

Nanggroe: Jurnal Pengabdian Cendikia
 Volume 3, Nomor 5, Agustus 2024, Halaman 66-70
 Licenced by CC BY-SA 4.0
 ISSN: 2986-7002
 DOI: <https://doi.org/10.5281/zenodo.13324774>

Pelatihan Kreasi Jajanan Unik: Nugget Nanas dan Pastel Nanas Untuk Pemberdayaan UMKM Desa Kuta

Delta Apriyani^{1*}, Annisa Khoirul Barokah², Keisha Frandhea Arinka Wibowo³, Sainah⁴.

¹Fakultas Teknik, Universitas Negeri Semarang

² Pendidikan Guru Sekolah Dasar, Fakultas Ilmu Pendidikan dan Psikologi, Universitas Negeri Semarang

³Ilmu Hukum, Fakultas Hukum, Universitas Negeri Semarang

⁴Manajemen, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Negeri Semarang

Email: deltaapriyani@mail.unnes.ac.id¹, annisakhoirulbarokah@students.unnes.ac.id²,
keishafrandhea@students.unnes.ac.id³, sainah0022@students.unnes.ac.id⁴

Abstrak

Desa Kuta, yang terletak di Kecamatan Belik, Kabupaten Pemalang, memiliki potensi unggulan dalam sektor pertanian dan perkebunan, khususnya buah nanas. Namun, masyarakat setempat masih menjual nanas dalam keadaan mentah, yang menyebabkan nilai jualnya rendah. Untuk meningkatkan nilai ekonomi nanas, mahasiswa Kuliah Kerja Nyata (KKN) dari Universitas Negeri Semarang (Unnes) mengadakan pelatihan inovatif bagi warga Desa Kuta, terutama ibu-ibu di Desa Kuta. Pelatihan ini fokus pada pengolahan nanas menjadi makanan ringan seperti pastel dan nugget nanas, yang diselenggarakan di Posko KKN UNNES GIAT 9 Desa Kuta. Pelatihan ini mengundang narasumber dari kelompok tani nanas Desa Beluk yang didemonstrasikan langsung kepada ibu-ibu di Desa Kuta. Hasilnya, sekitar 95% peserta menunjukkan antusiasme tinggi dengan aktif bertanya mengenai bahan dan cara pembuatan produk tersebut. Inovasi ini mendapat respon positif dan berpotensi dikembangkan sebagai program berkelanjutan untuk mendorong pertumbuhan Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) di Desa Kuta, sehingga dapat meningkatkan kemandirian dan kesejahteraan masyarakat desa

Kata Kunci : Pelatihan, Nanas, Pemberdayaan UMKM.

Abstract

Kuta Village, located in Belik District, Pemalang Regency, has superior potential in the agricultural and plantation sectors, especially pineapple. However, local people still sell pineapples in their raw state, which causes their selling value to be low. To increase the economic value of pineapple, Community Service (KKN) students from Semarang State University (Unnes) held innovative training for Kuta Village residents, especially mothers in Kuta Village. This training focused on processing pineapple into snacks such as pastels and pineapple nuggets, which was held at the UNNES GIAT 9 KKN Post in Kuta Village. This training invited speakers from the pineapple farmer group in Beluk Village who demonstrated it directly to the mothers in Kuta Village. As a result, around 95% of participants showed high enthusiasm by actively asking questions about the ingredients and how to make the product. This innovation received a positive response and has the potential to be developed as a sustainable program to encourage the growth of Micro, Small, and Medium Enterprises (MSMEs) in Kuta Village, so that it can increase the independence and welfare of the village community

Keywords: Training, Pineapple, MSME Empowerment.

Article Info

Received date: 15 July 2024

Revised date: 28 July 2024

Accepted date: 2 August 2024

PENDAHULUAN

Desa Kuta merupakan salah satu desa yang berlokasi di Kecamatan Belik, Kabupaten Pemalang, Jawa Tengah. Berdasarkan data dari Rencana Pembangunan Jangka Menengah Tahun 2021-2027, jumlah penduduk Desa Kuta sebanyak 11.977 jiwa. Desa ini terdiri atas 4 Dusun yang terdiri dari 44 RT dan 9 RW. Luas keseluruhan Desa Kuta berkisar 898,446 KM², dengan batas wilayah : Utara berbatasan langsung dengan Desa Gunungjaya dan Desa Mendelem, Selatan berbatasan dengan Kabupaten Purbalingga, Barat berbatasan dengan Desa Gunungtiga, dan Timur berbatasan dengan Desa Badak.

Wilayah Desa Kuta yang berada di lereng gunung mengakibatkan sebagian penduduknya memiliki mata pencaharian sebagai petani. Lingkup pertanian yang ada mencakup pertanian tanaman

pangan, hortikultura, tanaman perkebunan dan peternakan. Jenis tanaman pangan utama Desa Kuta terdiri dari padi sawah dan jagung. Sedangkan produksi tanaman hortikultura di Desa Kuta terdiri dari nanas, bawang merah, cabe besar, mangga, dan alpukat. Dengan beragam potensi alam yang tersedia, tentunya diharapkan dapat dimanfaatkan oleh masyarakat sekitar.

Dengan kondisi lahan pertanian yang luas dan subur mengakibatkan Desa Kuta cocok untuk budidaya nanas. Potensi nanas di Desa Kuta tidak kalah dengan desa-desa lain di Kecamatan Belik. Nanas yang dihasilkan di Desa Kuta memiliki rasa yang lebih asam dan manis, dengan bentuk bulat atau sedikit lonjong. Teksturnya lebih berair, lembut, dan memiliki sedikit serat, yang membedakannya dari nanas di desa lain, hal ini dipengaruhi oleh kondisi geografis tanah. Beberapa warga Desa Kuta memiliki kebun nanas dan menjalankan usaha yang berkaitan dengan nanas, baik sebagai pemasok maupun usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) yang memproduksi olahan nanas. Namun, kendala yang terdapat di Desa Kuta yakni masyarakat setempat masih menjual nanas dalam keadaan mentah, sehingga hasil pemasaran memiliki nilai jual yang rendah dibandingkan dengan menjual nanas yang sudah berbentuk olahan.

Masyarakat Desa Kuta melakukan berbagai upaya untuk memaksimalkan penjualan produk olahan dan bahan mentah nanas. Berdasarkan observasi di desa, beberapa UMKM telah mengolah nanas menjadi produk olahan seperti keripik nanas, namun terkendala oleh ketersediaan bahan baku yang langka dan keterbatasan modal. Oleh karena itu, mahasiswa KKN Unnes Giat 9 memberikan inovasi dengan mengolah nanas menjadi makanan cepat saji berupa pastel dan nugget nanas. Diharapkan, melalui pelatihan ini, masyarakat Desa Kuta dapat meningkatkan kreativitas dan wawasan mereka, yang nantinya bisa dijadikan ide untuk membangun usaha baru. Hal ini diharapkan dapat meningkatkan pendapatan masyarakat sekitar serta memaksimalkan potensi nanas yang ada di Desa Kuta.



Gambar 1. Pelaksanaan Pelatihan Pastel Nanas

Pastel adalah makanan yang terbuat dari adonan pastri yang diberi isian, kemudian dilipat dan ditutup rapat. Jenis pastel bisa bervariasi menjadi manis atau gurih, tergantung pada isian yang digunakan. Biasanya, isian pastel terdiri dari daging, keju, sayuran, atau buah-buahan. Kulit pastel dibuat dari campuran tepung terigu, mentega atau margarin, dan sedikit air. Pastel sering disajikan sebagai camilan atau makanan ringan, terutama pada acara-acara tertentu.

Nugget umumnya didefinisikan sebagai makanan siap saji yang terbuat dari olahan daging yang dilapisi dengan tepung roti, kemudian dibekukan untuk menjaga mutunya selama penyimpanan. Tepung yang digunakan dapat bervariasi, tidak hanya tepung terigu, tetapi juga bisa menggunakan tepung sagu atau maizena. Nugget dapat dinikmati setelah digoreng. Dalam pelatihan kali ini, nugget dibuat dengan bahan baku nanas, salah satu hasil bumi Desa Kuta. Kombinasi rasa asam dan manis dari nanas memberikan cita rasa yang unik dan berbeda dari nugget pada umumnya.

Pengolahan nanas menjadi pastel dan nugget nanas merupakan inovasi yang dapat dimanfaatkan oleh masyarakat untuk mengembangkan produk olahan UMKM dan makanan siap saji. Oleh karena itu, mahasiswa KKN Unnes di Desa Kuta mengadakan pelatihan yang bekerjasama dengan kelompok tani dari desa Beluk. Pada kegiatan kali ini, kami tim KKN mengikutsertakan ibu-ibu sekitar posko untuk menjadi sasaran dari program kerja ini. Mahasiswa KKN Unnes mengadakan sosialisasi dan demonstrasi pembuatan pastel dan nugget yang berbahan dasar nanas. Variasi pengolahan nanas ini diharapkan dapat dikenal dan dikembangkan lebih lanjut, terutama oleh industri rumahan atau kelompok industri kecil, pemanfaatan nanas sebagai bahan baku utama dalam berbagai produk olahan dapat meningkatkan nilai tambah produk dan menciptakan lapangan kerja baru bagi

masyarakat desa. Dengan potensi nanas yang ada, Desa Kuta dapat mengembangkan berbagai produk olahan nanas seperti selai, sirup, dodol, keripik, dan makanan olahan nanas yang lain.

METODE PENGABDIAN

Metode yang digunakan dalam pelaksanaan kegiatan pelatihan kreasi jajanan unik nugget nanas dan pastel berbahan baku nanas yaitu dengan pelatihan dan sosialisasi mengenai pengolahan pastel dan nugget nanas. Metode pelaksanaan kegiatan inovasi pengolahan pastel dan nugget nanas di Desa Kuta dilakukan melalui tiga tahap utama: persiapan, sosialisasi, dan pelaksanaan. Pada tahap persiapan, tim KKN Unnes Giat melakukan observasi dan wawancara dengan kelompok tani nanas Desa Beluk untuk memperoleh informasi mengenai pembuatan olahan makanan dari nanas. Kelompok tani ini kemudian diundang sebagai narasumber untuk mendemonstrasikan proses pembuatan di depan ibu-ibu Desa Kuta. Pada tahap sosialisasi dan pelatihan, tim KKN memperkenalkan cara pengolahan nanas menjadi pastel dan nugget, diikuti dengan demonstrasi oleh kelompok tani Desa Beluk dan praktek langsung oleh peserta. Pada tahap pelaksanaan, tim juga menyelenggarakan sesi diskusi dan tanya jawab untuk mendalami teknik pengolahan pastel dan nugget nanas. Dengan metode ini, diharapkan masyarakat Desa Kuta dapat meningkatkan keterampilan mereka dalam mengolah nanas menjadi produk yang bernilai tinggi, serta memajukan UMKM dan meningkatkan perekonomian desa.

PELAKSANAAN DAN HASIL PENGABDIAN

Mahasiswa KKN Unnes Giat 9 Desa Kuta menjelaskan potensi budidaya nanas yang melimpah di desa tersebut, yang nantinya akan menjadi dasar untuk inovasi pengolahan nanas menjadi produk makanan siap saji, seperti pastel dan nugget. Program ini bertujuan untuk memberikan pengetahuan baru mengenai berbagai bentuk olahan nanas, serta meningkatkan nilai jual nanas yang biasanya hanya dijual dalam bentuk mentah. Dengan meningkatnya nilai jual, diharapkan inovasi ini dapat membuka peluang usaha baru bagi masyarakat setempat.

Sebelumnya, Tim KKN Unnes Giat telah melakukan observasi dan wawancara dengan kelompok tani nanas Desa Beluk untuk memperoleh informasi mengenai pembuatan olahan makanan dari nanas. Selanjutnya, Tim KKN Unnes melakukan kolaborasi dengan kelompok tani ini untuk mendemonstrasikan proses pembuatan olahan nanas kepada ibu-ibu Desa Kuta. Dalam kegiatan pelatihan ini, tim KKN memperkenalkan cara pengolahan nanas menjadi pastel dan nugget nanas yang didemonstrasikan langsung oleh kelompok tani Desa Beluk dan diikuti oleh ibu-ibu peserta pelatihan.

Pengolahan pastel dan nugget nanas tergolong cukup mudah. Proses pembuatan pastel dimulai dengan menyiapkan adonan kulit dari campuran tepung terigu, margarin, air, dan sedikit garam. Setelah adonan siap, pipihkan dan beri isian berupa campuran nanas yang telah dimasak dengan gula, vanili, dan sedikit tepung maizena sebagai pengental. Adonan kemudian dilipat di tepi untuk membentuk pastel. Sementara itu, pembuatan nugget nanas dimulai dengan memotong nanas menjadi beberapa bagian. Buat adonan basah dengan mencampurkan tepung terigu, tepung maizena, gula pasir, telur, vanili, dan air. Masukkan potongan nanas ke dalam adonan basah, lalu goreng hingga keemasan.



Gambar 2. Proses Pembuatan Pastel Nanas

Kegiatan sosialisasi dan pelatihan ini diikuti oleh ibu-ibu di Desa Kuta, dengan 95% partisipan menunjukkan antusiasme tinggi terhadap program ini. Antusiasme tersebut terlihat saat mahasiswa KKN Unnes melakukan demonstrasi, di mana para partisipan aktif mencatat bahan dan langkah-langkah pembuatan pastel dan nugget nanas. Pada sesi tanya jawab, sebagian besar peserta menanyakan tentang ketahanan produk, serta memberikan apresiasi terhadap rasa dan tampilan inovasi pastel dan nugget nanas.

Produk inovasi olahan nanas ini menawarkan banyak manfaat bagi kesehatan tubuh, selain lezat dan bergizi, produk ini juga praktis sehingga dapat menjadi alternatif yang baik saat ketersediaan bahan baku melimpah. Ketertarikan partisipan terhadap produk olahan ini, dengan berencana mengaplikasikannya untuk berbagai acara seperti pengajian, tahlilan, arisan atau konsumsi pribadi. Selain itu, olahan inovasi ini berpotensi sebagai upaya pemberdayaan UMKM di Desa Kuta. Dengan demikian, diharapkan ide inovasi pastel dan nugget nanas dapat meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan masyarakat Desa Kuta.

SIMPULAN

Dari hasil pembahasan di atas, dapat disimpulkan bahwa UMKM dapat berkembang dengan baik dengan memperhatikan inovasi baru. Inovasi dalam pengolahan buah nanas menjadi pastel dan nugget memungkinkan potensi nanas yang melimpah di Desa Kuta dapat dioptimalkan. Berkat rasa yang lezat dan manis, serta kandungan gizi yang baik, produk olahan pastel dan nugget nanas ini memiliki nilai jual yang lebih tinggi sehingga dapat meningkatkan pendapatan masyarakat.

Selain menawarkan variasi dan inovasi baru, keberhasilan UMKM juga bergantung pada strategi pemasaran yang efektif. Untuk itu, diharapkan masyarakat Desa Kuta disertai dukungan dari LPMD, PKK, kader, dan perangkat desa, dapat memanfaatkan inovasi pengolahan nanas ini secara maksimal. Dengan pengolahan yang lebih intensif serta pemasaran yang lebih meluas, diharapkan dapat meningkatkan kesejahteraan masyarakat dan menjadikan Desa Kuta sebagai desa mandiri.

REFERENSI

- Akrom, M., Hafizin, M., Julianti, N., Wahyuni, N., & Erawati, W. (2023). Pelatihan Pembuatan Jajanan “Bobingu Lumer” dari Bahan Ubi Jalar Ungu. *KREASI: Jurnal Inovasi dan Pengabdian kepada Masyarakat*, 3(1), 148-156.
- Astuti, I. Y., Niam, M. A., & Handayani, T. (2019). Pengembangan Ekonomi Lokal Melalui Olahan Buah Nanas Di Desa Bedali Kecamatan Ngancar Kabupaten Kediri. *Cendekia: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(2), 66-74.
- Damiati, S. M. (2021). Pelatihan Pengolahan Buah Waluh (Labu Kuning) Menjadi Olahan Jajanan Bagi Kelompok Wanita Tani (Kwt) Di Desa Panji Anom Kecamatan Sukasada Kabupaten Buleleng. *Proceeding Senadimas Undiksha*, 1386.
- Fithry, D. A., Vitriana, N., & Nurdin, M. (2021). Pemberdayaan Ekonomi Desa Pagaruyung Dalam Upaya Optimalisasi Produksi Produk Olahan Nanas Serta Manajemen Limbah Pasca Produksi. *Jurnal Pengabdian UntukMu NegeRI*, 5(2), 73-78.
- Fitri, C. R. (2023). *Pembuatan Isian Pastel Dengan Menggunakan Daging Ayam Petelur Afkir* (Doctoral dissertation, Universitas Negeri Padang).
- Helilusiatiningsih, N., Astoko, E. P., Winahyu, N., Shobirin, R. A., & Irawati, T. (2022). Pemberdayaan UMKM dan Mentoring Teknologi Produk Olahan Nanas di Desa Babadan Kecamatan Ngancar Kabupaten Kediri. *Jurnal Abdiraja*, 5(1), 24-31.
- Lastariwati, B., Hamidah, S., Azizah, N., Wiratnasari, I., & Dinda, K. (2023). DEVERSIFIKASI KREASI OLAHAN MAKANAN BERBAHAN BAKU SINGKONG UNTUK JAJANAN KHAS DI DESA WISATA TINALAH. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*, 18(1).
- Mubaroq, H., & Dzulkarnain, R. (2023). Pemberdayaan Komunitas Ibu Rumah Tangga dalam meningkatkan UMKM melalui Pelatihan pembuatan Kue Rumahan. *Populika*, 11(1), 68-79.
- Pratama, A. D. Y., Susanthi, I. G. A. A. D., & Juniariani, N. M. R. (2023). Pemberdayaan UMKM Kue Tradisional di Desa Taman Bali. *Linguistic Community Services Journal*, 4(2), 30-38.
- Rofii, A., Budiman, I. A., Sudirno, D., & Nahdi, D. S. (2023). Inovasi Produk Olahan Lele (OLELE) Untuk Meningkatkan Pemberdayaan Umkm Melalui Konten Digital di Desa Duku Tengah Kabupaten Tegal. *BERNAS: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(4), 3185-3192.

- Supriyatin, T., Damayanti, F., & Arfa, A. N. (2022). Kreasi Olahan Nugget Dari Jantung Pisang Sebagai Alternatif Cemilan Sehat. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Biologi dan Sains*, 1(1), 1-9.
- Utomo, F. C., Wicaksono, D., & Putri, S. A. (2023). Pelatihan Pembuatan Menu Makanan Nugget Lele untuk Program Menu Tambahan (PMT) Desa Gondowulan dalam Upaya Mengatasi Permasalahan Stunting. *Jurnal Bina Desa*, 5(1), 22-26.
- Wiguna, M., Hardi, D., Dasrol, D., Silalahi, S. P., Hasan, M. A., Faradisty, A., & Mulyani, I. (2020, December). Pemanfaatan potensi lokal buah Nanas untuk meningkatkan perekonomian keluarga di Kecamatan Bangko Pusako Kabupaten Rokan Hilir. In *Unri Conference Series: Community Engagement* (Vol. 2, pp. 471-477).
- Winarti, H. T., Mustangin, M., Aulia, E. H., & Alya, N. (2022). Pelatihan Keterampilan Pengolahan Buah Cempedak untuk Jajanan Pasar Bagi Ibu PKK RT 03 Mugirejo. *International Journal of Community Service Learning*, 6(2), 167-174.