

Pendampingan Kelompok Pemberdayaan Kesejahteraan Keluarga (PKK) Desa Pagaruyung, Kecamatan Tapung, Kabupaten Kampar sebagai Desa Wirausaha dalam Inovasi Produk Olahan Sirup Nanas

Yossie Kharisma Dewi*, Yusmarini, Dewi Fortuna Ayu, Emma Riftyan, Nur Hasnah, Yusni Maulida, Siswanto, Wahyu Satrio Nugroho, Cahya Dwi Putri, Hamdan Fauzi Harahap, Hylda Putri Agustina, M. Hafiddin Firmansyah, Dewi Susi Susanti, Muhammad Gussamwang, Edwardo Harvey, Hanny Sc Va, Imelda Nur Apriani

Universitas Riau

* yossie.kharisma@lecturer.unri.ac.id

Abstrak. Desa Pagaruyung merupakan penghasil nanas terbesar di Kabupaten Kampar dengan capaian penjualan 10.330 ton per tahun. Permasalahan utama yang dimiliki oleh Desa Pagaruyung sebagai desa sentra penghasil nanas adalah sebagian besar buah nanas yang dihasilkan dijual dalam kondisi segar dengan harga yang rendah, sekitar Rp. 3.000–5.000 per buah sehingga sering dihadapi beberapa kendala dalam distribusi nanas segar berkaitan dengan kualitas, penyimpanan, dan transportasi. Nanas dapat diolah menjadi produk olahan lain seperti sirup. Sirup merupakan hasil olahan pangan yang memiliki masa simpan yang panjang dan tahap produksi yang sederhana. Sirup nanas bisa menjadi solusi efektif sekaligus sebagai ciri khas desa guna menarik wisatawan lokal dan internasional, serta mendukung upaya ketahanan pangan secara mandiri. Tujuan program pengabdian kepada masyarakat melalui kegiatan pendampingan kelompok PKK Desa Pagaruyung, Kecamatan Tapung dapat menjadi desa wirausaha guna menciptakan desa yang mandiri serta peningkatan ekonomi masyarakat desa melalui sinergi antara Universitas Riau sebagai perguruan tinggi dan desa binaan di dalam lingkup Provinsi Riau. Dalam kegiatan ini, dilakukan pendekatan melalui sosialisasi mengenai berbagai produk olahan berbahan nanas, praktik langsung pembuatan sirup nanas dengan teknologi sederhana, serta evaluasi kegiatan menggunakan kuesioner. Hasil dari pelatihan ini mengungkapkan inovasi dan antusiasme masyarakat dalam mengolah nanas menjadi sirup nanas. Untuk mencapai tujuan utama, yaitu meningkatkan perekonomian lokal dan menjadikan Desa Pagaruyung sebagai destinasi wisata, diperlukan upaya pembinaan dan pelatihan yang berkelanjutan.

kata kunci: desa pagaruyung; nanas; sirup nanas

Abstract. Pagaruyung Village is the largest pineapple producer in Kampar Regency with sales of 10.330 tons per year. The main problem faced by Pagaruyung Village as a pineapple producing center is that most of the pineapples produced are sold fresh at low prices, around Rp. 3,000-5,000 per fruit, so that there are often several obstacles in the distribution of fresh pineapples related to quality, storage, and transportation. Pineapples can be processed into other processed products such as syrup. Syrup is a processed food product that has a long shelf life and a simple production stage. Pineapple syrup can be an effective solution as well as a characteristic of the village to attract local and international tourists, as well as support independent food security efforts. The aim of the community service program through mentoring activities is that Pagaruyung Village, Tapung District, can become an entrepreneurial village in order to create an independent village and improve the economy of village communities through synergy between Riau University as a university and assisted villages within the scope of Riau Province. In this activity, an approach was taken through socialization regarding various processed products made from pineapple, direct practice in making pineapple syrup using simple technology, as well as evaluating activities using a questionnaire. The results of this training reveal the community's innovation and enthusiasm in processing pineapple into pineapple syrup. To achieve the main goal, namely improving the local economy and making Pagaruyung Village a tourist destination, ongoing coaching and training efforts are needed.

Keywords: pagaruyung village; pineapple; pineapple syrup

To cite this article: Dewi, Y. K., Yusmarini, Y., Ayu, D. F., Riftyan, E., Hasnah, N., Maulida, Y., Siswanto, S., Nugroho, W. S., Putri, C. D., Harahap, H. F., Agustina, H. P., Firmansyah, M. H., Susanti, D. S., Gussamwang, M., Harvey, E., Va, H. S., & Apriani, I. N. 2024. Pendampingan Kelompok Pemberdayaan Kesejahteraan Keluarga (PKK) Desa Pagaruyung, Kecamatan Tapung, Kabupaten Kampar sebagai Desa Wirausaha dalam Inovasi Produk Olahan Sirup Nanas. *Unri Conference Series: Community Engagement* 6: 792-798. <https://doi.org/10.31258/unricsce.6.792-798>

© 2024 Authors

Peer-review under responsibility of the organizing committee of Seminar Nasional Pemberdayaan Masyarakat 2024

PENDAHULUAN

Kecamatan Tapung merupakan salah satu kecamatan dalam wilayah Kabupaten Kampar yang memiliki luas area 1.502,4 KM² dengan populasi 105.324 orang. Kecamatan Tapung terdiri dari 25 desa/kelurahan dengan pusat pemerintahan berada di Desa Petapahan. Desa Pagaruyung merupakan salah satu desa yang termasuk dalam Kecamatan Tapung dengan luas area 784 hektar dengan total penduduk 1.321 jiwa pada tahun 2022 (BPS Kab. Kampar, 2023) dan berdasarkan pemutakhiran data jumlah penduduk tahun 2023 mencapai 1.114 jiwa. Desa Pagaruyung merupakan penghasil nanas terbesar di Kabupaten Kampar dengan capaian penjualan 10.330 ton per tahun. Jumlah produktivitas nanas yang tinggi dijual secara segar oleh petani dengan harga pasaran yang cukup rendah sekitar Rp. 3.000–5.000 per buah. Produksi olahan buah nanas menjadi produk olahan lain bisa menjadi solusi efektif untuk masalah tersebut, sekaligus menjadikannya sebagai ciri khas desa guna menarik wisatawan lokal dan internasional, serta mendukung upaya ketahanan pangan secara mandiri.

Ketahanan pangan tidak hanya mencakup aspek ketersediaan, tetapi juga biaya dan kualitas pangan. Akses ekonomi berperan penting dalam memperkuat ketahanan pangan, artinya ketersediaan pangan dapat menurun apabila pendapatan rendah (Purwaningsih, 2008). Sebagai alternatif untuk menjual seluruh hasil panen, disarankan untuk mengolah sebagian hasil panen menjadi produk bernilai tinggi untuk meningkatkan pendapatan. Peningkatan keterampilan dan pemahaman tentang produk yang menarik dan berkualitas, serta potensi pemasaran baik jangka pendek maupun jangka panjang terkait dengan transformasi daerah pedesaan menjadi destinasi wisata, dapat mendorong pertumbuhan industri rumah tangga.

Pengolahan nanas menjadi berbagai produk selain untuk meningkatkan nilai tambah juga sebagai upaya mengurangi kehilangan pasca panen, karena dalam keadaan segar buah nanas memiliki kadar air yang tinggi 85,3 g/100 g (Mahmud *et al.*, 2018) dan tergolong jenis buah klimakterik sehingga tidak dapat bertahan lama (*perishable*) apabila disimpan dalam keadaan segar. Kandungan air yang tinggi menjadikan buah mudah mengalami kebusukan akibat adanya *mikroorganisme*. Salah satu bentuk olahan nanas adalah sirup nanas.

Sirup adalah sejenis minuman berupa larutan yang kental dan memiliki kadar gula terlarut yang tinggi. Berbeda dengan sari buah penggunaan sirup tidak langsung diminum tapi harus diencerkan terlebih dahulu. Pengenceran diperlukan karena kadar gula dalam sirup yang terlalu tinggi yaitu antara 55-65%. Pembuatan sirup dapat ditambah pewarna dan asam sitrat untuk menambah warna dan cita rasa (Satuhu, 2004). Beberapa hal yang ikut menentukan kualitas sirup antara lain adalah kadar gula, ada tidaknya endapan, cita rasa, aroma, kualitas bahan baku dan kemasan (Wiyono, 2017). Program pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk memberikan wawasan dan edukasi serta pelatihan kepada kelompok PKK Desa Pagaruyung mengenai nilai tambah dari nanas melalui berbagai produk olahan, salah satunya sirup nanas. Indikator keberhasilan kegiatan ini diketahui dari pengumpulan data melalui kuisioner yang diberikan setelah pelatihan, harapannya kelompok PKK dapat melakukan produksi sirup nanas yang berkelanjutan.

METODE PENERAPAN

Program pengabdian kepada masyarakat (PKM) dilakukan di Desa Pagaruyung oleh Tim Dosen dengan dibantu oleh Mahasiswa Kukerta Integrasi Desa Pagaruyung. Dalam kegiatan ini, dilakukan pendekatan melalui sosialisasi mengenai berbagai produk olahan berbahan nanas, praktik langsung pembuatan sirup nanas dengan teknologi sederhana, serta evaluasi kegiatan menggunakan kuesioner. Koordinasi dengan pemerintah desa dilakukan sebelum acara. Tim melaksanakan survei awal bersama perangkat desa untuk mengumpulkan informasi tentang tujuan, maksud, manfaat kegiatan, serta teknik pemberdayaan masyarakat. Langkah ini bertujuan untuk memastikan kondisi masyarakat dan lokasi kegiatan. Keberhasilan tahap ini bergantung pada kesiapan dan kemauan pemerintah desa serta masyarakat untuk terlibat.

HASIL DAN KETERCAPAIAN SASARAN

1. Sosialisasi Produk Olahan Nanas

Sosialisasi edukasi masyarakat tentang produk olahan nanas bertujuan untuk meningkatkan nilai tambah dan mengurangi kehilangan pasca panen dengan memberikan pemahaman tentang berbagai produk olahan nanas, baik yang bersifat pangan maupun non-pangan. Kegiatan ini bertujuan untuk

meningkatkan kesadaran masyarakat mengenai potensi sumber daya yang ada. Sosialisasi mengenai berbagai produk olahan berbahan nanas disampaikan oleh Ketua Tim PKM. Kegiatan ini dimulai dengan penyampaian informasi dasar tentang sistem produksi olahan nanas menjadi produk pangan dan non pangan, menggunakan materi yang terstruktur dengan baik untuk mempermudah pemahaman masyarakat. Pada kegiatan sosialisasi juga dilakukan evaluasi untuk mendapatkan informasi mengenai pengetahuan masyarakat terkait olahan nanas berupa sirup nanas. Kegiatan sosialisasi mengenai produk olahan nanas dapat dilihat pada Gambar 1. Hasil evaluasi dapat dilihat pada Gambar 2.



Gambar 1. Kegiatan sosialisasi mengenai produk olahan nanas



Gambar 2. Hasil evaluasi pengetahuan masyarakat sebelum diberikan sosialisasi

Berdasarkan hasil evaluasi yang dilakukan terhadap masyarakat sebelum diberikannya sosialisasi, diketahui bahwa masyarakat pada umumnya mengetahui produk-produk olahan nanas. Namun, masyarakat belum mengetahui cara pengolahan nanas pasca panen hingga diolah menjadi produk lain. Melalui sosialisasi diharapkan dapat memberikan pemahaman yang baik kepada masyarakat mengenai produk-produk olahan nanas pasca panen. Respon peserta terhadap pelatihan ini sangat antusias, hal ini terlihat dari banyaknya pertanyaan dari peserta pada sesi tanya jawab terutama tentang inovasi produk yang mempunyai cita rasa dan penampilan menarik serta bermanfaat bagi kesehatan.

2. Pelatihan Pembuatan Sirup Nanas

Pelatihan ditujukan untuk meningkatkan wawasan masyarakat melalui metode praktik langsung dalam membuat sirup nanas. Penguasaan teknik pengolahan dan produk yang dihasilkan oleh masyarakat menjadi indikator keberhasilan kegiatan. Sirup nanas dibuat dengan cara mencampurkan sari nanas dengan larutan gula. Tahap pencampuran dilakukan pada suhu 70°C dalam waktu 30 menit guna memperoleh kekentalan dan total padatan terlarut sesuai standar 65°Brix (Wiyono, 2017). Bahan-bahan yang dibutuhkan dalam pembuatan sirup nanas cukup sederhana, diantaranya buah nanas sebagai bahan baku, gula, CMC, asam sitrat, natrium benzoat, dan air. Kegiatan pelatihan pembuatan sirup nanas disajikan pada Gambar 3.

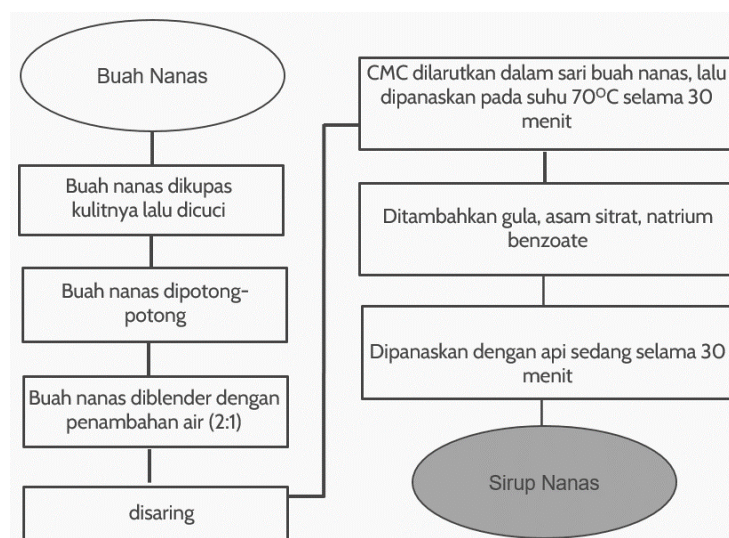


Gambar 3. Kegiatan pelatihan pembuatan sirup nanas

Kegiatan pembuatan sirup nanas dilakukan pada 24 Agustus 2024 di Kantor Desa Pagaruyung. Kegiatan dihadiri oleh 30 peserta dari masyarakat dan juga perangkat desa. Praktik pengolahan nanas menjadi sirup nanas dilakukan oleh peserta yang hadir, dengan dibentuk menjadi 4 kelompok. Peserta sangat antusias dalam praktik pembuatan sirup nanas yang dilakukan. Penguasaan teknik pengolahan dan produk yang dihasilkan oleh peserta menjadi indikator keberhasilan kegiatan. Sirup nanas yang dihasilkan dapat dilihat pada Gambar 4. Diagram alir pembuatan sirup nanas dapat dilihat pada Gambar 5.



Gambar 4. Hasil olahan sirup nanas oleh masyarakat



Gambar 5. Diagram Alir Pembuatan Sirup Nanas

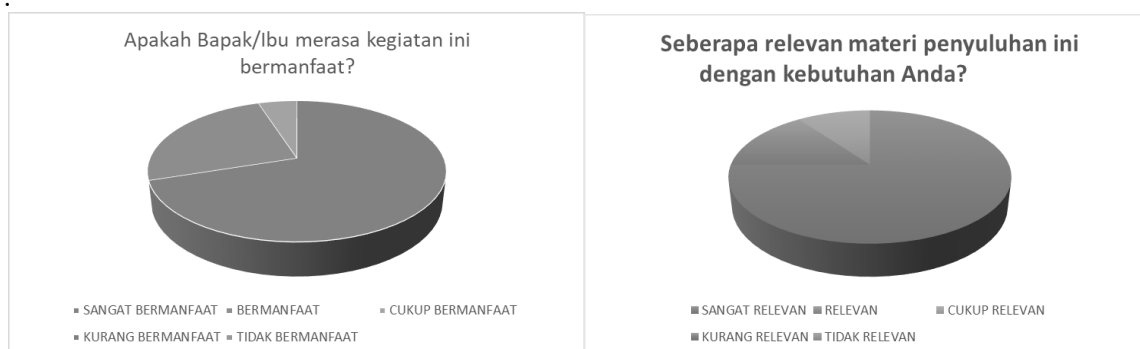
3. Evaluasi Kegiatan

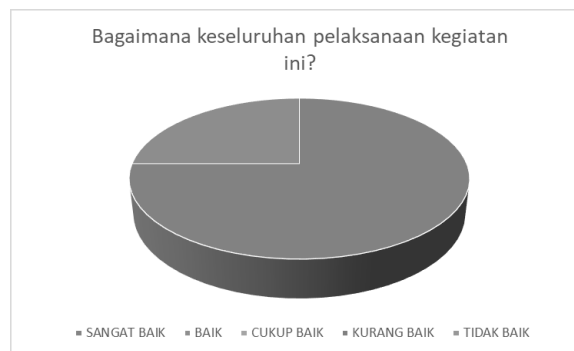
Evaluasi dilakukan dengan tujuan melihat kemampuan masyarakat dalam menyerap dan mengaplikasikan semua pengetahuan dan alih teknologi yang telah diberikan. Pemahaman dan keterampilan masyarakat diharapkan meningkat serta mampu membuat sirup nanas secara mandiri maupun produk diversifikasi nanas lainnya yang merupakan indikator kesuksesan keseluruhan kegiatan. Keberhasilan kegiatan transfer *knowledge* kepada masyarakat diungkap melalui pengumpulan data berdasarkan hasil kuisioner kepada peserta setelah diberikan sosialisasi dan pelatihan. Hasil evaluasi mengenai pemahaman masyarakat dapat dilihat pada Gambar 6.



Gambar 6. Hasil evaluasi mengenai pemahaman masyarakat setelah sosialisasi dan pelatihan

Berdasarkan hasil evaluasi setelah dilakukannya sosialisasi dan pelatihan, diketahui bahwa terdapat peningkatan pemahaman masyarakat. Hal ini menunjukkan bahwa kegiatan yang dilakukan berhasil memberikan informasi dan keterampilan baru bagi masyarakat Desa Pagaruyung. Selain evaluasi terhadap pemanfaatan nanas dan produk olahannya, juga dilakukan survey kepuasan kepada masyarakat yang berisi tentang sikap atau tanggapan masyarakat mengenai semua kegiatan penerapan IPTEKS yang dilakukan oleh tim PKM. Hasil survey kepuasan yang diperoleh disajikan pada Gambar 7.





Gambar 7. Hasil survey kepuasan masyarakat terhadap kegiatan

Berdasarkan hasil survey kepuasan masyarakat terhadap kegiatan, dapat diketahui bahwa kegiatan yang diberikan dirasa sangat bermanfaat bagi masyarakat dan relevan dengan kebutuhan masyarakat dalam meningkatkan perekonomian dan keterampilan desa. Keterlibatan masyarakat yang sangat antusias selama pelaksanaan kegiatan PKM, ditunjukkan melalui pertanyaan dan diskusi aktif mengenai diversifikasi produk olahan nanas, menjadi salah satu bentuk dukungan positif. Mengingat nanas merupakan bahan baku yang mudah didapat di Desa Pagaruyung dan banyak dibudidayakan oleh penduduk setempat, seluruh peserta PKM menunjukkan minat besar untuk melanjutkan usaha pengolahan nanas tersebut.



Gambar 8. Penyerahan plakat dan sejumlah alat produksi oleh Tim PKM

Kegiatan PKM diakhiri dengan penyerahan sejumlah alat produksi untuk membuat sirup nanas dan olahan lain dari nanas, yang diterima langsung oleh Kepala Desa Pagaruyung. Dengan demikian diharapkan masyarakat dapat terus mempraktikkan pembuatan sirup nanas dan produk olahan nanas lainnya secara berkesinambungan. Dengan memanfaatkan sumber bahan yang berada di lingkungan sekitar, masyarakat dapat berinovasi dalam menghasilkan produk olahan nanas yang lebih variatif.

KESIMPULAN

Para peserta pelatihan dari Desa Pagaruyung telah menyadari pentingnya diversifikasi produk olahan nanas berkat hasil kegiatan PKM yang dilaksanakan. Mereka memahami bahwa mengolah nanas menjadi produk lain dapat menjadi peluang usaha atau meningkatkan pendapatan keluarga. Sosialisasi dan pelatihan telah memberikan pengetahuan tentang cara mengolah nanas menjadi sirup nanas dan produk olahan lainnya. Untuk menjaga keberlanjutan program, kualitas dan variasi sirup nanas serta produk olahan lainnya perlu ditingkatkan agar layak untuk dijual.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih disampaikan kepada LPPM Universitas Riau atas pendanaan program Pengabdian kepada Masyarakat (PKM), sehingga program PKM dapat berjalan dengan baik. Terima kasih juga turut disampaikan kepada semua pihak Desa Pagaruyung terkhusus Bapak Dyka Ruyung Kelana, S.Psi selaku Kepala Desa yang sudah membantu jalannya acara PKM.

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Pusat Statistik Kabupaten Kampar. 2023. Kecamatan Tapung dalam Angka [Internet]. Kampar; 2023 Sep [cited 2024 Feb 5]. Available from: <https://kamparkab.bps.go.id/publication/2023/09/26/54ff3653d64ab14938e5824e/kecamatan-tampung-dalam-angka-2023.html>
- Desa Pagaruyung. 2021. Profil Desa Pagaruyung Kecamatan Tapung Kabupaten Kampar.
- Mahmud A, Wulandari A, Leliyana LR, Wahyuputra LB, Maulana S, Ningsih W. 2018. Pemberdayaan masyarakat dalam pemanfaatan limbah kulit buah nanas (*Ananas comosus* L. Merr) menjadi sirup kaya vitamin di kecamatan payaraman. *Jurnal Pemberdayaan: Publikasi Hasil Pengabdian Kepada Masyarakat*. 31;1(2):137.
- Purwaningsih, Y. 2008. Ketahanan Pangan: Situasi, Permasalahan, Kebijakan dan Pemberdayaan Masyarakat. *Jurnal Ekonomi Pembangunan*, 9(1), 1-27.
- Satuhu, H. B. 1994. Proses Pembuatan Sirup. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.
- Wiyono, T. S., & Kartikawati, D. 2018. Pengaruh metode ekstraksi sari nanas secara langsung dan osmosis dengan variasi perebusan terhadap kualitas sirup nanas (*Ananas comosus* L.). *Serat Acitya*, 6(2), 108.