



## EKSPLORASI KEUNGULAN DODOL NANAS TALANG SELEMAN SEBAGAI PENDONGKRAK PRODUK INOVATIF UMKM YANG MENGHASILKAN CUAN

Muhammad Aryuda Perdana<sup>1)</sup>, Kanisha Dwiyana Syahrani<sup>1)</sup>, M. Zaki Suryadinata<sup>1)</sup>, Selvia Hung<sup>1)</sup>,  
Melisa Yulianti<sup>2)</sup>, M. Hafidh Syihab<sup>3)</sup>, Dini Safitri<sup>4)</sup>, Rifa Aulianisa Syafitri<sup>4)</sup>,  
Ulfatun Robi'ah<sup>5)</sup>, Arya Herlambang<sup>6)</sup>, Amirul Mukminin<sup>7)</sup>, Hendri Adidtya<sup>8)</sup>

Universitas Muhammadiyah Palembang, Palembang, Indonesia<sup>1-12</sup>

### Abstrak

Program Kuliah Kerja Nyata (KKN) merupakan salah satu bentuk pengabdian mahasiswa kepada masyarakat dengan tujuan meningkatkan kesejahteraan dan kemandirian ekonomi lokal. Dalam kegiatan ini, dilakukan pembuatan dodol nanas sebagai makanan khas daerah. Kegiatan ini dilakukan karena daerah tersebut belum memiliki makanan khas yang dapat menjadi identitas kuliner, sementara di sisi lain memiliki hasil panen nanas yang melimpah namun belum sepenuhnya dioptimalkan. Dengan adanya program ini, diharapkan potensi sumber daya lokal dapat dimanfaatkan secara lebih maksimal sehingga memberikan nilai tambah bagi masyarakat. Proses pembuatan dodol nanas meliputi pengolahan bahan baku, teknik memasak yang tepat, hingga pengemasan produk agar lebih menarik. Setelah dodol nanas selesai dibuat, produk tersebut dibagikan kepada masyarakat untuk dicicipi. Kegiatan ini dilakukan melalui tahapan observasi awal, identifikasi potensi dan permasalahan, pelaksanaan pembuatan, serta evaluasi tanggapan masyarakat terhadap produk yang dihasilkan. Hasil dari kegiatan ini menunjukkan adanya antusiasme masyarakat dalam mencicipi dodol nanas dan ketertarikan untuk mencoba membuatnya sendiri. Selain itu, program ini juga mendorong kesadaran masyarakat akan potensi pengolahan hasil panen lokal menjadi produk yang memiliki nilai tambah. Dengan adanya kegiatan ini, diharapkan dodol nanas dapat menjadi produk khas yang dikenal secara luas dan berkontribusi terhadap peningkatan perekonomian masyarakat setempat.

**Kata Kunci :** KKN, Dodol Nanas, Pemanfaatan Sumber Daya Lokal, UMKM.

### Abstract

The Community Service Program (KKN) is a form of student dedication to society aimed at improving local welfare and economic independence. In this program, assistance was provided for the production of pineapple dodol as a regional specialty. This initiative was carried out because the area lacked a distinctive culinary identity, despite having an abundant pineapple harvest that had not been fully optimized. Through this program, local resources were expected to be utilized more effectively, adding value to the community. The method used in this activity was direct assistance through training in making pineapple dodol, covering the entire process from raw material preparation, proper cooking techniques, to attractive product packaging. The program was implemented in several stages, including initial observation, identifying potential and challenges, conducting training sessions, and evaluating program sustainability. The results of this activity showed an improvement in the community's skills in processing pineapples into high-quality dodol, as well as an increased awareness of effective marketing strategies. Moreover, this program encouraged an entrepreneurial spirit among local residents in developing a signature product for their region. With this assistance, pineapple dodol is expected to become a well-known local specialty and contribute to the economic growth of the community.

**Keywords :** KKN, Pineapple Dodol, Local resources utilization,UMKM.

This is an open access article under the CC BY-SA License.

### Penulis Korespondensi :

Muhammad Aryuda Perdana

Ilmu Hukum

Hukum

Universitas Muhammadiyah Palembang

Email: [aryudaperdana03@gmail.com](mailto:aryudaperdana03@gmail.com)



## **PENDAHULUAN**

Kuliah Kerja Nyata (KKN) merupakan salah satu bentuk kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilaksanakan oleh mahasiswa sebagai bagian dari pendidikan tinggi. KKN bertujuan untuk memberikan pengalaman langsung bagi mahasiswa dalam menerapkan ilmu yang diperoleh di bangku kuliah ke dalam kehidupan nyata di masyarakat. Melalui program ini, mahasiswa tidak hanya berperan sebagai akademisi, tetapi juga sebagai agen perubahan yang mampu memberikan solusi terhadap permasalahan yang dihadapi oleh masyarakat (Sudarwati 2020).

Program pengabdian masyarakat dalam KKN menjadi jembatan penghubung antara teori dan realitas. Mahasiswa dapat secara langsung terlibat dalam pendampingan, pemberdayaan, serta membantu memecahkan permasalahan yang dihadapi masyarakat. Kegiatan penelitian yang terintegrasi dalam KKN juga menjadi sarana pengembangan ilmu pengetahuan yang relevan dengan kebutuhan masyarakat. Lebih dari itu, KKN melatih keterampilan problem-solving, membangun relasi sosial yang harmonis, serta menumbuhkan jiwa kepemimpinan dan tanggung jawab sosial pada diri mahasiswa. Kompetensi-kompetensi ini sangat krusial sebagai bekal menghadapi tantangan dunia kerja setelah lulus. (Fandatiar, 2015).

Sebagai mata kuliah wajib di berbagai program studi sarjana, KKN dirancang untuk memberikan pengalaman berharga bagi mahasiswa. Pelaksanaan KKN diwujudkan melalui serangkaian program kerja yang terencana dan terukur. Program kerja ini dirumuskan berdasarkan hasil observasi mendalam terhadap kondisi dan kebutuhan masyarakat di lokasi KKN pada minggu-minggu awal penugasan. Dengan demikian, program kerja yang disusun diharapkan dapat menjadi solusi efektif bagi permasalahan yang ada serta memberikan manfaat berkelanjutan bagi masyarakat. Di perguruan tinggi, kerja nirlaba dilakukan oleh mahasiswa dalam bentuk Kuliah Kerja Nyata (KKN). Pendidikan sangat penting untuk perkembangan manusia seutuhnya, mencerdaskan dan memajukan kehidupan bangsa (Sujana, 2019). Pendidikan berencana menjadi wadah untuk membina, mendidik dan membina pola pikir bangsa Indonesia agar tumbuh menjadi manusia yang berilmu, berdisiplin, bertakwa kepada Tuhan Yang Maha Esa dan berkomitmen untuk melanjutkan cita-cita perjuangan bangsa (Lazwardi, 2017).

Desa Talang Seleman merupakan sebuah desa yang berada di Kecamatan Payaraman, Kabupaten Ogan Ilir, Sumatera Selatan, Indonesia. Desa Talang Seleman sendiri memiliki luas wilayah 6,75 km<sup>2</sup>. Keadaan pemukiman/pekarangan 3 Ha, pada lahan kering/tegalan 257 Ha dan rawa-rawa 10 Ha. Iklim dan curah hujan pada tinggi tempat dari permukaan laut 8-18 Mdpl, curah hujan rata-rata setiap tahun 1500 Mm/ tahun. (Yazan, 2024). Jarak dari LPPM Universitas Muhammadiyah Palembang ke Desa Talang Seleman adalah sejauh 62 KM.

Berdasarkan hasil observasi, kami menemukan bahwa salah satu hasil perkebunan yang melimpah di Desa Talang Seleman adalah nanas. Nanas memiliki beragam manfaat, baik sebagai buah segar maupun sebagai bahan olahan seperti es krim, selai, sirup, atau nata melalui proses fermentasi. Selain itu, nanas juga memiliki manfaat lain dalam kehidupan manusia, seperti (1) tanaman yang dapat tumbuh di berbagai daerah tropis Indonesia, (2) penghasil buah bergizi tinggi yang memiliki nilai jual di pasar domestik maupun internasional, (3) peluang usaha dalam budidaya nanas madu, dan (4) tanaman yang relatif tahan terhadap berbagai kondisi lingkungan, meskipun tetap memerlukan perlindungan dari hama dan penyakit tertentu (Fikania, D. 2017). Nanas termasuk komoditas buah yang mudah rusak dan cepat busuk, hal ini disebabkan karena tingginya kandungan air yang terdapat dalam buah nanas. Suatu usaha untuk mencegah kerusakan buah nanas adalah dengan hasil menjadi produk olahan yang lebih disukai, lebih ekonomis dan lebih tahan lama (Agato, 2019). Pengolahan nanas menjadi berbagai macam produk olahan maka akan meningkatkan daya

simpan dari resiko busuk dan jangkauan pemasaran lebih luas, juga dapat meningkatkan nilai tambah dan pendapatan petani (Rizal, 2015). Sayangnya, potensi ini belum dimanfaatkan dengan baik. Oleh karena itu, setelah berdiskusi dan bermusyawarah dengan teman-teman Posko 40, kami sepakat untuk menjadikan dodol nanas sebagai produk unggulan dalam program kerja utama. Dengan mengolah nanas menjadi dodol, kami berharap dapat menciptakan makanan khas desa yang memiliki daya tarik unik. Dodol nanas adalah salah satu jenis makanan tradisional berbahan dasar nanas yang diolah dengan campuran gula, santan, dan tepung ketan. Proses pembuatannya melibatkan pemasakan dalam waktu lama hingga teksturnya menjadi kenyal dan elastis. Dodol nanas memiliki rasa manis dengan sedikit keasaman khas dari nanas, sehingga memberikan cita rasa yang unik dibandingkan dodol pada umumnya. Proses pengolahan dodol nanas yang mudah diikuti dan biaya produksi yang relatif rendah menjadikannya alternatif yang baik bagi warga untuk meningkatkan pendapatan. (Hidayat, 2023).

Melalui pembuatan dodol nanas, diharapkan tidak hanya memberikan nilai tambah ekonomi bagi masyarakat, tetapi juga memperkenalkan Desa Talang Seleman sebagai desa yang tidak hanya kaya akan keindahan alam, tetapi juga memiliki produk khas yang dapat dikenalkan ke masyarakat luas. Produk dodol nanas ini diharapkan menjadi salah satu ciri khas yang dapat memperkenalkan desa ini lebih jauh, baik di tingkat lokal maupun nasional.

Pengolahan hasil pertanian menjadi produk olahan memiliki potensi untuk meningkatkan nilai tambah dan ekonomi masyarakat, terutama di daerah pedesaan yang memiliki kekayaan alam melimpah namun belum dimanfaatkan secara optimal. Produk olahan berbasis bahan lokal berpotensi besar untuk dikembangkan menjadi produk unggulan daerah jika dikelola dengan baik melalui strategi pemasaran yang tepat dan peningkatan kualitas produk (Setiajatnika, 2022). Dengan demikian, selain meningkatkan perekonomian melalui pemanfaatan hasil pertanian lokal, program ini juga diharapkan dapat membuka peluang pemasaran yang lebih luas bagi produk-produk lokal lainnya, serta memberikan manfaat jangka panjang dalam meningkatkan daya saing dan keberlanjutan usaha masyarakat.

## **METODE KEGIATAN PENGABDIAN**

Program kerja ini dilakukan berdasarkan hasil observasi yang dilakukan KKN di Desa Talang Seleman dan dilaksanakan pada tanggal 23 Januari 2025 hingga 27 Februari 2025, Program kerja produk unggulan ini bertujuan untuk meningkatkan daya tarik Desa Talang Seleman, tidak hanya melalui keindahan dan kebersihan lingkungannya, tetapi juga dengan memperkenalkan makanan khasnya. Dengan demikian, desa ini dapat lebih dikenal luas dan menarik lebih banyak perhatian dari masyarakat umum.

Dalam program kerja ini, kami menggunakan metode observasi dan partisipatif untuk mengidentifikasi serta mengembangkan produk unggulan desa. Observasi dilakukan dengan mengamati potensi lokal, di mana kami menemukan bahwa Desa ini memiliki hasil panen nanas yang melimpah. Namun, pemanfaatannya masih terbatas dan belum dikembangkan menjadi produk bernilai tambah. Berdasarkan temuan tersebut, kami memutuskan untuk membuat dodol nanas sebagai produk unggulan desa. Prosesnya dilakukan dalam beberapa tahap :

### **1. Pembuatan Dodol Nanas**

Kami mengolah nanas menjadi dodol sebagai contoh produk inovatif yang dapat meningkatkan nilai jual hasil panen masyarakat.

2. Uji Coba dan Feedback dari Masyarakat

Produk dodol nanas yang telah dibuat dibagikan kepada masyarakat untuk dicicipi. Langkah ini bertujuan untuk mendapatkan tanggapan serta mengukur ketertarikan mereka terhadap produk tersebut.

3. Edukasi dan Pendampingan

Bagi masyarakat yang tertarik untuk melanjutkan produksi dodol nanas, kami memberikan resep serta akan mengajarkan teknik pembuatannya. Dengan begitu, mereka dapat mengembangkan produk ini secara mandiri dan berkelanjutan.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

Hasil yang didapat menemukan bahwa desa ini memiliki hasil panen nanas yang melimpah, nanas yang tersedia sebagian besar hanya dijual langsung tanpa adanya pengolahan lebih lanjut yang dapat menambah nilai jual. Berdasarkan temuan ini, kami memutuskan untuk mengembangkan dodol nanas sebagai produk unggulan desa sebagai pendongkrak UMKM desa.



**Gambar 1.** Observasi Ke Ladang Nanas

Pada gambar diatas kami melalui observasi yang dilakukan di Desa Talang Seleman, ditemukan bahwa desa ini memiliki hasil panen nanas yang melimpah namun belum dimanfaatkan secara optimal. Nanas yang tersedia sebagian besar hanya dijual langsung tanpa adanya pengolahan lebih lanjut yang dapat menambah nilai jual.



1. Persiapan pembuatan dodol nanas



2. Proses Pembuatan Dodol Nanas



4. Hasil pembuatan dodol nanas



3. Proses pengemasan dodol nanas

**Gambar 2.** Proses Pembuatan Dodol Nanas Sampai Pengemasan

Pada gambar 2, Kami memproduksi dodol nanas dengan menggunakan bahan baku nanas lokal berkualitas tinggi. Proses pembuatannya terdiri dari beberapa tahap, yaitu persiapan bahan, pemasakan dan pengadukan, hingga pengemasan. Setiap tahap dilakukan dengan cermat dan sesuai dengan prinsip pengolahan pangan untuk menghasilkan dodol yang memiliki tekstur kenyal, cita rasa khas, serta daya tahan yang lebih lama. Dalam industri pangan, pembuatan dodol termasuk dalam teknik pengolahan termal, di mana pemanasan bertujuan untuk mengurangi kadar air, mengembangkan tekstur, serta meningkatkan ketahanan produk terhadap pertumbuhan mikroorganisme. Selain itu, pemilihan bahan tambahan seperti tepung ketan dan santan memainkan peran penting dalam menentukan karakteristik akhir dodol nanas.

Tahapan Pembuatan Dodol Nanas

1. Persiapan Bahan

Persiapan bahan merupakan tahap awal dalam produksi dodol yang berpengaruh pada kualitas akhir produk. Dalam tahap ini dilakukan :

- a. Pemilihan nanas berkualitas: Nanas yang digunakan harus matang sempurna agar menghasilkan rasa manis alami serta aroma yang kuat.
- b. Pembersihan dan pemotongan: Nanas dikupas, dibersihkan, lalu dipotong kecil-kecil untuk memudahkan proses penghancuran.
- c. Penghalusan: Nanas dihancurkan menggunakan blender atau parutan hingga menjadi puree agar lebih mudah tercampur saat pemasakan.
- d. Persiapan bahan tambahan :
  - 1) Gula pasir dan gula merah: Berfungsi sebagai pemanis alami sekaligus memberikan warna dan aroma khas dodol.
  - 2) Santan: Menambah cita rasa gurih dan memberikan kelembutan pada tekstur dodol.

- 3) Tepung ketan: Digunakan sebagai bahan pengikat yang membentuk tekstur kenyal dan elastis khas dodol.
2. Pemasakan Awal  
Tahap ini bertujuan untuk mengurangi kadar air dalam nanas serta mempersiapkan adonan sebelum proses pemasakan utama.
  - a. Pemanasan puree nanas: Puree nanas dimasak dalam wajan besar dengan api sedang hingga airnya menyusut, sehingga adonan menjadi lebih kental.
  - b. Penambahan pemanis: Gula pasir dan gula merah dimasukkan, lalu diaduk secara merata agar larut sempurna.
  - c. Penambahan santan: Santan ditambahkan secara bertahap sambil terus diaduk untuk mencegah pemisahan lemak dan menghasilkan tekstur yang lebih lembut.
3. Pemasakan Dodol ( $\pm$  4 jam)  
Tahap ini merupakan proses utama dalam pembuatan dodol yang menentukan tekstur, elastisitas, dan ketahanan produk.
  - a. Penambahan tepung ketan: Tepung ketan yang telah dilarutkan dengan sedikit air ditambahkan perlahan ke dalam adonan.
  - b. Fungsi tepung ketan: Tepung ketan mengandung pati dengan kadar amilopektin tinggi yang berperan dalam membentuk struktur kental dan elastis pada dodol, serta meningkatkan daya tahannya.
  - c. Pengadukan kontinu: Adonan harus terus diaduk dengan api kecil untuk memastikan pemanasan merata, mencegah adonan menggumpal atau gosong, serta mengembangkan tekstur yang halus dan elastis.
  - d. Tanda dodol matang: Adonan akan berubah warna menjadi lebih gelap, tidak lengket di wajan, dan memiliki tekstur elastis yang menandakan dodol siap untuk didinginkan.
4. Pendinginan dan Pengemasan  
Tahap akhir ini bertujuan untuk membentuk, melindungi, dan menjaga daya tahan dodol sebelum didistribusikan.
  - a. Pendinginan: Adonan dituangkan ke dalam loyang yang telah diolesi minyak, diratakan, lalu dibiarkan dingin agar lebih mudah dipotong.
  - b. Pemotongan : Setelah dingin, dodol dipotong sesuai ukuran yang diinginkan.
  - c. Pengemasan:
    - 1) Dodol dapat dibungkus menggunakan plastik agar lebih higienis dan tahan lama.
    - 2) Alternatif lain adalah membungkus dodol dengan daun pisang untuk memberikan tampilan yang lebih alami serta meningkatkan daya tarik produk.
    - 3) Pengemasan yang baik membantu menjaga kelembaban, mencegah kontaminasi, serta memperpanjang umur simpan dodol.



**Gambar 3.** Pembagian Dodol Nanas Kepada Masyarakat.

Pada gambar 3, Langkah selanjutnya dalam pengolahan dodol nanas adalah membagikan produk kepada masyarakat untuk dicicipi sebagai bentuk pengenalan dan uji coba pasar. Kegiatan ini bertujuan untuk mendapatkan umpan balik dari masyarakat terkait rasa, tekstur, serta kualitas dodol nanas yang dihasilkan. Dari hasil kegiatan ini, masyarakat memberikan respons positif, menunjukkan bahwa dodol nanas memiliki potensi pasar yang menjanjikan sebagai produk olahan berbasis bahan lokal. Pengenalan produk unggulan seperti dodol nanas tidak hanya meningkatkan apresiasi masyarakat terhadap hasil olahan daerah, tetapi juga membuka peluang bagi pengembangan usaha berbasis Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM). UMKM berperan penting dalam mendorong pertumbuhan ekonomi lokal dengan menciptakan lapangan kerja serta mengoptimalkan pemanfaatan sumber daya alam di daerah tersebut.

Keberadaan hasil panen nanas yang melimpah dapat dimanfaatkan dengan baik melalui inovasi produk seperti dodol nanas. Menurut teori ekonomi mikro, diversifikasi produk berbasis hasil pertanian mampu meningkatkan nilai tambah dan memperluas pasar, sehingga memberikan dampak positif bagi masyarakat dan pelaku usaha kecil.

Manfaat pengolahan dodol nanas bagi UMKM, antara lain:

1. Meningkatkan pendapatan masyarakat dengan menjual produk olahan yang memiliki nilai jual lebih tinggi dibandingkan bahan mentah.
2. Mendukung ketahanan ekonomi pedesaan dengan menciptakan sumber pendapatan alternatif bagi masyarakat setempat.
3. Memanfaatkan hasil panen berlebih dan mengurangi limbah, sehingga mencegah kerugian akibat fluktuasi harga pasar.
4. Membuka lapangan kerja baru di berbagai tahapan produksi, mulai dari pemilihan bahan, pemasakan, hingga pemasaran.
5. Mendorong UMKM untuk berinovasi dan berkembang dengan menciptakan varian produk baru dan strategi pemasaran yang lebih luas.

**Tabel 1.** Solusi dan Pengabdian

<b>Masalah</b>	<b>Solusi</b>	<b>Luaran</b>
Hasil panen nanas yg belum diolah secara optimal	Pendampingan pembuatan dodol nanas sebagai alternatif produk unggulan sebagai pendongkrak UMKM bagi masyarakat Desa Talang Seleman	SOP KBM
Makanan khas daerah	Membuat dodol nanas sebagai makanan khas daerah Desa Talang Seleman	SOP KBM

**Tabel 2.** Perubahan Yang Dihasilkan Setelah Pengabdian

<b>Masalah</b>	<b>Solusi</b>	<b>Perubahan</b>
Melimpahnya hasil panen nanas yang belum dimanfaatkan secara optimal	Inovasi olahan berbasis nanas: Dodol nanas sebagai alternatif produk unggulan serta pendongkrak UMKM di Desa Talang Seleman	Masyarakat menjadi lebih paham pengolahan dodol nanas dan Masyarakat menjadi lebih antusias dalam mengembangkan produk lokal demi menunjang keberlangsungan produk lokal menjadi UMKM khas daerah Desa Talang Seleman.
Belum adanya makanan khas daerah yang menjadi ikon desa	Dikarenakan banyaknya nanas yang dihasilkan dan belum dimanfaatkan dengan baik sehingga kami membuat dodol nanas sebagai makanan khas Desa Talang Seleman	Masyarakat tertarik dan ingin mencoba untuk membuat inovasi dodol nanas.

### **Simpulan**

Pembuatan dodol nanas dilakukan melalui beberapa tahapan, yaitu observasi awal untuk memahami kebutuhan dan permasalahan masyarakat, pengumpulan hasil proses produksi dodol nanas, serta analisis bahan baku dan metode produksi. Setelah dodol nanas selesai dibuat, produk tersebut dibagikan kepada masyarakat untuk dicicipi. Respons yang diterima dari masyarakat sangat positif, menunjukkan apresiasi terhadap rasa dan kualitas dodol nanas yang dihasilkan. Program ini memberikan manfaat langsung bagi masyarakat Desa Talang Seleman, terutama dalam mengenalkan potensi pengolahan nanas menjadi produk bernilai tambah. Selain itu, kegiatan ini juga membuka wawasan masyarakat mengenai peluang usaha berbasis produk lokal dan pengembangan UMKM. Dampak yang dapat diukur mencakup meningkatnya kesadaran masyarakat terhadap diversifikasi produk lokal serta potensi pengembangan usaha di masa depan. Beberapa keterbatasan dalam kegiatan ini meliputi keterbatasan waktu pelaksanaan serta kurangnya peralatan produksi yang memadai di kalangan masyarakat. Untuk pengabdian berikutnya, perlu dilakukan pendampingan lebih lanjut, terutama dalam aspek pemasaran digital dan branding produk agar jangkauan pasar lebih luas. Penyediaan alat produksi yang lebih modern juga dapat meningkatkan efisiensi dan kualitas dodol nanas. Ke depan, kegiatan ini dapat diperluas dengan membangun ekosistem usaha kecil berbasis produk lokal, termasuk diversifikasi produk berbasis nanas agar memiliki nilai jual lebih tinggi. Selain itu, penelitian lebih lanjut tentang inovasi dalam pengolahan dodol nanas dapat dilakukan untuk meningkatkan daya saing produk di pasar yang lebih luas. Dengan demikian, kegiatan ini telah memberikan dampak positif bagi masyarakat, meskipun masih terdapat beberapa aspek yang dapat dikembangkan lebih lanjut dalam program lanjutan.

## Ucapan Terimakasih

Terima kasih kepada Lembaga penelitian dan pengabdian masyarakat Universitas Muhammadiyah Palembang dan seluruh Masyarakat Desa Talang Seleman yang telah memberikan dukungan, bantuan serta aktif dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat ini.

## DAFTAR PUSTAKA

- Agato. (2019). "Pembuatan Sirup Nanas dengan Metode Blanching dan Perendaman Garam." *Buletin Loupe*, 15(01), 5. <https://doi.org/>
- Fikania, D., 2017 "Pengaruh Perbandingan Buah Nanas Madu dengan Sukrosa dan Suhu Inkubasi terhadap Karakteristik Starter Alami Nanas Madu (*Ananas comosus* L.)," Fakultas Teknik.
- Fandatiar, G., Supriyono, dan Nugraha, F., (2015) "Rancang Bangun Sistem Informasi Kuliah Kerja Nyata (Kkn) Pada Universitas Muria Kudus." *Jurnal SIMETRIS*, 6 (1), 2015: 129-136 <https://jurnal.umk.ac.id/index.php/simet/article/view/247>
- Hidayat, A. (2023). Diversifikasi Usaha Tani Dalam Meningkatkan Pendapatan Petani Dan Ketahanan Pangan Lokal. Universitas Medan Area. <https://osf.io/preprints/osf/bgpqr>
- Sujana., I. W. C 2019. "Fungsi Dan Tujuan Pendidikan Indonesia." *ADI WIDYA: Jurnal Pendidikan Dasar*. <https://scholar.google.co.id/citations?user=8nMJuS0AAAJ&hl=en>
- Lazwardi, D. 2017. "Manajemen Kurikulum Sebagai Pengembangan Tujuan Pendidikan." *Al-Idarah: Jurnal Kependidikan Islam*, 7(1). <https://ejournal.radenintan.ac.id/index.php/idaroh/article/view/1112>
- Setiajatnika, E., Astuti, D.Y., (2022). Potensi Produk Unggulan Daerah dan Strategi Pengembangannya di Kabupaten Kepulauan Aru. *Jurnal Ilmiah Manajemen*, vol XIII no 1. <https://media.neliti.com/media/publications/373688-none-81420b13.pdf>
- Rizal, M. (2015). Diversifikasi produk olahan nanas untuk mendukung ketahanan pangan di Kalimantan Timur. 1(Muchtadi 2000), 2011–2015. <https://doi.org/>
- Sudarwati, Bagus., 2020, Melalui KKN Tematik Covid-19 UNIBA Tahun 2020 Membudayakan Hidup Sehat Di Era New Normal Sebagai Upaya Melawan Covid-19, *Jurnal Budimas*, Vol. 02, No. 02. <https://jurnal.stie-aas.ac.id/index.php/JAIM/article/view/1832>.
- Yazan, M., (2024). Sejarah Asal – Usul Desa Talang Seleman kecamatan Payaraman Kabupaten Ogan Ilirkecamatan Payaraman Kabupaten Ogan Ilir. <https://id.scribd.com/document/798072059/SEJARAH-DESA-TALANG-SELEMAN>.