
PELATIHAN PENGOLAHAN SIRUP, SELAI DAN ABON BERBASIS NANAS

Nurhayati^{1*}

Syirril Ihromi²

Desy Ambar Sari³

^{1,2,3}Teknologi Hasil
Pertanian, Universitas
Muhammadiyah Mataram,
Mataram, Indonesia

*email:nurhayati.faperta.
ummat@gmail.com

Abstrak

Kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan mitra tentang proses pengolahan aneka produk pangan berbasis nanas. Metode pelaksanaan kegiatan dilakukan melalui beberapa tahapan diantaranya : (1) Penyampaian materi (2) demonstrasi dan pembuatan aneka produk berbahan dasar nanas (3) pengujian sensoris berbagai produk yang telah diolah (4) evaluasi keberhasilan program kegiatan. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa terjadi peningkatan pengetahuan dan keterampilan mitra. Diharapkan pengetahuan dan keterampilan yang diperoleh menjadi bekal kelak untuk dapat memenuhi kebutuhan gizi keluarga sekaligus membangun rintisan usaha.

Kata Kunci:

Sirup
Selai
Abon
Nanas

Keywords:

Syrup
Jam
Floss
Pineapple

Abstract

This activity aims to increase knowledge and skills regarding the processing of various pineapple-based food products. The method of implementing the activity is carried out in several stages, including (1) delivery of material about the nutrition and benefits of pineapples, (2) demonstration and manufacture of various pineapple-based products, (3) sensory testing of various processed products (4) evaluation of the success of the activity program. The results showed that there was an increase in partners' knowledge and skills. It is hoped that the knowledge and skills acquired will become provisions to meet the family's nutritional needs and build business startups.

Article History:

Received :16-04-2021

Revised :19-04-2021

Accepted :26-04-2021

PENDAHULUAN

Pangan menurut UU No 18 Tahun 2012 adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati produk pertanian, perkebunan, kehutanan, perikanan, peternakan, perairan, dan air, baik yang diolah maupun tidak diolah yang diperuntukkan sebagai makanan atau minuman bagi konsumsi manusia, termasuk bahan tambahan pangan, bahan baku pangan, dan bahan lainnya yang digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan, dan/atau pembuatan makanan atau minuman.

Salah satu contoh bahan pangan memiliki nutrisi yang cukup tinggi adalah nanas. Nanas merupakan buah yang cukup favorit dikalangan masyarakat karena memiliki aroma, rasa yang sangat khas [1]. Nanas biasanya dikonsumsi dalam keadaan segar sebagai “pencuci mulut” setelah menikmati hidangan makanan. Nanas sangat mudah diperoleh dan jumlahnya berlimpah dan harganya murah.

Nanas setelah dipanen, kalau dibiarkan begitu saja akan mudah mengalami perubahan – perubahan akibat pengaruh fisik, kimia dan mikrobiologis sehingga perlu diupayakan untuk melakukan proses pengolahan.

Proses pengolahan bahan pangan bertujuan untuk memperpanjang masa simpan, memudahkan untuk penyimpanan dan distribusi, meningkatkan nilai gizi, dan nilai ekonomis, serta sebagai upaya dalam menganekaragamkan produk. Beberapa produk yang berasal dari nanas yang sangat diminati oleh masyarakat diantaranya sirup, selai dan abon.

Produk – produk tersebut dapat diolah dan dilakukan untuk memenuhi kebutuhan keluarga atau bisa dijadikan sebagai ide bisnis yang menjanjikan. Ide bisnis menjadi penting sebagai langkah awal untuk meraih kesuksesan, dalam

memulai suatu usaha baik yang dilakukan oleh masyarakat maupun juga alumni ketika telah menyelesaikan perkuliahan.

Perkuliahan pengolahan hasil pertanian menjadi salah satu kurikulum yang dikembangkan dalam perguruan tinggi khususnya pada program studi Teknologi Hasil Pertanian (THP). Namun beberapa perguruan tinggi terutama yang berada diluar prodi THP, tidak meyakini adanya praktikum (praktek). Sehingga sebagian mahasiswa dan bahkan alumni tidak memiliki pengetahuan dan keterampilan dalam mengolah bahan pangan menjadi beberapa produk. Oleh karena itu perlu dilakukan pelatihan pengolahan pangan khususnya berbasis nanas sebagai upaya untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan mitra.

METODOLOGI

Kegiatan ini diikuti oleh anggota unit kegiatan kemahasiswaan khususnya yang berasal dari Program Studi Teknik Pertanian sebanyak sekitar 25 orang. Kegiatan ini dilaksanakan dengan melakukan penyampaian secara teori (penyuluhan) dan pelatihan dengan demonstrasi secara langsung dalam pembuatan produk [2]. di Laboratorium Rekayasa Proses dan Mikrobiologi Pengolahan pada bulan November 2019. Kegiatan ini dilaksanakan dalam beberapa tahapan diantaranya :

- 1) Persiapan kegiatan pelatihan
- 2) Penyampaian materi
- 3) Demonstrasi dan pembuatan aneka produk berbahan dasar nanas.
- 4) Pengujian sensoris berbagai produk yang telah diolah.
- 5) Evaluasi keberhasilan program kegiatan

HASIL DAN PEMBAHASAN

Persiapan kegiatan pelatihan

Kegiatan pelatihan pengolahan aneka produk pangan seperti sirup, selai dan abon nanas telah dilaksanakan di Laboratorium Rekayasa Proses dan Mikrobiologi Pangan Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Mataram. Kegiatan pelatihan diawali dengan terlebih dahulu mempersiapkan berbagai alat dan bahan yang digunakan.

Bahan baku utama yang digunakan untuk mengolah ketiga produk tersebut adalah buah nanas. Bahan baku utama lainnya untuk pengolahan sirup dan selai dibutuhkan gula pasir, asam sitrat, sedangkan untuk pengolahan abon digunakan ikan tongkol dan bumbu – bumbu lainnya sebagai bahan pembantu.

Peralatan yang digunakan dalam pengolahan ketiga produk tersebut diantaranya set kompor dan alat masak (panci, dandang, baskom, talenan, pisau dan lainnya), blender, kain saring, timbangdapur digital, termometer.

Penyampaian materi

Penyampaian materi dilakukan dengan memberikan penjelasan terkait cara pengolahan produk sirup, selai dan abon nanas. Penjelasan dimulai dari persiapan bahan baku, proses pengolahan sampai produk dikemas dan bahkan memodifikasi bahan baku maupun proses selama pengolahan tersebut [3].

Pelatihan pengolahan sirup, selai dan abon berbahan dasar nanas.

Pelatihan pengolahan berbagai aneka produk olahan nanas dilakukan dengan cara demonstrasi mengolah nanas menjadi sirup, selai, dan abon. Kegiatan ini diawali dengan melakukan sortasi dan pengupasan nanas seperti yang disajikan pada Gambar 1.

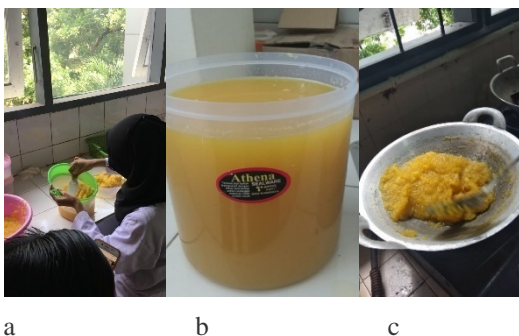


Gambar 1. Sortasi dan Pengupasan Nanas

Nanas yang sudah disortasi dikupas dipisahkan daging buah dari mata dan hati nanas, setelah itu nanas dibersihkan dan dicuci bersih dengan air mengalir. Nanas yang sudah bersih kemudian diblanching selama 5 menit. Blanching berfungsi untuk menginaktifkan enzim polifenoloksidase yang menyebabkan reaksi pencoklatan non enzimatis sehingga mempengaruhi warna pada bahan pangan[4]. Adanya perlakuan blanching juga akan menghasilkan sirup nanas lebih kental 4 kali dibandingkan dengan tanpa dilakukan blanching [5].

Nanas yang sudah diblanching ditimbang sebanyak 2 kg, selanjutnya dilakukan pembuatan ekstrak nanas melalui proses pengecilan ukuran dengan menggunakan blender dan penambahan air sebanyak 20 persendari total berat nanas, atau sebanyak 400 ml [6], setelah itu dilakukan penyaringan menggunakan kain saring untuk mendapatkan ekstrak nanas.

Hasil ekstrak nanas yang telah diperoleh digunakan sebagai bahan baku dalam pembuatan sirup, sedangkan ampas dari hasil samping proses tersebut digunakan untuk pembuatan selai dan abon nanas seperti yang disajikan pada Gambar 2.



Gambar 2. (a) Proses pembuatan ekstrak nanas, (b) sirup nanas (c) selai nanas

Proses pengolahan sirup nanas mengikuti prosedur yang telah dilakukan oleh [5], [7] dengan sedikit modifikasi. Ekstrak nanas yang dihasilkan ditambahkan gula 65%, CMC 0,35% (opsional) dan asam sitrat 0,2% (opsional), persentase penambahan bahan – bahan tersebut didasarkan atas jumlah volume ekstrak nanas yang digunakan. Setelah itu, ekstrak nanas yang telah ditambahkan beberapa bahan tersebut, dipanaskan sampai mendidih dan mengental. Sirup nanas yang telah jadi, siap dihidangkan seperti pada Gambar 2b.

Pengolahan selanjutnya yakni dengan mengolah hasil samping berupa ampas nanas menjad selai dan abon. Pengolahan selai nanas mengikuti prosedur yang dilakukan oleh [1] yang telah dimodifikasi. Ampas nanas yang telah diperoleh ditambahkan dengan gula pasir 45%, dan asam sitrat 0,5% serta pektin 1% (opsional), persentase penambahan bahan tambahan didasarkan pada berat ampas nanas yang digunakan. Campuran tersebut kemudian dipanaskan sampai mencapai suhu 80°C atau sampai mengental, yang ditandai dengan selai sudah tidak menetes ketika disendok. Selai yang sudah jadi siap dihidangkan seperti pada Gambar 2c.

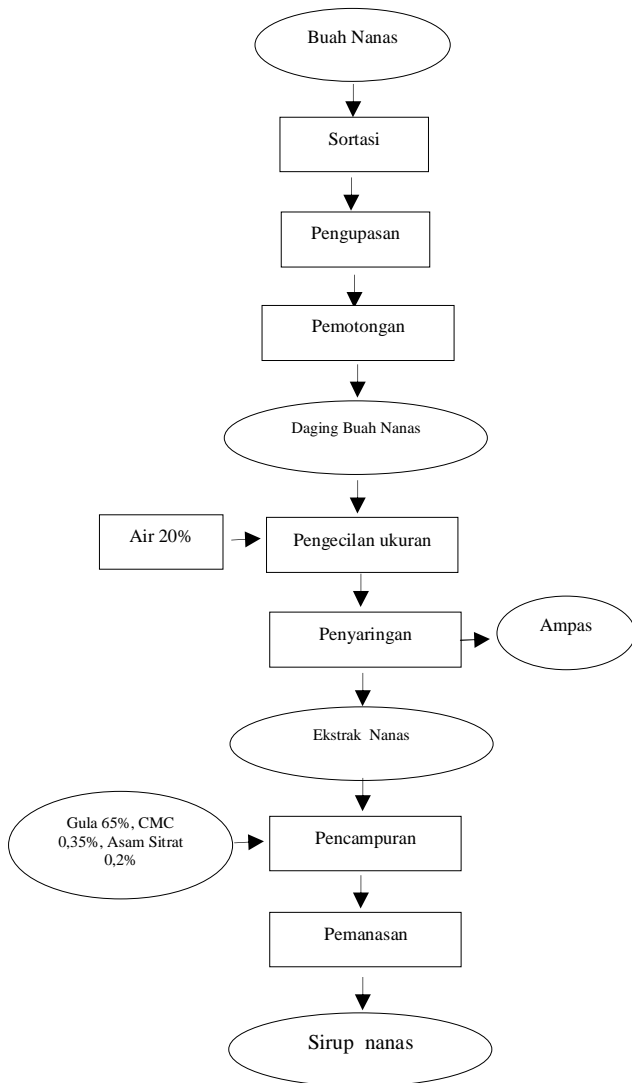
Demonstrasi selanjutnya yang dilakukan adalah pengolahan abon ikan tongkol yang

ditambahkan dengan ampas nanas. Langkah – Langkah pembuatan abon ini mengikuti prosedur yang dilakukan oleh [8] yang telah dimodifikasi.

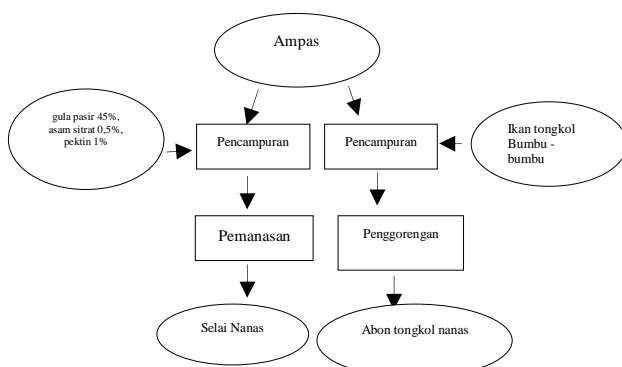


Gambar 3. Proses pengolahan abon ikan tongkol yang ditambahkan ampas nanas

Pengolahan abon dilakukan dengan merebus tongkol, lalu tongkol yang sudah direbus dibersihkan dari tulang, kepala dan lainnya. Setelah bersih, ikan tongkol disuwir suwir dan ditambahkan dengan bumbu yang telah dihaluskan. Bumbu abon untuk 1 kg daging ikan tongkol diantaranya adalah kunyit 10 g, jahe 20 g, lengkuas 30 g, ketumbar (halus) 1/2 sendok makan, garam 2 sendok makan, cabe merah besar 2 buah, cabe merah 15 buah (tergantung selera pedas), bawang putih 30 g, bawang merah 30 g, gula pasir 1 sendok makan, gula merah 5 g, daun salam 3 lembar, sereh 1 batang, daun jeruk 3 lembar. Semua bumbu dihaluskan ditambahkan minyak goreng 2 sendok makan, lalu dicampur dengan 1 kg daging ikan tongkol yang telah disuwir suwir dan 500 g ampas nanas dan santan 300 ml. campuran bahan kemudian digoreng sampai coklat kekuning-kuningan seperti yang terdapat pada Gambar 3. Abon ikan tongkol nanas yang telah jadi siap dihidangkan. Diagram alir Pengolahan eka produk berbasis nanas disajikan pada Gambar 4 dan 5.



Gambar 4. Diagram alir proses pengolahan sirup nanas

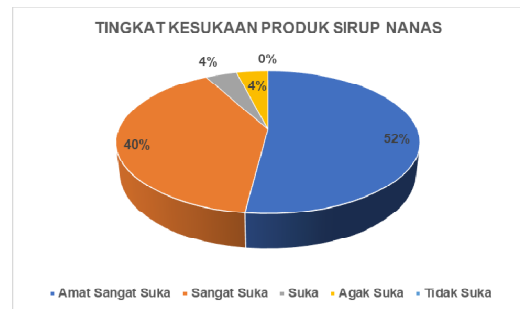


Gambar 5. Diagram alir proses pengolahan sirup nanas

Pengujian sensoris berbagai produk yang telah diolah.

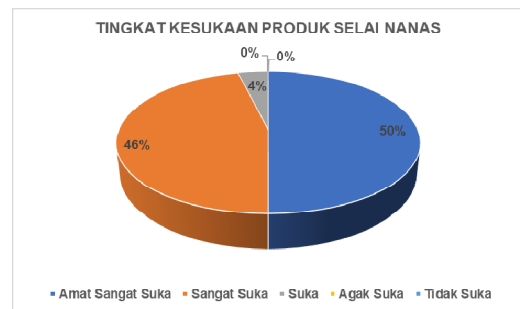
Pengujian sensoris dilakukan oleh mitra sebanyak 25 orang dengan metode hedonic scale yakni berdasarkan tingkat kesukaan. Atribut sensoris merupakan salah satu aspek yang mempengaruhi minat dan tingkat penerimaan konsumen terhadap suatu produk [9]. Hasil pengujian sensoris memperlihatkan bahwa semua mitra menyukai semua produk, dimana tingkat tidak suka sebesar 0%.

Pada produk sirup memperlihatkan bahwa 52% mitra memiliki kriteria amat sangat menyukai, 40 % sangat suka dan masing – masing 4% pada tingkat suka dan agak suka seperti yang disajikan pada Gambar 6.



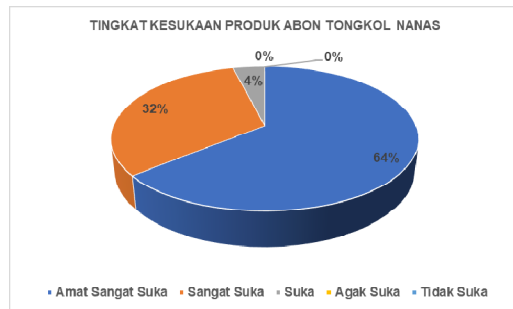
Gambar 6. Tingkat kesukaan terhadap rasa sirup nanas

Pada produk selai memperlihatkan bahwa 50% mitra memiliki kriteria amat sangat menyukai, 46 % sangat suka, dan 4% pada tingkat suka sedangkan kriteria agak suka dan tidak suka 0% seperti yang disajikan pada Gambar 7.



Gambar 7. Tingkat kesukaan terhadap rasa selai nanas

Pada produk abon tongkol nanas memperlihatkan bahwa 64% mitra amat sangat menyukai, 32 % sangat suka, dan masing – masing 4% pada tingkat suka dan agak suka seperti yang disajikan pada Gambar 8.



Gambar 8. Tingkat kesukaan terhadap rasa abon tongkol nanas

Evaluasi keberhasilan program kegiatan

Program kegiatan dapat dikatakan berhasil dengan melihat respon dari mitra secara langsung selama kegiatan [10], dan juga berdasarkan tanggapan mitra dalam menjawab pertanyaan – pertanyaan yang diajukan oleh tim pelaksana [11].

SIMPULAN

Berdasarkan hasil kegiatan pengabdian tersebut, disarankan oleh mitra untuk melakukan kegiatan pengabdian terkait penyuluhan dan pelatihan tentang teknologi pengemasan dan penyimpanan dari produk yang sudah diolah.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terimakasih kepada Kepala Laboratorium Rekayasa Proses dan Mikrobiologi Pangan yang sudah memfasilitasi berlangsungnya kegiatan pengabdian.

REFERENSI

[1] T. A. Saputro, I. D. G. M. Permana, and N. L. A. Yusasrini, “PENGARUH PERBANDINGAN NANAS (*Ananas comosus* L. Merr.) DAN SAWI HIJAU

(*Brassica juncea* L.) TERHADAP KARAKTERISTIK SELAI,” *J. Ilmu Dan Teknol. Pangan ITEPA*, vol. 7, no. 1, pp. 52–60, Jan. 2018, doi: 10.24843/itepa.2018.v07.i01.p06.

[2] Y. Sulastri, I. Ibrahim, M. Ghazali, and N. Nurhayati, “IMPLEMENTASI ALAT PENGUPAS DAN MESIN PARUT KELAPA SEBAGAI UPAYA PENINGKATAN KAPASITAS PRODUKSI MINYAK KELAPA DI IKM SAKRA TIMUR,” *SELAPARANG J. Pengabd. Masy. Berkemajuan*, vol. 4, no. 2, Art. no. 2, Apr. 2021, doi: 10.31764/jpmb.v4i2.3503.

[3] M. Ghazali., R. Rabbani., Sari, M., M.H. Rohman., M.H. Nasiruddin., S. Suherman., &N. Nurhayati., “Pelatihan Pengolahan Kerupuk Ikan di Desa Ekas Buana Kecamatan Jerowaru Kabupaten Lombok Timur,” *J. Pengabd. Magister Pendidik. IPA*, vol. 4, no. 2, Art. no. 2, Mar. 2021, doi: 10.29303/jpmppi.v4i2.683.

[4] N. Nurhayati, D. W. Marseno, F. S. Setyabudi, and S. Supriyanto, “Pengaruh Steam Blanching terhadap Aktivitas Polifenol Oksidase, Total Polifenol dan Aktivitas Antioksidan Biji Kakao,” *J. Apl. Teknol. Pangan*, vol. 7, no. 3, Art. no. 3, Oct. 2018, doi: 10.17728/jatp.2314.

[5] Agato, “Pembuatan Sirup Nanas dengan Metode Blanching dan Perendaman Garam,” *Bul. Loupe*, vol. 15, no. 01, Art. no. 01, Dec. 2019, doi: 10.51967/buletinloupe.v15i01.29.

[6] A. Asmawati, H. Sunardi, and S. Ihromi, “KAJIAN PERSENTASE PENAMBAHAN GULA TERHADAP KOMPONEN MUTU SIRUP BUAH NAGA MERAH,” *J. Agrotek Ummat*, vol. 5, no. 2, pp. 97–106, Feb. 2019, doi: 10.31764/agrotek.v5i2.700.

[7] S. Sayuna, J. Ngginak, and M. Nitsae, “Effect of Variations in Sugar Addition to the Quality of Bamboo Shoot Syrup (*Dendrocalamus asper*),” *BIOEDUKASI J. Biol. Dan Pembelajarannya*, pp. 41–46, Apr. 2020, doi: 10.19184/bioedu.v18i1.15445.

[8] I. K. W. Negara, P. G. S. Julyantoro, E. W. Suryaningtyas, D. a. A. Pebriani, N. P. P. Wijayanti, and S. A. Saraswati, “PELATIHAN PEMBUATAN ABON IKAN TONGKOL UNTUK MENINGKATKAN PENDAPATAN MASYARAKAT PESISIR DI DESA SERAYA TIMUR KABUPATEN KARANGASEM,” *Bul. Udayana*

Mengabdi, vol. 18, no. 2, May 2019, doi: 10.24843/BUM.2019.v18.i02.p14.

- [9] N. Nurhayati and M. Apriyanto, "Sensory evaluation of chocolate bar production materials of dry cocoa seeds in various fermentation treatments," *Czech J. Food Sci.*, vol. 39 (2021), no. No. 1, pp. 58–62, Feb. 2021, doi: 10.17221/272/2020-CJFS.
- [10] N. Nurhayati, D. Arman, B. N. Pujiana, M. A. Habibirrahman, and M. hablul Warid, "INOVASI SUSU KEDELAI DENGAN PENAMBAHAN DAUN KELOR DAN KULIT BUAH NAGA SEBAGAI IDE BISNIS DI KABUPATEN LOMBOK TENGAH," *J. Agro Dedik. Masy. JADM*, vol. 1, no. 2, pp. 68–74, Nov. 2020.
- [11] N. Nurhayati, Y. Sulastri, M. Ghazali, and I. Ibrahim, "PENYULUHAN CARA PENGOLAHAN PANGAN YANG BAIK UNTUK PERBAIKAN PROSES PRODUKSI DAN MUTU MINYAK KELAPA DI IKM SAKRA TIMUR LOMBOK," *JMM J. Masy. Mandiri*, vol. 5, no. 1, pp. 152–160, Feb. 2021, doi: 10.31764/jmm.v5i1.3502.