

## DIVERSIFIKASI PRODUKSI BUAH NANAS UNTUK PEMBUATAN DODOL BAGI ANGGOTA 'AISYIYAH

Abid Djazuli<sup>1</sup>, Sri Rahayu<sup>2</sup>, Suroso<sup>3</sup>, Gusmiatun<sup>4</sup>, Fatimah<sup>5</sup>, Sulton Nawawi<sup>6\*</sup>, Hafidh Syihab<sup>7</sup>

<sup>1,2,5,7</sup>Manajemen, Universitas Muhammadiyah Palembang, Indonesia

<sup>3</sup>Pendidikan Agama Islam, Universitas Muhammadiyah Palembang, Indonesia

<sup>4</sup>Agroteknologi, Universitas Muhammadiyah Palembang, Indonesia

<sup>6</sup>Pendidikan Biologi, Universitas Muhammadiyah Palembang, Indonesia

Diterima : 29 November 2025

Disetujui : 1 Januari 2026

Diterbitkan : 13 Januari 2026

### Abstrak

*Desa Sri Kembang di Kabupaten Ogan Ilir merupakan sentra produksi nanas unggulan di Sumatera Selatan. Namun, sebagian besar hasil panen masih dijual dalam bentuk segar dengan nilai ekonomi rendah. Untuk mengatasi hal ini, dilakukan pelatihan pembuatan dodol nanas sebagai bentuk diversifikasi produk yang bertujuan meningkatkan nilai tambah dan memberdayakan perempuan melalui organisasi 'Aisyiyah. Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini menggunakan pendekatan partisipatif dan aplikatif, terdiri dari tahapan persiapan, pelaksanaan, dan evaluasi. Pelatihan mencakup materi teoritis serta demonstrasi langsung pembuatan dodol nanas. Hasil evaluasi menunjukkan respon sangat positif dari peserta, dengan tingkat pemahaman materi sebesar 90%, kepuasan terhadap metode dan fasilitator di atas 90%, serta munculnya motivasi kuat untuk mengembangkan usaha berbasis olahan nanas. Pelatihan ini terbukti efektif dalam meningkatkan keterampilan teknis dan kesadaran kewirausahaan peserta. Temuan ini mendukung pentingnya pelatihan berbasis potensi lokal sebagai strategi pemberdayaan ekonomi perempuan dan pembangunan berkelanjutan. Disarankan adanya pendampingan lanjutan dalam produksi dan pemasaran untuk menjaga keberlanjutan dampak program.*

**Kata Kunci :** Pelatihan; Pembuatan Dodol Nanas; 'Aisyiyah

### Abstract

*Sri Kembang Village in Ogan Ilir Regency is a leading pineapple production centre in South Sumatra. However, most of the harvest is sold in fresh form with low economic value. To overcome this, training in pineapple dodol making was conducted as a form of product diversification aimed at increasing added value and empowering women through the 'Aisyiyah organization. This community service activity uses a participatory and applicative approach, consisting of preparation, implementation, and evaluation stages. The training included theoretical material and a hands-on demonstration of pineapple dodol making. The evaluation results showed a positive response from the participants, with a material understanding rate of 90%, satisfaction with the methods and facilitators above 90%, and strong motivation to develop a pineapple-based business. The training proved effective in improving participants' technical skills and entrepreneurial awareness. These findings support the importance of local potential-based training as a strategy for women's economic empowerment and sustainable development. Further assistance in production and marketing is recommended to maintain the sustainability of the program's impact.*

**Keywords :** Training; Pineapple Dodol Making; 'Aisyiyah

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

**Penulis Korespondensi:**

Sulton Nawawi

Prodi Pendidikan Biologi, Universitas Muhammadiyah Palembang

Email: [sulton\\_nawawi@um-palembang.ac.id](mailto:sulton_nawawi@um-palembang.ac.id)

DOI : <https://doi.org/10.32502/se.v2i2.10633>



## Pendahuluan

Desa Sri Kembang di Kabupaten Ogan Ilir merupakan salah satu wilayah penghasil nanas unggulan di Provinsi Sumatera Selatan. Berdasarkan data yang dilaporkan Al Azhar, (2025), Ogan Ilir tercatat sebagai kabupaten dengan produksi nanas tertinggi di Sumatera Selatan, mencapai lebih dari 4,2 juta kuintal pada tahun 2022. Namun, hasil panen nanas di Desa Sri Kembang sebagian besar dijual dalam bentuk segar dengan harga yang fluktuatif, sehingga belum memberikan nilai tambah ekonomi yang signifikan bagi petani dan masyarakat setempat.

Kondisi ini mencerminkan tantangan umum di berbagai wilayah produksi nanas di Indonesia, termasuk Subang dan Riau, di mana agroindustri nanas seperti dodol nanas dianggap sebagai strategi potensial untuk mengatasi fluktuasi harga dan kerusakan buah segar akibat masa simpan yang pendek (Aulia et al., 2025). Selain itu, diversifikasi produk nanas terbukti mampu menjadi langkah revitalisasi ekonomi masyarakat, terutama pada lahan marginal seperti gambut, sebagaimana ditunjukkan dalam studi oleh (Pramana et al., 2022) di Provinsi Riau.

Salah satu bentuk diversifikasi olahan nanas yang memiliki potensi ekonomi adalah dodol nanas. Dodol merupakan produk pangan tradisional berbentuk semi padat, yang dibuat dari sari buah, tepung ketan, santan, dan gula. Produk ini termasuk dalam kategori *intermediate moisture food* dengan kadar air antara 10–40% dan aktivitas air (aw) sebesar 0,70–0,85. Karakteristik tersebut membuat dodol dapat disimpan dalam jangka waktu yang relatif lama tanpa memerlukan bahan pengawet sintetis (Indrianti & Ratnawati, 2019). Dalam studi (Darmajana & Ghaffar, 2018), penggunaan *edible film* berbasis tepung garut juga meningkatkan daya simpan dan kualitas sensorik dodol nanas secara signifikan.

Dodol nanas berpotensi meningkatkan nilai tambah komoditas nanas secara signifikan. Penelitian yang dilakukan di Desa Sri Kembang menunjukkan bahwa pengolahan nanas menjadi dodol mampu memberikan nilai tambah sebesar 80,49%, dengan rata-rata pendapatan tambahan sebesar Rp1.085.074 per bulan bagi pelaku UMKM lokal (Rama, 2023). Hal ini diperkuat oleh temuan dari (Susilawati et al., 2024) yang menunjukkan bahwa pengelolaan saluran pemasaran dodol nanas secara efisien mampu meningkatkan daya saing produk, menjangkau pasar lokal maupun luar daerah, serta mengoptimalkan volume penjualan UMKM seperti di Sambas, Kalimantan Barat.

Lebih lanjut, pengembangan inovasi dalam formulasi dan pengemasan produk turut berkontribusi terhadap kualitas dan daya saing dodol nanas. Misalnya, penambahan tepung mocaf dan variasi kadar gula terbukti mampu meningkatkan sifat fisik dan sensorik produk (Ratnawati & Mayasti, 2019). Aspek keberlanjutan produk juga perlu diperhatikan melalui pendekatan teknologi tepat guna. Penelitian oleh Nurhayati et al., (2019) menunjukkan bahwa penggunaan bahan *humektan* seperti gliserol dan sorbitol dalam pembuatan dodol coklat dapat memperpanjang daya simpan tanpa menurunkan mutu sensorik. Prinsip serupa dapat diterapkan dalam pengolahan dodol nanas agar menghasilkan tekstur yang elastis, cita rasa yang disukai konsumen, dan daya simpan yang lebih baik.

Tidak hanya dari aspek teknis dan ekonomi, dodol nanas juga merupakan bagian dari warisan budaya yang perlu dilestarikan. Dodol telah diakui sebagai pangan tradisional yang memiliki nilai historis, sosial, dan budaya di berbagai wilayah Asia Tenggara, termasuk Indonesia, Malaysia, dan Thailand (Ismail et al., 2021). Pengetahuan tentang sejarah, teknik memasak, dan kemasan tradisional menjadi bagian penting dalam mempertahankan eksistensi dodol sebagai produk identitas lokal.

Dalam konteks pemberdayaan masyarakat, organisasi ‘Aisyiyah memiliki peran strategis sebagai bagian dari gerakan Muhammadiyah dalam menguatkan kapasitas perempuan melalui bidang pendidikan, kesehatan, dan ekonomi. Di Desa Sri Kembang, pengurus ‘Aisyiyah

dikenal aktif dalam kegiatan sosial dan menunjukkan potensi besar untuk mengembangkan usaha berbasis potensi lokal. Namun, keterbatasan pengetahuan teknis dan keterampilan pengolahan menjadi tantangan utama dalam mewujudkan usaha ekonomi produktif berbasis rumah tangga.

Melalui kegiatan pelatihan pembuatan dodol nanas yang dikemas dalam program Pengabdian kepada Masyarakat, diharapkan terjadi proses alih pengetahuan dan keterampilan yang aplikatif kepada pengurus 'Aisyiyah Desa Sri Kembang. Selain mendorong kemandirian ekonomi keluarga, program ini juga bertujuan memperkuat peran perempuan dalam pembangunan desa yang berkelanjutan. Kegiatan ini sejalan dengan semangat pembangunan ekonomi kerakyatan berbasis potensi lokal dan mendukung pencapaian Tujuan Pembangunan Berkelanjutan (SDGs), terutama dalam aspek peningkatan kesejahteraan, pemberdayaan perempuan, dan pelestarian budaya lokal melalui inovasi produk olahan hasil pertanian.

### **Metode Kegiatan Pengabdian**

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini dilaksanakan dengan pendekatan partisipatif dan aplikatif yang bertujuan untuk mentransfer keterampilan teknis secara langsung kepada peserta. Metode pelaksanaan kegiatan terdiri dari beberapa tahapan sebagai berikut :

#### **1. Tahap Persiapan**

- a. Identifikasi mitra, dilakukan melalui koordinasi dengan pengurus 'Aisyiyah Desa Sri Kembang guna menentukan jumlah peserta dan kesiapan lokasi kegiatan.
- b. Survey awal, dilaksanakan untuk mengetahui potensi dan kebutuhan mitra terkait keterampilan pengolahan nanas, serta mengidentifikasi alat dan bahan yang tersedia.
- c. Penyusunan modul pelatihan dan pemilihan metode penyampaian materi secara teoritis dan praktis, disesuaikan dengan latar belakang peserta.

#### **2. Tahap Pelaksanaan**

- a. Penyampaian materi teori mengenai konsep diversifikasi pangan, manfaat pengolahan nanas menjadi produk bernilai tambah, serta prinsip sanitasi dan keamanan pangan.
- b. Demonstrasi pembuatan dodol nanas, dimulai dari tahap persiapan bahan, proses memasak, pengemasan, hingga teknik penyimpanan.

#### **3. Tahap Evaluasi dan Tindak Lanjut**

Evaluasi kegiatan, dilakukan melalui angket dan diskusi untuk mengetahui pemahaman peserta serta kendala yang dihadapi selama pelatihan.

### **Hasil Dan Pembahasan**

#### **Hasil**

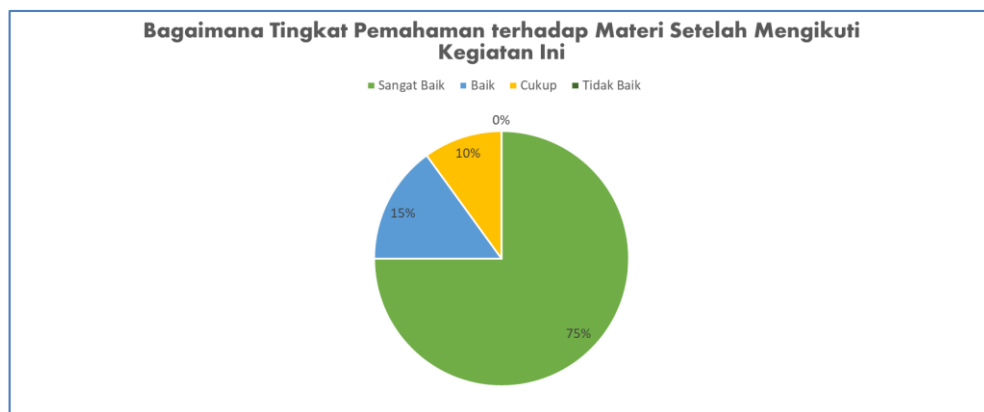
Kegiatan PkM yang berjudul Diversifikasi Produksi Buah Nanas untuk Pembuatan Dodol bagi Anggota 'Aisyiyah mendapat tanggapan yang sangat positif dari peserta. Hal ini dibuktikan melalui hasil evaluasi menggunakan instrumen kuesioner yang diisi oleh para peserta setelah kegiatan berlangsung. Kuesioner ini terdiri dari beberapa indikator untuk mengukur efektivitas pelatihan dari sisi materi, metode, fasilitator, dan dampak kegiatan.

### 1. Pemahaman Materi

Sebagian besar peserta menyatakan bahwa materi yang disampaikan sangat relevan dengan kebutuhan mereka dan mudah dipahami, hasil kuesioner (75%) sangat baik dan (15%) baik. Hal ini menunjukkan bahwa pemilihan topik pelatihan telah sesuai dengan kebutuhan mitra serta berhasil dikemas dalam bahasa yang komunikatif dan aplikatif.



**Gambar 1.** Keaktifan Pengurus ‘Aisyiyah dalam Kegiatan PkM



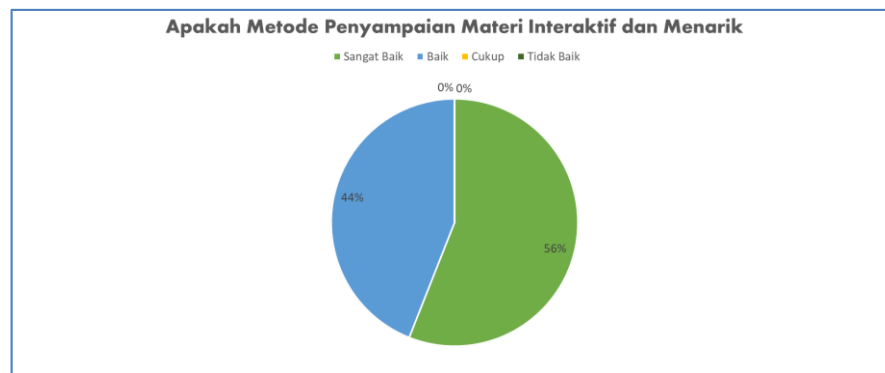
**Gambar 2.** Hasil Kuesioner Tingkat Pemahaman terhadap Materi PkM

### Metode dan Teknik Penyampaian

Peserta merasa bahwa metode yang digunakan gabungan antara penyampaian teori dan praktik langsung sangat membantu mereka dalam memahami proses pembuatan dodol nanas, hasil kuesioner 56% (sangat baik) & 44% (baik). Pendekatan partisipatif yang diterapkan mendorong keterlibatan aktif peserta, sebagaimana terlihat dari antusiasme mereka dalam sesi demonstrasi.



**Gambar 3.** Penyampaian Materi PkM



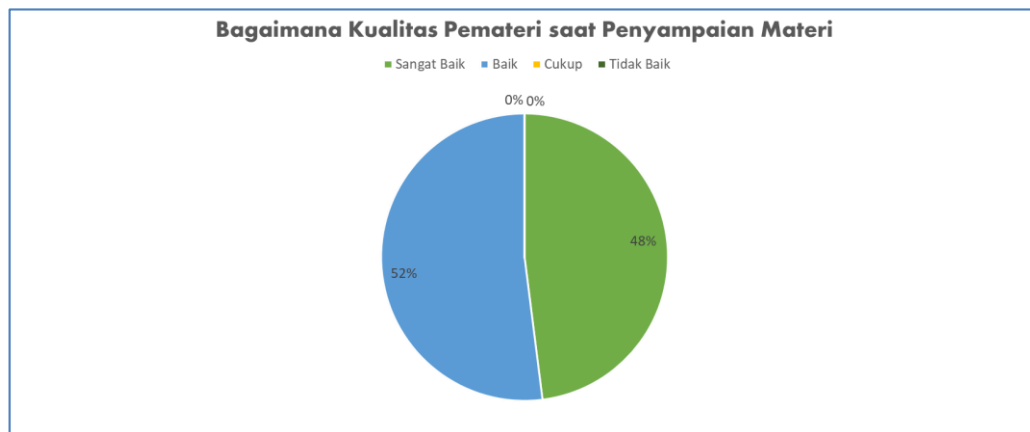
**Gambar 4.** Hasil Kuesioner terkait Metode Penyampaian Materi PkM

## 2. Kinerja Fasilitator

Penilaian terhadap fasilitator menunjukkan peserta merasa puas terhadap cara fasilitator menyampaikan materi dan menjawab pertanyaan peserta, hasil kuesioner 48% (sangat baik) & 52% (baik). Interaksi dua arah yang dibangun selama pelatihan memperkuat efektivitas transfer pengetahuan.



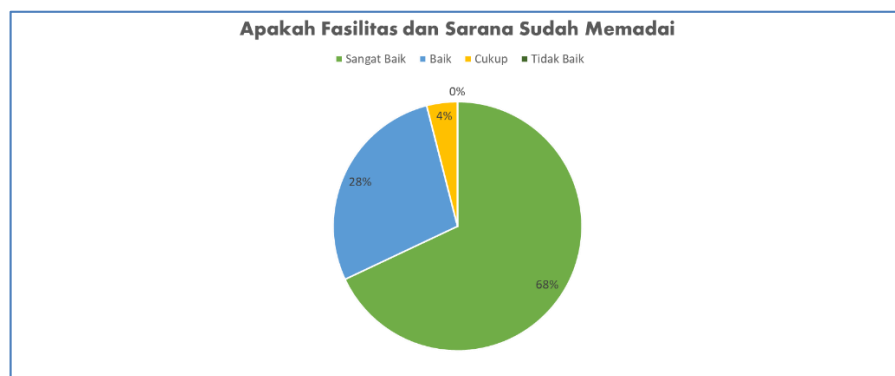
**Gambar 5.** Pengisian Angket Evaluasi Kegiatan PkM



**Gambar 6.** Hasil Kuesioner terkait Kualitas Pemateri PkM

### 3. Ketersediaan Sarana dan Prasarana

Peserta menyatakan bahwa sarana dan prasarana pelatihan sudah memadai, hasil kuesioner 68% (sangat baik) & 28% (baik). Beberapa peserta mengusulkan agar di masa depan kegiatan dilengkapi dengan dokumentasi langkah-langkah teknis dalam bentuk leaflet.



**Gambar 7.** Hasil Kuesioner terkait Fasilitas dan Sarana PkM

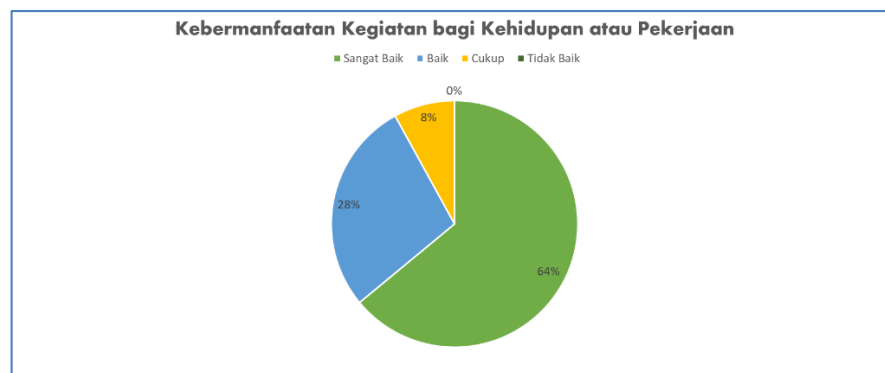
### 4. Dampak Pelatihan

Peserta mengungkapkan motivasi tinggi untuk mengembangkan usaha rumahan berbasis olahan nanas setelah mengikuti pelatihan, hasil kuesioner 64% (sangat baik) & 28% (baik). Beberapa pengurus 'Aisyiyah mengungkapkan kegiatan PkM ini bermanfaat dan relevan dengan kehidupan.





**Gambar 8.** Pengisian Foto Bersama setelah Kegiatan PkM



**Gambar 9.** Hasil Kuesioner terkait Kebermanfaatan Kegiatan PkM

### **Pembahasan**

Hasil evaluasi menunjukkan bahwa kegiatan pelatihan ini berhasil memenuhi tujuan utamanya, yaitu meningkatkan pengetahuan dan keterampilan teknis pengolahan nanas menjadi produk bernilai tambah bagi perempuan di Desa Sri Kembang. Peningkatan pemahaman yang signifikan menunjukkan bahwa metode partisipatif yang digunakan sesuai dengan karakteristik peserta. (Qaiyim Asy'ari et al., 2022) menekankan bahwa pembelajaran berbasis pengalaman mampu meningkatkan keberanian peserta dalam memulai usaha, terlebih jika disertai dukungan praktis yang relevan dengan kondisi lapangan.

Studi oleh (Saugi & Sumarno, 2015) menunjukkan juga bahwa pelatihan pengolahan bahan pangan lokal dapat meningkatkan keterampilan, pengetahuan, serta pendapatan perempuan desa melalui pendekatan partisipatif dan pendampingan berkelanjutan. Kegiatan ini juga mencerminkan model pemberdayaan yang diterapkan oleh komunitas *Mom Preneurs* di Samarinda (Muhammad Rahmadana et al., 2023), yang menekankan pentingnya tahapan penyadaran, transformasi pengetahuan, hingga pengayaan pascapelatihan. Meskipun kegiatan ini belum mencapai tahap pendampingan lanjutan, respon positif dari peserta menunjukkan potensi besar untuk pengembangan tahap-tahap berikutnya, seperti pendampingan produksi dan

pemasaran. Aspek ini menjadi krusial agar pelatihan tidak berhenti sebagai kegiatan sesaat, melainkan berkelanjutan sebagai upaya penguatan ekonomi rumah tangga.

Pelatihan ini menegaskan bahwa pengolahan pasca panen dapat menjadi jalan strategis dalam meningkatkan nilai tambah komoditas lokal serta memperkuat peran perempuan desa sebagai pelaku ekonomi. Seperti ditegaskan oleh (Tohiroh et al., 2024), pemberdayaan kelompok perempuan melalui produk olahan pasca panen tidak hanya memperluas peluang usaha, tetapi juga memperkuat ketahanan ekonomi rumah tangga dan komunitas.

Lebih jauh, dampak kegiatan terlihat dari adanya keinginan peserta untuk melanjutkan praktik produksi dodol nanas secara mandiri, yang selaras dengan misi pemberdayaan ekonomi perempuan berbasis potensi lokal. Menurut (Roomi & Parrott, 2008), pelatihan dan dukungan lokal memainkan peran sentral dalam membentuk *entrepreneurial mindset* perempuan di wilayah pedesaan, terutama dalam memanfaatkan sumber daya lokal untuk keberlanjutan ekonomi rumah tangga.

Temuan ini memperkuat posisi organisasi 'Aisyiyah sebagai motor penggerak kewirausahaan perempuan di desa. Kegiatan ini juga menunjukkan bagaimana pelatihan berbasis produk lokal, jika dirancang dengan baik, dapat memberikan dampak nyata terhadap kemandirian ekonomi dan pembangunan berkelanjutan. Untuk kesinambungan, disarankan adanya pendampingan lanjutan, baik dalam hal produksi, pemasaran, maupun pengemasan produk.

## **Simpulan**

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat berupa pelatihan pembuatan dodol nanas bagi pengurus 'Aisyiyah di Desa Sri Kembang telah berhasil meningkatkan pengetahuan dan keterampilan teknis peserta dalam mengolah nanas menjadi produk bernilai tambah. Pelatihan ini tidak hanya memberikan pemahaman teoritis, tetapi juga keterampilan praktis yang aplikatif, yang terbukti dari antusiasme peserta dan hasil evaluasi yang menunjukkan tingkat kepuasan tinggi. Kegiatan ini memperkuat peran perempuan desa dalam kewirausahaan berbasis potensi lokal dan mendorong terbentuknya kesadaran akan peluang usaha rumahan yang berkelanjutan. Respons positif dan motivasi peserta untuk melanjutkan produksi dodol nanas secara mandiri menunjukkan potensi besar untuk pengembangan usaha lokal. Untuk menjaga keberlanjutan dampak, disarankan agar kegiatan ini dilanjutkan dengan program pendampingan dalam aspek produksi, pengemasan, dan pemasaran, sehingga dapat memperkuat ekonomi rumah tangga dan mendukung pembangunan desa berbasis kemandirian.

Untuk menjaga keberlanjutan dampak dari kegiatan pelatihan ini, disarankan adanya pendampingan lanjutan yang mencakup peningkatan kapasitas dalam aspek produksi, pengemasan, dan pemasaran produk dodol nanas. Pelatihan lanjutan terkait strategi branding dan akses pasar juga perlu diberikan agar produk memiliki daya saing lebih tinggi. Selain itu, kolaborasi dengan pemerintah desa, dinas terkait, dan mitra usaha akan sangat membantu dalam memperkuat jejaring pemasaran serta mendukung kemandirian usaha peserta. Monitoring dan evaluasi berkala penting dilakukan untuk memastikan perkembangan usaha berjalan secara konsisten dan berkelanjutan.

## **DAFTAR PUSTAKA**

- Al Azhar. (2025). Nanas Jadi Komoditas Utama, Ini Kabupaten di Sumsel dengan Produksi Tertinggi. *Enim Ekspres*. <https://enimekspres.bacakoran.co/read/10000/nanas-jadi-komoditas-utama-ini-kabupaten-di-sumsel-dengan-produksi-tertinggi>



- Aulia, R., Yusiana, E., & Syahputra, A. F. (2025). Business Feasibility Analysis in the Dodol Pineapple Agroindustry in Jalancagak District. *International Journal of Education, Information Technology, and Others*, 8(2), 82–88.
- Darmajana, D. A., & Ghaffar, R. M. (2018). *Sensory testing of dodol made from pineapple (Ananas comosus L.) with edible film packaging made from starch of the plant garut (Maranta arundinacea L.)*. 020056. <https://doi.org/10.1063/1.5064342>
- Indrianti, N., & Ratnawati, L. (2019). *Application of edible film from heat-moisture treated sweet potato starch on the quality of pineapple dodol*. 020007. <https://doi.org/10.1063/1.5134571>
- Ismail, N., Ab. Karim, M. S., Che Ishak, F. A., Arsyad, M. M., Karnjamapratum, S., & Sirison, J. (2021). The Malay's traditional sweet, dodol: a review of the Malaysia's heritage delicacy alongside with the rendition of neighbouring countries. *Journal of Ethnic Foods*, 8(1), 19. <https://doi.org/10.1186/s42779-021-00095-3>
- Muhammad Rahmadana, Ridwan, & Muhamad Alisalman. (2023). Analisis Pemberdayaan Perempuan Berbasis Umkm Dalam Meningkatkan Minat Usaha Keluarga Oleh Komunitas Mompreneurs Di Kota Samarinda. *Learning Society: Jurnal CSR, Pendidikan Dan Pemberdayaan Masyarakat*, 4(2), 341–350. <https://doi.org/10.30872/lis.v4i2.3494>
- Nurhayati, R., Herawati, E. R. N., Putri, A. S., & Adyana, G. P. (2019). The addition of sorbitol and glycerol to improve the physicochemical and sensory characteristics of chocolate dodol. *IOP Conference Series: Materials Science and Engineering*, 633(1), 012004. <https://doi.org/10.1088/1757-899X/633/1/012004>
- Pramana, A., Mursyid, H., Sutikno, A., Zamaya, Y., Daulay, M. H., Jayalaksamana, M., & Kurnia, D. (2022). The Potential of Pineapple Products as a Strategy for Community Economic Revitalization in Peatlands. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 1118(1), 012059. <https://doi.org/10.1088/1755-1315/1118/1/012059>
- Qaiyim Asy'ari, Risca Dwiaryanti, & Aang Kunaifi. (2022). Experiential Learning Dalam Pembelajaran Kewirausahaan Di Perguruan Tinggi. *Ekosiana Jurnal Ekonomi Syari Ah*, 9(1), 1–16. <https://doi.org/10.47077/ekosiana.v9i1.205>
- Rama, R. (2023). *Analisis Nilai Tambah Produk Olahan Nanas oleh UMKM di Desa Sri Kembang* [Skripsi, Universitas Sriwijaya]. <https://repository.unsri.ac.id/125145>
- Ratnawati, L., & Mayasti, N. K. I. (2019). Effect of Mocaf and Sugar Addition on the Quality and Preference Level of Pineapple Dodol. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 251, 012036. <https://doi.org/10.1088/1755-1315/251/1/012036>
- Roomi, M. A., & Parrott, G. (2008). Barriers to Development and Progression of Women Entrepreneurs in Pakistan. *The Journal of Entrepreneurship*, 17(1), 59–72. <https://doi.org/10.1177/097135570701700105>
- Saugi, W., & Sumarno, S. (2015). Pemberdayaan perempuan melalui pelatihan pengolahan bahan pangan lokal. *Jurnal Pendidikan Dan Pemberdayaan Masyarakat*, 2(2), 226. <https://doi.org/10.21831/jppm.v2i2.6361>

- Susilawati, S., Mulyati, S., & Harmoko, H. (2024). Marketing Channels of Si-Jank Pineapple Dodol at Mawar Merah Small Medium Enterprise. *Jurnal Social Economic of Agriculture*, 13(2), 58–71. <https://doi.org/10.26418/jsea.v13i2.59326>
- Tohiroh, T., Saefullah, A., Nurdin, N., Sukardi, S., Mulasih, S., Syahreza, A., Lesmana, A. S., Rahmi, C., Amalia, F., Pardian, R., Candra, H., Saksana, J. C., & Noor, M. A. (2024). Pemberdayaan Kelompok Wanita Tani Dalam Mengolah Produk Pasca Panen Minuman Sereh Lemon Selasih. *Journal of Community Research & Engagement*, 1(1), 49–60. <https://doi.org/10.60023/64vsjr35>