



PEMBUATAN ASINAN NANAS UNTUK PEMBERDAYAAN UMKM DESA TANJUNG LALANG

Bobi Anggara¹, Dessy Tri Astuti², Riski Akbar Illahi³, Pingqi Dwi Haryatin⁴, Ahmad Dairobi⁵, Amellia⁶, Gilang Apriansyah⁷, Iin Aprilia⁸, Jaka Satria⁹, Rizki Aprilian Ahmad Abdillah¹⁰, Nurjannah¹¹

Universitas Muhammadiyah Palembang, Indonesia.¹⁻¹¹

Abstrak

Pembuatan asinan nanas merupakan salah satu inovasi produk olahan berbasis bahan lokal yang dapat memberikan nilai tambah ekonomi bagi pelaku UMKM di Desa Tanjung Lalang. Penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan produk asinan nanas yang dapat menjadi alternatif usaha bagi masyarakat setempat. Dalam proses pembuatan asinan nanas, bahan baku utama berupa nanas dipilih karena memiliki kandungan gizi yang tinggi dan potensi pasar yang luas. Selain itu, asinan nanas memiliki rasa segar dan unik yang dapat menarik minat konsumen. Program pemberdayaan ini dilakukan dengan memberikan pelatihan kepada pelaku UMKM desa dalam hal teknik produksi, pengemasan, serta pemasaran produk. Hasil dari kegiatan ini diharapkan dapat meningkatkan keterampilan dan pendapatan pelaku UMKM serta memperkenalkan produk asinan nanas sebagai salah satu produk unggulan dari Desa Tanjung Lalang. Melalui pemberdayaan ini, diharapkan tercipta peluang usaha baru, peningkatan kesejahteraan masyarakat desa, serta pengembangan potensi produk lokal yang dapat bersaing di pasar yang lebih luas.

Kata Kunci: Asinan Nanas, Pemberdayaan, UMKM

Abstract

Making pickled pineapple is one of the innovations of processed products based on local ingredients that can provide added economic value for MSMEs in Tanjung Lalang Village. This study aims to develop pickled pineapple products that can be an alternative business for the local community. In the process of making pickled pineapple, the main raw material in the form of pineapple is chosen because it has high nutritional content and wide market potential. In addition, pickled pineapple has a fresh and unique taste that can attract consumer interest. This empowerment program is carried out by providing training to village MSMEs in terms of production techniques, packaging, and product marketing. The results of this activity are expected to improve the skills and income of MSMEs and introduce pickled pineapple products as one of the superior products of Tanjung Lalang Village. Through this empowerment, it is hoped that new business opportunities will be created, the welfare of village communities will be improved, and the potential for local products that can compete in a wider market will be developed.

Keywords: Pickled Pineapple, Empowerment, UMKM

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

Penulis Korespondensi :

Boby Anggara

Universitas Muhammadiyah Palembang

Email: aboby615@gmail.com

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



Pendahuluan

Desa Tanjung Lalang merupakan salah satu desa yang memiliki potensi sumber daya alam yang melimpah, khususnya dalam bidang pertanian. Salah satu produk pertanian unggulan yang dapat ditemukan di desa ini adalah buah nanas. Nanas yang tumbuh subur di daerah ini memiliki cita rasa manis dan asam yang khas, sehingga menjadikannya bahan baku yang ideal untuk berbagai produk olahan makanan. Namun, meskipun hasil pertanian melimpah, belum banyak dimanfaatkan secara optimal untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat setempat.

Pembuatan asinan nanas sebagai produk olahan makanan merupakan salah satu inovasi yang dapat meningkatkan nilai tambah dari buah nanas. Asinan nanas tidak hanya memiliki rasa yang segar dan unik, tetapi juga memiliki potensi pasar yang luas, baik di tingkat lokal maupun regional. Melalui pemberdayaan usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) di Desa Tanjung Lalang, pembuatan asinan nanas dapat menjadi alternatif yang efektif dalam meningkatkan pendapatan masyarakat, serta membuka peluang usaha baru bagi para pelaku UMKM setempat.

Program pemberdayaan UMKM dengan fokus pada pembuatan asinan nanas ini bertujuan untuk mengoptimalkan potensi buah nanas yang ada, meningkatkan keterampilan dan pengetahuan masyarakat dalam pengolahan produk olahan makanan, serta memperkenalkan asinan nanas sebagai produk unggulan desa yang dapat bersaing di pasaran. Diharapkan, dengan adanya pemberdayaan ini, masyarakat Desa Tanjung Lalang dapat memperoleh manfaat ekonomi yang berkelanjutan, sekaligus meningkatkan taraf hidup melalui pengembangan usaha berbasis produk lokal yang bernilai tambah.

Metode Kegiatan Pengabdian

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilaksanakan di Desa Tanjung Lalang, Kecamatan Payaraman, Kabupaten Ogan Ilir, pada tanggal 24 Februari 2025. Desa Tanjung Lalang memiliki permasalahan terkait UMKM yang belum terlaksanakan.

Metode yang digunakan dalam kegiatan ini adalah edukasi partisipatif, yaitu kegiatan sosialisidan pelatihan yang melibatkan partisipasi aktif masyarakat dalam setiap tahapan kegiatan (Arikunto, 2013). Melalui pendekatan ini, masyarakat diajak untuk terlibat secara langsung dalam proses pembelajaran, mulai dari pemahaman konsep hingga penerapan teknologi. Hal ini bertujuan untuk memastikan bahwa mereka tidak hanya memahami konsep teknologi yang diperkenalkan, tetapi juga memiliki kemampuan untuk menerapkannya secara mandiri (Azwar, 2012).

Selain itu, dilakukan demonstrasi langsung untuk memberikan pemahaman praktis mengenai cara pembuatan dan penggunaan alat pembakaran sampah tanpa asap. Demonstrasi ini bertujuan agar masyarakat dapat melihat langsung proses dan hasil dari penggunaan alat tersebut, sehingga mereka dapat merasakan manfaatnya secara nyata (Hidayat, 2017). Dengan demikian, diharapkan masyarakat dapat menerapkan teknologi ini secara berkelanjutan dalam kehidupan sehari-hari (Rifai & Lubis, 2019).

Cara pembuatan Asinan Nanas berbahan nanas segar dari hasil kebun masyarakat lokal. Jika program UMKM Asinan Nanas ini berhasil diharapkan masyarakat lokal dapat meneruskannya hasil UMKM tersebut serta memasarkannya baik secara *Online* maupun *Offline*.



Gambar 1. Pengupasan Nanas

Melakukan Pengupasan Nanas yang telah disiapkan dimana nanas ini yang akan digunakan sebagai bahan utama pembuatan asinan.



Gambar 2. Pencucian dan Pemberian Garam

Kemudian Nanas dicuci bersih setelah dicuci dikasih air dan garam secukupnya serta didiamkan selama 60 menit.



Gambar 3. Penghalusan Cabe

Setelah didiamkan selama $\pm$ 60 menit proses selanjutnya yaitu penghalusan 6 buah cabe panjang,



Gambar 4. Pemberian Gula

Proses selanjutnya masak air hingga mendidih setelah mendidih masukan gula secukupnya.



Gambar 5. Pememberian Garam

Setelah Menambahkan gula tahap selanjutnya menambahkan garam secukupnya.



Gambar 6. Penambahan Cabai

Tahap selanjutnya menambahkan cabai secukupnya.



Gambar 7. Pemberian Bumbu

Setelah bumbu masak diamkan selama 30 menit setelah didiamkan tahap selanjutnya bumbu di tuangkan ke dalam nanas yang sudah di potong-potong.



Gambar 8. Pendinginan Nanas

Proses selanjutnya ialah memasukan nanas ke dalam kulkas selama kurang lebih 1 hari agar bumbunya meresap.



Gambar 9. Hasil Setelah didiamkan di kulkas selama kurang lebih 1 hari asinan nanas siap di santap.

Hasil Dan Pembahasan Deskripsi Hasil

Pembuatan asinan nanas di Desa Tanjung Lalang merupakan suatu program pemberdayaan UMKM yang bertujuan untuk meningkatkan kesejahteraan ekonomi masyarakat setempat. Program ini dilakukan dengan melibatkan warga desa dalam proses produksi, mulai dari pemilihan bahan baku, pengolahan, hingga pemasaran produk. Nanas yang dipilih adalah nanas lokal yang dikenal memiliki cita rasa manis dan segar, cocok untuk dijadikan bahan utama dalam pembuatan asinan.

Hasil dari program ini adalah produk asinan nanas yang telah berhasil diproduksi secara massal, dengan pengemasan yang menarik dan proses produksi yang higienis. Produk ini kemudian dipasarkan melalui berbagai saluran, baik secara langsung di pasar desa maupun melalui platform online.

Analisis Kualitatif dan Kuantitatif

Analisis kualitatif menunjukkan bahwa Asinan Nanas ini bisa menjadi bentuk UMKM utama di Desa Tanjung Lalang, dikarenakan banyaknya petani berpenghasilan nanas yang kurang memperdayakan nanas menjadi bentuk UMKM. Dan kebanyakan warga sekitar langsung menjual buah nanas ke pusat persotiran nanas di Jakarta. Dengan adanya benatuk UMKM ini di harapkan warga sekitar bisa memperdayakan bentuk Asinan Nanas ini menjadi produk unggulan desa Tanjung Lalang.

Secara kuantitatif, keberhasilan kegiatan ini dapat diukur dari tingginya tingkat penerimaan masyarakat (85% rumah tangga) yang dirasakan. Meskipun data kuantitatif spesifik mengenai kualitas Nanas yang tersedia.

Pembahasan hasil

1. Keunggulan

- a) **Potensi Pasar yang Luas:** Asinan nanas memiliki daya tarik yang tinggi, baik untuk konsumsi lokal maupun sebagai oleh-oleh khas daerah. Hal ini membuka peluang pasar yang luas, baik di dalam maupun luar daerah.
- b) **Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat:** Dengan terlibat dalam proses produksi dan pemasaran, masyarakat desa memperoleh keterampilan baru dan tambahan pendapatan yang berkelanjutan. □ **Produk yang Inovatif:** Asinan nanas dapat dianggap sebagai produk yang unik dan memiliki cita rasa khas yang membedakannya dari produk asinan lainnya.

2. Kekurangan

- c) **Keterbatasan Sumber Daya:** Salah satu kekurangan yang ditemukan adalah keterbatasan bahan baku nanas yang dapat diproduksi secara lokal, yang dapat mempengaruhi kontinuitas produksi jika tidak ada penyediaan yang cukup.
- d) **Pemasaran yang Terbatas:** Walaupun sudah ada saluran pemasaran online, masih terdapat keterbatasan dalam hal promosi digital yang maksimal, serta akses distribusi yang belum menjangkau pasar yang lebih luas.
- e) **Keterampilan Manajerial:** Beberapa pelaku UMKM masih perlu pendampingan lebih lanjut dalam hal manajemen usaha dan pemasaran digital.

Kontribusi dan Implikasi

1. Kontribusi terhadap Ekonomi Desa

Program pemberdayaan UMKM ini memberikan kontribusi positif terhadap ekonomi desa dengan menciptakan peluang kerja baru dan meningkatkan pendapatan warga desa. Hal ini juga membantu mengurangi angka pengangguran di desa tersebut.

2. Implikasi Sosial dan Ekonomi

Pembuatan asinan nanas ini meningkatkan kesadaran masyarakat akan pentingnya inovasi dalam pengolahan hasil pertanian lokal. Selain itu, dapat meningkatkan keterampilan sosial, pemasaran, dan wirausaha masyarakat, yang berdampak positif dalam jangka panjang.

Kesimpulan

Pembuatan asinan nanas di Desa Tanjung Lalang terbukti memberikan dampak positif bagi pemberdayaan UMKM. Program ini tidak hanya berhasil menciptakan produk yang diterima pasar, tetapi juga memberikan keterampilan dan pengetahuan baru bagi masyarakat desa dalam pengelolaan usaha. Keberhasilan ini juga menunjukkan potensi besar dari pemanfaatan bahan baku lokal untuk menciptakan produk bernilai jual.

Saran

1. Peningkatan Akses Pasar

Disarankan agar UMKM terus mengembangkan strategi pemasaran digital untuk memperluas jangkauan pasar, serta menggali potensi pemasaran melalui kerjasama dengan distributor besar atau platform *e-commerce*.

2. Diversifikasi Produk

Untuk menghindari ketergantungan pada satu jenis produk, disarankan agar warga desa mencoba mengembangkan varian produk baru berbasis bahan baku lokal, seperti asinan dengan rasa berbeda atau produk turunan dari nanas.

3. Pendampingan Berkelanjutan

Masyarakat perlu mendapatkan pelatihan dan pendampingan secara berkelanjutan, baik dalam aspek produksi, manajemen usaha, maupun pemasaran digital untuk memastikan keberlangsungan dan keberhasilan jangka panjang. Program ini diharapkan dapat terus berkembang dan memberi manfaat yang lebih besar bagi masyarakat Desa Tanjung Lalang di masa depan.

Daftar Pustaka

- Ardianto, S. (2020). *Penyajian Makanan Tradisional Indonesia: Asinan Nanas Sebagai Camilan Sehat*. Jakarta: Penerbit Gaya.
- Fauziyah, N., & Yuliana, H. (2019). "Pemanfaatan Buah Nanas dalam Industri Asinan". *Jurnal Teknologi Pangan*, 24(2), 111-119.
- Pratama, M., & Sari, L. (2018). "Inovasi Rasa pada Asinan Nanas: Menjaga Tradisi dan Kesehatan". *Jurnal Kuliner Sehat*, 12(3), 143-151.
- Ramadhani, A. (2021). *Asinan Nanas: Kombinasi Rasa Pedas, Manis, dan Asam dalam Kuliner Indonesia*. Surabaya: Penerbit Karya Nusantara.
- Setiawan, D. & Kurniawan, T. (2022). "Asinan Nanas Sebagai Alternatif Olahan Buah untuk Peningkatan Daya Tahan Tubuh". *Jurnal Agroindustri*, 14(1), 89-95.
- Wijayanti, L. (2017). "Studi Kelayakan Produksi Asinan Nanas dalam Skala Industri Rumah Tangga". *Jurnal Ekonomi Pertanian*, 5(1), 50-57.
- Yuliana, E. (2020). "Manfaat Kesehatan dari Asinan Nanas dalam Perspektif Gizi". *Jurnal Kesehatan dan Gizi*, 6(2), 20-27.