

Inovasi Produk Es Lilin Nanas sebagai Upaya Peningkatan Pendapatan Masyarakat Desa Kemang

Ningsih Wahyuni^{1*}, Hary Sutikno², Femy Adelia Prameswari³, Hany Marizka⁴,
Endah Dewi Purnamasari⁵, Leriza Desitama Anggraini⁶, Hendry Natanael Gumano⁷

2021520012@students.uigm.ac.id^{1*}

^{1,3,6}Program Studi Akuntansi

^{2,4,5}Program Studi Manajemen

⁷Program Studi Perencanaan Wilayah dan Kota

^{1,2,3,4,5,6,7}Universitas Indo Global Mandiri

Received: 18 08 2024. Revised: 29 08 2024. Accepted: 05 09 2024

Abstract : Kemang Village is one of the villages located in Lembak District, Muara Enim Regency, South Sumatra Province, which has great potential in the agricultural and plantation sectors, especially in pineapple cultivation. However, the potential of pineapple in Kemang Village is only sold as fruit to several regions, so the sales of processed products made from pineapples are still very limited. Therefore, an innovation in processing pineapples into a product is needed to enhance its market value. This community service activity aims to assist the community in processing pineapples, which are a potential resource of the village, into a higher-value product, as well as to create business opportunities and increase the income of the people in Kemang Village. This activity was conducted using socialization and training methods for making processed pineapple products, attended by the women and youth of Kemang Village. The result of this activity is the innovation of a processed pineapple product, namely pineapple ice pops, as well as the community of Kemang Village gaining new knowledge and skills in processing pineapples, which is the main potential in Kemang Village.

Keywords : Innovation, Pineapple Fruit, Local Potential, MSMEs.

Abstrak : Desa Kemang merupakan salah satu desa yang berada di Kecamatan Lembak, Kabupaten Muara Enim, Provinsi Sumatera Selatan, yang memiliki potensi besar pada sektor pertanian dan perkebunan, terutama perkebunan nanas. Namun, potensi buah nanas di Desa Kemang hanya dijual dalam bentuk buah saja ke beberapa daerah sehingga penjualan produk olahan yang terbuat dari buah nanas masih sangat terbatas. Oleh karena itu, diperlukan suatu inovasi pengolahan buah nanas menjadi suatu produk untuk meningkatkan nilai jualnya. Kegiatan pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk membantu masyarakat agar dapat mengolah buah nanas yang merupakan potensi desa menjadi suatu produk bernilai jual yang lebih tinggi serta menciptakan peluang bisnis dan dapat meningkatkan pendapatan masyarakat Desa Kemang. Kegiatan ini dilakukan dengan metode sosialisasi dan pelatihan pembuatan produk olahan nanas yang dihadiri oleh ibu-ibu dan pemuda-pemudi Desa Kemang. Hasil dari kegiatan ini adalah adanya inovasi produk olahan buah nanas yaitu es lilin nanas serta masyarakat Desa Kemang yang mendapatkan pengetahuan dan keterampilan baru dalam mengolah buah nanas yang menjadi potensi utama di Desa Kemang.

Kata kunci : Inovasi, Buah Nanas, Potensi Lokal, UMKM.

ANALISIS SITUASI

Nanas merupakan salah satu buah yang cukup terkenal di Indonesia dan sering ditemukan di daerah beriklim tropis. Tanaman ini memiliki sistem perakaran yang dangkal, sehingga memerlukan tanah yang memiliki sistem drainase dan aerasi yang baik, seperti tanah berpasir dan banyak mengandung bahan organik (Zamzami et al., 2023). Nanas bukanlah buah asli dari Indonesia melainkan buah yang berasal dari Amerika Selatan. Buah nanas pertama kali ditemukan pada tahun 1493 oleh orang Eropa di Pulau Caribbean (Masawir et al., 2023). Meskipun bukan berasal dari Indonesia, tingkat produktivitas buah nanas di wilayah Indonesia relatif tinggi dengan tingkat budidaya yang termasuk dalam kategori mudah. Terdapat berbagai jenis nanas yang tumbuh dan tersebar di wilayah Indonesia seperti nanas madu, nanas *medusa*, nanas *queen*, *purple Spanish*, nanas *abacaxi*, nanas *honi*, *red Spanish*, *roja espanol*, dan nanas *smoth cayenne* (Riska et al., 2023).



Gambar 1. Kebun Nanas di Desa Kemang

Buah nanas memiliki karakteristik tanaman tropis dengan tinggi pertumbuhan sekitar 30 cm. Buah ini memiliki kulit yang kasar dan berduri, daun panjang dengan ujung yang runcing, serta batang yang tebal dengan daging buah yang manis dan rasa segar yang khas (Saefullah et al., 2024). Nanas biasanya memiliki warna kuning atau kuning kehijauan saat matang, dan seringkali digunakan dalam berbagai hidangan dan minuman karena rasanya yang unik dan menyegarkan. Buah nanas juga memiliki banyak manfaat bagi tubuh, diantaranya vitamin A, vitamin C, mineral, protein, kalori, antioksidan, lemak, karbohidrat, kalsium, serta enzim (Tito Satria et al., 2024). Buah nanas juga bermanfaat untuk memperlancar pencernaan, mengatasi flu dan demam, meningkatkan kekebalan tubuh, meredakan radang tenggorokan,

menurunkan berat badan, mengobati peradangan kulit, menjaga kesehatan gigi, menghaluskan kulit, mengobati asam urat, menyuburkan rambut, menurunkan tekanan darah, dan berbagai manfaat lainnya. Dengan banyaknya manfaat yang ada pada buah nanas, tak heran jika buah ini banyak dicari untuk dikonsumsi (Pratama et al., 2022).

Penyebaran buah nanas di Indonesia saat ini sudah hampir menyeluruh salah satunya di daerah Kecamatan Lembak, Kabupaten Muara Enim, Provinsi Sumatera Selatan tepatnya di Desa Kemang. Di sebelah Utara Desa Kemang terdapat wilayah yang berbatasan dengan Desa Lembak Kecamatan Lembak. Desa Kemang dikelilingi oleh sungai batang hari dan hutan yang merupakan lahan perkebunan karet. Luas lahan pemukiman Desa Kemang adalah 22 Ha sedangkan jumlah luas wilayah Desa Kemang 2.800 Ha (Marsela et al., 2023). Sektor pertanian dan perkebunan menjadi sumber daya yang paling mendominasi di Desa Kemang. Berdasarkan hasil wawancara bersama Kepala Desa Kemang yaitu bapak Dani Kusmadi, diketahui bahwa 80% warga Desa Kemang memiliki mata pencaharian sebagai petani, seperti petani karet, petani sawit dan juga petani nanas. Namun, diantara jenis-jenis pertanian yang ada di Desa Kemang, pertanian nanas lebih mendominasi karena setiap lahan perkebunan karet di tumpang sari oleh pertanian nanas. Menurut (Chandra et al., 2022), buah nanas menjadi ciri khas dari Desa Kemang dan berperan sebagai penyumbang pendapatan daerah.



Gambar 2. Hasil Pertanian Nanas Desa Kemang

Potensi buah nanas di Desa Kemang sangat banyak namun buah nanas yang dihasilkan dari pertanian di Desa Kemang hanya dijual dalam bentuk buah saja ke beberapa daerah seperti Kota Prabumulih, Kota Palembang, dan Pulau Jawa sehingga penjualan produk yang terbuat dari buah nanas masih sangat terbatas. Oleh karena itu, kami melakukan sosialisasi kepada masyarakat sekitar untuk membuat sebuah produk dari olahan buah nanas yaitu "es lilin". Kami mengajarkan kepada masyarakat sekitar bagaimana cara membuat produk tersebut agar

masyarakat tidak hanya menjual langsung buah nanasnya saja tanpa diolah menjadi sebuah produk. Es lilin tersebut juga sangat digemari oleh masyarakat sekitar karena rasanya yang manis dan segar yang masih memiliki cita rasa khas buah nanas. Nanas yang dikenal memiliki rasa manis dan asam yang menyegarkan sangat cocok untuk dijadikan sebagai bahan dasar untuk pembuatan es lilin dan produk ini dapat menjadi pilihan terbaik untuk dijual kepada konsumen di cuaca panas.

Kegiatan pengabdian masyarakat yang kami lakukan dengan tema inovasi produk dari potensi lokal yang ada di Desa Kemang memberikan kesempatan bagi masyarakat untuk meningkatkan pendapatan melalui kegiatan kewirausahaan. Melalui kegiatan pengabdian masyarakat ini pula, kami sebagai mahasiswa mampu menyalurkan pengetahuan yang kami dapatkan selama di perguruan tinggi. Kegiatan ini diharapkan dapat menjadi wadah untuk mengembangkan potensi yang ada sebagai UMKM di Desa Kemang. Usaha mikro kecil menengah (UMKM) adalah kegiatan ekonomi rakyat yang berskala kecil yang merujuk kepada usaha ekonomi produktif yang dimiliki perorangan maupun badan usaha yang memenuhi kriteria kekayaan bersih atau hasil penghasilan tahunan serta kepemilikan sebagaimana diatur dalam Undang-undang (Rizqi et al., 2022). Target utama dari kegiatan pengabdian masyarakat di Desa Kemang ini adalah Ibu Rumah Tangga dan Remaja. Salah satu faktor yang memengaruhi kegiatan pengabdian masyarakat tentang kewirausahaan ini, yaitu kurangnya kreativitas dalam mengelola potensi desa menjadi sebuah produk yang memiliki nilai jual lebih dan kurangnya pengetahuan ibu rumah tangga mengenai peran dunia digital untuk menciptakan peluang usaha (Hidayatullah et al., 2024).

METODE PELAKSANAAN

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilakukan di Desa Kemang, Kecamatan Lembak, Kabupaten Muara Enim, Provinsi Sumatera Selatan tepatnya di halaman samping posko 10 KKN-T UIGM pada Minggu, 4 Agustus 2024. Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilakukan dengan metode sosialisasi kepada masyarakat terkait inovasi pengolahan buah nanas. Menurut (Purnama Sari et al., 2023) metode sosialisasi dilaksanakan dengan melakukan diskusi antara pembicara dan pendengar, yang dalam hal ini adalah masyarakat Desa Kemang. Pendekatan sosialisasi ini dilakukan dengan mengadakan pertemuan atau rapat sosial yang bertujuan untuk memberikan penjelasan mengenai program yang akan dilaksanakan, sasaran kegiatan, keuntungan dari kegiatan tersebut, serta produk yang dihasilkan dalam upaya inovasi produk olahan buah nanas di Desa Kemang menjadi es lilin nanas.

Kegiatan pengabdian masyarakat ini juga dilakukan dengan cara pelatihan kepada masyarakat Desa Kemang melalui demonstrasi pembuatan es lilin nanas dengan memanfaatkan hasil pertanian masyarakat desa setempat. Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilakukan dengan tujuan agar masyarakat Desa Kemang dapat memanfaatkan serta mengolah hasil pertanian buah nanas yang merupakan potensi desa menjadi suatu produk yang memiliki nilai jual yang lebih tinggi. Selain itu, kegiatan ini juga bertujuan untuk menumbuhkan semangat berwirausaha dan menciptakan peluang bisnis bagi masyarakat Desa Kemang sehingga dapat membantu meningkatkan pendapatan masyarakat selain dari penjualan langsung hasil pertanian.

HASIL DAN LUARAN

Kegiatan pengabdian ini diawali dengan melakukan survei ke kebun nanas dan wawancara kepada Pak Iskandar sebagai salah satu pemilik kebun nanas di Desa Kemang sekaligus Ketua RT 10. Tujuan dari kegiatan ini adalah untuk mengetahui potensi sumber daya alam (SDA) pada sektor pertanian dan perkebunan di Desa Kemang. Dari hasil survey dan wawancara tersebut, diketahui bahwa hasil perkebunan nanas yang ada di Desa Kemang hanya dijual dalam bentuk buah tanpa ada pengolahan terlebih dahulu. Hasil panen buah nanas tersebut hanya dikirim mentah ke beberapa daerah, seperti Kota Prabumulih, Kota Palembang, dan Pulau Jawa. Penjualan buah nanas utuh yang berlebih ke luar kota tentunya tidak cukup untuk mengembangkan potensi buah nanas yang ada di Desa Kemang. Selain itu, nanas juga termasuk buah yang memiliki kadar air yang cukup tinggi, sehingga memiliki daya simpan yang sebentar dan beresiko mengalami pembusukan jika tidak diolah menjadi suatu produk (Amaliah & Farida, 2019). Diperlukan inovasi dengan mengolah buah nanas menjadi berbagai macam olahan makanan seperti es lilin sebagai untuk meningkatkan pendapatan masyarakat (Rizal & Triwidyawati, 2015).



Gambar 3. Survei dan Wawancara di Kebun Nanas

Sosialisasi mengenai pembuatan es lilin nanas dengan tema “Inovasi Produk Es Lilin Nanas Sebagai Upaya Peningkatan Pendapatan Masyarakat Desa Kemang” dihadiri oleh ibu-ibu dan pemuda-pemudi Desa Kemang. Kegiatan ini dilakukan pada tanggal 4 Agustus 2024 di halaman samping posko 10 KKN-T UIGM 2024. Sosialisasi mengenai inovasi produk es lilin nanas ini berlangsung selama kurang lebih 1 jam dengan acara yang dimulai dari pembukaan dan sambutan kemudian dilanjutkan dengan sesi pemberian materi kepada peserta sosialisasi. Sesi pemberian materi diisi dengan memberikan penjelasan mengenai pentingnya melakukan inovasi produk untuk menambah nilai jual dari hasil pertanian khususnya buah nanas yang menjadi potensi utama di Desa Kemang. Setelah penjelasan materi mengenai pentingnya melakukan inovasi produk, kegiatan dilanjutkan dengan memberikan pelatihan dengan melakukan demonstrasi mengenai tata cara pembuatan es lilin nanas kepada peserta sosialisasi yang merupakan masyarakat Desa Kemang.



Gambar 4. Pembuatan Es Lilin Nanas

Kegiatan demonstrasi pembuatan es lilin nanas pada sosialisasi ini dimulai dengan menyiapkan serta menjelaskan alat dan bahan yang diperlukan untuk membuat es lilin nanas kepada peserta. Setelah itu, kegiatan demonstrasi dilanjutkan dengan menjelaskan langkah pertama pembuatan es lilin nanas yaitu mencampurkan beberapa bahan seperti gula pasir, garam, air, dan susu kental manis ke dalam panci. Kemudian, aduk semua campuran bahan tersebut dan masak hingga mendidih. Setelah campuran bahan tersebut mendidih, masukkan tepung maizena yang sudah dilarutkan dengan air ke dalam adonan es lilin, lalu aduk hingga merata. Setelah mendidih, matikan kompor dan tambahkan sedikit pasta perasa nanas untuk menambah cita rasa nanas dan warna *orange* pada adonan es lilin. Sembari menunggu adonan es lilin dingin, kupas buah nanas yang sudah matang dan blender hingga halus. Kemudian tambahkan buah nanas yang sudah halus ke dalam adonan es lilin yang telah didinginkan

sebelumnya. Langkah selanjutnya, masukkan semua adonan es lilin nanas ke dalam plastik es lilin dan ikat bagian atasnya menggunakan tali atau karet. Setelah itu, masukkan es lilin nanas ke dalam *freezer* untuk dibekukan.

Selama kegiatan sosialisasi berlangsung, para peserta tampak antusias dan memperhatikan isi materi sosialisasi dan demonstrasi pembuatan es lilin nanas dengan baik. Di akhir sesi, dibuka sesi tanya jawab bagi peserta sosialisasi terkait materi yang telah disampaikan. Selanjutnya dilakukan proses evaluasi dengan memberikan pertanyaan terkait dengan kegiatan sosialisasi dan demonstrasi terkait materi yang telah disampaikan kepada para peserta. Bagi peserta yang mampu menjawab pertanyaan, akan mendapatkan hadiah sebagai tanda apresiasi. Setelah itu kegiatan sosialisasi ditutup dengan membagikan es lilin nanas kepada seluruh peserta dan melakukan kegiatan foto bersama antara pemateri dengan peserta sosialisasi.



Gambar 5. Pembagian Es Lilin Kepada Peserta Sosialisasi

SIMPULAN

Kegiatan pengabdian masyarakat yang dilaksanakan di Desa Kemang, Kecamatan Lembak, Kabupaten Muara Enim, Provinsi Sumatera Selatan, berhasil mengedukasi masyarakat tentang pentingnya inovasi dalam pengolahan hasil pertanian, khususnya buah nanas. Melalui sosialisasi dan pelatihan pembuatan es lilin nanas, masyarakat Desa Kemang tidak hanya mendapatkan pengetahuan baru, tetapi juga keterampilan dalam mengolah buah nanas menjadi produk yang memiliki nilai jual lebih tinggi. Inovasi ini diharapkan dapat meningkatkan pendapatan masyarakat serta mengurangi ketergantungan pada penjualan buah nanas segar yang memiliki daya simpan terbatas. Antusias dari para peserta terhadap kegiatan ini menunjukkan adanya potensi besar untuk mengembangkan UMKM berbasis produk lokal di Desa Kemang.

UCAPAN TERIMA KASIH

Kami mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah berkontribusi dalam keberhasilan kegiatan pengabdian masyarakat ini. Terima kasih kepada Kepala Desa Kemang yaitu Bapak Dani Kusmadi, serta seluruh masyarakat Desa Kemang yang telah menerima kami dan berpartisipasi aktif dalam kegiatan ini. Kami juga berterima kasih kepada seluruh anggota tim KKN-T UIGM 2024 yang telah bekerja keras dalam persiapan dan pelaksanaan kegiatan ini. Semoga apa yang telah kita lakukan bersama dapat memberikan dampak positif dan berkelanjutan bagi masyarakat Desa Kemang, khususnya dalam meningkatkan perekonomian desa melalui inovasi produk berbasis potensi lokal.

DAFTAR RUJUKAN

- Amaliah, N., & Farida. (2019). Konsep Pengendalian Mutu pada Pembuatan Permen Jelly Nenas (*Ananas Comosus L.*). *Jurnal Sosial Humaniora Dan Pendidikan*, 3(1), 39–46. <https://doi.org/10.32487/jshp.v3i1.542>
- Chandra, R., Larasati, Halin, H., & Hildayanti, S. K. (2022). Inovasi Kemasan Dan Proses Bisnis Dodol Nanas Di Desa Kemang Kkn Tematik Program Mbkm Mahasiswa Indo Global Mandiri. *Jurnal Pengabdian Mandiri*, 1(12), 2357–2370. <https://bajangjournal.com/index.php/JPM/article/view/4380>
- Hidayatullah, M. R., Sari, R., Darma Putra, M. P., & Dewi Purnamasari, E. (2024). Peningkatan Potensi Kebun Nanas Melalui Olahsan Asinan : Upaya Pembangunan Desa Lubuk Enau. *Communnity Development Journal*, 5(1), 1593–1597. <https://doi.org/10.31004/cdj.v5i1.25369>
- Marsela, R., Pramitha, A., Saparingga, H., Agung Rizky, S., Halin, H., & Aziatul Pebriani, R. (2023). Pengolahan Singkong Menjadi Keripik Pedas Sebagai Tambahan Pendapatan Masyarakat di Desa Kemang. *Communnity Development Journal*, 4(3), 6371–6374. <https://doi.org/10.31004/cdj.v4i3.17986>
- Masawir, B., Munandar, A., & Kurniawan, M. (2023). Pelatihan Pengolahan Buah Nanas Program Kknt Dalam Mendukung Mbkm Guna Meningkatkan Peluang Bisnis Desa Tanjung Baru. *Prima Portal Riset Dan Inovasi Pengabdian Masyarakat*, 2(3), 341–352. <https://doi.org/10.55047/prima.v2i3.850>
- Majid, N., Wardani, N. I. K., & Hariyana, N. (2022). Peningkatan Ekonomi Kreatif Melalui Branding di Kawasan Pesisir Desa Mojosari Kecamatan Puger Kabupaten Jember . *Jurnal ABDINUS : Jurnal Pengabdian Nusantara*, 6(2), 386-392.

<https://doi.org/10.29407/ja.v6i2.16598>

- Pratama, R., Novryanto, R., Halin, H., & Hildayanti, S. K. (2022). Pengabdian Kkn Tematik Mahasiswa Uigm Pelatihan Peningkatan Omset Usaha Keripik Nanas Dan Desain Kemasan Penjualan E-Commerce Desa Kemang. *Jurnal Pengabdian Mandiri*, 1(12), 2371–2382. <https://bajangjournal.com/index.php/JPM/article/view/4381>
- Purnama Sari, I., Lastria, & Nadilah. (2023). Industri Kreatif Pengolahan Buah Nanas Menjadi Kripik Nanas Untuk Meningkatkan Perekonomian Masyarakat Di Desa Lubuk Enau Kec. Lembak Kab. Muara Enim. *Inovasi Dan Kreativitas Dalam Ekonomi*, 6(4), 208–214. <https://ojs.co.id/1/index.php/ike/article/view/207>
- Riska, A., Prastiwi, R., Halin, H., & Hildayanti, S. K. (2023). Pelatihan Pengolahan Pangan Lokal Berbahan Baku Nanas Program Mbkm Kkn Tematik Indo Global Mandiri. *Jurnal Pengabdian Mandiri*, 2(1), 291–300. <https://bajangjournal.com/index.php/JPM/article/view/4692>
- Rizal, M., & Triwidyawati, A. (2015). Diversifikasi Produk Olahan Nanas Untuk Mendukung Ketahanan Pangan di Kalimantan Timur. *PROS SEM NAS MASY BIODIV INDON*, 1(8), 2011–2015. <https://doi.org/10.13057/psnmbi/m010827>
- Rizqi, M. S., Ananda, B., Nurfaizah, N., Nurkhayati, D., Rum Azizah, S., Hafifah, I., Qonaatul Fauziah, U., Afifudin, M., Huda, S., Rahmawati, D., & Mutohar, A. (2022). Pengembangan UMKM Dalam Pemanfaatan Sumber Daya Alam Untuk Mendukung Perekonomian Keluarga. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Madani (JPMM)*, 2(2), 218–223. <https://doi.org/10.51805/jpmm.v2i2.94>
- Saefullah, A., As'ad, I., Maulidiana, L., Lidyawati, A., Puji Lestari, L., & Nurasih. (2024). Pengolahan Buah Nanas Upaya Pemberdayaan Usaha Kph Warga Trans Di Desa Sungai Besar Kabupaten Ketapang. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(2), 241–258. <https://stp-mataram.e-journal.id/Amal/article/view/3202>
- Tito Satria, M., Fadhilah, R., Sasmi Faradina, C., Izza, K. N., Andini, L., Zazkiya, N., Ardia Garini, F., Andre Kuswanto, R., Akbar, R., & Rosyawan Putra, N. (2024). Inovasi Produk Olahan Nanas Dalam Memanfaatkan Sumber Daya Alam Di Desa Lendang Nangka Utara. *Jurnal Wicara Desa*, 2(2), 83–91. <https://doi.org/10.29303/wicara.v2i2.4114>
- Zamzami, A., Akbar, A., & Balgis, L. F. (2023). Inovasi Pengolahan Buah Nanas Sebagai Optimalisasi Potensi Lokal. *ALMUJTAMAE: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3(3), 295–303. <https://doi.org/10.30997/almujtamae.v3i3.10236>