

Kumawula, Vol.6, No.3, Desember 2023, Hal 541 – 546

DOI: <https://doi.org/10.24198/kumawula.v6i3.44938>

ISSN 2620-844X (online)

ISSN 2809-8498 (cetak)

Tersedia online di <http://jurnal.unpad.ac.id/kumawula/index>

PAJRI NANAS SEBAGAI TEROBOSAN PENGOLAHAN BUAH NANAS DI DESA WISATA EDUKASI KAMPUNG NANAS

Halimatus Sa'diyah^{1*}, Muhammad Khairul Ikhsan², Khoiron Nur Kho'im³, Rizaldi Pratama
Hidayatullah⁴

¹Program Studi Psikologi, Fakultas Psikologi, UIN Maulana Malik Ibrahim Malang

²Program Studi Biologi, Fakultas Sains dan Teknologi, UIN Maulana Malik Ibrahim Malang

³Program Studi Farmasi, Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan, UIN Maulana Malik Ibrahim Malang

⁴Program Studi Akuntansi, Fakultas Ekonomi, UIN Maulana Malik Ibrahim Malang

*Korespondensi: dzahhatsa@pba.uin-malang.ac.id

ABSTRACT

The educational tourism village "Kampung Nanas" is an educational tourism village located in Sukoyuwono Hamlet, Palaan Village, Ngajum District, Malang Regency. The nickname "pineapple village" is given because it is a village that produces jumbo pineapples whose fruit can reach 3-5 kg. The purpose of this community service is to make a new breakthrough regarding the innovation of processed pineapple called pajri nanas. Pajri nanas is made from pineapple and is a typical Malay food which is efficacious as a cure for several diseases and is a product of the creative economy. This community service was in the form of training for residents, especially women, on making pajri nanas with a total of 35 participants. After this community service activity was carried out, the community gained increased knowledge about making pajri nanas with an average pre-test result of 7.42% and 100% as a post-test average. In addition, pajri nanas was given a score of 9 by 5 participants and a score of 10 by 30 participants, so that pajri nanas deserve to be one of the innovative products in this village.

Keywords : pineapple pajri, pineapple village, superior products

RIWAYAT ARTIKEL

Diserahkan : 29/01/2023

Diterima : 26/08/2023

Dipublikasikan : 11/12/2023

ABSTRAK

Desa wisata edukasi "Kampung Nanas" merupakan suatu desa wisata berwawasan edukasi yang terletak di Dusun Sukoyuwono, Desa Palaan, Kecamatan Ngajum, Kabupaten Malang. Julukan "kampung nanas" diberikan karena merupakan desa penghasil nanas jumbo yang berat buahnya dapat mencapai 3-5 kg. Tujuan pengabdian masyarakat ini adalah untuk membuat terobosan baru mengenai inovasi olahan buah nanas yang disebut pajri nanas. Pajri nanas berbahan utama nanas dan termasuk makanan khas melayu yang berkhasiat sebagai obat penyembuh beberapa penyakit dan merupakan produk ekonomi kreatif. Pengabdian masyarakat ini berupa pelatihan kepada para warga, khususnya para wanita tentang pembuatan pajri nanas dengan jumlah 35 peserta. Pasca dilakukan kegiatan pengabdian ini, masyarakat memperoleh pengetahuan yang meningkat tentang pembuatan pajri nanas dengan hasil rata-rata pretest adalah 7.42% dan 100% sebagai rata-rata posttest. Selain itu, pajri nanas diberi nilai 9 oleh 5 peserta dan

nilai 10 oleh 30 peserta, sehingga pajri nanas layak menjadi salah satu produk inovasi di desa ini.

Kata Kunci: Pajri nanas, kampong nanas, produk unggulan

PENDAHULUAN

Nanas merupakan tanaman yang berasal dari Brazil dan kemudian menyebar hingga ke Indonesia (Sumartiningtyas, 2022). Nanas berkembang dengan pesat karena nanas memiliki daya ketahanan yang tinggi dan mudah untuk menjadi bibit. Nanas dapat terbagi menjadi beberapa varietas antara lain varietas Smooth cayenne, Queen dan Spanish. Varietas yang biasa dikembangkan oleh para petani nanas adalah jenis Smooth cayenne dan Queen. Salah satu nanas yang populer di Desa wisata edukasi “kampong nanas” adalah jenis nanas Smooth cayenne karena nanas mengandung banyak air dan beratnya ketika panen dapat mencapai 3-5 kg per buah (Setiyaningsih & Fahmi, 2020). Nanas dapat dimanfaatkan secara langsung maupun secara tidak langsung. Nanas dapat dimanfaatkan secara langsung dengan menjual utuh nanas tanpa perlu diolah terlebih dahulu, sedangkan secara tidak langsung nanas harus diolah terlebih dahulu dan kemudian dapat dijual dan dipasarkan.

Pajri nanas merupakan kuliner khas melayu yang memanfaatkan nanas menjadi bahan utamanya. Pajri nanas merupakan salah satu menu wajib yang biasanya disajikan di berbagai acara penting seperti acara adat, acara hajatan maupun acara formal lainnya. Olahan pajri nanas umumnya hampir sama dengan olahan rendang, namun yang membedakan adalah bahan utamanya yang berupa nanas. Buah nanas dipotong-potong kemudian dimasak dengan berbagai rempah rempah alami dan ditambah dengan kelapa sangrai diakhir proses pengolahannya. Olahan ini dapat disajikan dalam bentuk cemilan ataupun dalam bentuk lauk pauk yang dimakan bersama (Pachira et al., 2021).

Pajri nanas merupakan olahan yang memiliki banyak manfaat. Pajri nanas dapat bermanfaat bagi kesehatan tubuh dan berkhasiat sebagai obat penyembuh beberapa penyakit. Dilansir dari merdeka.com, (Rahmawati, 2021)

menyebutkan bahwa pajri nanas dapat memiliki manfaat menjadi penawar makanan berlemak. Selain itu, pajri nanas juga dapat menghambat pertumbuhan sel tumor dalam jaringan karena memiliki enzim peroksidase yang memiliki keunggulan sebagai komponen anti tumor dan sebagai penghambat pertumbuhan sel-sel tumor (Chang et al., 2019). Enzim tersebut berbeda dengan enzim pada buah lainnya, seperti pada pepaya. Enzim pada buah pepaya (*papain*) untuk memecahkan rantai pada protein yang keras, seperti pada daging (Anwar et al., 2021). Desa wisata edukasi “Kampung Nanas” merupakan suatu desa wisata berwawasan edukasi yang terletak di Dusun Sukoyuwono, Desa Palaan, Kecamatan Ngajum, Kabupaten Malang, Jawa Timur. Desa ini disebut dengan “Kampung Nanas” karena terkenal dengan icon nanas dan penghasil nanas jumbo. Desa wisata edukasi “Kampung nanas” menyediakan fasilitas berupa tempat pembibitan nanas, taman bermain anak-anak, kolam renang, spot foto, dan kafe. Fasilitas yang beragam tersebut diharapkan dapat terus dikembangkan untuk meningkatkan keunggulan desa dan juga meningkatkan kesejahteraan masyarakat desa (Pratidina Santoso, 2022). Nanas yang dihasilkan di desa ini tidak menentu. Per panen dengan ukuran berat yang tidak sama setiap perbuahnya. Nanas ini berbeda dengan nanas Subang yang telah banyak diolah menjadi dodol nanas (Opan Arifudin et al., 2020).

Permasalahan yang terjadi di desa wisata kampung nanas ini adalah belum adanya produk nanas yang menjadi ciri khas kampung nanas itu sendiri. Desa hanya mampu membuat kebun penanaman nanas dan wisata nanas, namun belum ada produk yang berhasil diciptakan dari nanas tersebut. Oleh karena itu, untuk mengatasi hal tersebut, masyarakat desa Palaan diberikan pelatihan pembuatan pajri nanas yang dapat menjadi sebuah terobosan baru sebagai bentuk inovasi dan pengembangan pengolahan nanas yang enak serta mudah dibuat yang

kemudian dapat menjadi ciri khas dari kampung nanas itu sendiri dan bahkan dapat membantu peningkatan perekonomian masyarakat setempat.

METODE

Metode yang digunakan dalam kegiatan ini dibagi menjadi tiga tahap, yaitu tahap *pretest* pengetahuan masyarakat, tahap pembuatan produk pajri nanas dan tahap *posttest* pengetahuan masyarakat terhadap olahan buah nanas.

Tahap I. *Pretest* Pengetahuan Masyarakat terhadap Olahan Buah Nanas

Tahapan ini dilakukan dengan menggunakan metode kuesioner yang disebarakan kepada masyarakat sebelum sesi pembuatan dan percobaan produk dilakukan.

Tahap II. Pembuatan Pajri Nanas

Alat-alat yang digunakan dalam membuat pajri nanas antara lain panci, wajan, pisau, spatula, dan saringan. Bahan-bahan yang digunakan antara lain 1 buah nanas, 6 siung bawang merah, 3 siung bawang putih, 10 buah cabe, 3 buah kapulaga, kayu manis (seukuran kelingking), 4/5 buah cengkeh, 1 buah bunga lawang, 4 lembar daun salam, garam secukupnya, kelapa secukupnya, gula merah secukupnya, air dan minyak goreng.

Tahapan pembuatan pajri nanas adalah sebagai berikut :

1. Siapkan alat dan bahan
2. Bahan bahan dapur seperti bawang merah, bawang putih, dan cabe di ulek/ dihaluskan, kemudian di tumis
3. Rebus nanas menggunakan air panas selama 5-10 menit. setelah itu, tiriskan dengan saringan
4. Setelah bawang dan cabe ditumis, masukkan nanas dan kemudian masukkan bahan pelengkap seperti kapulaga, kayu manis, cengkeh, dan bunga lawang
5. Goreng kelapa hingga warna nya kecoklatan, kemudian blender sampai halus
6. Masukkan kelapa yang sudah diblender dan masak secara bersama sama dengan nanas.
7. Tambahkan sedikit air dan masukkan gula merah secukupnya kemudian biarkan bumbu-bumbu meresap kedalam nanas hingga saat (airnya habis)
8. Pajri nanas siap untuk disajikan.

Tahap III. *Posttest* Pengetahuan

Masyarakat terhadap Olahan Buah Nanas

Tahapan ini dilakukan dengan menggunakan metode kuesioner yang disebarakan kepada masyarakat setelah sesi pembuatan dan percobaan produk dilakukan. Hasil dari penilaian tersebut, digunakan untuk mengetahui tingkat pengetahuan masyarakat terhadap pengolahan buah nanas, khususnya pajri nanas dan sebagai langkah untuk menjadikan pajri nanas sebagai produk unggulan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelatihan pembuatan pajri nanas dilaksanakan pada hari Rabu, 04 Januari 2023 di kediaman Ibu Siti Rukayah. Pelatihan ini dilaksanakan setelah kegiatan tahlilan, pukul 19.00 WIB sampai dengan pukul 20.30 WIB. Peserta pelatihan yang hadir sebanyak 35 orang, terdiri dari ibu-ibu PKK Dusun Sukoyuwono. Pelatihan ini terdiri dari tiga tahapan yaitu tahapan *pretest*, tahapan pembuatan pajri nanas, dan tahapan *posttest*. Kegiatan diawali dengan pemberian kuesioner sebelum pelatihan pembuatan produk, kemudian kegiatan selanjutnya yaitu pembuatan produk pajri nanas, dan terakhir ditutup dengan pemberian kuesioner penilaian terhadap produk olahan.

Kegiatan *pretest* berjalan dengan lancar. Seluruh partisipan menyambut baik adanya terobosan baru terkait pengolahan buah nanas. Banyak dari partisipan tidak menyangka bahwa ternyata buah nanas dapat diolah menjadi makanan cemilan dan bahkan lauk pauk. Beberapa partisipan bahkan sudah tidak sabar ingin melihat proses pembuatan produk olahan pajri nanas tersebut. Namun, sebelum masuk ke proses pembuatan produk olahan, tim KKM

UIN Maulana Malik Ibrahim Malang mengumpulkan data kuesioner *pretest* terlebih dahulu untuk dilakukan pengolahan terhadap data-data kuesioner tersebut.

Kegiatan pembuatan pajri nanas berjalan dengan lancar dan penuh antusias dari masyarakat yang hadir. Pajri nanas yang telah dibuat memiliki rasa seperti rendang. Rempah-rempah yang digunakan dalam bumbu masakannya sangat terasa dan memiliki cita rasa yang khas seperti masakan melayu. Rasa pedas dihasilkan oleh 10 buah cabe yang rasanya sangat pas di semua lidah. Rasa gurih yang dihasilkan juga sudah pas di semua lidah yang mencoba. Produk yang telah dibuat ini dapat dikatakan berhasil karena memiliki rasa yang sesuai dengan pajri nanas pada umumnya. Olahan makanan yang memiliki bumbu yang pas membuat konsumen tertarik untuk mengkonsumsinya.

Hasil pajri nanas yang telah dibuat kemudian dihidangkan kepada seluruh ibu-ibu yang hadir dalam kegiatan rutin tahlilan tersebut. Setelah mencicipi hidangan, para partisipan diberikan kuesioner *post test* yang berisi tentang pengetahuan setelah membuat produk olahan nanas. Pada lembar *post test* juga dicantumkan lembar penilaian yang berisi nilai 1-10, komentar dan saran terhadap produk olahan. Selain kuesioner, para partisipan juga diberikan *leaflet* yang berisi sedikit informasi mengenai pajri nanas dan cara pembuatannya. Melalui media promosi *leaflet* kepada masyarakat, informasi dapat ditangkap secara jelas oleh panca indera dan efektif dalam menaikkan pengetahuan terkait materi tersebut.

Setelah seluruh rangkaian kegiatan pelatihan selesai, dilakukan pengolahan data *pretest* dan *posttest*. Hasil *pretest* dan *posttest* disajikan pada tabel 1:

Tabel 1. Hasil Pretest Masyarakat Dusun Sukoyuwono terhadap Pengetahuan Pengolahan Buah Nanas

No.	Soal	Tahu	Tidak tahu
1.	Pengetahuan tentang olahan inovasi	5 partisipan (14.28%)	30 partisipan (85.71%)

	nanas		
2.	Pengetahuan tentang manfaat olahan pajri nanas	1 partisipan (2.87%)	34 partisipan (97.14%)
3.	Pengetahuan tentang bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan olahan pajri nanas	3 partisipan (8.57%)	32 partisipan (91.42%)
4.	Pengetahuan tentang cara membuat olahan pajri nanas	4 partisipan (11.42%)	31 partisipan (88.57%)
5.	Pengetahuan tentang peluang produk olahan sebagai produk ekonomi kreatif	0 partisipan (0%)	35 partisipan (100%)
	Rata-rata	2.6 partisipan (7.42%)	32.4 partisipan (92.57%)

Berdasarkan hasil *pretest* diatas diketahui bahwa 30 partisipan (85.71%) tidak mengetahui olahan inovasi nanas, 34 partisipan (97.14%) tidak mengetahui manfaat olahan pajri nanas, 32 partisipan (91.42%) tidak mengetahui bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan olahan pajri nanas, 31 partisipan (88.57%) tidak mengetahui cara pembuatan pajri nanas, dan seluruh partisipan (100%) tidak mengetahui peluang produk olahan tersebut sebagai produk ekonomi kreatif. Hasil tersebut menunjukkan bahwa hampir seluruh masyarakat Dusun Sukoyuwono belum mengetahui produk-produk inovasi apa saja yang dapat diciptakan dari buah nanas sebelum dilakukan pelatihan pembuatan pajri nanas.

Tabel 2. Hasil Posttest dan Penilaian Masyarakat Dusun Sukoyuwono terhadap Produk Olahan Pajri Nanas

No.	Soal	Tahu	Tidak tahu
-----	------	------	------------

1.	Pengetahuan tentang olahan inovasi nanas setelah pelatihan	Seluruh partisipan	-
2.	Pengetahuan tentang manfaat olahan pajri nanas setelah pelatihan	Seluruh partisipan	-
3.	Pengetahuan tentang bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan olahan pajri nanas setelah pelatihan	Seluruh partisipan	-
4.	Pengetahuan tentang cara membuat olahan pajri nanas setelah pelatihan	Seluruh partisipan	-
5.	Pengetahuan tentang peluang produk olahan sebagai produk ekonomi kreatif setelah pelatihan	Seluruh partisipan	-
Rata-rata		35 partisipan (100%)	-

Hasil kuesioner menunjukkan bahwa seluruh partisipan (100%) sudah mengetahui dengan baik olahan inovasi buah nanas setelah pelatihan pembuatan pajri nanas. Selain itu, didapatkan pula hasil penilaian positif terhadap produk dari seluruh partisipan yang hadir. Dari 35 partisipan, 30 menilai dengan nilai sempurna, yaitu 10 dan 5 lainnya menilai dengan nilai 9. Secara menyeluruh, semua ibu-ibu yang hadir menyukai produk inovasi tersebut. Dari hasil tersebut dapat disimpulkan bahwa peserta mengikuti kegiatan pelatihan dengan semangat dan antusiasme yang tinggi sehingga terdapat peningkatan pengetahuan sebelum pelatihan dan sesudah pelatihan.



Gambar 1. Alat dan Bahan Pembuatan Pajri Nanas

(Sumber: Dokumen Pribadi)



Gambar 2. Proses Pembuatan Pajri Nanas

(Sumber: Dokumen Pribadi)



Gambar 3. Hasil Produk Olahan Pajri Nanas

(Sumber: Dokumen Pribadi)



Gambar 4. Pretest, Posttest, Pemberian Leaflet dan Penilaian kepada masyarakat Dusun Sukoyuwono
(Sumber: Dokumen Pribadi)

SIMPULAN

Pengembangan dan pemanfaatan buah nanas sebagai produk inovasi berhasil meningkatkan pengetahuan masyarakat terhadap pemanfaatan dan pengembangan buah nanas sebagai suatu produk inovasi yaitu pajri nanas. Pajri nanas dapat dijadikan sebagai produk inovasi Dusun Sukoyuwono karena masyarakat memberikan penilaian yang positif terhadap produk inovasi pajri nanas. Selain memiliki banyak manfaat untuk kesehatan, pajri nanas juga menjadi produk kreatif yang membantu pemerintah desa terkait dengan produk nanas yang masih belum ada titik terang serta menjadi terobosan untuk meningkatkan sektor ekonomi kreatif masyarakat Dusun Sukoyuwono.

DAFTAR PUSTAKA

- Anwar, S. M., Sari, H., Nurhayati, A., & Samsinar, S. (2021). Pemberdayaan Masyarakat Membuat Peluang Usaha Dodol Buah Kaliki Luwu Di Desa Muladimeng Kecamatan Ponrang Kabupaten Luwu. *Kumawula: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(2), 249. <https://doi.org/10.24198/kumawula.v4i2.33379>
- Chang, T.-C., Wei, P.-L., Makondi, P. T., Chen, W.-T., Huang, C.-Y., & Chang, Y.-J. (2019). Bromelain inhibits the ability of colorectal cancer cells to proliferate via activation of ROS production and autophagy. *PLOS ONE*, 14(1), e0210274. <https://doi.org/10.1371/journal.pone.0210274>
- Opan Arifudin, Fenny Damayanti Rusmana, Rahman Tanjung, & Udin Wahrudin. (2020). Inovasi Kemasan Dan Perluasan Pemasaran Dodol Nanas Di Subang Jawa Barat. *Dinamisia: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(3), 408–417. <https://doi.org/10.31849/dinamisia.v4i3.4469>
- Pachira, P., Maherawati, M., Hartanti, L., & Syamsi, W. W. (2021). Sterilisasi Pacri Nanas Menggunakan Kemasan Retort Pouch. *FoodTech: Jurnal Teknologi Pangan*, 4(2), 50. <https://doi.org/10.26418/jft.v4i2.56719>
- Pratidina Santoso, A. A. (2022). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Program Desa Wisata Di Kelurahan Kandri Kecamatan Gunungpati Kota Semarang Provinsi Jawa Tengah. *J-3P (Jurnal Pembangunan Pemberdayaan Pemerintahan)*, 33–48. <https://doi.org/10.33701/j3p.v7i2.2930>
- Rahmawati, F. (2021, Oktober). Mencicipi Pajri Nanas, Kuliner Khas Melayu yang Terkenal di Medan. *Merdeka.Com*. <https://www.merdeka.com/sumut/mencicipi-pajri-nanas-kuliner-khas-melayu-yang-terkenal-di-medan.html>
- Setiyaningsih, L. A., & Fahmi, M. H. (2020). Penguatan Community Development Petani Nanas Desa Palaan melalui Digital Marketing. *Abdimas: Jurnal Pengabdian Masyarakat Universitas Merdeka Malang*, 5(2), 145–151. <https://doi.org/10.26905/abdimas.5i2.4361>
- Sumartiningtyas, H. (2022). *Fakta-fakta Buah Nanas dari Asal, Nutrisi hingga Manfaatnya*. <https://kmp.im/plus6>