

## SINERGISME PEMANFAATAN SUMBERDAYA LOKAL DAN PEMBERDAYAAN KELOMPOK IBU-IBU DI DESA LAMUNTI PERMAI A1 KAWASAN EKS PLG KALIMANTAN TENGAH

GUSTI IRYA ICHRIANI, WIJANTRI KUSUMADATI, MOCH. ANWAR

*Jurusan Budidaya Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Palangka Raya  
Palangka Raya, Kalimantan Tengah  
irya.ichriani@gmail.com*

### ABSTRACT

This Community Service was conducted in conjunction to the IbM programme DP2M DIKTI 2013 with the women groups of Lamunti Permai Kawasan Ex PLG, sub distric Mentangai, District Kapuas, Palangka Raya Central Kalimantan. The purposes of IbM programme (1) assist local communities in order to empower the surrounding natural resources, namely pineapple and (2) provide the skills of women to cultivate pineapple into processed food products which can become be a business opportunity for them. In late the IbM program, the group of women partners are skilled making, packing and labeling of processed pineapple products. Processed pineapple products are made in the form of crackers and wetcandied pineapples. The products were introduced to the outside Lamunti Permai. The problems encountered were the standard product could not be done in the distant location for marketing which led to increase the production costs, and moreover the production license that does not exist so that consumer confidence in processed food products is still low.

*Keywords: pineapple crackers, pineapple candied*

### PENDAHULUAN

Desa Lamunti Permai A1 merupakan salah satu lokasi transmigrasi UPT Lamunti yang termasuk dalam wilayah Proyek Lahan Gambut (PLG) 1 juta hektar. Sebagai transmigran, penduduk di desa memiliki mata pencaharian utama sebagai petani. Lahan pekarangan dan lahan usaha umumnya ditanami tanaman pangan (padi, singkong) dan hortikultura (sayur-mayur, buah nanas). Perkembangan yang ada sekarang usaha perkebunan mulai merambah wilayah ini. Sebagian kecil petani ikut sebagai petani plasma kelapa sawit, selain itu juga menanam tanaman karet.

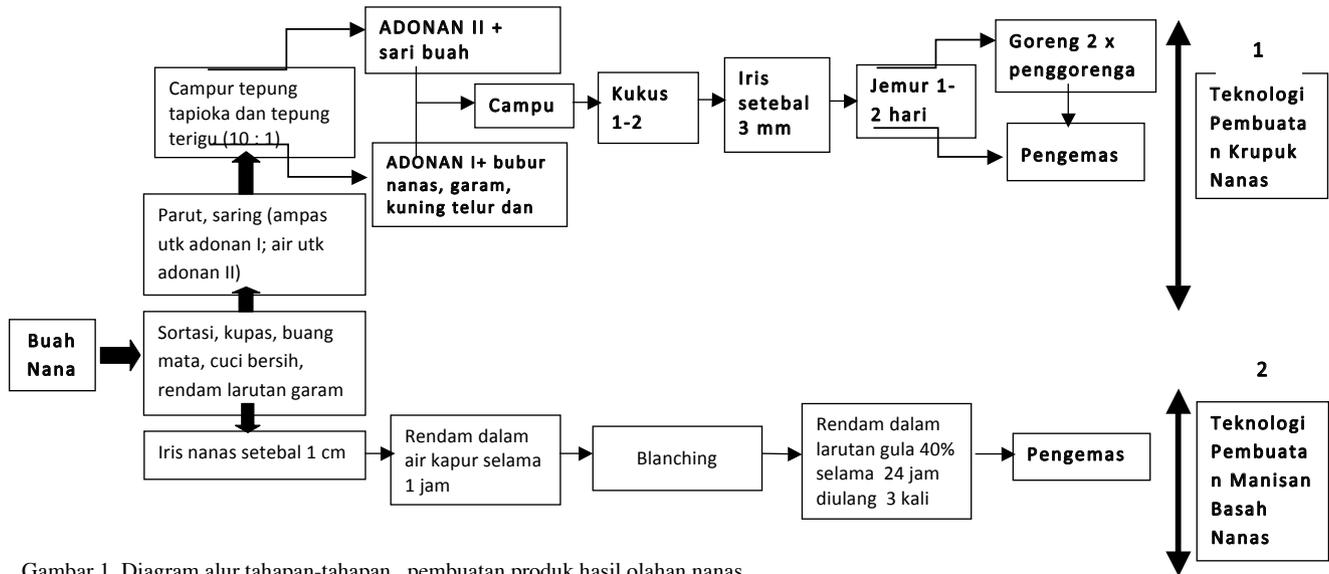
Jarak desa dengan lokasi pemasaran produk yang cukup jauh dan kondisi jalan yang kurang baik merupakan kendala masyarakat setempat untuk memasarkan langsung hasil pertaniannya ke kota terdekat. Mereka lebih memilih menjual hasil pertanian ke pengepul (pedagang tengkulak yang membeli hasil pertanian). Produk pertanian yang tidak diolah bersifat tidak tahan lama dan cepat rusak menyebabkan para petani menjual ke pengepul supaya hasil panen pertaniannya cepat habis terjual. Hal ini menyebabkan harga jual produk pertanian lebih ditentukan oleh pengepul.

Sumberdaya lokal berupa tanaman buah nanas dapat tumbuh dan berproduksi dengan baik di desa ini, karena kondisi tanah yang mendukung untuk pertumbuhannya. Varietas nanas yang ditanam adalah nanas madu yang terkenal manis rasa buahnya. Tanaman ini umumnya ditanam di lahan pekarangan, lahan usaha atau di sela-sela tanaman karet usia muda.

Oleh karena itu selain berpotensi sebagai penghasil produksi tanaman pangan, Desa Lamunti Permai A1 memiliki potensi besar sebagai penghasil produk hortikultura terutama buah nanas, karena buah nanas dapat ditanam dan dipanen sepanjang tahun. Harga jual buah nanas di lokasi mitra sangat rendah yaitu berkisar Rp.2000, per buah. Harga ini turun saat panen raya yaitu sekitar Rp. 750 - Rp. 1.000. Kalau dibandingkan harga jual buah nanas di Kota Palangka Raya mencapai Rp. 7.000 - Rp. 8.000 per buah.

Sumberdaya manusia di Desa Lamunti Permai A1 sangat bagus kualitasnya terutama dari segi kemauan untuk berusaha. Hal ini terbukti para transmigran mampu mengubah wilayah Desa Lamunti Permai A1 yang dulu berupa wilayah lahan gambut tidak produktif menjadi wilayah yang produktif dengan menghasilkan produk pertanian. Namun produk pertanian terutama produk pertanian hortikultura yang dijual transmigran umumnya masih berupa bahan mentah, karena masih kurang dan terbatasnya pengetahuan tentang teknologi pengolahan hasil pertanian terutama teknologi pengolahan hasil buah nanas.

Menyikapi hal tersebut, maka perlu diupayakan pengenalan teknologi pengolahan buah nanas, antara lain dengan menjadikan kerupuk nanas dan manisan nanas basah. Produk kerupuk nanas dan manisan nanas basah ini sudah dikenal dan cukup digemari semua lapisan masyarakat karena dikonsumsi sebagai camilan dan rasanya yang segar. Pengolahannya dapat dilakukan dalam skala industri rumah tangga, karena prosesnya sederhana dan tidak memerlukan biaya besar sehingga dapat dilakukan sendiri oleh ibu-ibu ke-



Gambar 1. Diagram alur tahapan-tahapan pembuatan produk hasil olahan nanas

lompok tani ataupun kelompok organisasi masyarakat yang ada. Penganekaragaman produksi olahan buah nanas diharapkan dapat meningkatkan daya simpan dan nilai ekonomi buah, menciptakan peluang berusaha dan bekerja serta mendukung penganekaragaman (diversifikasi) pangan bergizi masyarakat. Upaya ini juga diharapkan menjadi solusi mengatasi berlimpahnya produksi buah nanas. Selain itu dapat menjadi cikal bakal kegiatan wirausaha bagi masyarakat setempat sehingga dapat menambah pendapatan keluarga.

Tujuan yang ingin dicapai pada kegiatan ini adalah (1) mengenalkan teknologi pengolahan hasil buah nanas menjadi produk olahan berupa kerupuk dan manisan nanas; dan (2) mengenalkan cara pengemasan dan pelabelan produk olahan nanas yang benar dan menarik.

Dari kegiatan ini diharapkan kelompok ibu-ibu yang mengikuti kegiatan dapat mengaplikasikan dan terampil membuat produk hasil olahan nanas, sehingga mampu menyediakan produk olahan ini untuk dipasarkan baik setempat maupun luar daerah. Selain itu produk olahan nanas berupa kerupuk nanas dan manisan nanas basah ini diharapkan dapat menjadi salah satu produk hasil olahan yang khas dari Kabupaten Kapuas dan Kalimantan Tengah.

## METODE PEMECAHAN MASALAH

Kegiatan ini merupakan kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilaksanakan di Desa Lamunti Permai A1 Kecamatan Mentangai Kabupaten Kapuas Kalimantan Tengah dan daerah ini merupakan kawasan Eks PLG. Kegiatan dilaksanakan berupa penyuluhan, pelatihan dan pendampingan yang melibatkan kelompok ibu-ibu yang berasal dari

beberapa blok yang ada di desa ini. Kegiatan dilakukan selama 8 (delapan) bulan yaitu bulan April-November 2013.

Kegiatan yang dilaksanakan ada beberapa tahapan (Gambar 4.) berupa:

### A. Tahap Persiapan

Persiapan yang dilakukan adalah (1) penyiapan bahan baku meliputi sortasi dan pengupasan buah nanas dan (2) penyiapan alat-alat yang digunakan meliputi perendaman, pencucian dan sterilisasi alat-alat yang akan digunakan dalam proses produksi.

### B. Tahap Pengolahan

Cara pengolahan buah nanas menjadi produk olahan nanas berupa kerupuk nanas dan manisan nanas dapat dilihat pada Gambar 1.

### C. Tahap Pengemasan dan Pelabelan

Untuk persiapan pemasaran produk maka selanjutnya produk kerupuk dan manisan nanas yang selesai diproduksi dikemas dengan menggunakan plastik polipropilen (plastik pp) 0,8 mm dan disellang. Produk olahan yang telah dikemas diberikan label produk untuk memberikan informasi tentang produk dan menarik daya beli konsumen.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan ini dilaksanakan melalui 2 tahapan. Tahap 1 yaitu penyuluhan berupa penyampaian materi cara pembuatan kerupuk nanas dan manisan nanas. Saat sebelum penyampaian materi, dilakukan survei (kuisisioner) terhadap kelompok mitra tentang pengetahuan produk olahan pangan dan olahan nanas. Hasil survei (Tabel 1.) hampir 90% anggota kelompok yang mengikuti kegiatan ini memiliki kebun nanas ditanam di lahan pekarangan rumah. Hasil panen



Gambar 2. Suasana penyuluhan dan pelatihan,



Gambar 3. Rak jemur kerupuk

buah nanas sekitar 50% dijual langsung ke pengepul dan 80% ibu-ibu menjawab tidak pernah membuat produk olahan dari buah nanas karena tidak memiliki pengetahuan tentang cara membuatnya sehingga sangat berminat (75%) mengetahui cara pengolahan produk olahan nanas. Tetapi kelompok ibu-ibu yang mengikuti kegiatan ini sudah memiliki keterampilan mengolah produk dari singkong sehingga sangat berminat terhadap pembuatan produk olahan dari nanas.

Sebenarnya beberapa ibu mitra sudah pernah melakukan dan membuat produk olahan nanas dan singkong. Produk olahan nanas yang pernah dibuat ibu-ibu mitra adalah selai nanas, namun hanya untuk konsumsi di rumah tidak untuk dijual. Untuk produk olahan singkong yang dibuat kelompok ibu-ibu ini dijual dan sudah dilakukan pengemasan dan pelabelan sederhana, sedangkan untuk produk selai nanas tidak dikemas karena hanya untuk konsumsi sendiri.

Tahap 2 dari sosialisasi adalah pelatihan dan praktek pembuatan dan pengemasan kerupuk nanas dan manisan basah/kering nanas (Gambar 2.). Semua anggota mitra terlibat aktif dalam semua tahapan pelatihan dan praktek. Tahapan-tahapan pembuatan kerupuk dan manisan nanas, pengemasan dan



Gambar 4. Manisan serta produk nanas hasil olahan

pelabelan dilakukan dengan baik dan mitra terlihat cukup terampil. Saat pelatihan juga dilakukan perakitan rumah plastik untuk rak penjemuran yang digunakan untuk menjemur kerupuk nanas dan manisan basah (untuk membuat manisan kering). Rak penjemuran dirancang *knockdown* supaya mudah dipindahkan dan rak dapat ditambah sesuai keperluan, serta rak ditutupi plastik supaya produk yang dijemur terhindar debu dan lalat sehingga lebih higienis.

Berdasarkan hasil pemantuan, pembinaan dan evaluasi selama 2 bulan, mitra telah mampu menghasilkan produk olahan nanas (kerupuk dan manisan nanas). Mitra juga telah membuat kelompok kerja dengan Kelompok Makmur Lestari (ketua Sri Lestari, anggota Karinah, Siram, Musmira, dan Sri Hartati) dan Kelompok Makmur Bersama (ketua: Yusefa, anggota: Elly, Sumarsih, Faridah, dan Rabiatur).

Produk olahan nanas produksi telah dipasarkan dengan cara orang per orang dan mengikuti pameran-pameran. Cara orang per orang dilakukan kepada mahasiswa dan dosen di Jurusan Budidaya Pertanian Faperta UNPAR. Pameran yang telah diikuti adalah pameran pada Pekan Ilmiah Fakultas Pertanian (19-21 Oktober 2013) dan seminar bekerjasama dengan GAPKI (rangkainan Dies Faperta UNPAR) pada 31 Oktober 2013 di Gedung Batang Garing, Palangka Raya, serta mengisi stand Badan Ketahanan Pangan Prov. Kalimantan Tengah pada pameran di Hari Pangan Sedunia (Padang, 30 Oktober – 2 November 2013),

minat pasar cukup baik terutama terhadap kerupuk goreng dan manisan kering nanas. Badan Ketahanan Pangan Provinsi Kalteng memberi kesempatan untuk memasarkan produk olahan ini di stand BKP Provinsi Kalteng di Bandara Tjilik Riwut Palangka Raya (akan ditindaklanjuti awal bulan November).

Hasil evaluasi kondisi mitra setelah dilakukan program IbM menunjukkan bahwa semua kelompok mitra tetap meneruskan memproduksi produk olahan nanas ini terutama kerupuk nanas yang sudah digoreng (100%) dan kerupuk nanas yang masih belum digoreng (50%). karena cara membuatnya mudah.

Masalah yang ditemui saat mitra dalam masa pembinaan adalah: 1) Bahan baku pembuatan kerupuk (tepung tapioka, pasta dan esens) yang berkualitas bagus dan diijinkan untuk produk makanan jarang dijual di warung/toko sembako di desa mitra. Untuk mengatasinya mereka membeli di Kuala Kapuas dalam jumlah banyak (digunakan untuk beberapa kali produksi. 2) Minat warga sekitar untuk membeli produk olahan mitra sangat rendah karena harga jual yang cukup tinggi dibandingkan produk kerupuk lain yang dijual di desa mitra. Harga jual kerupuk nanas goreng adalah Rp. 6.000,- /70 gram, kerupuk mentah Rp. 6.000,- /150 gram, manisan basah Rp. 7.000,-/350 gram dan manisan kering Rp. 3.000,-/100 gram. Harga jual ditentukan berdasarkan hasil analisis usaha, pertimbangan penggunaan bahan baku, pengemasan dan pelabelan yang berkualitas baik. Selain itu sasaran pasar adalah toko oleh-oleh, dan toko swalayan besar di luar Desa Lamunti Permai A1 (Kuala Kapuas dan Palangka Raya). Oleh karena itu, untuk mengetahui minat pasar, tim pelaksana dan ketua-ketua kelompok mitra melakukan pengenalan produk secara person to person dan even pameran. Untuk menitipkan produk sesuai sasaran pasar produk olahan mitra ini belum memiliki ijin produksi dari Depkes yang menjadi syarat toko-toko swalayan, sehingga pengajuan ijin sangat urgen untuk membantu pengembangan produk olahan yang dihasilkan oleh ibu-ibu mitra. 3) Kendala transportasi produk karena letak desa mitra jauh dari ibukota kabupaten Kapuas (55 km) dan ibukota provinsi Kalimantan Tengah (180 km) menyebabkan biaya transport sangat besar. Biaya ini belum bisa ditutupi mitra karena kuantitas dan frekuensi produksi masih sedikit, sehingga berdasarkan perhitungan biaya produksi dan hasil penjualan, mitra masih mengalami kerugian.

Kendala tersebut menjadi perhatian tim pelaksana dan kelompok mitra untuk dicarikan solusi bersama-sama. Supaya program IbM terus berlanjut dan dapat membantu kegiatan wirausaha yang mulai dirintis kelompok ibu-ibu mitra di Desa Lamunti Permai A1.

## SIMPULAN DAN SARAN

### Simpulan

Mitra telah mampu dan terampil membuat produk olahan nanas. Produk olahan nanas yang telah dihasilkan mitra adalah kerupuk mentah, kerupuk goreng, manisan basah, dan manisan kering nanas.

### Saran

Pemasaran produk terkendala pengenalan produk kepada konsumen, jauhnya tempat produksi dengan lokasi pemasaran dan sebaran area pemasaran sehingga perlu dilakukan upaya supaya produk bisa masuk pangsa pasar makanan ringan/camilan secara lebih luas.

Saat pengenalan produk, konsumen menerima dengan baik terutama kerupuk nanas tetapi konsumen selalu bertanya tentang ijin produksi. Oleh karena itu supaya produk ini bisa diterima pasar dan meluas maka kebutuhan sertifikasi P-IRT produk sangat mendesak.

## UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terimakasih disampaikan kepada DP2M DIKTI yang telah sepenuh mendanai Program IbM melalui DIPA DIKTI Tahun Anggaran 2013. Kepada aparat (Bapak dan Ibu Kepala Desa serta staf kantor Balai Desa Lamunti Permai A1) dan masyarakat Desa Lamunti Permai A1 yang membantu dan mendukung program IbM ini.

## DAFTAR PUSTAKA

- Fatah, A.M. dan Bachtar, Y. 2004. *Membuat Aneka Manisan*. Agromedia Pustaka. Jakarta.
- Santoso, H.B. *Manisan Nanas*. Penerbit Kanisius. Yogyakarta
- Saparianto, C. Dan Hidayati, D. 2006. *Bahan Tambahan Pangan*. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.
- Suryani, A., Hambali dan Hidayat, E. 2005. *Aneka Produk Olahan Limbah Ikan dan Udang*. Penerbit Penebar Swadaya. Jakarta.
- Suyanti. 2010. *Panduan Mengolah 20 Jenis Buah dan Sayur*. Penerbit Penebar Swadaya. Jakarta.