PRO SEJAHTERA
(Prosiding Seminar Nasional Pengabdian kepada Masyarakat)
Volume 1 Halaman 51-55 April 2019

p-ISSN 2656-5021
e-ISSN 2657-1579

OLAHAN BUAH PENGANAN KANAS TAMBAN (O-BUNGAS) BERBASIS TEPAT GUNA DI DESA TAMBAN RAYA, KECAMATAN MEKARSARI, KABUPATEN BARITO KUALA

Pardi Affandi *, Thresye
Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Lambung Mangkurat
Jalan A. Yani Km 36 Banjarbaru, Indonesia 70714
*Penulis koresponden: p_affandi@ulm.ac.id

Abstrak

Desa Mekarsari merupakan pecahan dari desa Purwosari kecamatan Tamban. Di sanalah nanas (*Ananas comosus*) atau yang dikenal dengan kanas Tamban tumbuh subur berbobot jumbo dengan bobot rata-rata 1,85-1,95 kg per buah juga tergolong varietas istimewa. Ia gampang dikupas karena mata buah dangkal. Beda dengan nanas lokal lainnya yang bermata dalam. Begitu dicicip rasa manis, tercepat lengket di lidah karena rasa asam hanya sedikit terasa. Kegiatan Program Kemitraan Masyarakat (O-BUngAS) "Olahan Buah Penganan Kanas Tamban" Berbasis Tepat Guna di Desa Mekarsari Kecamatan Mekarsari Kabupaten Barito Kuala adalah sebuah solusi menggunakan teknologi tepat guna untuk mengolah buah kanas tersebut menjadi suatu produk yang relatif bertahan lama, sehingga kerugian akibat tidak habis terjualnya buah kanas dapat dieliminasi. Diversifikasi produk yang ditawarkan adalah pengolahan buah kanas menjadi olahan berupa wajik, dodol, selai dan serbuk kanas.

Kata Kunci: diversifikasi produk, dodol, selai, serbuk, waji

1. PENDAHULUAN

Desa Mekarsari berdiri pada tanggal 30 Desember 1986 yang merupakan pecahan dari desa Purwosari kecamatan Tamban. Pada awalnya di Kecamatan Tamban terdapat 25 desa yang memiliki wilayah cukup luas sekitar 307,80 Km dan penduduknya di era tahun 80an cukup padat yaitu sepertiga dari jumlah penduduk Kabupaten Barito Kuala.

Di sana lahan terluapi air sungai saat terjadi pasang besar dan pasang kecil air laut. Saat itulah air sungai membawa beragam mineral seperti magnesium (Mg) dan kalium (K) yang berperan memaniskan buah. Lahan itu juga kaya bahan organik yang berasal dari gambut. Di sanalah nanas (*Ananas comosus*) atau yang dikenal dengan kanas Tamban tumbuh subur berbobot jumbo dengan bobot rata-rata 1,85-1,95 kg per buah. Lebih besar dari nanas lokal di daerah lain. Nanas tamban juga tergolong varietas istimewa. Ia gampang dikupas karena mata buah dangkal. Beda dengan nanas lokal lainnya yang bermata dalam. Begitu dicicip rasa manis, tercepat lengket di lidah karena rasa asam hanya sedikit terasa.

Gambar 1. Kunjungan ke kebun Kanas di desa Mekarsari

© 2019 Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat, Universitas Lambung Mangkurat

p-ISSN 2656-5021
e-ISSN 2657-1579

Sebuah solusi menggunakan teknologi tepat guna diperlukan untuk mengolah buah kanas tersebut menjadi suatu produk yang relatif bertahan lama, sehingga kerugian akibat tidak habis terjualnya buah kanas dapat dieliminasi. Diversifikasi produk yang ditawarkan adalah pengolahan buah kanas menjadi olahan berupa wajik, dodol, selai dan serbuk kanas.

Teknologi tepat guna didefinisikan sebagai penerapan pengetahuan ilmiah untuk tujuan praktis sehingga cocok untuk orang, kondisi, atau tempat tertentu. Pada penerapannya, pelatihan teknologi pengolahan buah kanas pasca panen akan difokuskan pada penggunaan teknologi yang ekonomis, bertahan lama, dan ramah lingkungan. Buah kanas sendiri memiliki kandungan nutrisi berupa mineral dan vitamin yang baik bagi tubuh terutama kandungan vitamin A dan vitamin C, sehingga olahan buah kanas yang sehat dapat juga meningkatkan taraf kesehatan penduduk. Selain itu, pelatihan penggunaan teknologi internet yang marak belakangan ini dapat digunakan sebagai strategi manajemen marketing yang handal untuk produk buah kanas yang inovatif dan efektif. Prinsip product branding juga diterapkan dalam pemilihan nama yang eyecatching dan mudah diingat, dengan menggunakan O-BUngAS (Olahan Buah Penganan Kanas). Diharapkan program ini tidak hanya akan menambah nilai (added value) dari buah kanas itu sendiri, namun juga meningkatkan taraf ekonomi masyarakat sekitar melalui potensi penciptaan lapangan kerja berbasis olahan buah kanas pasca panen.

Tujuan kegiatan ini adalah:

1. Pengembangan buah kanas menjadi produk olahan berupa wajik, dodol, selai dan serbuk kanas terstandard dengan teknologi tepat guna.
2. Pembuatan manajemen pemasaran produk yang efektif dan inovatif.
3. Peningkatan pendapatan atau taraf ekonomi masyarakat.
4. Peningkatan swadana dan swadaya masyarakat.

2. METODE

Metode kegiatan yang digunakan dalam kegiatan Kegiatan Program Kemitraan Masyarakat O-BUngAS (Olahan Buah Penganan Kanas Tamban) Berbasis Tepat Guna di Desa Mekarsari, Kecamatan Mekarsari, Kabupaten Barito Kuala adalah sebagai berikut.

1. Pelatihan. Dengan metode ini, warga desa dibekali cara pengolahan produk yang diinginkan.
2. Tanya jawab dan diskusi. Peserta pelatihan diberi kesempatan untuk bertanya terkait dengan materi dan praktek pengolahan produk sehingga dapat memahami kegiatan dengan baik.
3. Monitoring dan pendampingan. Dalam tahap ini sasaran yang akan ditangani dimantapkan melalui kegiatan pengabdian pada masyarakat ini. Pada tahap ini sekaligus dapat menentukan "kondisi baru" yang dihasilkan melalui kegiatan pengabdian. Dengan kata lain perubahan apa yang diinginkan untuk dicapai dengan adanya kegiatan.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

3.1 Pelaksanaan Kegiatan

Kegiatan Program Kemitraan Masyarakat (O-BUngAS) "Olahan Buah Penganan Kanas Tamban" Berbasis Tepat Guna di Desa Mekarsari Kecamatan Mekarsari Kabupaten Barito Kuala dilaksanakan hari Sabtu, tanggal 10 November 2018. Tim bergerak dari Banjarbaru menuju desa Mekarsari sekitar pukul 06.20 Wita. Tim yang ikut dalam kegiatan ini sudah disediakan sebuah kenderaan yang sudah disiapkan pada hari sebelumnya. Rombongan singgah terlebih dahulu di Banjarmasin, untuk singgah sejenak makan pagi. Selanjutnya perjalanan dilanjutkan menuju desa Mekarsari dengan suasana ceria dan gembira. Walaupun keadaan cuaca sedikit gerimis tidak mengurangi semangat tim untuk melakukan pelaksanaan kegiatan Program Kemitraan Masyarakat (O-BUngAS) "Olahan Buah Penganan Kanas Tamban" Berbasis Tepat Guna di Desa Mekarsari Kecamatan Mekarsari Kabupaten Barito Kuala ini. Nama-nama tim yang ikut dalam kegiatan ini disajikan pada Tabel 1 berikut.

Tabel 1. Tim Pelaksana pengabdian kepada masyarakat

No	Nama
1	Thresye, S.Si., M.Sc.
2	Pardi Affandi, S.Si., M.Sc.
3	Trikusuma Adji, S.Mat
4	M. Meidy Maulana
5	Ukhti Eka Izzaty
6	Ayu Indriana Wahyuiarti
7	Januar Ramadhani
8	Rifqi Aulya Rahman

© 2019 Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat, Universitas Lambung Mangkurat

p-ISSN 2656-5021
e-ISSN 2657-1579

Gambar 2. Tester produk kanas

Tim tiba di desa Mekarsari sekitar pukul 09.15 Wita yang langsung menuju Ruang Balai PKK Desa Mekarsari. Tim sudah ditunggu oleh Koordinator PKK Desa Mekarsari, ibu Anisah yang didampingi oleh kelompok ibu-ibu PKK Desa Mekarsari beserta warga yang sudah sangat antusias menunggu pelaksanaan kegiatan ini yang susunan acaranya seperti pada Tabel 2.

Tabel 2. Susunan acara O'Bungas Mekarsari

Waktu	Kegiatan
06.00-09.30	Berangkat dari Banjarbaru menuju Mekarsari Tim: Thresye, Adji, Meydi, Ukhti, Ayu, Rifqi, Ojan
09.30-10.00	Registrasi 1. Tim menyiapkan peralatan dan perlengkapan 2. Penjaga Registrasi Muhammad Meidy Maulana
10.00-10.05	Pembukaan dan Tilawah MC : Ayu Indriana Wahyuniarti Tilawah : Rifqi Aulya Rahman
10.05-10.10	Sambutan-Sambutan (MC: Ayu Indriana Wahyuniarti) 1. PS. Matematika FMIPA ULM Banjarbaru (Pardi Affand) 2. Desa Mekarsari (Arbain)
10.10-10.15	Instruksi Pembagian Kelompok (MC: Ayu Indriana Wahyuniarti)
10.15-12.00	Pengolahan Produk Olahan Kanas (Dokumentasi Kegiatan: Adji) 1. Wajik (Thresye. Januar Ramadhani membuat video cara pembuatan wajik sampai selesai) 2. Dodol (M. Meidy Maulana, Rifqi Aulya Rahman membuat video cara pembuatan dodol sampai selesai) 3. Serbuk Sari Nanas (Eka Izzaty, Ayu Indriana Wahyuniarti membuat video cara pembuatan serbuk sampai selesai)
12.00-13.00	ISHOMA
13.00-14.00	Pengemasan Produk Olahan Kanas (Dokumentasi Kegiatan: Adji) 1. Wajik (Thresye. Januar Ramadhani membuat video cara pembuatan wajik sampai selesai) 2. Dodol (M. Meidy Maulana, Rifqi Aulya Rahman membuat video cara pembuatan dodol sampai selesai) 3. Serbuk Sari Nanas (Eka Izzaty, Ayu Indriana Wahyuniarti membuat video cara pembuatan serbuk sampai selesai)
14.00-14.10	Penutup (MC: Ayu Indriana Wahyuniarti)

Kelompok ibu-ibu PKK dibagi menjadi 3 Group yang akan membantu praktek pengolahan Kanas yang dibagi menjadi 3 produk unggulan yaitu wajik, dodol dan serbuk kanas. Dari 3 group tersebut dipilih 2 orang mewakili untuk membantu pengolahan produk kanas. Ada 3 produk unggulan yang akan diolah dan dipraktekkan dalam kegiatan ini. Setibanya dilokasi setelah melakukan beberapa persiapan, pembukaan kegiatan dilakukan yang dilanjutkan dengan membagikan buku resep pengolahan yang sudah disiapkan oleh tim.

Sebelum kegiatan dimulai pembukaan kegiatan juga dimanfaatkan oleh tim untuk memberikan motivasi kepada warga dan kelompok ibu-ibu PKK agar dapat memanfaatkan kanas yang sangat melimpah di desa Mekarsari untuk menjadi olahan-olahan yang dapat meningkatkan tingkat ekonomi desa Mekarsari juga ditunjukkan hasil olahan-olahan yang sudah disiapkan oleh tim dan dikemas dengan kemasan yang sangat baik.

Selanjutnya acara pembuatan produk dimulai oleh tim yang bekerjasama dengan beberapa ibu PKK yang sudah ditunjuk. Dalam kegiatan ini tim melaksanakannya dengan kesungguhan yang luar biasa agar ilmu dan bekal yang diberikan dapat bermanfaat untuk warga Mekarsari dan secara khusus ibu-ibu PKK desa Mekarsari dan warga Mekarsari.

© 2019 Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat, Universitas Lambung Mangkurat

p-ISSN 2656-5021
e-ISSN 2657-1579

Gambar 3. Produk kanas wajik dan dodol

3.2 Rencana Keberlanjutan Program

Kegiatan PKM (Program Kemitraan Masyarakat) Unlam ini mendapatkan dukungan yang baik oleh pemerintah Kabupaten Barito Kuala beserta instansi terkait, yaitu Dinas Tenaga Kerja dan Transmigrasi, Bappeda dan Sekda Kabupaten Barito Kuala. Dukungan ini beralasan sekali karena pemberdayaan masyarakat UKM ini selaras dengan program pemerintah Kabupaten Barito Kuala yaitu memaksimalkan potensi sumber daya alam untuk mensejahterakan rakyat dan program pemerintah peningkatan kesejahteraan yang berbasis pada ekonomi kreatif kerakyatan. Sehingga Program PKM ini dapat berlanjut lagi ke depan. Kegiatan PKM ini terbagi menjadi beberapa tahapan, yaitu :

1. Tahapan diversifikasi produk buah kanas
2. Tahapan pengemasan produk
3. Tahapan menejemen usaha, pemasaran dan legalitas usaha.

Gambar 4. Label yang digunakan untuk kemasan

Diversifikasi produk buah kanas dan tahapan pengemasan produk sudah selesai dilaksanakan dalam kegiatan ini, namun untuk kegiatan tahap ketiga yaitu tahapan menejemen usaha, pemasaran dan legalitas usaha belum dapat disentuh melalui kegiatan ini sehingga diharapkan ini menjadi tahapan dalam kegiatan berikutnya.

© 2019 Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat, Universitas Lambung Mangkurat

p-ISSN 2656-5021
e-ISSN 2657-1579

Gambar 5. (atas) dan logo pemasaran (bawah)

Gambar 6. Foto bersama

4. SIMPULAN

Tahapan diversifikasi produk buah kanas dan pengemasan produk selesai dilaksanakan dalam kegiatan. Nanas (*Ananas comosus*) yang dikenal dengan sebutan kanas tamban tergolong varietas istimewa. Bobot rerata 1,85-1,95 kg per buah dan ini lebih besar dari nanas lokal di daerah lain. Buah ini gampang dikupas. Mata buahnya pun dangkal dan berbeda dengan nanas lokal lainnya yang bermata dalam. Rasanya manis dan cepat lengket di lidah. Rasa asam hanya sedikit terasa. Sosok buah silindris sehingga cocok untuk olahan makanan. Kanas mempunyai potensi untuk dikembangkan sebagai komoditi ekspor. Buah ini disukai karena memiliki cita rasa yang khas baik untuk dimakan segar sebagai pencuci mulut maupun olahan. Namun dalam keadaan segar buah nanas tidak tahan lama, hanya tahan 7 hari pada kondisi kamar (suhu 28-30oC). Buah kanas setelah panen tidak dapat bertahan lama, sehingga dibutuhkan pengolahan produk kanas berupa dodol, wajik dan serbuk kanas. Dengan menggunakan ikon produk yang tepat olahan ini dapat meningkatkan pendapatan masyarakat Desa Mekarsari.

Kegiatan tahap ketiga, yaitu menejemen usaha, pemasaran dan legalitas usaha belum dapat dilaksanakan sehingga diharapkan ini menjadi kegiatan berikutnya.

5. DAFTAR PUSTAKA

Ashari S. 1995. *Holtikultura Aspek Budidaya*. Universitas Indonesia Press, Jakarta.

Badan Agribisnis Departemen Pertanian. 1999. Investasi Agribisnis Komoditas Unggulan Tanaman Pangan dan Holtikultura.

Verheij EM, Coronel RE. 1997. Bertanam Pohon Buah-buahan. Kanisius. Yogyakarta

Natawidjaja, Suparman P. 1983. *Mengenal Buah-buahan yang Bergizi*. Pustaka Dian. Jakarta.

Prosea. 1997. *Buah-buahan Yang Dapat Dimakan*. Gramedia Pustaka Utama dan Prosea Indonesia & European Commission. Jakarta

Putra SDR, Purwijantiningsih, Ekawati LM, Pranata FS. 2013. *Kualitas Minuman Serbuk Instan Kulit Buah Manggis (Garcinia Mangostana Linn.) Dengan Variasi Maltodekstrin dan Suhu Pemanasan*. Universitas Atma Jaya, Yogyakarta.

Rukmana R. 1996. *Nanas Budidaya dan Pascapanen*. Kanisius. Yogyakarta.

© 2019 Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat, Universitas Lambung Mangkurat