

DIVERSIFIKASI OLAHAN NENAS DAN JAGUNG MANIS DI KELURAHAN PARIT TOKAYA KECAMATAN PONTIANAK SELATAN KOTA PONTIANAK

Fenny Imelda¹⁾, Yani Riyani²⁾, Topan Prihantoro³⁾, Ledy Purwandani¹⁾

¹⁾Jurusan Teknologi Pertanian Politeknik Negeri Pontianak

²⁾Jurusan Akuntansi Politeknik Negeri Pontianak

³⁾Jurusan Teknik Mesin Politeknik Negeri Pontianak

ABSTRAK

Nenas dan jagung manis merupakan komoditas utama di Kelurahan Parit Tokaya Kecamatan Pontianak Selatan Kota Pontianak. Kedua komoditas tersebut memiliki nilai strategis terkait kandungan komponen pangan fungsional di dalamnya, disisi lain keduanya merupakan komoditas pertanian yang mudah rusak (perishable) sehingga perlu dilakukan diversifikasi. Dalam upaya mewujudkan ketahanan pangan dan peningkatan pertumbuhan ekonomi wilayah, maka kegiatan Program Kemitraan Masyarakat (PKM) menjadi penting dilakukan. Kegiatan ini bertujuan untuk memberi sentuhan Ilmu pengetahuan dan teknologi (Ipteks), pelatihan dan pemberdayaan masyarakat di Kelurahan Parit Tokaya. Kesemuanya sebagai usaha meningkatkan nilai tambah nenas dan jagung manis sebagai potensi lokal dengan melakukan diversifikasi sehingga dihasilkan kuliner baru. Kegiatan ini menggandeng ibu-ibu yang tergabung dalam Pemberdayaan dan Kesejahteraan Keluarga (PKK) Kelurahan Parit Tokaya dan Bank Sampah Rosella sebagai mitra. Pada pelatihan teknologi tepat guna (TTG) pengolahan nenas dan jagung manis, mitra mampu menghasilkan beragam kuliner baru berupa fruit leather, jeli nenas, manisan kering nenas, nata de pina, sari buah nenas, susu jagung, dan keripik/ stik jagung serta produk samping berbahan limbah jagung manis yaitu bunga kering dan aksesories (jepit rambut dan bros) yang memiliki nilai ekonomis. Mitra juga mampu mengemas produk yang dihasilkan dengan baik. Selain itu setelah pelatihan kewirausahaan dan manajemen usaha berupa pembukuan dan penetapan harga jual produk, mitra mampu membuat pembukuan untuk usaha kecil.

Kata kunci: diversifikasi, nenas, jagung manis

ABSTRACT

Pineapple and sweet corn are the main commodities in Parit Tokaya Village, South Pontianak Subdistrict, Pontianak City. Both of these commodities have strategic value related to the content of functional food components in them, on the other hand both are perishable agricultural commodities so diversification is needed. In an effort to realize food security and increase regional economic growth, the Community Partnership Program (PKM) activities are important. This activity aims to give a touch of Science and technology (Ipteks), training and community empowerment in Tokit Parit Village. All of them as an effort to increase the added value of pineapple and sweet corn as local potential by diversifying so that new culinary produce is produced. This activity collaborates with mothers who are members of Family Empowerment and Welfare (PKK) of Tokaya Parit Village and Rosella Garbage Bank as partners. In appropriate technology training (TTG) processing of pineapple and sweet corn, partners are able to produce a variety of new culinary in the form of pineapple fruit leather, pineapple jelly, candied dried pineapple, nata de pina, pineapple juice, corn milk, and corn chips and products aside from sweet corn waste, dry flowers and accessories (hair clips and brooches) that have economic value. Partners are also able to package products that are produced properly. In addition, after entrepreneurship and business management training in the form of bookkeeping and product selling prices, partners are able to make bookkeeping for small businesses.

Key words: diversification, pineapple, sweet corn

PENDAHULUAN

Kelurahan Parit Tokaya terletak di Kecamatan Pontianak Selatan, Kota Pontianak, Kalimantan Barat. Potensi pertanian utama kecamatan Pontianak Selatan jenis tanaman buah adalah nenas (*Ananascomosus*(L) Merr.) dengan produksi tahun 2015 sebesar 1.766 Kw/ Ha (Kecamatan Pontianak Selatan Dalam Angka, 2016). Nenas yang dibudidayakan masyarakat merupakan varietas Queen atau lebih dikenal sebagai nenas cina (Maulidi, 2012). Nenas ini memiliki rasa manis, aroma harum dengan warna kulit menarik, kuning cerah dan kemerahan, buah ini sering disajikan sebagai buah meja. Komoditas ini banyak beredar di Kelurahan Parit Tokaya dan sering berlimpah saat musim panen dengan harga dilevel petanihanya Rp 1.500,00-2.500,00/buah. Saat panen raya tidak hanya buah nenas yang menumpuk, limbahnya seperti kulit dan mata juga menumpuk di sepanjang jalan.

Secara umum konsumsi dan pengolahan nenas hanya menggunakan daging buahnya saja, menyisakan limbah berupa kulit, mata dan empulur serta mahkota. Kulit, mata dan empulurnya jarang dimanfaatkan, padahal masih dapat diolah menjadi produk pangan yang salah satunya adalah *nata de pina*.

Nenas memiliki nilai strategis karena nenas dapat menjadi sumber karbohidrat, sumber vitamin dan mineral (kecuali vitamin D) disamping juga menjadi bahan baku produk olahan, penghasil enzim brome lain untuk agen pelunak daging, bahan penuhi industri minuman, penghancur gelatin, dan anti inflamasi (Manuwoto, 2003). Sejalan dengan Kurniawan (2008), buah nenas mengandung vitamin (A dan C), kalsium, fosfor, magnesium, besi, natrium, kalium, dekstrosa, sukrosa (gulutebu), dan enzim bromelain. Kandungan seratnya dapat mempermudah buang air besar pada penderita sembelit (konstipasi).

Komoditas lain yang banyak beredar di Kelurahan Parit Tokaya adalah jagung manis. Walaupun jagung manis hanya sedikit dihasilkan dari daerah ini, namun disuplai oleh daerah penyangga terutama desa-desa di Kabupaten Kubu Raya. Saat panen raya jagung manis berlimpah di pasar-pasar dan sepanjang jalan. Pada kondisi ini harganya sangat murah dapat mencapai Rp. 1.000,00/buah. Saat panen raya tidak hanya buah jagung yang menumpuk, limbahnya berupa kulit atau kelobot juga menumpuk di sepanjang jalan. Masyarakat umumnya hanya mengkonsumsi biji jagung dan menyisakan tongkol dan kulit jagung sebagai limbah. Selain sebagai sumber karbohidrat, jagung juga merupakan sumber protein yang penting dalam menu masyarakat di Indonesia. Jagung kaya akan komponen pangan fungsional, termasuk serat pangan yang dibutuhkan tubuh, oligosakarida, asam lemak esensial, isoflavon, mineral (Ca, Mg, K, Na, P, Ca dan Fe), antosianin, betakaroten (provitamin A), komposisi asam amino esensial, dan lainnya (Suarni dan Yasin, 2015). Keberadaan komponen di atas memberikan banyak manfaat bagi kesehatan baik dalam menjaga kadar kolesterol dan gula darah, menurunkan hipertensi, mengantisipasi obesitas, antioksidan dan lain-lain.

Sebagian besar Kelurahan Parit Tokaya merupakan kawasan hunian dengan banyak kompleks perumahan. Ibu-ibu di perumahan sebagian besar tidak bekerja atau ibu rumah tangga yang memiliki banyak waktu luang selain mengikuti kegiatan rutin di lingkungan kompleks perumahannya seperti arisan dan pengajian. Pertemuan sebagian besar adalah upaya masyarakat untuk tetap menjalin silaturahmi dalam kehidupan bermasyarakat. Bentuk pertemuan dan kegiatan yang dilakukan belum membahas potensi lokal seperti nenas dan jagung manis sehingga memiliki nilai tambah. Padahal diketahui bahwa nilai tambah merupakan penggerak dasar hampir semua jenis usaha (Syah, 2009). Apalagi jika dikaitkan dengan potensi lokal yang dapat diolah menjadi pangan sehat sebagai usaha diversifikasi berupa produk unggulan dengan kekhasan lokal.

Kelurahan Parit Tokaya memiliki beberapa kelompok masyarakat nonproduktif secara ekonomi seperti kelompok ibu-ibu (PKK, pengajian, arisan), Bank Sampah, kelompok pemuda dan forum anak. Mitra dalam kegiatan PKM ini adalah kelompok masyarakat di Kelurahan Parit Tokaya Kecamatan Pontianak Selatan, yaitu PKK Kelurahan Parit Tokaya dan Bank Sampah Rosella. Pemilihan mitra kerja ini berdasarkan hasil survey yang meliputi wawancara dan observasi tim PKM. Hasil survey menunjukkan mitra kerja memiliki keseriusan, keaktifan dan keberlanjutan organisasi. Hal tersebut diperkuat dengan aktifnya kader PKK Kelurahan Parit Tokaya dan kader Bank Sampah Rosella. Selain itu anggotanya mampu berinteraksi dengan lingkungannya sehingga diharapkan dapat mentransfer ketrampilan yang didapatkan kepada kelompok lain.

Melihat potensi dan manfaat dari nenas dan jagung manis serta adanya kesempatan (waktu) dari kelompok

masyarakat, maka dapat disimpulkan bahwa terdapat peluang usaha bagi kelompok masyarakat sebagai mitra. Peluang tersebut dapat dimanfaatkan dengan memunculkan ide-ide kreatif sebagai langkah maju dalam upaya peningkatan nilai tambah nenas dan jagung manis beserta limbahnya. Ide kreatif guna peningkatan nilai tambah nenas dan jagung manis inilah yang diusulkan dalam PKM ini dengan melakukan diversifikasi regional guna peningkatan ekonomi dan kesejahteraan mitra. Menurut Syah (2009), diversifikasi regional dapat berupa penganeekaragaman pangan berdasarkan pendekatan wilayah dan keragaman sosial budaya. Peningkatan ekonomi keluarga mitra diharapkan berdampak positif terhadap pertumbuhan ekonomi wilayah, khususnya Kelurahan Parit Tokaya.

Guna mensinergikan program pemerintah setempat dalam upaya mewujudkan ketahanan pangan dan peningkatan pertumbuhan ekonomi wilayah, maka PKM ini berkeinginan memberi sentuhan Ipteks, pelatihan dan pemberdayaan masyarakat. PKM merupakan usaha meningkatkan nilai tambah nenas dan jagung manis sebagai potensi lokal dengan melakukan diversifikasi produk sehingga dihasilkan beragam kuliner berbasis nenas dan jagung manis. Ragam kuliner baru yang dapat dihasilkan sebagai aspek usaha adalah *fruit leather*, jeli, manisan kering, sari buah, susu jagung, dan keripik jagung disertai pengembangan jiwa kewirausahaan yang meliputi konsep usaha, produksi dan promosi produk.

Sejalan dengan usaha pemerintah dalam menangani permasalahan sampah perkotaan adalah dengan penerapan 3R, yaitu *reuse*, *reduce* dan *recycle*, maka pemanfaatan limbah kulit jagung merupakan salah satu solusinya. *Reuse* berarti menggunakan kembali sampah yang masih dapat digunakan untuk fungsi yang sama ataupun fungsi lainnya, *reduce* berarti mengurangi segala sesuatu yang mengakibatkan sampah, dan *recycle* berarti mengolah kembali (daur ulang) sampah menjadi barang atau produk baru yang bermanfaat. Hal ini agar tidak mencemari lingkungan dan menjadi program dengan konsep produk yang berkelanjutan dengan *green product* (Wahmuda dan Ratna, 2015). Melalui kreativitas dan penerapan TTG, kulit nenas dapat diolah menjadi *nata de pina* dan kulit jagung dapat dimanfaatkan (*reuse*) sebagai bahan dasar pembuatan beragam kerajinan tangan, yaitu bunga kering dan *acesories* (jepit rambut dan bros).

Kegiatan PKM bertujuan memberdayakan kelompok masyarakat di Kelurahan Parit Tokaya yang tergolong masyarakat nonproduktif secara ekonomi, tetapi berhasrat kuat menjadi wirausahawan yaitu PKK dan Bank Sampah Rosella. Program pemberdayaan ini akan meningkatkan motivasi, sentuhan Ipteks, ketrampilan, keahlian dan jiwa kewirausahaan mitra. Nenas dan jagung manis, dijadikan sebagai potensi strategis dalam diversifikasi olahan pangan sehat sehingga mitra menjadi inovatif dan produktif dalam pemanfaatan potensi daerah.

METODE

Metode yang digunakan dalam rangka pencapaian tujuan meliputi: sosialisasi berupa penyampaian informasi, transfer iptek berupa pelatihan TTG dan kewirausahaan sebagai solusi permasalahan mitra, serta melakukan monitoring dan evaluasi serta pendampingan mengenai keberlanjutan hasil pelatihan.

Penyampaian informasi terkait potensi lokal, Ipteks, peluang dan kiat usaha yang sangat mungkin terwujud dengan pemanfaatan potensi lokal menjadi beragam kuliner dan kerajinan tangan baru dengan kekhasan daerah. Metode yang dilakukan berupa pendekatan individu maupun kelompok baik secara formal maupun informal kepada mitra yang bertujuan menyampaikan informasi berkaitan pentingnya pengolahan nenas dan jagung manis serta diversifikasi produk olahannya sehingga menghasilkan produk yang bernilai ekonomi.

Pemberian pelatihan TTG sebagai sentuhan Ipteks, berupa demonstrasi langsung bersama mitra mengolah potensi lokal yaitu nenas dan jagung manis berserta limbahnya menjadi beragam kuliner baru sehingga nantinya setelah terjun ke lapangan mitra tidak canggung lagi. Pelatihan disusun secara sistematis mulai dari penanganan pasca panen, persiapan bahan baku, teknik mengolah berikut pengoperasian alat dan teknik pengemasan.

Pemberian pelatihan kewirausahaan dan manajemen usaha guna menumbuhkan jiwa kewirausahaan dan manajemen usaha kelompok masyarakat dalam membaca peluang usaha yang menjanjikan sehingga akan membuka peluang penciptaan lapangan kerja. Pelatihan ini memberikan pengetahuan tentang konsep usaha, produksi, promosi dan pemasaran produk yang dihasilkan dari potensi lokal.

Pengumpulan data dilakukan dengan melakukan wawancara langsung dan pengisian kuisioner oleh mitra. Data yang dikumpulkan meliputi pengetahuan mitra tentang potensi lokal, baik olahan maupun peluang usaha, kemampuan maupun ketrampilan mitra dalam pengolahan, serta ketrampilan wirausaha mitra.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan PKM dimulai dengan koordinasi awal pada kedua mitra guna menyampaikan informasi berkaitan pentingnya pengolahan nenas dan jagung manis serta diversifikasi produk olahannya sehingga menghasilkan produk yang bernilai ekonomi. Kedua mitra menunjukkan ketertarikan akan potensi dan peluang yang ditawarkan oleh tim.

Berdasarkan kuisioner yang diisi peserta sebelum pelatihan, diketahui bahwa sebagian besar (75%) peserta menyatakan disekitar tempat tinggalnya mudah memperoleh nenas dan jagung manis namun belum mengetahui macam produk olahan yang ditawarkan oleh tim PKM.

Sebagian besar (93,7%) peserta juga menyatakan belum mengetahui cara memulai usaha kecil, perhitungan dan pembukuan usaha kecil serta cara memasarkan barang usaha.

Kegiatan pelatihan TTG sebagai sentuhan Ipteks dilaksanakan di Bank Sampah Rosella Kelurahan Parit Tokaya Kecamatan Pontianak Selatan Kota Pontianak dengan melibatkan kader dari kedua mitra, yaitu PKK Kelurahan Parit Tokaya dan Bank Sampah Rosella. Pelatihan berupa penyampaian materi teknologi pasca panen nenas dan jagung manis, teknik pengolahan dan pengemasan produk olahan nenas dan jagung manis.

Pengolahan dan pengemasan produk olahan nenas dan jagung manis. Pelatihan dan praktek pembuatan olahan nenas dan jagung manis ini menuntun keaktifan mitra. Mitra sangat antusias mengikuti pelatihan dan termotivasi untuk membuat kembali. Diakhir kegiatan peserta pelatihan telah mampu menghasilkan beragam olahan pangan dari nenas dan jagung manis. Ada pun produk yang dihasilkan adalah *fruit leather*, jeli, manisan kering, *nata de pina*, sari buah, susu jagung, dan keripik/ stik jagung serta produk samping berbahan limbah jagung manis yaitu bunga kering dan *acesories* (jepit rambut dan bros).



Gambar 1. Produk olahan nenas dan jagung manis hasil pelatihan

Produk olahan nenas dan jagung manis yang dihasilkan dapat dijadikan sebagai cemilan sehat keluarga dan bernilai jual. Didukung pula dengan kemasan yang baik dan menarik, yang akan berkontribusi pada daya simpan produk tersebut. Berdasarkan kuisioner yang diisi peserta sebelum pelatihan, diketahui bahwa semua (100%) peserta menyatakan bahwa pembuatan olahan nenas dan jagung manis mudah dilakukan dan tertarik untuk membuat sendiri produk tersebut. Berdasarkan daya simpan produk yang dihasilkan, peserta menyatakan lebih tertarik untuk membuat manisan kering nenas dan keripik/ stik jagung.

Pelatihan kewirausahaan dan manajemen usaha kecil diberikan kepada peserta untuk meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan peserta tentang usaha kecil. Peserta sangat antusias dalam materi perhitungan harga

jual produk dan pembukuan usaha kecil (buku kas), dimana peserta berperan aktif dalam simulasi usaha kecil. Dalam materi pemasaran, peserta dilatih untuk menggunakan media sosial sebagai alat pemasaran secara online.

SIMPULAN

Potensi lokal di Kelurahan Parit Tokaya berupa nenas dan jagung manis dapat diolah menjadi beragam olahan pangan yang bernilai ekonomis. Kegiatan PKM ini memberdayakan kelompok masyarakat Kelurahan Parit Tokaya Kecamatan Pontianak Selatan Kota Pontianak, tepatnya kader PKK Kelurahan Parit Tokaya dan Bank Sampah Rosella.

Sentuhan ipteks berupa TTG pengolahan nenas dan jagung manis meningkatkan ketrampilan mitra, dimana mitra mampu menghasilkan beragam kuliner baru berupa *fruit leather* janas, jeli nenas, manisan kering nenas, nata de pina, sari buah nenas, susu jagung, dan keripik/ stik jagung serta produk samping berbahan limbah jagung manis yaitu bunga kering dan aksesories (jepit rambut dan bros) yang bernilai ekonomi. Mitra juga mampu mengemas produk yang dihasilkan dengan baik. Pelatihan kewirausahaan dan manajemen usaha berupa pembukuan dan penetapan harga jual produk meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan mitra dalam membuat pembukuan untuk usaha *kecil*.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terimakasih kepada Kementerian Riset dan Teknologi yang telah mendanai kegiatan ini melalui Program Kemitraan Masyarakat Tahun 2018 dan kepada seluruh pihak yang telah membantu terlaksananya kegiatan ini.

DAFTAR PUSTAKA

[BPS]. 2016. Kecamatan Pontianak Selatan dalam Angka 2016. Badan Pusat Statistik Kota Pontianak.

Andri N. 2011. Mutu dan Daya Simpan Manisan Empulur Nanas Varietas Queen Terhadap Penambahan Gula Aren dengan Konsentrasi Yang Berbeda. Skripsi. Fakultas Pertanian dan Peternakan. UIN Syarif Kasim Riau.

Kurniawan, Fajar. 2008. Sari Buah Nenas Kaya Manfaat – Alternatif Meningkatkan Nilai Ekonomis Hasil Panen. Sinar Tani. BPTP Sumatera Selatan.

Manuwoto, Syafrida, Roedhy Poerwanto dan Kusuma Dharma. 2003. Pengembangan Buah-buahan Unggulan Indonesia. Ringkasan Penelitian Riset Unggulan Strategis Nasional (RUSNAS). IPB.

Maulididan Elly Mustamir. 2012. Upaya Peningkatan Hasil Tanaman Nenas di Lahan Gambut. Jurnal Perkebunan dan Lahan Tropika. Vol 2 No 2 (2012).

Retnani, Yuli., N. Furqaanida, R. G. Pratasdan M. N. Rofiq. 2010. Pemanfaatan Klobot Jagung Sebagai Wafer Ransum Komplit Untuk Domba. Majalah Ilmiah Peternakan. Vol 13 (1): 1-11.

Sabatari, Widyabakti. 2007. Bunga Kering Dari Kulit Jagung: Menyulap Limbah Menjadi Hiasan Bermilai. Materi Pelatihan. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta.

Sutanto, A. 2012. Pineapple Liquid Waste as Nata de Pina Raw Material. Jurnal Makara Teknologi. Vol 16. No. 1: 63-67.

Syah, Dahrul. 2009. Riset untuk Mendayagunakan Potensi Lokal Pelajaran dari Industrialisasi Diversifikasi Pangan. Bogor: IPB Press.

Wahmuda, Faza dan Ratna Puspitasari. 2015. Pengembangan desain Produk Dari Tongkol Jagung Berbasis Industri Kreatif. Prosiding Seminar Nasional Sains dan Teknologi Terapan III. Surabaya: Institut Teknologi Adhi Tama Surabaya.