. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Indonesia*, 4(2), 99–117. <https://doi.org/10.55606/jpmi.v4i2.5184>
- Hidayat, & Sutrisno. (2023). Peningkatan Kapasitas Produksi dan Kualitas Produk Olahan Nanas Melalui Pelatihan dan Pendampingan Teknologi. *Jurnal Pengembangan Sumber Daya Manusia*, 5(1), 54–68. <https://doi.org/10.54321/jpsdm.v5i1.3456>
- Mardikanto, & Soebianto. (2019). *Pemberdayaan Masyarakat dalam Perspektif Kebijakan Publik* (2nd ed.).
- Sholilah, M., & Subari, I. (2021). Pengembangan Nata de Pina dari Nanas: Studi Kasus pada Program Pelatihan Pengolahan Produk Lokal. *Jurnal Teknologi Dan Inovasi*, 7(2), 45–44.
- Soetomo. (2021). *Pemberdayaan Masyarakat: Mungkinkah Muncul Antitesisnya?*
- Sugiyono. (2019). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*.