

PENINGKATAN POTENSI EKONOMI MASYARAKAT DESA MELALUI PELATIHAN PEMBUATAN PIE NANAS DI DESA LENDANG NANGKA UTARA

Anang Wahyudi Adnan*, Nida Shaffitri Hafidz, Linda Sari, Nur Melinda, Windy Pratiwi Candra Santoso, Muhammad Ilham Fikri, Baiq Nur Alya, Muhammad Agus Ripa'i, Mira Fitri Cahyani, Sahrul Fadli, Giri Wahyu Wiriasto

¹Universitas Mataram, Indonesia

*Corresponding-Author : anangwa48@gmail.com

ABSTRAK. Desa Lendang Nangka Utara adalah desa yang terletak di Kecamatan Masbagik, yang memiliki luas wilayah 900 ha. Desa Lendang Nangka Utara ini memiliki potensi sumber daya alam yang terkenal yakni nanas. Permasalahan yang ditemukan pada desa ini adalah kurangnya pemanfaatan dari sumber daya alam yang ada. Nanas yang menjadi salah satu ikon dari desa lendang nangka utara seharusnya bisa diolah menjadi berbagai macam produk seperti keripik nanas, selai nanas, dodol nanas, pie nanas dan lain sebagainya. Namun sebagian besar masyarakat di Desa Lendang Nangka Utara yang memiliki kebun nanas hanya melakukan penjualan nanas dalam bentuk buah dan tidak melakukan proses produksi untuk menciptakan produk. Kegiatan Kuliah Kerja Nyata Pemberdayaan Masyarakat Desa ini bertujuan untuk memanfaatkan sumber daya yang ada pada Desa Lendang Nangka Utara menjadi produk olahan yang kreatif dan inovatif. Produk yang menjadi sampel dalam memanfaatkan sumber daya yakni nanas adalah pembuatan produk Pie Nanas. Dalam proses program ini dilakukan sosialisasi dan pelatihan pembuatan pie nanas. Sosialisasi ini bertujuan untuk menumbuhkan jiwa wirausaha dan membantu perkembangan UMKM pada masyarakat di Desa Lendang Nangka Utara. Selain itu, Pelatihan Pie nanas bertujuan untuk memberikan gambaran pada masyarakat bahwa nanas dapat diolah menjadi sebuah produk yang memiliki harga jual yang tinggi di dibandingkan dengan langsung menjual dalam bentuk buah.

Kata Kunci: Desa preneur, Lendang Nangka Utara, Pie Nanas

ABSTRACT. *Lendang Nangka Utara Village is located in the Masbagik Subdistrict, covering an area of 900 hectares. This village is renowned for its abundant natural resources, particularly pineapples. However, an issue observed in this village is the underutilization of these available natural resources. Pineapples, which are an iconic produce of Lendang Nangka Utara Village, should be processed into various products such as pineapple chips, pineapple jam, pineapple candy, pineapple pies, and more. Nonetheless, a majority of the residents in Lendang Nangka Utara Village who have pineapple farms merely sell the fruit without engaging in the production process to create value-added products. The Community Empowerment Real Work Lecture (Kuliah Kerja Nyata) aims to harness the existing resources in Lendang Nangka Utara Village to develop creative and innovative processed products. The chosen sample product for utilizing the available pineapple resources is pineapple pie. The program involves both socialization and training sessions for pineapple pie making. The socialization efforts aim to instill an entrepreneurial spirit within the community of Lendang Nangka Utara Village. Additionally, the pineapple pie training is designed to provide insights to the local community on how pineapples can be transformed into a product with higher market value compared to selling them solely as fresh fruits.*

Keywords: preneur village, Lendang Nangka Utara, Pineapple pie

PENDAHULUAN

Setiap wilayah di Indonesia mempunyai berbagai macam potensi sumber daya alam yang unik, dimana seharusnya dapat dimanfaatkan oleh para penduduk untuk mendukung kelangsungan hidup. Potensi yang ada dapat digunakan untuk meningkatkan kesejahteraan ekonomi masyarakat setempat melalui pengembangan ekonomi kreatif. (Nurhayati, 2019). Salah satu desa yang memiliki potensi alam yang unik adalah Desa Lendang Nangka Utara.

Desa Lendang Nangka Utara merupakan salah satu desa yang berlokasi di Kecamatan Masbagik yang memiliki luas wilayah sebesar 900 Ha. Luas wilayah tersebut terdiri dari tanah sawah 290 Ha, tanah pekarangan 30,50 Ha, tanah Kebun, 331 Ha, Tanah Kuburan 5 Ha dan Tanah lain-lain 243,50 Ha. Desa Lendang Nangka Utara secara administratif pemerintahan terbagi dalam 15 wilayah. Desa ini merupakan desa yang mempunyai potensi hasil alam di bidang pertanian ditandai dengan luasnya pekarangan mulai dari sawah dan kebun. Sehingga sumber pencaharian utama dari Masyarakat di Desa Lendang Nangka Utara adalah sebagian besar menjadi petani. Selain dengan keindahan alam yang terbentang luas Desa Lendang Nangka Utara juga dikenal dengan ikon utama yakni Buah Nanas.

Nanas merupakan salah satu bentuk bahan pangan yang memiliki nutrisi yang tinggi. Buah nanas mempunyai banyak khasiat untuk kesehatan tubuh mulai dari penguatan sistem kekebalan tubuh, melancarkan proses pencernaan, menjaga kesehatan jantung serta pencegah potensi kanker. Selain itu menurut penelitian Buah nanas menyimpan berbagai macam mineral esensial yang baik untuk kesehatan. Selain kaya akan vitamin C, nanas juga mengandung vitamin B1 dan B6 yang terbukti berperan dalam mengolah karbohidrat dengan efektif dan efisien, meningkatkan metabolisme tubuh serta bisa diaplikasikan sebagai bagian dari formulasi pelembab tubuh. (Nutrisi et al., 2023)

Nanas meruoakan kategori buah-buahan yang memiliki kandungan Asam Askorbat (Alya Hasan et al., 2022). Nanas menjadi salah satu buah favorit dikalangan masyarakat karena memiliki aroma dan rasa yang khas. Nanas yang telah di panen apabila dibiarkan tanpa tindakan, cenderung akan mengalami perubahan fisik, kimia dan mikrobiologis. Biasanya nanas yang telah dipetik dalam keadaan segar akan bertahan hanya selama satu minggu pada suhu ruangan (Alya Hasan et al., 2022). Oleh karenanya diperlukan upaya lanjutan berupa proses pengolahan. Tujuan proses pengolahan ini adalah untuk memperpanjang masa simpan, mempermudah penyimpanan dan distribusi serta meningkatkan gizi dan nilai ekonomis. (Nurhayati et al., 2021) selain itu mengkonsumsi nanas secara rutin dapat menyebabkan semua sel dan sitoplasma dalam tubuh terlindungi dari efek merugikan radikal bebas. (Fithry et al., 2021)

Buah nanas (*Ananas comosus* (L.) Merr) merupakan salah satu produk pertanian terkemuka di sektor hortikultura dengan nilai ekonomi yang signifikan. Pengembangan komoditas ini menjadi fokus utama pemerintah dalam upaya memajukan ekonomi di wilayah pedesaan. Meskipun tidak berasal dari Indonesia, potensi untuk mengembangkan tanaman nanas di daerah pedesaan dengan tingkat produksi yang tinggi tetap bisa diwujudkan (Winahyu et al., 2022). Buah nanas ini tumbuh dengan baik di daerah tropis. Nanas biasanya dikonsumsi langsung atau diolah menjadi berbagai macam olahan makanan dan minuman seperti jus nanas, selai nanas atau digunakan dalam berbagai hidangan masakan untuk memberikan rasa segar dan asam yang unik. Berdasarkan data dari Badan Pusat Statistik tahun 2022 produksi nanas di Indonesia meningkat sebesar 10,98% atau 3,2 juta ton di bandingkan tahun 2021 sebesar 2.89 juta ton. Ditemukan pula data Provinsi NTB dalam memproduksi Tanaman Buah-buahan berupa nanas pada tahun 2022 sebesar 135 ribu ton.

Nanas yang menjadi hasil panen terbanyak di Desa Lendang Nangka Utara memiliki kualitas yang sangat baik mulai dari ukuran nanas yang besar sampai rasanya yang manis menjadikan nanas ini unggul dibandingkan nanas lainnya. Terkadang nanas yang dipanen terjadi penumpukan

yang menyebabkan harga jualnya merosot secara drastis. Hal ini sangat mengganggu bagi para petani nanas yang mengandalkan pertanian sebagai mata pencaharian utama mereka. Penurunan yang signifikan ini membuat para petani enggan untuk melanjutkan usaha pertanian nanas (Intan, 2014). Dari hasil panen yang melimpah, potensi ini seharusnya dimanfaatkan dengan baik oleh masyarakat yakni dapat diolah menjadi produk yang bernilai tinggi. Namun potensi ini tidak dimanfaatkan dengan baik oleh Masyarakat karena kurangnya daya produksi para petani karena berberapa kendala. Salah satu kendalanya adalah kurangnya keterampilan masyarakat untuk melakukan pengolahan selain itu kurangnya prasarana yang ada untuk mendukung adanya proses produksi. Berdasarkan penjelasan dari salah satu anggota Pemberdayaan Kesejahteraan Keluarga (PKK), yaitu ibu Nuraini, ia menyatakan bahwa sebagian besar petani di Desa Lendang Nangka Utara adalah petani nanas. Meskipun demikian, potensi alam berupa tanaman nanas ini belum dimaksimalkan sepenuhnya oleh masyarakat, terutama karena tingkat keterampilan yang masih rendah. Hal ini terlihat dari fakta bahwa masih banyak masyarakat yang menjual nanas utuh, baik di tepi jalan sepanjang Desa Lendang Nangka Utara maupun di pasar di kabupaten/kota, atau kepada para perantara yang ada (Pengabdian Magister Pendidikan IPA et al., 2021).

Berdasarkan potensi yang ada di Desa Lendang Nangka Utara tujuan dari KKN-PMD Unram 2023 adalah untuk membuat suatu inovasi baru dalam pengolahan buah nanas. Kegiatan ini diharapkan dapat memberikan motivasi kepada masyarakat khususnya remaja agar buah nanas yang ada dapat di produksi menjadi produk yang memiliki nilai jual tinggi dibandingkan dengan penjualan nanas secara langsung tanpa adanya proses produksi.

ANALISIS PERMASALAHAN

Pertanian merupakan salah satu mata pencaharian masyarakat di Desa Lendang Nangka Utara. Salah satu hasil pertanian yang menjadi ciri khasnya adalah Nanas. Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan, buah nanas yang dipanen biasanya langsung dijual. Hasil panen nanas yang melimpah tidak dimanfaatkan dengan cara membuat suatu produk baru. Sehingga Nanas yang di panen memiliki harga jual yang rendah. Apabila Buah nanas yang dihasilkan diproduksi menjadi suatu produk yang memiliki nilai jual yang tinggi maka akan memberikan dampak positif bagi perekonomian masyarakat di Desa Lendang Nangka Utara. Oleh karena itu, dibutuhkan sebuah inovasi baru untuk membuat suatu produk olahan nanas yang proses pembuatannya lebih mudah dan terjangkau untuk dibuat oleh masyarakat.

SOLUSI YANG DITAWARKAN

Nanas yang menjadi ikon di Desa Lendang Nangka Utara dapat dimanfaatkan menjadi berbagai macam olahan seperti seperti keripik nanas, selai nanas, dodol nanas, pie nanas dan lain sebagainya. Pada kegiatan ini salah satu olahan yang kami buat sebagai salah satu contoh produk olahan nanas yaitu Pie Nanas.

Pie nanas merupakan jenis makanan pangangan atau pastry yang berisi campuran nanas dicampuri gula dan bahan lainnya sebagai isian. Makanan ini memiliki cita rasa asam dan manis yang menjadi ciri khasnya serta tekstur yang renyah dari kulit pastry dibagian luarnya. Biasanya pie nanas sering disajikan sebagai hidangan penutup atau camilan.

Pemanfaatan nanas menjadi pie nanas diharapkan dapat menaikkan nilai jual dari nanas. Kegiatan pengolahan nanas menjadi pie nanas dimulai dengan mencari tahu olahan produk yang sudah ada di desa Lendang Nangka Utara. Setelah melakukan survey terhadap olahan nanas yang sudah ada, kemudian dilakukan inovasi agar nanas menjadi olahan yang memiliki nilai jual yang tinggi. Adapun alur kegiatan dari pembuatan pie nans sebagai berikut:

Tahap 1



Survei terhadap olahan nanas yang sudah ada di Desa Lending Nangka Utara dengan mewawancarai para kepala wilayah masing-masing dusun. Dengan kegiatan ini, kami mendapatkan informasi terkait dengan olahan nanas yang sudah ada sehingga kami dapat berinovasi terhadap produk baru dari bahan nanas.



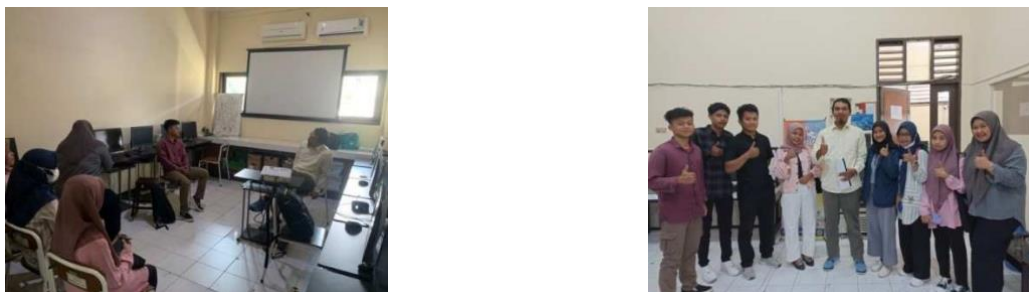
Gambar 1. Survei Lahan nanas didusun Gonjong Utara, Desa Lending nangkak utara

Tahap 2

Berdasarkan informasi yang didapatkan, nanas yang dihasilkan oleh para petani lebih banyak dijual langsung ke pengepul di bandingkan di produksi menjadi suatu produk yang memiliki harga jual tinggi. Nanas yang menjadi ikon Desa Lending Nangka Utara ini dapat di produksi menjadi berbagai macam produk.

Tahap 3

Setelah melakukan survei dan wawancara, kami melakukan diskusi dengan Dosen Pembimbing Lapangan (DPL) terkait kondisi dan solusi yang sesuai untuk mengolah nanas menjadi suatu produk.



Gambar 2. Diskusi dengan Dosen Pembimbing Lapangan

Tahap 4

Dari hasil diskusi yang dilakukan bersama DPL ditemukan solusi untuk mengatasi permasalahan yang ada yakni pembuatan olahan nanas berupa pie nanas.



Gambar 3. Hasil olahan buah nanas

METODE

Kegiatan Pelatihan ini dilakukan selama satu hari yakni pada tanggal 14 Juli 2023, di Aula Kantor Desa Lendang Nangka Utara, Kecamatan Masbagik, Kabupaten Lombok Timur. Alat dan bahan yang dibutuhkan dalam pembuatan pie nanas antara lain:

Metode yang digunakan dalam pelaksanaan kegiatan ini adalah metode Participatory Rural Appraisal (PRA) merupakan metode yang dimana melibatkan masyarakat dalam mengimplementasikan suatu program kerja atau kegiatan. (Fauzan et al., 2023).

Jenis Kegiatan yang dilakukan adalah:

1. Workshop Kewirausahaan

Kegiatan ini dilakukan sebagai pengenalan terhadap potensi yang dapat dimanfaatkan oleh masyarakat agar dapat melihat berbagai macam peluang bisnis yang ada di sekitar lingkungan tempat tinggal. Workshop kewirausahaan ini dihadiri oleh Ibu-Ibu PKK, Remaja usia 13-17 tahun dan perwakilan masing-masing dusun Desa Lendang Nangka Utara.

2. Pelatihan Pie nanas

Kegiatan ini dilakukan untuk meningkatkan keterampilan masyarakat dalam melakukan pengolahan hasil sumber daya alam yang ada. Kegiatan ini dilakukan dengan mempersiapkan resep yang akan dibagikan kepada para peserta. Para peserta yang hadir dalam pelatihan ini di dampingi langsung oleh Tim KKN Unram dalam proses pembuatan selai itu penayangan video pembuatan pie nanas di tayang kan sebagai gambaran awal dalam pembuatan pie nanas.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan hasil survey yang dilakukan Tim KKN Unram selama kegiatan Kuliah kerja Nyata, di Desa Lendang Nangka Utara ditemukan informasi bahwa sebagian masyarakat mata pencahariannya adalah petani dikarenakan luasnya lahan pertanian dan perkebunan. Selain pertanian masyarakat juga bekerja sebagai buruh, tukang, pedagang, dan lain sebagainya.

Luas lahan di Desa lendang Nangka Utara banyak di temukan mulai dari lahan padi, jagung, nanas dan lain-lain. Namun yang paling mendominasi adalah Lahan Nanas. Nanas yang menjadi ikon utama dari desa ini biasanya dipanen setiap setahun sekali. Hasil panen nanas yang melimpah biasanya langsung di jual kepada para pengepul atau di jual di pinggir jalan desa dengan harga yang terbilang cukup murah dibandingkan dengan proses penanamannya. Para petani nanas biasanya enggan melakukan penanaman dikarenakan harga nanas yang tidak stabil. Sehingga para petani dan masyarakat seharusnya memaksimalkan hasil panen ini dengan cara mengolah buah nanas menjadi suatu produk makanan yang bernilai jual tinggi.

Selain itu ditemukan pula informasi bahwa masyarakat di Desa Lendang Nangka Utara sebelumnya telah memproduksi olahan nanas berupa kripik nanas dan selai nanas akan tetapi tidak berkelanjutan dikarenakan permasalahan modal untuk menjalankan usaha dan daya produksi masyarakat yang terbilang cukup rendah. Dan juga kurangnya keterampilan masyarakat menyebabkan hal tersebut tidak berkelanjutan. Sehingga untuk mengatasi tidak maksimalnya pengolahan buah nanas tersebut Tim KKN PMD Universitas Mataram 2023 memberikan solusi lain untuk mengatasi permasalahan tersebut yakni dengan berupa inovasi baru terkait dengan pengolahan nanas yakni berupa Pie nanas. Pie nanas ini dijadikan solusi dikarenakan proses pembuatan yang mudah dan modal yang dikeluarkan juga cukup lebih murah namun memiliki harga jual yang terbilang mahal

Tim KKN PMD Universitas Mataram 2023 dalam merealisasikan pembuatan pie nanas ini membagi kegiatan menjadi beberapa tahapan yakni Workshop Kewirausahaan dan Pelatihan pembuatan Pie Nanas. Adapun tahapannya sebagai berikut:

a) Sosialisasi/ Workshop Kewirausahaan

Kegiatan ini dilaksanakan di Aula Kantor desa Lendang Nangka Utara. Sasaran Utamanya adalah para remaja-remaja dan pelaku UMKM yang merupakan perwakilan dari 15 dusun yang berada di wilayah Desa Lendang Nangka Utara. Kegiatan Workshop Kewirausahaan bertujuan untuk menumbuhkan jiwa wirausahawan dalam diri masyarakat dan membantu perkembangan UMKM. Kegiatan ini target sasaran kami seluruh pelaku UMKM yang sudah berjalan maupun yang memiliki keinginan untuk berwirausaha khususnya para remaja. Karena dari kondisi yang ada, banyak remaja yang memutuskan untuk melakukan pernikahan dini dan pergi merantau ke negeri seberang. Oleh Karena itu Workshop ini diadakan sebagai pencegah agar hal tersebut tidak terjadi atau sedikit mengurangi.

Dalam Workshop kewirausahaan ini di hadirkan pemateri profesional untuk menjelaskan dan menjabarkan kepada para remaja dan masyarakat agar memiliki keinginan untuk berwirausaha, menginspirasi dan memotivasi masyarakat desa untuk melihat peluang dan potensi yang ada di lingkungan sekitar, selain itu untuk memberdayakan ekonomi desa dengan cara mengajarkan masyarakat cara mendapatkan pendapatan melalui usaha individu sehingga dapat mengurangi tingkat pengangguran dan workshop ini juga dapat membantu masyarakat dalam mengembangkan usaha yang sudah berjalan.

Selain itu dalam workshop ini pemateri juga banyak memberikan saran dan masukan terkait dengan pengolahan nanas, mulai dari daun nanas sampai dengan buah nanas. Daun nanas bisa dimanfaatkan seratnya untuk dijadikan bahan untuk pembuatan baju, tas dan lain sebagainya. Namun memerlukan waktu dan modal yang cukup besar. Selain itu juga buah nanas dapat diolah menjadi berbagai macam jenis makanan seperti selai, kripik, dodol dan lain sebagainya.



Gambar 4. Workshop kewirausahaan di Aula Kantor Desa Lendang Nangka Utara

b) Pelatihan Pembuatan Pie Nanas

Dalam pelatihan pie nanas yang dipandu langsung oleh Tim KKN PMD Unram 2023 mulai dari pembuatan selai, kulit pie sampai dengan proses pie nanas siap dikonsumsi. Kegiatan ini dilaksanakan di Aula Kantor Desa Lendang Nangka Utara. Pelatihan ini dilakukan setelah kegiatan workshop kewirausahaan dilaksanakan.

Pie nanas ini merupakan inovasi baru dari olahan nanas yang ada di Desa Lendang Nangka Utara. Kegiatan pelatihan disasarkan pada para remaja yang diharapkan dapat membuka pemikiran baru agar olahan nanas dapat berkembang sehingga olahan nanas tidak hanya berpaku pada produk yang sudah ada. Tim KKN PMD Unram menjelaskan tahapan dalam pembuatan pie nanas

yaitu 1) Menyiapkan alat dan bahan baku pembuatan Pie nanas; 2) Meyiapkan alat dan bahan baku untuk pembuatan pie nanas.

Alat dan Bahan:

Wajan	Kompur
Sutil kayu	Gas LPG
Cetakan Pie	Parut
Baskom	Sendok
Spatula	Selai nanas

Bahan	Jumlah
Buah nanas	15 Buah
Gula pasir	600 Gram
Garam	½ sdt
Vanili	½ sdt

Bahan Pembuatan Kulit kue Pie

Bahan	Jumlah
Margarin	200 Gram
Gula Halus	65 Gram
Kuning telur	1 butir
Susu Bubuk	30 gram
Tepung Terigu	300 gram

Tahapan pertama yaitu pembuatan selai nanas sebagai berikut:

- 1) Kupas buah nanas kemudian cuci hingga bersih (Gambar 5)
- 2) Potong nanas menjadi 4 bagian (Gambar 6)
- 3) Kemudian parut sampai halus nanas yang dipotong tadi (Gambar 7)
- 4) Siapkan alat untuk membuat selai seperti wajan, Kompur, gas LPG, Sutil kayu.
- 5) Kemudian panaskan wajan
- 6) Masukkan parutan nanas kedalam wajan dengan api sedang (gambar 8)
- 7) Tambahkan 600 gram gula pasir, ½ Sdt garam dan ½ sdt vanili (Gambar 9)
- 8) Setelah itu aduk rata hingga tercampur sempurna (Gambar 10)
- 9) Aduk hingga selai nanas yang ada di dalam wajan tadi mengental agar tidak lengket di wajan
- 10) Setelah tekstur selai nanas mengental dan matang matikan kompor dan dinginkan (gambar 11)

Setelah buah nanas menjadi selai maka selai nanas sudah siap digunakan sebagai isian dari pie nanas. Selai nanas ini dapat bertahan hingga 1-2 bulan jika di diamkan di suhu ruangan. Namun jika di diamkan di lemari pendingin bisa bertahan sampai 6 bulan. Tergantung pada proses pembuatan dan juga kebersihan pengolahan, kemasan dan kondisi tempat penyimpanan. Selai nanas ini bisa juga di jual secara langsung dengan dikemas menggunakan botol selai. Kemasan yang digunakan haruslah kedap udara agar bakteri dan jamur tidak dapat masuk dan juga dapat bertahan lama.



Gambar 5. Proses Pengupasan Kulit Nanas



Gambar 6. Pemotongan buah nanas



Gambar 7. Pemasukan Buah nanas



Gambar 8. Memasukan Hasil parutan nanas kedalam Wajan dan menggunakan api sedang



Gambar 9. Memasukan gula, garam, dan vanili



Gambar 10. Proses pengadukan



Gambar 11. Selai nanas sudah siap

Tahapan kedua yaitu pembuatan pie nanas sebagai berikut

- 1) Siapkan semua alat dan bahan untuk pembuatan pie
- 2) Panaskan margarin terlebih dahulu.
- 3) Kemudian campurkan semua bahan kulit pie berupa tepung terigu, susu bubuk, gula halus, margarin dan kuning telur. (Gambar 12)
- 4) Uleni semua bahan sampai Kalis dan tidak ada yang menempel di wadah. (Gambar 13)
- 5) Oleskan semua cetakan dengan margarin.
- 6) Kemudian letakkan adonan yang sudah di takar/timbang ke dalam cetakan. (Gambar 14)
- 7) Rapiakan adonan hingga permukaan cetakan tertutup rapi.
- 8) Kemudian tusuk alas kulit pie dengan garpu agar tidak mengembang saat di oven
- 9) Kemudian isi setiap cetakan kulit pie dengan selai nanas yang sudah di takar sesuai keinginan.(Gambar 15)
- 10) Panaskan oven dalam suhu 140° selama 10-15 menit
- 11) Setelah oven panas, masukkan cetakan pie nanas oven selama 30-35 menit sampai matang atau permukaan kering (sesuai oven masing-masing).(Gambar 16)

12) Keluarkan dari cetakan, dinginkan hingga pie nanas siap disajikan. (Gambar 17)



Gambar 12a-d. Memasukan semua bahan menjadi satu



Gambar 12a-d. Memasukan semua bahan menjadi satu



Gambar 12a-d. Memasukan semua bahan menjadi satu



Gambar 12a-d. Memasukan semua bahan menjadi satu



Gambar 13a-b. Proses pencampuran adonan kulit pie



Gambar 13a-b. Proses pencampuran adonan kulit pie



Gambar 14a-b. Adonan yang sudah kalis di masukan ke cetakan



Gambar 14a-b. Adonan yang sudah kalis di masukan ke cetakan



Gambar 15. Memasukan selai nanas sebagai isian pie



Gambar 16. Memasukan pei nanas ke dalam oven



Gambar 17a-b. Pie nanas siap disajikan dan dikemas



Gambar 17a-b. Pie nanas siap disajikan dan dikemas

KESIMPULAN

Kegiatan Pemberdayaan Masyarakat Desa melalui KKN memberikan banyak pengalaman dan pengetahuan kepada remaja dan masyarakat di Desa Lendang Nangka Utara dalam memberdayakan potensi sumber daya alam yang dapat diolah menjadi suatu produk yang bernilai jual tinggi. Hal ini memberikan dampak positif demi untuk meningkatkan kesejahteraan ekonomi. Kegiatan Pelatihan Pie nanas ini diharapkan dapat memberikan keterampilan pada masyarakat khususnya remaja dalam mengelola potensi lokal yakni buah nanas menjadi pie nanas atau olahan

lainnya. Selain itu, kegiatan ini diharapkan dapat memberikan motivasi dan inovasi bagi masyarakat agar dapat memanfaatkan sebaik mungkin dari sumber daya lokal yang ada di sekitarnya.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terimakasih kepada Universitas Mataram dan kepada kepala desa Lendang Nangka Utara beserta perangkat desa Desa Lendang Nangka Utara yang telah menyediakan tempat berlangsungnya kegiatan Kuliah Kerja Nyata Pemberdayaan Masyarakat Desa (KKN-PMD) ini. Serta para masyarakat desa yang sudah bersedia menerima dan turut berpartisipasi dalam berlangsungnya proses kegiatan pelatihan pembuatan pie nanas sebagai inovasi produk olahan baru.

REFERENSI

- Alya Hasan, D., Hanny Ferry Fernanda, M., Studi Diploma Tiga Farmasi, P., Farmasi Surabaya, A., Ketintang Madya No, J., & Kode Pos, S. (2022). Perbedaan Kandungan Asam Askorbat Buah Nanas dan Keripik Nanas yang Beredar di Pasar Wonokusumo Menggunakan Metode Spektrofotometri Ultra Violet. *Borneo Journal of Pharmascientech*, 06(02), 80–85.
- Fauzan, S., Sintya, B., Farah, A. N., Abdilla, M. Z., & Ulkhair, G. (2023). Pendampingan Masyarakat dalam Mengembangkan Edu Agrowisata Jeruk-Jeruk Menggunakan Metode PRA (Participatory Rural Appraisal). *Jurnal Abdimas Pariwisata*, 4(1), 7–14.
- Fithry, D. A., Vitriana, N., & M Nurdin. (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. <https://doi.org/10.37859/jpumri.v5i2.2941>
- Intan, B. (2014). *Tua Tunu adalah salah satu kelurahan yang berada di kecamatan Gerunggang Pangkal Pinang. Saat ini*. 18–22.
- Nurhayati, Ihromi, S., & Sari, D. A. (2021). Pelatihan Pengolahan Sirup, Selai dan Abon Berbasis Nanas. *Jurnal Agro Dedikasi Masyarakat (JADM)*, 2(1), 1–7.
- Nurhayati, N. (2019). Pemberdayaan Masyarakat Berbasis Potensi Lokal. *Abdi Wiralodra : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(2), 95–111. <https://doi.org/10.31943/abdi.v1i2.8>
- Nutrisi, P. K., Nanas, B., Kotamobagu, K., Utara, S., Komprehensif, K., Kesehatan, P., Jumu, L., & Volume, J. (2023). , *Nouvy Helda Warouw*. 10(2), 107–116.
- Pengabdian Magister Pendidikan IPA, J., Kreatif Pengolahan Buah Nanas Menjadi Varian Keripik untuk Meningkatkan Perekonomian Masyarakat di Desa Lendang Nangka Utara Nurlatifa, I., Qusyairi, A., Usniati, B., Aulia, D., Aulia Safitri, E., Ismaya, E., Fauziah, I., Madiana, I., Furqan, I., Fajri, L., Muhammad Maqbul Alghifari, L., Zainul Majdi, M., Gita Suciayati, N., Azwari, R., & Alqadri, B. (2021). Industri Kreatif Pengolahan Buah Nanas Menjadi Varian Keripik untuk Meningkatkan Perekonomian Masyarakat di Desa Lendang Nangka Utara. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, 4(4). <https://doi.org/10.29303/jpmipi.v3i2.1210>
- Winahyu, N., Agustin, F., & Angesti, S. D. (2022). Pelatihan Manajemen Keuangan pada UMKM Produk Olahan Nanas di Desa Babadan Kecamatan Ngancar Kabupaten Kediri. *Agrokreatif: Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 8(3), 368–375. <https://doi.org/10.29244/agrokreatif.8.3.368-375>
- Badan Pusat Statistik. (2022). *Produksi Tanaman Buah-buahan 2022* [Laporan Statistik]. Badan Pusat Statistik. <https://www.bps.go.id/indicator/55/62/1/produksi-tanaman-buah-buahan.html>