

Pengolahan buah nanas untuk meningkatkan pendapatan masyarakat Desa Cisaat, Kecamatan Ciater, Kabupaten Subang, Jawa Barat

Pineapple processing to improve the income of the community of Cisaat Village, Ciater District, Subang Regency, West Java

Triana Ulfah^{1*)}, Raden Duhita Diantiparamudita Utama²⁾, Mita Ramadiyanti³⁾, Rachmat Adiputra⁴⁾, Oke Andikarya⁵⁾, Melia Siti Ajijah⁶⁾

^{1,2,3,4,6)} Universitas Insan Cendekia Mandiri, Jalan Pasir Kaliki No.199, Bandung, 40162

⁵⁾ Universitas Adhirajasa Reswara Sanjaya, Jl. Terusan Sekolah No.1-2, Bandung, 40282

Email: triana_ulfah@uicm.ac.id

^{*)} penulis korespondensi

DOI: <http://10.37577/jamari.v%vi%i.880>

Diterima: April 2025. Disetujui: Juli 2025. Dipublikasikan: Juli 2025.

Abstrak: Kabupaten Subang, terkenal dengan produksi nanasnya yang melimpah, sehingga perlu menghadapi tantangan akibat umur simpan buah yang terbatas dan harga pasar yang berfluktuasi. Proyek pengabdian masyarakat program studi Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Insan Cendekia Mandiri memiliki tujuan untuk memberdayakan warga Desa Cisaat, Kecamatan Ciater, Jawa Barat, dengan memberikan pelatihan pengolahan nanas, khususnya produksi 'dodol nanas', makanan khas lokal Desa Cisaat. Melalui ceramah, demonstrasi praktik, dan diskusi, peserta memperoleh pengetahuan dan keterampilan untuk mengubah nanas menjadi produk bernilai tambah. Proyek ini berhasil meningkatkan kapasitas masyarakat untuk pembangunan ekonomi berkelanjutan melalui pemanfaatan sumber daya lokal.

Kata kunci: Desa Cisaat, dodol nanas, pengabdian masyarakat, Subang.

Abstract: Subang Regency, renowned for its abundant pineapple production, faces challenges posed by the fruit's limited shelf life and fluctuating market prices. This community service project from the Agricultural Product Technology study program, Faculty of Agriculture, Universitas Insan Cendekia Mandiri aimed to empower the residents of Cisaat Village, Ciater District, West Java, by providing training in pineapple processing, specifically the production of 'dodol nanas,' a local delicacy of Cisaat Village. Through lectures, practical demonstrations, and interactive discussions, participants acquire knowledge and skills to transform surplus pineapples into a value-added product. This project successfully enhanced the community's capacity for sustainable economic development through the effective utilization of local resources.

Keywords: Cisaat Village, community service, pineapple dodol, Subang.

Pendahuluan

Cisaat adalah sebuah desa yang berada di Kabupaten Subang, Jawa Barat tepatnya Kecamatan Ciater. Letak desa ini hanya berjarak 22 km dari pusat Kota Subang dengan titik koordinat:-6.706932320705692, 107.65899193873925. Desa Cisaat sudah ditetapkan menjadi Desa Wisata pada tahun 2016, dengan beberapa daya tarik yang dimiliki adalah: 1) daya tarik alam (panorama alam pegunungan, agro wisata tani, dll); 2) daya tarik budaya (khaul mendak taun, ruatan kampung, wisata ziarah, dll); 3) daya tarik kerajinan (sisingaan, lampion, dll); 4) daya tarik kuliner (papais Cisaat, gegeplak, peuyeum gantung, wedang, dll) ; 5) daya tarik buatan (rekreasi dan olahraga *tea walk*, dll) (Disparpora, 2022).

Dikuatkan dengan data bahwa Kabupaten Subang adalah salah satu sentra produksi nanas (*Ananas comosus* L. Merr) di Jawa Barat, dimana jumlah lahan pertanian nanas sekitar 1630 Ha dengan kapasitas produksi 296.000 ton per tahun, angka ini mencapai lebih dari 92% nanas dari seluruh Jawa Barat. Hal ini juga didukung oleh kondisi agroklimat Subang yang sangat sesuai untuk budidaya tanaman buah ini (Andri, 2020) (Samosir, 2021), maka proses pengolahan komoditi nanas menjadi produk dodol dapat menjadi salah satu alternatif untuk memanfaatkan komoditi yang ada di lingkungan sekitar dan juga mendukung program desa wisata, dengan mengusung produk dodol menjadi daya tarik kuliner khas Desa Cisaat.

Buah nanas merupakan komoditas non-musiman yang dapat dipanen sepanjang tahun, sehingga produksinya cenderung melimpah sepanjang waktu. Kelebihan pasokan ini seringkali menyebabkan harga jual buah nanas menjadi rendah di pasaran. Di sisi lain, petani menghadapi kendala dalam penyimpanan karena buah nanas memiliki umur simpan yang terbatas. Kandungan air pada buah nanas segar sangat tinggi, yaitu sekitar 85,3%, sementara kadar protein dan lemaknya tergolong rendah. Selain itu, buah ini mengandung pektin yang mudah terhidrolisis (Muchtadi, 2000), sehingga mempercepat proses pembusukan selama penyimpanan (Rizal & Triwidyawati, 2015). Berdasarkan data yang ada, buah nanas yang disimpan pada suhu ruang hanya mampu bertahan selama 6 hingga 10 hari (Maharsih, 2020); (Hajare, *et al.*, 2006).

Untuk mengatasi masalah ini, salah satu solusi yang dapat diterapkan adalah dengan mengawetkan atau mengolah nanas menjadi produk makanan atau minuman. Selain memperpanjang masa simpan, pengolahan ini juga berpotensi meningkatkan nilai tambah dan daya saing ekonomi buah nanas. Oleh karena itu, sebagai bentuk kontribusi terhadap masyarakat, kegiatan pengabdian dilakukan di Desa Cisaat dengan sasaran pelatihan yang ditujukan kepada anggota PKK dan Badan Usaha Milik Desa (BUMDES).

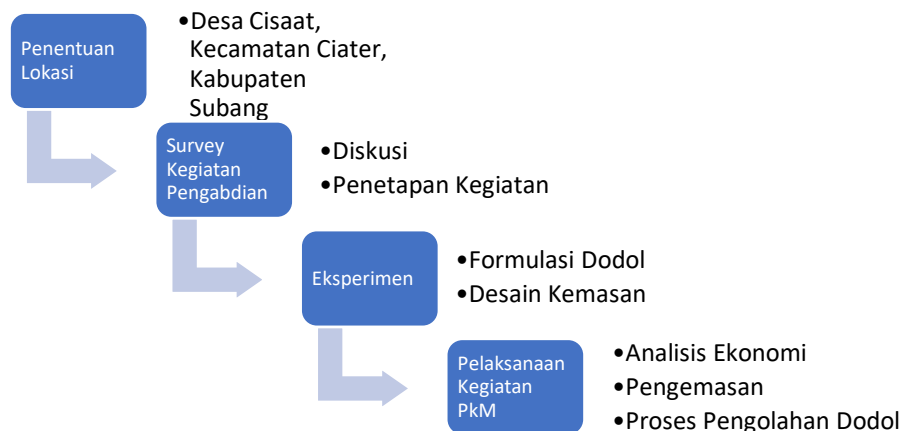
Pengabdian kepada masyarakat menjadi salah satu kegiatan Tri Dharma Perguruan Tinggi untuk dapat memberikan kebermanfaatan kepada masyarakat. Kegiatan pengabdian di Desa Cisaat dilakukan berdasarkan hasil diskusi antara pihak PKK, BUMDES Desa Cisaat dan Pihak Fakultas Pertanian, UICM. Desa Cisaat merupakan kategori Desa Wisata yang diberikan oleh pemerintah setempat, selain sebagai Desa Wisata, desa Cisaat memiliki potensi hasil pertanian unggulan yaitu buah nanas. Pemanfaatan buah nanas untuk dijadikan produk masih belum optimal. Sehingga disepakati bersama untuk melaksanakan pelatihan pengolahan dodol nanas berikut dengan analisis ekonomi dan pengemasan produk dodol guna memanfaatkan buah nanas menjadi dodol nanas yang nantinya akan menjadi ciri khas desa.

Pelatihan dilakukan dengan metode ceramah dan diskusi langsung mengenai teori, formulasi penyusunan bahan. Kegiatan ini dibuka langsung oleh Ketua PKK yang juga sebagai Ketua BUMDES Desa Cisaat. Peserta yang hadir adalah ibu-ibu PKK yang juga merupakan sebagian dari anggota BUMDES dan Kepala Desa. Pelatihan terbagi 2 (dua) tahap yaitu penyampaian materi mengenai pengolahan dodol nanas, analisis ekonomi dan pengemasan serta yang kedua adalah tahap praktek pengolahan dodol nanas, pengemasan primer dan sekunder dodol nanas.

Bahan-bahan yang digunakan adalah nanas yang memang terdapat di daerah sekitar, sehingga untuk kedepannya akan lebih memudahkan dalam mencari bahan baku. Sehingga harapan kami, setelah kegiatan pelatihan ini, ibu-ibu PKK beserta BUMDES dan lebih luas lagi masyarakat dapat membuat dodol nanas yang khas berasal dari Desa Cisaat.

Metode

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat (PkM) ini dilaksanakan oleh dosen program studi Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Insan Cendekia Mandiri, dengan peserta yang terdiri dari Ketua dan anggota PKK dan Bumdes Desa Cisaat Kecamatan Ciater, Kabupaten Subang. Adapun alur kegiatan PkM ini tersaji pada diagram berikut.



Gambar 1. Alur kegiatan PkM

1. Pemilihan Lokasi

Pemilihan lokasi yang menjadi mitra kegiatan ini adalah Desa Ciater, Kecamatan Ciater, Kabupaten Subang. Lokasi mitra dipilih berdasarkan kerjasama yang sudah terjalin dengan Universitas Insan Cendekia Mandiri (UICM).

2. Survey Kegiatan Pengabdian

Penjajakan kesediaan pelaksanaan kegiatan di Desa Cisaat dilakukan dengan mengirim surat permohonan yang ditujukan kepada Kepala Desa Cisaat, Kecamatan Ciater, Kabupaten Subang dan diberikan ijin pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat pada tanggal 4 Agustus 2024 bertempat di Kantor Kepala Desa Cisaat. Dalam kegiatan penjajakan juga terjadi diskusi dengan ketua PKK secara langsung. Desa Cisaat merupakan kategori Desa Wisata yang diberikan oleh pemerintah setempat, selain sebagai Desa Wisata, Desa Cisaat memiliki potensi hasil pertanian unggulan yaitu buah nanas. Pemanfaatan buah nanas untuk dijadikan produk masih belum optimal. Sehingga disepakati bersama untuk memanfaatkan buah nenas menjadi dodol nanas yang nantinya

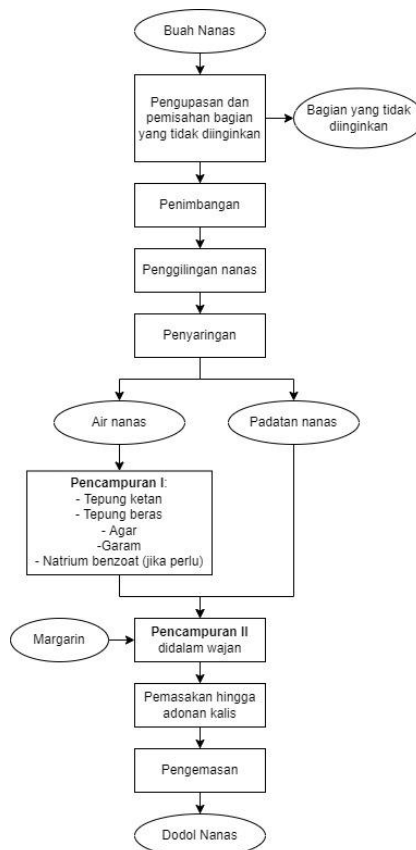
akan menjadi ciri khas desa. Selain produk, kemasan pun perlu di buat dan didesain karena nantinya produk ini akan diproduksi dan dijual oleh BUMDES.

3. Eksperimen

Setelah kegiatan survey dilaksanakan, selanjutnya dilakukan eksperimen untuk memperoleh produk dodol nanas yang memiliki formulasi optimal dan berbeda dengan produk dodol nanas khas Subang yang sudah ada dipasaran, sehingga dodol yang dihasilkan nanti memiliki keunggulan yang hanya dimiliki oleh Desa Cisaat. Eksperimen dilakukan terhadap tahapan proses pengolahan dodol, serta mencoba berbagai formulasi sehingga dihasilkan dodol yang memiliki warna yang hampir sama dengan warna buah nanas segar, yang memiliki tekstur yang kenyal, manis dan segar serta aroma nanas yang kuat. Kemudian eksperimen juga dilakukan terkait desain kemasan primer dan kemasan sekunder untuk dodol serta ukuran yang sesuai dengan produk. Setelah diperoleh hasil optimal, maka dilakukan pencatatan formulasi, tahapan proses pengolahan serta desain kemasan yang akan disampaikan pada kegiatan pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat

4. Pelaksanaan Kegiatan PkM

Pelaksanaan kegiatan pengabdian dilakukan pelatihan dengan metode ceramah dan diskusi langsung mengenai teori, dan analisis ekonomi, teori pengemasan serta praktek pengolahan dodol nanas dan praktek pengemasan dodol nanas. Tahapan pengolahan dodol nanas tersaji pada gambar berikut.



Gambar 2. Diagram alir pengolahan dodol nanas

Hasil dan Pembahasan

Pelaksanaan kegiatan PkM dilaksanakan pada tanggal 4 Agustus 2022 yang diawali dengan penyampaian sambutan dari ketua PKK Desa Cisaat, yang kemudian dilanjutkan dengan penyampaian materi oleh narasumber perwakilan program studi Teknologi Hasil Pertanian terkait informasi mengenai pengertian dodol, bahan baku serta alat yang diperlukan untuk membuat dodol nanas, kemudian tahapan-tahapan pengolahan dodol nanas, pengemasan dodol nanas (kemasan primer dan sekunder) lengkap dengan informasi label yang perlu dicantumkan pada kemasan, dan materi yang terakhir adalah penjelasan analisis ekonomi terkait harga pokok produk dodol nanas dan dilanjutkan dengan sedikit diskusi dan yang terakhir adalah pengolahan produk dodol nanas sekaligus pengemasan secara langsung. Pada sesi pengolahan produk nanas, peserta sangat antusias, dimana seluruh peserta membuat dodol secara mandiri dengan panduan dari materi yang telah dibagikan dan berdiskusi secara langsung dengan para dosen.

Menurut SNI, dodol adalah produk makanan yang dibuat dari tepung beras ketan, santan kelapa dan gula dengan atau tanpa penambahan bahan makanan dan bahan tambahan makanan lain yang diizinkan (Badan Standar Nasional, 1992).

Proses pengolahan dodol diawali dengan melakukan proses *trimming* pada buah nanas, yaitu membuang bagian yang tidak diperlukan yaitu kulit dan mahkota buah nanas. Selanjutnya dilakukan proses penimbangan buah nanas disesuaikan dengan formulasi dan basis yang akan dibuat. Selanjutnya buah nanas dilakukan penghancuran dengan menggunakan *blender*, kemudian bagian ampas dan sari dipisahkan, kemudian sari buah nanas dicampurkan dengan bahan-bahan kering sampai dengan homogen, kemudian dicampurkan kembali dengan ampas, dan selanjutnya dilakukan proses pencampuran kedua di atas kompor dan ditambahkan margarin. Proses pemasakan ini dilakukan dengan api kecil, pengadukan dilakukan terus menerus sampai dengan adonan kalis. Selanjutnya setelah didapatkan tesktur yang sesuai, dodol yang sudah masak dikemas dengan kemasan primer (plastik) dan kemasan sekunder kertas duplex yang sudah didesain dan dibentuk. Untuk formulasi dodol nanas tersaji pada Tabel 1.

Tabel 1. Formulasi dodol nanas

Bahan baku	Formulasi (%)
Nanas kupas	76
Sukrosa	16
Margarin	1.8
Tepung ketan	3.05
Tepung beras	Undisclosed
Agar	Undisclosed
Garam	Undisclosed
Natrium benzoat	Undisclosed

(Sumber: Dokumentasi Teknologi Hasil Pertanian UICM, 2022)

Dodol nanas yang dihasilkan dari kegiatan pelatihan ini memiliki keunggulan sensori yang cukup menonjol, ditandai dengan teksturnya yang kenyal, warna kuning cerah menyerupai buah nanas segar, serta cita rasa khas nanas yang kuat. Keunggulan ini menjadi nilai tambah tersendiri, mengingat dodol nanas yang beredar di pasaran umumnya berwarna coklat,

sehingga produk ini memiliki tampilan yang lebih menarik dan berbeda atau “*eye catching*” bagi produk dodol nanas Desa Cisaat. Diharapkan, karakteristik visual yang mencolok tersebut dapat menjadi daya tarik bagi konsumen dan meningkatkan minat beli, terutama jika produk ini dipasarkan secara masif di masa mendatang. Pernyataan ini sejalan dengan pendapat Putri dan Riofita (2024) yang menyatakan bahwa tampilan visual produk, baik dari sisi kemasan maupun isi, berperan penting dalam membangun ketertarikan konsumen dan dapat berkontribusi signifikan terhadap peningkatan penjualan.

Selanjutnya pihak Teknologi Hasil Pertanian mengirimkan produk dodol nanas ini ke laboratorium untuk dilakukan analisis kimia. Hasil analisis produk dodol nanas tersaji pada tabel 2.

Tabel 2. Informasi nilai gizi dodol nanas

Parameter uji	Hasil pengujian
Lemak (%)	0.72
Protein (%)	1.74
Karbohidrat (%)	77.91
Kadar air (%)	16.17
Kalori (kalori)	325.01
Expire date (25°C±2)	48.08 hari

(Sumber: Dokumentasi Teknologi Hasil Pertanian UICM, 2022)

Tabel 3. Persyaratan mutu dodol

Parameter uji	Persyaratan
Keadaan	
1. Bau	Normal
2. Rasa	Normal, khas
3. Warna	Normal
Air, %, b/b	Maks. 20
Jumlah gula sebagai sakarosa, %, b/b	Min. 45
Protein (Nx6.25), %, b/b	Min. 3
Lemak %, b/b	Min. 7
Bahan Tambahan Makanan	Sesuai dengan SNI 0222-M dan Permenkes No.722/Men.Kes/Per/IX/88
Pemanis buatan	Tidak ternyata
Cemaran Logam	
1. Timbal (Pb), mg/kg	Maks. 1,0
2. Tembaga (Cu), mg/kg	Maks. 10,0
3. Seng (Zn), mg/kg	Maks. 40,0
Arsen (As), mg/kg	Maks. 0,5
Cemaran Mikroba	
1. Angka Lempeng Total (Koloni/g)	Maks. 5,0 x 10 ²
2. E.coli (APM/g)	< 3
3. Kapang dan Khamir (Koloni/g)	Maks. 1,0 x 10 ²

(Sumber: Badan Standar Nasional, SNI 01-2986-1992)

Mengacu pada persyaratan mutu dodol (SNI 01-2986-1992), kandungan karbohidrat dan kadar air dodol yang diproduksi sudah memenuhi persyaratan, namun untuk nilai protein dan lemak berada dibawah persyaratan mutu dodol, hal ini disebabkan karena penggunaan bahan baku utama pada dodol ini sekitar 76% dari buah nanas. Menurut Masnita, *et al* (2020), nanas memiliki kandungan protein sebesar 4% sementara kandungan lemak sebesar 2%. Sehingga nilai lemak dan protein produk akhir lebih rendah dari angka persyatan mutu dodol pada SNI.

Hasil analisis umur simpan pada produk dodol nanas menunjukkan angka 48.08 hari, hal ini menguatkan bahwa pengolahan buah nanas menjadi produk dodol dapat memperpanjang umur simpan dari buah nanas segar.

Pelaksanaan kegiatan PkM di Desa Cisaat terjadi pada beberapa gambar berikut ini.



Gambar 3. Kantor Desa Cisaat



Gambar 4. Pemberian materi



Gambar 5. Praktek pengolahan dodol nanas dan diskusi antara ketua dan anggota PKK dengan dosen beserta mahasiswa



Gambar 7. Kemasan primer dodol nanas



Gambar 6. Kemasan sekunder dodol nanas

Kesimpulan

Berdasarkan hasil observasi dan tanggapan peserta, mayoritas ibu-ibu PKK menunjukkan antusiasme yang tinggi dalam mengikuti pelatihan pengolahan dodol nanas. Para peserta menyatakan bahwa kegiatan ini menambah wawasan dan keterampilan mereka dalam memanfaatkan buah nanas sebagai bahan baku produk olahan pangan. Setelah mengikuti pelatihan, banyak peserta menyampaikan keinginan untuk mencoba kembali pembuatan dodol nanas secara mandiri di rumah.

Hal ini didukung oleh metode pelatihan yang mudah dipahami, dilengkapi dengan leaflet berisi formulasi dan panduan langkah-langkah praktis yang diberikan oleh tim. Selain keterampilan teknis, pelatihan ini juga memberikan informasi mengenai kandungan gizi dalam buah nanas dan umur simpan produk dodol nanas yang dihasilkan. Peserta merespons positif terhadap proses pengolahan nanas menjadi produk yang menarik dan memiliki nilai ekonomis.

Dengan demikian, dapat disimpulkan bahwa pelatihan pengolahan pangan lokal berbahan dasar nanas ini memperoleh respons positif dan berhasil memberikan pengetahuan serta keterampilan yang bermanfaat bagi ibu-ibu PKK dan warga Desa Cisaat.

Saran

Kemasan yang digunakan ketika produk tersebut akan dijual, harus *“eye catching”* sehingga dapat bersaing dengan dodol nanas khas Subang yang sudah ada sebelumnya sehingga menjadi ciri khas sebagai produk Desa Cisaat dan juga dapat berperan untuk mempertahankan kualitas dodol agar lebih tahan lama, sehingga nantinya jika diproduksi secara besar diharapkan mampu meningkatkan pendapatan warga Desa.

Ucapan Terimakasih

Kami mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada Universitas Insan Cendekia Mandiri atas dukungan pendanaan yang diberikan, sehingga kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) ini dapat terselenggara dengan baik. Penghargaan juga kami sampaikan kepada Kepala Desa Cisaat, Kecamatan Ciater, Kabupaten Subang, yang telah memberikan izin serta fasilitas yang dibutuhkan selama pelaksanaan kegiatan. Tak lupa, kami menyampaikan apresiasi kepada Ketua dan seluruh anggota PKK Desa Cisaat yang telah menunjukkan partisipasi aktif dan kontribusi nyata dalam mendukung keberhasilan kegiatan PKM ini.

Daftar Pustaka

- Andri. (2020). *Kang Jimat bahas kerjasama antara Subang dengan Okinawa dalam program Sister City. Pemerintah Daerah Kabupaten Subang*. Diambil kembali dari <https://subang.go.id/berita/kang-jimat-bahas-kerjasama-antara-subang-dengan-okinawa-dalam-program-sister-city>
- Badan Standar Nasional. (1992). *Standar Nasional Indonesia: Dodol. (SNI 01-2986.1992)*.
- Disparpora, S. (2022). *Desa Wisata Cisaat*. Diambil kembali dari <https://wisata.subang.go.id/view-desa-wisata-cisaat.jsp>
- Hajare, S. N., Dhokane, V. S., Shashidhar, R., Saroj, S., Sharma, A., & Bandekar, J. R. (2006). Radiation Processing of Minimally Processed Pineapple (*Ananas comosus* Merr.): Effect on Nutritional and Sensory Quality. *Journal of Food Science*. Volume 71 Nomor 6, S501-S505.
- Maharsih, I. K. (2020). *Pengaruh edible coating terhadap daya simpan buah nanas (Ananas comosus L.) potong*. Diambil kembali dari <https://lppm.itk.ac.id/detail-hasil-penelitian/pengaruh-edible-coating-terhadap-daya-simpan-buah-nanas-ananas-comosus-l-potong#>
- Masnita, Y., Khomsiyah, & Triyowati, H. (2020). Peningkatan Daya Saing Usaha Mikro (UMi) Melalui Keuangan Inklusi. *Dinamisia : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*. Volume 4 Nomor 2, 255-262.
- Muchtadi, T. R. (2000). *Fisiologi Pascapanen. Pelatihan Pasca Panen dan Prosesing Hortikultura*. Bogor: BPLLP Ciawi.
- Putri, A. R., & Riofita, H. (2024). Peran Kemasan Produk Dalam Menarik Minat Beli Konsumen. *Jurnal Pendidikan Tambusai*. Volume 8 Nomor 3, 43121–43128.
- Rizal, M., & Triwidyawati, A. (2015). Diversifikasi Produk Olahan Nanas Untuk Mendukung Ketahanan Pangan di Kalimantan Timur. *Prosiding Seminar Nasional Masyarakat Biodiversitas Indonesia*, 2011-2015.
- Samosir, L. (2021). *Produksi Nanas Subang Dibidik Kementerian Koperasi dan UKM*. Diambil kembali dari <https://spiritnews.co.id/2021/05/10/produksi-nanas-subang-dibidik-kementerian-kopreasi-dan-ukm/>