

PENGEMBANGAN POTENSI NANAS MENTAH SEBAGAI PRODUK OLAHAN INOVATIF DI DESA KEMANG UNTUK PEMBERDAYAAN EKONOMI LOKAL

**Aisyah Tamiah¹⁾, Sania Oktariza²⁾, Audita Putri Sarjono³⁾, Leriza Desitama
Anggraini⁴⁾, Endah Dewi Purnamasari⁵⁾, Hendry Natanael Gumarno⁶⁾**

¹⁾ Fakultas Ekonomi Akuntansi, Universitas Indo Global Mandiri,

²⁾ Fakultas Ekonomi Manajemen, Universitas Indo Global Mandiri,

³⁾ Fakultas Ekonomi Manajemen, Universitas Indo Global Mandiri

^{4,5,6)} Universitas Indo Global Mandiri

aisyah34@gmail.com

Abstract

This community service program aims to develop the potential of raw pineapples in Kemang Village as an innovative processed product to enhance local economic empowerment. Kemang Village has an abundant supply of pineapples, but the utilization of this commodity has been limited to selling fresh fruit. Through this program, training was provided to local residents on how to process pineapples into ongol-ongol (pineapple jelly), a culinary innovation that is expected to increase the added value of local agricultural products. The method used in this program is a participatory approach, where the community was directly involved in the training process, from selecting raw materials and processing them to formulating marketing strategies for the products. Additionally, assistance was given in small business management to help ensure that the products could compete in both local and regional markets. The results of the program showed an increase in the community's knowledge and skills in processing raw pineapples into value-added products. The ongol-ongol pineapple product successfully attracted market interest due to its unique and innovative taste. This program contributes to the advancement of knowledge in education, particularly in developing community empowerment-based learning models and the creative economy. Therefore, it is expected that this initiative will be sustainable and have a long-term positive impact on the local economy of Kemang Village.

Keywords: Potential Development, Pineapple, Ongol-Ongol, Economic Empowerment, Product Innovation.

Abstrak

Pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk mengembangkan potensi nanas mentah di Desa Kemang sebagai produk olahan inovatif guna meningkatkan pemberdayaan ekonomi lokal. Desa Kemang memiliki potensi hasil pertanian nanas yang melimpah, namun pemanfaatan komoditas ini masih terbatas pada penjualan buah segar. Melalui program pengabdian ini, dilakukan pelatihan kepada masyarakat setempat untuk mengolah nanas menjadi produk ongol-ongol nanas, sebuah inovasi kuliner yang diharapkan mampu meningkatkan nilai tambah produk pertanian lokal. Metode yang digunakan dalam pengabdian ini meliputi pendekatan partisipatif, di mana masyarakat dilibatkan secara langsung dalam proses pelatihan, mulai dari pemilihan bahan baku, proses pengolahan, hingga strategi pemasaran produk. Selain itu, dilakukan pendampingan dalam hal manajemen usaha kecil agar produk yang dihasilkan dapat bersaing di pasar lokal maupun regional. Hasil pengabdian menunjukkan peningkatan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah nanas mentah menjadi produk olahan yang memiliki nilai jual lebih tinggi. Produk ongol-ongol nanas ini berhasil menarik minat pasar karena cita rasanya yang unik dan inovatif. Pengabdian ini berkontribusi terhadap pengembangan ilmu pengetahuan di bidang pendidikan, terutama dalam pengembangan model pembelajaran berbasis pemberdayaan masyarakat dan ekonomi kreatif. Dengan demikian, program ini diharapkan dapat berkelanjutan dan memberikan dampak positif jangka panjang bagi ekonomi lokal Desa Kemang.

Keywords: Pengembangan Potensi, Nanas, Ongol-Ongol, Pemberdayaan Ekonomi, Inovasi Produk.

PENDAHULUAN

Desa Kemang dikenal sebagai daerah penghasil nanas yang cukup melimpah, namun pemanfaatan potensi tersebut belum sepenuhnya optimal. Sebagian besar nanas yang dipanen hanya dijual dalam bentuk segar tanpa adanya pengolahan lebih lanjut yang dapat meningkatkan nilai tambahnya. Hal ini menunjukkan adanya celah dalam upaya memaksimalkan potensi pertanian lokal untuk mendukung perekonomian desa. Menurut Setiawan (2020), peningkatan nilai tambah produk pertanian melalui inovasi olahan merupakan salah satu strategi penting untuk mendorong kesejahteraan masyarakat di daerah pedesaan. Potensi nanas yang ada di Desa Kemang bisa dikembangkan lebih jauh melalui inovasi produk olahan yang unik dan memiliki daya saing di pasar.

Inovasi produk makanan berbasis hasil pertanian, seperti nanas, juga berperan penting dalam pengembangan ekonomi kreatif yang sedang digalakkan oleh pemerintah. Suyatno (2018) menyatakan bahwa ekonomi kreatif merupakan salah satu pendekatan strategis dalam pemberdayaan ekonomi masyarakat lokal. Dengan mengolah nanas menjadi produk makanan seperti ongol-ongol nanas, masyarakat Desa Kemang tidak hanya bisa mengurangi ketergantungan pada penjualan buah segar, tetapi juga bisa menciptakan produk yang lebih kompetitif dan bernilai tambah.

Selain itu, pengembangan produk olahan berbasis nanas ini sejalan dengan upaya pemberdayaan masyarakat yang bertujuan untuk

meningkatkan keterampilan dan kemandirian ekonomi. Handayani (2019) menyebutkan bahwa pelatihan pengolahan hasil pertanian tidak hanya memberikan keterampilan teknis kepada masyarakat, tetapi juga membantu mereka memahami aspek-aspek manajemen usaha dan pemasaran yang dibutuhkan agar produk bisa berhasil di pasaran. Oleh karena itu, program ini diharapkan dapat memberikan manfaat yang berkelanjutan bagi masyarakat Desa Kemang.

Di sisi lain, inovasi produk olahan yang memanfaatkan komoditas lokal seperti nanas juga dapat mendukung upaya pelestarian budaya kuliner tradisional. Menurut Wahyuni (2021), produk olahan lokal berbasis bahan-bahan tradisional berpotensi menjadi ikon daerah yang mampu menarik minat wisatawan dan meningkatkan ekonomi daerah melalui pariwisata kuliner. Pengembangan ongol-ongol nanas di Desa Kemang juga diharapkan dapat menciptakan produk khas yang dapat meningkatkan citra dan daya tarik desa, serta memperluas peluang pasar.

Sebagai bagian dari pengabdian masyarakat, pengolahan nanas menjadi ongol-ongol bukan hanya sekadar menciptakan produk baru, tetapi juga sebagai upaya untuk meningkatkan keterlibatan masyarakat dalam ekonomi lokal. Melalui program ini, masyarakat dilatih untuk memanfaatkan sumber daya lokal dengan cara yang lebih kreatif dan bernilai ekonomi tinggi. Sehingga, inovasi produk olahan nanas ini diharapkan dapat berkontribusi terhadap peningkatan kesejahteraan

masyarakat dan memperkuat perekonomian Desa Kemang secara berkelanjutan.

Dengan melihat potensi nanas yang belum dimanfaatkan secara optimal di Desa Kemang, pengembangan produk olahan inovatif seperti *ongol-ongol* nanas menjadi solusi strategis untuk meningkatkan nilai tambah produk lokal. Program ini diharapkan tidak hanya memberikan keterampilan teknis kepada masyarakat dalam hal pengolahan nanas, tetapi juga membantu mereka dalam memahami aspek manajemen dan pemasaran yang diperlukan agar produk dapat bersaing di pasar. Dengan demikian, program ini berkontribusi pada pemberdayaan ekonomi lokal yang berkelanjutan serta mendukung pengembangan ilmu pengetahuan di bidang pendidikan dan ekonomi kreatif.

METODE

Pengabdian ini menggunakan metode partisipatif, di mana masyarakat Desa Kemang terlibat aktif dalam setiap tahapan kegiatan. Tahap awal dimulai dengan survei lapangan untuk mengidentifikasi potensi nanas dan permasalahan pengolahannya melalui wawancara dan observasi terhadap petani serta pelaku usaha lokal. Berdasarkan temuan survei, diadakan pelatihan pengolahan nanas mentah menjadi *ongol-ongol* nanas. Pelatihan ini mencakup pemilihan bahan baku berkualitas, teknik pengolahan yang tepat, dan pengemasan produk yang menarik. Peserta juga diajak untuk terlibat langsung dalam praktik dan diberi dorongan untuk berinovasi dalam menciptakan varian produk. Program ini diakhiri dengan evaluasi untuk menilai peningkatan keterampilan masyarakat dan diikuti dengan pendampingan

terkait manajemen usaha serta strategi pemasaran produk agar produk *ongol-ongol* nanas dapat memiliki daya saing yang lebih kuat di pasar.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilaksanakan dengan tujuan untuk memanfaatkan potensi nanas mentah di Desa Kemang menjadi produk olahan inovatif, salah satunya *ongol-ongol* nanas. Program ini tidak hanya melibatkan pelatihan pengolahan produk tetapi juga menekankan pentingnya keterlibatan masyarakat secara aktif. Berikut adalah hasil dan pembahasan dari pelaksanaan kegiatan ini, berdasarkan dokumentasi foto yang telah diambil.



Gambar 1. Produk *Ongol-Ongol* Nanas

Pada gambar diatas terlihat produk *ongol-ongol* nanas yang telah berhasil dibuat. Ini merupakan hasil dari pelatihan pengolahan nanas mentah yang diberikan kepada masyarakat. Produk ini memiliki tekstur kenyal dan warna kuning alami yang berasal dari sari nanas. Pembuatan *ongol-ongol* ini melibatkan teknik pengolahan yang diperkenalkan dalam pelatihan, dimulai dari pemilihan nanas yang tepat hingga proses pengolahan dan pengemasan. Proses pengolahan dimulai dengan pemilihan nanas yang berkualitas baik, yaitu nanas yang sudah matang dengan

tingkat keasaman yang seimbang, untuk mendapatkan rasa yang optimal.

Tahapan berikutnya adalah memeras sari nanas untuk dijadikan bahan utama *ongol-ongol*, yang kemudian dicampur dengan bahan pengental seperti tepung sagu.



Gambar 2. Ongol-Ongol Nanas

Teknik pengukusan yang tepat juga diajarkan agar tekstur *ongol-ongol* yang dihasilkan kenyal dan tidak terlalu lembek. Pelatihan ini berhasil membuat masyarakat memahami pentingnya teknik pengolahan yang benar, tidak hanya untuk menjaga kualitas, tetapi juga untuk memastikan produk tetap higienis dan layak dikonsumsi. Hasil olahan ini menunjukkan bahwa masyarakat Desa Kemang mampu menghasilkan produk makanan yang layak jual dengan potensi pasar yang cukup besar.



Gambar 3. Keterlibatan Masyarakat dalam Pelatihan

Pada gambar diatas menunjukkan antusiasme dan partisipasi masyarakat yang tinggi selama

pelatihan berlangsung. Kelompok masyarakat, terutama ibu-ibu, terlibat secara langsung dalam setiap tahap pelatihan, mulai dari persiapan bahan hingga praktik pengolahan. Dalam pelatihan ini, masyarakat tidak hanya berperan sebagai peserta, tetapi juga terlibat aktif dalam diskusi dan evaluasi proses pengolahan.

Pelatihan dilakukan dengan pendekatan partisipatif, di mana masyarakat diberi kesempatan untuk berkreasi dan mengembangkan varian produk yang sesuai dengan selera pasar. Keterlibatan ini memberikan mereka keterampilan baru dalam mengolah hasil pertanian, yang membuka peluang ekonomi baru bagi mereka melalui diversifikasi produk olahan nanas. Selain itu, pelatihan ini juga memperkuat rasa kebersamaan dan kolaborasi di antara anggota masyarakat, yang diharapkan dapat mendorong mereka untuk bekerja sama dalam membangun usaha kecil berbasis olahan nanas.



Gambar 4. Acara Pameran dan Uji Produk oleh Masyarakat dan Pihak Desa

Pada gambar diatas memperlihatkan acara pameran hasil olahan nanas dalam bentuk *ongol-ongol*, di mana produk-produk yang telah dibuat oleh masyarakat dipamerkan dan dinikmati oleh pengunjung, termasuk pejabat desa. Acara ini berfungsi sebagai ajang

promosi dan pengenalan produk kepada masyarakat luas. Selain sebagai sarana evaluasi terhadap produk yang dihasilkan, acara ini juga memperlihatkan potensi besar produk olahan nanas untuk dikembangkan lebih lanjut dan dipasarkan ke tingkat yang lebih luas.

Pada pameran ini, masyarakat mendapatkan umpan balik langsung dari pengunjung mengenai rasa, tekstur, dan kemasan produk. Umpan balik ini sangat penting untuk pengembangan produk ke depannya, terutama dalam memperbaiki aspek yang masih perlu ditingkatkan, seperti inovasi rasa atau desain kemasan. Kehadiran pihak desa juga memberikan dukungan moral bagi masyarakat, yang semakin termotivasi untuk terus mengembangkan produk dan memasarkannya. Selain itu, acara ini juga menjadi kesempatan bagi masyarakat untuk mempraktikkan keterampilan pemasaran yang telah diajarkan selama pelatihan.

Kegiatan ini berhasil meningkatkan keterampilan masyarakat dalam mengolah nanas menjadi produk yang bernilai ekonomi lebih tinggi. Sebelum pelatihan, mayoritas masyarakat hanya mengetahui cara menjual nanas dalam bentuk segar, yang harganya cenderung fluktuatif dan memiliki nilai ekonomi yang rendah. Melalui pelatihan ini, masyarakat memahami bahwa pengolahan nanas menjadi *ongol-ongol* dapat menambah nilai jual komoditas lokal. Mereka tidak hanya belajar tentang teknik pengolahan, tetapi juga memperoleh pengetahuan tentang aspek kebersihan dan keamanan pangan, yang penting dalam produksi makanan.

Pendampingan yang dilakukan setelah pelatihan juga membantu masyarakat dalam memahami cara pengelolaan usaha kecil. Mereka diajarkan tentang manajemen produksi,

cara menghitung biaya produksi, penentuan harga jual, hingga strategi promosi dan pemasaran produk. Pendampingan ini memastikan bahwa produk yang dihasilkan tidak hanya memiliki kualitas yang baik tetapi juga mampu bersaing di pasar. Selain itu, pelatihan mengenai strategi pemasaran berbasis digital juga diperkenalkan untuk membantu masyarakat memasarkan produk mereka ke pasar yang lebih luas, bahkan di luar Desa Kemang.

Secara keseluruhan, pengembangan produk *ongol-ongol* nanas memberikan dampak positif bagi ekonomi lokal. Produk ini menjadi alternatif usaha bagi masyarakat, terutama bagi ibu-ibu rumah tangga yang selama ini hanya mengandalkan hasil pertanian sebagai sumber penghasilan utama. Dengan adanya produk olahan ini, masyarakat memiliki pilihan usaha baru yang lebih bernilai dan mampu meningkatkan pendapatan mereka.

Selain itu, inovasi produk ini juga berpotensi meningkatkan daya tarik Desa Kemang sebagai daerah yang memiliki produk kuliner khas. Jika dikelola dengan baik, *ongol-ongol* nanas dapat menjadi salah satu ikon kuliner lokal yang dapat menarik minat wisatawan dan meningkatkan sektor pariwisata kuliner di desa. Hal ini sejalan dengan upaya pemberdayaan ekonomi berbasis potensi lokal yang sedang digalakkan pemerintah, di mana desa didorong untuk mengembangkan produk unggulan yang memiliki nilai tambah dan daya saing di pasar.

Dengan peningkatan keterampilan dan pemahaman tentang manajemen usaha, masyarakat Desa Kemang kini lebih percaya diri dalam mengelola usaha mereka sendiri. Program pengabdian ini telah membekali mereka dengan pengetahuan

dan keterampilan yang diperlukan untuk mengembangkan produk olahan nanas yang berkualitas dan berdaya saing tinggi. Diharapkan, program ini dapat berkelanjutan dan menjadi model pengembangan ekonomi lokal berbasis inovasi produk yang dapat diaplikasikan di daerah lain dengan potensi serupa.

Program pengabdian masyarakat ini tidak hanya berhasil meningkatkan keterampilan teknis masyarakat dalam mengolah nanas menjadi produk inovatif, tetapi juga memberikan dampak positif bagi pemberdayaan ekonomi lokal. Produk *ongol-ongol* nanas yang dihasilkan tidak hanya memperkenalkan inovasi baru dalam pengolahan buah nanas, tetapi juga memberikan kontribusi signifikan terhadap peningkatan kesejahteraan masyarakat Desa Kemang.

SIMPULAN

Program pengabdian masyarakat di Desa Kemang berhasil mengembangkan nanas mentah menjadi produk olahan *ongol-ongol* nanas yang inovatif dan bernilai ekonomi tinggi. Kegiatan ini tidak hanya meningkatkan keterampilan masyarakat dalam pengolahan dan pemasaran produk, tetapi juga mendorong kemandirian ekonomi lokal melalui pemberdayaan berbasis potensi desa. Partisipasi aktif masyarakat serta dukungan berbagai pihak membuktikan bahwa inovasi produk lokal dapat menjadi solusi strategis untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat. Dengan keberlanjutan dan pengelolaan yang tepat, produk ini diharapkan mampu memberikan dampak positif jangka panjang bagi perekonomian Desa Kemang.

UCAPAN TERIMA KASIH

Kami mengucapkan terima kasih kepada masyarakat Desa Kemang, pemerintah desa, Universitas Indo Global Mandiri (UIGM), para dosen, dan mahasiswa KKN yang telah berperan aktif dalam program ini. Terima kasih atas dukungan, kerjasama, dan semangat yang telah diberikan sehingga program ini dapat berjalan dengan sukses. Semoga program ini memberikan manfaat berkelanjutan bagi semua pihak.

DAFTAR PUSTAKA

- Gunawan, T. (2023). Pemberdayaan Masyarakat melalui Inovasi Produk Lokal. *Jurnal Ilmu Sosial dan Ekonomi*, 7(3), 195-203.
- Handayani, N. (2019). Pemberdayaan Masyarakat melalui Pelatihan Pengolahan Hasil Pertanian. *Jurnal Pemberdayaan Masyarakat*, 6(3), 145-153.
- Nugroho, A. (2020). Pengembangan Produk Olahan Berbasis Kearifan Lokal. *Jurnal Sosial Budaya*, 9(1), 65-72.
- Prihatini, R. (2019). Inovasi Produk Olahan Berbasis Sumber Daya Lokal untuk Pemberdayaan Masyarakat Desa. *Jurnal Pemberdayaan Masyarakat*, 5(2), 112-120.
- Setiawan, A. (2020). Pengembangan Potensi Hasil Pertanian melalui Inovasi Produk Olahan. *Jurnal Pertanian Inovatif*, 7(2), 102-110.
- Supriyadi, B. (2020). Pemberdayaan Ekonomi Lokal melalui Inovasi Produk Hasil Pertanian. *Jurnal Ekonomi Lokal*, 6(1), 45-53.

- Suyanto, R. (2021). Ekonomi Kreatif sebagai Solusi Peningkatan Kesejahteraan Masyarakat Desa. *Jurnal Ekonomi Kreatif*, 8(2), 102-110.
- Suyatno, B. (2018). Ekonomi Kreatif sebagai Solusi Pemberdayaan Ekonomi Lokal. *Jurnal Ekonomi Daerah*, 5(1), 67-75.
- Wahyudi, A. (2022). Peningkatan Nilai Tambah Produk Pertanian melalui Inovasi Pangan. *Jurnal Teknologi Pangan*, 10(1), 80-90.
- Wahyuni, D. (2021). Peluang Produk Kuliner Tradisional dalam Meningkatkan Ekonomi Lokal. *Jurnal Pariwisata dan Budaya*, 10(1), 89-98