

## PELATIHAN DAN PENDAMPINGAN PRODUKSI TEPACHE BERPREBIOTIK SEBAGAI PRODUK OLAHAN BERNILAI TAMBAH

Decenly<sup>1</sup>, Reny Rosalina<sup>2\*</sup>, Muhammad Priyadi<sup>3</sup>, Rian Ka Praja<sup>4</sup>,  
Rizki Rachmad Saputra<sup>6</sup>, Dwi Hermayantiningih<sup>6</sup>, Rts. Sherly Dwijayanti<sup>7</sup>

<sup>1</sup>Program Studi Biologi, Universitas Palangka Raya, Indonesia

<sup>2,5,6</sup>Program Studi Kimia, Universitas Palangka Raya, Indonesia

<sup>3</sup>Program Studi Farmasi, Universitas Palangka Raya, Indonesia

<sup>4</sup>Program Studi Kedokteran, Universitas Palangka Raya, Indonesia

<sup>7</sup>Program Studi Peternakan, Universitas Palangka Raya, Indonesia

[renyrosalina@mipa.upr.ac.id](mailto:renyrosalina@mipa.upr.ac.id)

### ABSTRAK

**Abstrak:** Kelompok tani di salah satu wilayah perkotaan Kalimantan Tengah menghadapi permasalahan rendahnya nilai jual nanas segar, khususnya buah berukuran kecil, akibat ketergantungan pada tengkulak dan minimnya pengolahan pascapanen. Kegiatan pengabdian ini bertujuan meningkatkan nilai tambah nanas melalui pengembangan produk Tepache berprobiotik sebagai minuman fermentasi fungsional. Kegiatan dilaksanakan kepada 20 orang anggota kelompok tani melalui tahapan penyuluhan, praktik pembuatan produk, pendampingan, dan evaluasi. Evaluasi keberhasilan dilakukan menggunakan metode pretest–posttest berbasis kuesioner untuk mengukur peningkatan pemahaman peserta. Hasil menunjukkan adanya peningkatan nilai rerata pemahaman dari 75 pada pretest menjadi 80 pada posttest. Selain itu, peserta mampu memproduksi Tepache berprebiotik secara mandiri serta memahami dasar pengemasan dan pemasaran produk. Kegiatan ini berkontribusi pada peningkatan kapasitas petani, penguatan ekonomi lokal, dan pemanfaatan sumber daya pertanian secara berkelanjutan.

**Kata Kunci:** Tepache; Nanas; Diversifikasi; Probiotik; Pertanian.

**Abstract:** Farmer groups in an urban area of Central Kalimantan face low market value of fresh pineapples, particularly small-sized fruits, due to dependence on middlemen and limited postharvest processing. This community service program aimed to increase pineapple value through the development of probiotic Tepache as a functional fermented beverage. The program involved 20 farmer group members and was conducted through counseling sessions, hands-on production practice, mentoring, and evaluation. Program effectiveness was assessed using a pretest–posttest questionnaire to measure participants' knowledge improvement. The results showed an increase in the average score from 75 in the pretest to 80 in the posttest. Participants were able to independently produce probiotic Tepache and gained basic understanding of product packaging and marketing. Overall, this activity enhanced farmers' capacity, supported local economic empowerment, and promoted sustainable utilization of agricultural resources.

**Keywords:** Tepache; Pineapple; Diversification; Probiotic; Agriculture.



#### Article History:

Received: 12-12-2025

Revised : 07-01-2026

Accepted: 08-01-2026

Online : 01-02-2026



This is an open access article under the  
[CC-BY-SA](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/) license

## A. LATAR BELAKANG

Kelurahan Petuk Katimpun, Kota Palangka Raya, merupakan wilayah pinggiran yang berbatasan dengan Sungai Rungan dengan luas wilayahnya sekitar 5,975 km<sup>2</sup> dan dihuni oleh 3.482 orang, terdiri dari 1.793 laki-laki dan 1.689 perempuan. Wilayah ini memiliki sumber daya alam yang cukup baik, dengan lahan yang subur dan sumber air yang memadai untuk mendukung kegiatan pertanian dan peternakan berskala kecil hingga menengah. Mata pencaharian utama penduduknya adalah di sektor pertanian (Batubara et al., 2023).

Salah satu kelompok tani aktif di Kelurahan Petuk Katimpun adalah Kelompok Tani Sidodadi yang terdiri dari 18 anggota dan menjadi perwakilan petani yang menerapkan sistem pertanian terpadu di wilayah tersebut. Mereka mengembangkan pertanian terpadu berbasis hortikultura, seperti cabai, sayur, dan buah-buahan seperti nanas, pepaya, cabai dan lainnya yang bertujuan untuk meningkatkan efisiensi sumber daya, meminimalkan limbah, dan memperluas sumber pendapatan (Apriliani et al., 2024). Hasil pertanian selama ini langsung dijual ke tengkulak. Margin keuntungan dari metode penjualan ini sangatlah rendah, ditambah lagi untuk buah-buahan yang berukuran kecil hanya dapat dijual dengan harga rendah karena tidak dapat bersaing di pasaran.

Meskipun petani memiliki berbagai macam produk hasil panen, dalam usulan program pengabdian masyarakat ini, fokus utama adalah nanas karena produksinya yang lebih banyak. Masalah utama pada pertanian nanas adalah rendahnya harga jual, khususnya untuk nanas berukuran kecil, akibat ketergantungan pada tengkulak dan teknik budidaya yang belum optimal (Azomah et al., 2023). Hal ini menjadi penting mengingat nanas merupakan komoditas andalan ekspor Indonesia (Faridawaty et al., 2024), dengan kontribusi produksi di Kalimantan Tengah mencapai 144.553 kwintal pada tahun 2020, Kota Palangka Raya mencapai 4.501 kwintal (Elsaputra et al., 2016).

Salah satu alternatif solusi dalam mengatasi permasalahan penjualan hasil panen buah nanas yg memiliki ukuran kecil, yaitu dengan diversifikasi buah nanas yaitu mengolah buah nanas menjadi produk bernilai tambah ekonomi. Beberapa produk diversifikasi nanas diantaranya selai, nata de pina, minuman sari buah, dan pengempuk daging. Diversifikasi produk nanas seperti selai dan *nata de pina* dapat meningkatkan nilai jual hingga 35–40% (Ramadani et al., 2019; Rosalina et al., 2023). Bagian tanaman nanas yang paling banyak diolah adalah daging buah sedangkan bagian lain seperti kulit buah selalu hanya menjadi limbah (Sukriadi et al., 2022). Dalam program ini, kulit nanas diolah menjadi produk yang memiliki nilai tambah serta menerapkan prinsip zero waste dalam pengolahannya (Karneli et al., 2024). Pendekatan zero waste agroindustry mampu menekan limbah organik hingga 60% melalui pengolahan kulit nanas menjadi produk konsumsi bernilai gizi. Hasil serupa dilaporkan oleh Rachmah et al. (2025) yang

menemukan bahwa integrasi pelatihan pengolahan produk turunan nanas secara langsung meningkatkan pendapatan petani hingga 28% per musim tanam (Rachmah et al., 2025).

Tepache merupakan minuman fermentasi tradisional Meksiko berbasis buah nanas dengan modifikasi menggunakan tambahan prebiotik (seperti inulin atau oligosakarida), produk ini dapat menjadi minuman fungsional yang mendukung kesehatan usus dan daya tahan tubuh (Najini et al., 2024). Minuman probiotik memiliki rasa yang enak, segar dan aman dikonsumsi serta memiliki aroma yang khas sesuai dengan bahan yang digunakan (Sagita, 2023). Senyawa kimia yang bermanfaat bagi kesehatan yang ditemukan pada nanas antara lain bromelin, flavonoid, tanin, oksalat, dan pektin, dengan kandungan bromelin dan flavonoid, terutama dihidroflavonon, yang paling banyak. Senyawa-senyawa ini menunjukkan aktivitas antibakteri yang lebih kuat terhadap bakteri gram positif. Tepache memiliki kandungan vitamin dan nutrisi yang bermanfaat bagi sistem pencernaan, sifat antimikroba, serta potensi sebagai alternatif pengurang limbah padat dari pengolahan buah nanas (Amalia et al., 2024).

Beberapa penelitian melaporkan pemanfaatan limbah kulit nanas sebagai minuman fermentasi yang sehat. Kombinasi antara fermentasi nanas dan tambahan oligosakarida menghasilkan produk dengan kandungan antioksidan lebih tinggi dan rasa yang lebih seimbang (Angelina, 2023). Fermentasi kulit nanas dapat menurunkan kadar gula residu sekaligus meningkatkan aktivitas antibakteri alami (Rickodinata & Arianty, 2025). Selain itu, penelitian lain juga menyoroti potensi pengolahan Tepache sebagai solusi pengurangan limbah kulit nanas sekaligus inovasi minuman sehat berbasis pangan lokal. Berdasarkan temuan-temuan tersebut, kegiatan pengabdian ini diposisikan sebagai implementasi langsung dari hasil riset fermentasi dan prebiotik nanas, dengan tujuan mentransfer pengetahuan ilmiah kepada masyarakat melalui pelatihan dan pendampingan kewirausahaan berbasis teknologi pangan fungsional (Sari et al., 2024).

Transfer teknologi pengolahan hasil pertanian kepada kelompok tani secara terarah mampu meningkatkan kapasitas inovasi lokal serta mempercepat adopsi hasil riset di masyarakat. Dengan demikian, kegiatan pengabdian ini memiliki dasar empiris yang kuat sebagai bentuk penerapan hasil penelitian terdahulu ke dalam praktik pemberdayaan masyarakat, khususnya melalui pengembangan produk Tepache berprebiotik sebagai solusi ilmiah yang berorientasi pada nilai ekonomi, keberlanjutan lingkungan, dan kesehatan masyarakat (Humaidi & Daryanto, 2021).

Selama ini para petani anggota Kelompok Tani Sidodadi belum pernah mengolah buah nanas menjadi produk makanan dan belum memiliki kemampuan maupun pengetahuan terkait teknologi pengolahan *Tepache*, pemasaran, serta manajemen usaha. Berdasarkan hasil peninjauan lapangan terhadap mitra, terdapat beberapa permasalahan utama yang

diidentifikasi, yaitu rendahnya nilai jual nanas segar akibat ketergantungan pada penjualan kepada tengkulak dan fluktuasi harga pasar, potensi nanas yang belum tergarap optimal karena minimnya diversifikasi produk serta keterampilan dalam pengolahan nanas menjadi produk inovatif, dan akses pasar yang terbatas akibat kurangnya strategi pemasaran untuk produk bernilai tambah. Untuk mengatasi permasalahan tersebut, solusi yang ditawarkan meliputi pemberian pengetahuan tentang diversifikasi produk olahan nanas, pelatihan produksi Tepache berprebiotik dengan teknik fermentasi nanas yang dikombinasikan dengan tambahan prebiotik untuk meningkatkan nilai kesehatan produk, serta penyuluhan dan pendampingan kewirausahaan yang mencakup pengemasan dan pelabelan produk yang menarik dan higienis, manajemen usaha, pencatatan keuangan, dan strategi pemasaran yang efektif.

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan kapasitas pengetahuan dan keterampilan anggota Kelompok Tani Sidodadi dalam mengolah buah nanas menjadi produk olahan bernilai tambah melalui penerapan hasil riset fermentasi Tepache berprebiotik. Secara operasional, kegiatan ini mencakup pelatihan teknik fermentasi berbasis prebiotik, pendampingan dalam pengemasan dan pelabelan higienis, serta pelatihan manajemen usaha dan strategi pemasaran produk olahan nanas. Tujuan lainnya adalah mendorong terciptanya diversifikasi produk berbasis potensi lokal, mengurangi limbah kulit nanas melalui konsep zero waste, dan membangun model kewirausahaan masyarakat yang berkelanjutan. Dengan demikian, kegiatan ini diharapkan mampu menjadi sarana penerapan hasil riset ilmiah ke dalam praktik pemberdayaan masyarakat serta memperkuat implementasi Tri Dharma Perguruan Tinggi di bidang pengabdian.

## **B. METODE PELAKSANAAN**

Rangkaian kegiatan pengabdian dilaksanakan pada bulan September hingga November tahun 2025 pada kelompok Tani Sidodadi Kelurahan Petuk Ketimpun, Kota Palangka Raya. Adapun peserta kegiatan adalah sebanyak 20 orang yang merupakan anggota kelompok Tani Sidodadi. Kegiatan pengabdian dibagi ke dalam tiga tahapan yaitu persiapan, pelaksanaan, dan monitoring-evaluasi. Tahapan persiapan dilakukan melalui dua bentuk koordinasi, yaitu internal tim pengabdian dan eksternal dengan mitra. Pada tahap koordinasi internal, disusun strategi pelaksanaan, pembagian tugas sesuai dengan kompetensi anggota, penyiapan materi dan perlengkapan pengabdian. Sementara itu, koordinasi eksternal dilakukan dengan mitra pengabdian untuk memfinalisasi berbagai aspek teknis dan komunikasi intensif dengan perwakilan mitra guna memastikan kesesuaian jadwal dengan ketersediaan lokasi dan kesiapan peserta.

Kegiatan inti meliputi penyuluhan, praktik pembuatan, pendampingan serta evaluasi dilaksanakan di rumah salah satu warga kelompok tani

sidodadi KM 14, Jalan Tjilik Riwut, Kelurahan Petuk Ketimpun, Kota Palangka Raya pada Tanggal 5 Oktober 2025 yang dimulai pada pukul 08.00 WIB hingga 12.00 WIB. Kegiatan diawali dengan pretest untuk mengukur tingkat pemahaman peserta sebelum pelaksanaan kegiatan, dilanjutkan dengan pemaparan materi yang meliputi cara mengolah nanas menjadi minuman fermentasi tepache, yaitu minuman tradisional khas Meksiko oleh apt. Muhammad Priyadi, M.Farm (Dosen Farmasi, Universitas Palangka Raya). Selajutnya adalah pemaparan materi terkait strategi pemasaran dan *branding* produk oleh Decenly, S.Si., M.Si (Dosen Biologi, Universitas Palangka Raya).

Peserta kemudian diajak praktik secara langsung dalam membuat Tepache dengan formulasi tepache menggunakan perbandingan umum untuk proses fermentasinya yaitu menggunakan perbandingan 3:1 yaitu 3 untuk kulit nanasnya dan 1 untuk gulanya. Perbandingan dapat juga dibuat gramasi yaitu kulit nanas sebanyak 300 gram dan untuk gula 100 gram. Campuran tersebut kemudian ditambahkan dengan air matang sebanyak 500 mL yang kemudian disimpan dalam toples kaca tertutup selama 2-4 hari sambil diamati rasanya setiap 24 jam. Jika mencapai rasa asam dan manis yang diinginkan, proses fermentasi dihentikan. Kegiatan praktik pembuatan Tepache oleh peserta didampingi Reny Rosalina, S.Si., M.Si (Dosen Kimia, Universitas Palangka Raya).

Adapun tahapan untuk mengukur keberhasilan kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilakukan dengan melakukan posttest sebelum berakhirnya kegiatan. Posttest dilakukan dengan mengisi kuisioner yang telah disediakan, tahapan ini dilakukan untuk mengukur tingkat pemahaman peserta setelah pelaksanaan kegiatan. Data yang diperoleh dari hasil pretest dan posttes kemudian dianalisis, selanjutnya dibuat dalam bentuk tabel dan grafik yang menjadi indikator dalam keberhasilan kegiatan pengabdian kepada masyarakat.

## C. HASIL DAN PEMBAHASAN

### 1. Persiapan Kegiatan

Pengurusan izin dan koordinasi pelaksanaan kegiatan ke Mitra sasaran kegiatan diawali dengan kunjungan tim pengabdian ke kelompok tani sidodadi kelurahan Petuk Ketimpun, Kecamatan Jekan Raya Kota Palangka Raya. Kemudian, tim pengabdian langsung berkoordinasi dengan Ketua Kelompok Tani Sidodadi mengenai pelaksanaan kegiatan pelatihan, rangkaian acara dan teknis pelaksanaan kegiatan pembuatan produk tepache dari limbah kulit buah nanas. Selain itu, juga dilakukan pengumpulan data anggota, alat, dan bahan serta hal lain yang diperlukan dalam mendukung kegiatan pengabdian masyarakat.

## 2. Pelaksanaan Kegiatan

Program pendampingan kewirausahaan untuk Kelompok Tani Sidodadi dilaksanakan melalui metode partisipatif yang menggabungkan pelatihan teori dan praktik langsung selama 3 minggu. Kegiatan pengabdian diawali minggu ke-1 dengan melalui penyuluhan diversifikasi produk buah nanas dan pembuatan tepache. Penyuluhan dilakukan dengan metode diskusi interaktif penyampaian materi oleh narasumber yang dimulai dengan peserta penyuluhan mengisi *pre-test* untuk memperoleh gambaran umum mengenai pemahaman awal khalayak sasaran terhadap materi kegiatan dan data pembanding dengan hasil evaluasi kegiatan. Setelah materi, peserta diberikan kesempatan untuk melakukan diskusi dan tanya jawab dengan narasumber. Peserta mengikuti penyuluhan dengan antusias dan diskusi juga berjalan dengan beberapa pertanyaan terutama mengenai keamanan minuman hasil fermentasi dan probiotik bagi kesehatan. Disini narasumber memberikan penjelasan berdasarkan hasil penelitian yang telah ada dimana minuman probiotik merupakan minuman yang mengandung mikroorganisme hidup yang dinyatakan aman bagi kesehatan karena mikroba yang digunakan umumnya berasal dari kelompok *Generally Recognized as Safe* (GRAS), dapat menjaga keseimbangan mikrobiota usus sehingga meningkatkan fungsi pencernaan (Kechagia et al., 2013).

Kegiatan dilanjutkan dengan pelatihan dan praktik yang diawali dengan simulasi pembuatan tepache oleh tim pengabdian di depan peserta acara. Tim Pengabdian melakukan tahap demi tahap secara detail pembuatan Tepache dan peserta dapat memperhatikan dengan cermat. Selain itu, peserta diperbolehkan untuk bertanya secara langsung kepada tim pengabdian apabila terdapat tahapan yang belum dipahami dan peserta diminta untuk praktik ulang yang dibimbing langsung oleh tim pengabdian secara bergantian, seperti terlihat pada Gambar 1.



(a)



(b)

**Gambar 1.** (a) Pelaksanaan kegiatan pelatihan pembuatan tepache, dan (b) Pelaksanaan kegiatan penyuluhan strategi pemasaran dan branding produk.

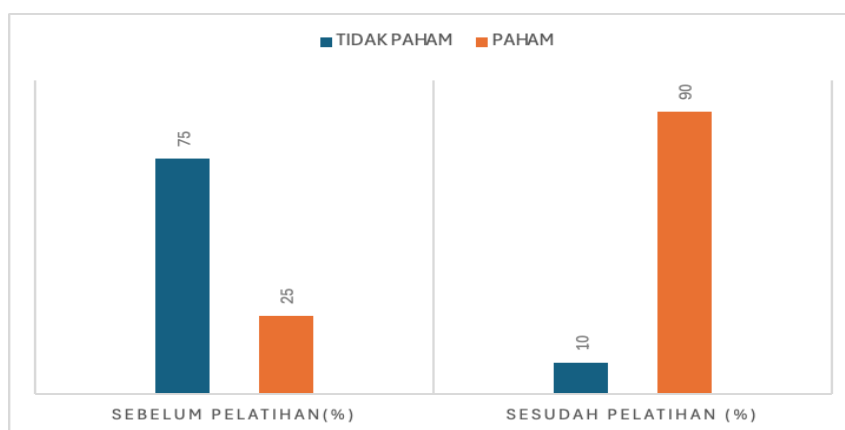
Minggu ke-2 difokuskan pada pendampingan manajemen usaha dan pencatatan keuangan, meliputi penyusunan business model, analisis biaya produksi dan penetapan harga, serta praktik pembukuan harian menggunakan tools sederhana. Tahap akhir minggu ke-3, berupa pelatihan strategi pemasaran termasuk digital. Kegiatan pemberdayaan masyarakat

melalui kegiatan pengabdian sangat bermanfaat. Pelatihan dan pendampingan terstruktur membuat masyarakat mandiri dalam memproduksi dan memanfaatkan produk dari lingkungan sekitar yang bernilai secara ekonomi (Kunda et al., 2024).

### 3. Evaluasi Kegiatan

Monitoring pasca-program dilakukan secara berkala melalui monitoring bulanan dengan diskusi dan konsultasi secara daring. Diskusi yang dilakukan mencakup evaluasi keberlanjutan pelaksanaan program, mengidentifikasi kendala yang dihadapi, serta merumuskan solusi dan tindak lanjut yang diperlukan. Hasil diskusi menunjukkan bahwa program yang berjalan dengan memberikan dampak positif bagi mitra. Pembuatan tepache berhasil dilakukan sesuai dengan tahapan yang telah direncanakan, dengan kualitas produk yang baik. Selain aspek produksi, pendampingan manajemen usaha juga menunjukkan perkembangan. Mitra telah mampu melakukan analisis biaya produksi secara sederhana sebagai dasar dalam penetapan harga jual yang lebih rasional dan kompetitif. Di samping itu, praktik pencatatan keuangan harian mulai diterapkan, sehingga mitra dapat memantau arus kas, biaya, dan pendapatan secara lebih tertib. Secara keseluruhan, diskusi mencerminkan peningkatan kapasitas mitra baik dari sisi teknis produksi maupun pengelolaan usaha. Hal ini mencerminkan tercapainya target program yaitu peningkatan keterampilan Mitra dalam aspek produksi dan manajemen.

Pada setiap akhir tahapan kegiatan dilakukan evaluasi kegiatan. Terdapat dua jenis evaluasi yaitu evaluasi peningkatan pengetahuan dan evaluasi keberhasilan pelaksanaan kegiatan. Hasil dari evaluasi peningkatan pengetahuan yang dilakukan dengan metode pre-test dan post test menunjukkan bahwa pengetahuan peserta mengenai pengolahan kulit nanas menjadi tepache dan dasar-dasar manajemen usaha mengalami peningkatan sebesar 65% dimana sebelum pelatihan terdapat hanya 25% peserta yang berada di level paham, diakhir pelatihan meningkat menjadi 90% peserta telah berada di level paham (Gambar 2). Hal ini sejalan dengan indikator keberhasilan program yaitu peningkatan pengetahuan Mitra. Salah satu faktor yang mendukung dalam peningkatan ini adalah pemberian materi dan penyampaian kepada peserta melalui pendekatan praktik mandiri (Nazhifa et al, 2025). Faktor lain yang dapat berperan dalam meningkatkan pengetahuan seperti konten dan susunan materi, tampilan materi, dan gaya penyampaian (Zahidatunnisa et al, 2024).



**Gambar 2.** Hasil pengolahan nilai pre-test dan post-test peserta pada saat sebelum dan sesudah pelatihan yang menunjukkan adanya peningkatan level pemahaman.

Evaluasi keberhasilan pelaksanaan kegiatan dilakukan dengan metode kuisioner, dimana peserta diberikan kuesioner mengenai pertanyaan refleksi dan sharing pengalaman selama mengikuti kegiatan. Evaluasi dilakukan untuk mengukur efektivitas program pengabdian untuk mencapai tujuan kegiatan yang telah dicanangkan. Berdasarkan data pada Tabel 1, sebagian besar responden memberikan nilai “Sangat Baik” dan “Baik” untuk hampir semua aspek, seperti materi, metode penyampaian, hingga manfaat kegiatan. Nilai tertinggi muncul pada aspek respon dan minat masyarakat serta keterkaitan materi dengan kebutuhan masyarakat. Sementara itu, kategori “Kurang Baik” hampir tidak muncul, menunjukkan kepuasan yang sangat tinggi. Rata-rata keseluruhan menunjukkan bahwa kegiatan pengabdian dinilai sangat baik oleh peserta dengan skor dominan pada kategori tertinggi. Melalui evaluasi ini maka dapat diketahui bahwa pelaksanaan pengabdian ini berlangsung dengan sangat baik didukung oleh partisipasi langsung dari peserta sehingga membantu implementasi nyata di masyarakat. Dengan adanya partisipasi maka masyarakat merasa percaya diri, inisiatif dan aktif dalam upaya pemanfaatan hasil pelatihan menjadi pondasi awal pengembangan berbagai produk lainnya (Norfajrina, 2025).

**Tabel 1.** Hasil evaluasi pelaksanaan kegiatan

No.	Pertanyaan	Nilai (%)			
		Sangat Baik	Baik	Cukup Baik	Kurang Baik
1	Bagaimana pendapat saudara mengenai materi kegiatan pengabdian yang disampaikan oleh narasumber?	65	30	5	0
2	Bagaimana penilaian saudara mengenai metode atau cara penyampaian narasumber dalam kegiatan pengabdian yang telah dilaksanakan?	90	10	0	0



No.	Pertanyaan	Nilai (%)			
		Sangat Baik	Baik	Cukup Baik	Kurang Baik
3	Bagaimana respon dan minat masyarakat terhadap materi kegiatan pengabdian yang disampaikan oleh narasumber?	70	25	5	0
4	Bagaimana kemudahan dan kejelasan materi kegiatan pengabdian yang disampaikan oleh narasumber?	85	10	5	0
5	Bagaimana pendapat saudara mengenai waktu dan tempat kegiatan pengabdian yang dilaksanakan?	65	25	10	0
6	Bagaimana keterkaitan materi kegiatan pengabdian dengan kebutuhan masyarakat?	85	15	0	0
7	Bagaimana pendapat saudara mengenai kebermanfaatan kegiatan pengabdian yang telah dilaksanakan?	80	15	5	0
8	Bagaimana pendapat saudara mengenai keterlibatan masyarakat dalam kegiatan pengabdian yang telah dilaksanakan?	60	35	5	0
9	Bagaimana pendapat saudara mengenai keberlanjutan kegiatan pengabdian yang telah dilaksanakan?	75	20	5	0
10	Secara keseluruhan bagaimana pendapat saudara mengenai kegiatan pengabdian yang telah dilaksanakan oleh tim Universitas Palangka Raya?	70	30	0	0
Rata-Rata		74,5	21,5	4	0

#### D. SIMPULAN DAN SARAN

Kegiatan pelaksanaan kepada masyarakat kepada kelompok Tani Sidodadi, Kelurahan Petuk Ketimpun, Kota Palangka Raya telah dilaksanakan dengan baik. Berdasarkan seluruh rangkaian kegiatan yang telah dilaksanakan, dapat disimpulkan bahwa program pendampingan kewirausahaan bagi Kelompok Tani berjalan efektif dan mencapai target. Hasil evaluasi menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan peserta sebesar 65%, ditunjukkan dari kenaikan tingkat pemahaman peserta dari 25% pada tahap awal menjadi 90% pada akhir kegiatan, khususnya terkait pengolahan limbah kulit nanas menjadi tepache serta dasar-dasar manajemen usaha. Dari aspek keterampilan, mitra telah mampu memproduksi tepache secara mandiri sesuai tahapan yang benar dengan kualitas produk yang baik, serta menerapkan analisis biaya produksi, penetapan harga, dan pencatatan keuangan harian. Respon peserta terhadap

kegiatan juga sangat positif, tercermin dari hasil kuesioner yang didominasi penilaian “Sangat Baik” dan “Baik” pada hampir seluruh aspek, terutama pada kesesuaian materi dengan kebutuhan dan minat masyarakat. Secara keseluruhan, temuan ini menegaskan bahwa program berhasil meningkatkan kapasitas mitra secara nyata, baik dari sisi pengetahuan, keterampilan teknis, maupun kepercayaan diri dan partisipasi aktif dalam pengembangan usaha berbasis potensi lokal. Sebagai tindak lanjut, disarankan agar pendampingan dilakukan secara berkelanjutan, khususnya dalam peningkatan kualitas produk, perizinan usaha, dan perluasan akses pemasaran. Selain itu, diperlukan penguatan kapasitas mitra dalam inovasi produk dan pemanfaatan platform digital agar usaha yang dikembangkan dapat lebih berdaya saing dan berkelanjutan.

## UCAPAN TERIMA KASIH

Tim penulis mengucapkan terima kasih kepada Lembaga Pengabdian Pada Masyarakat (LPPM) Universitas Palangka Raya yang telah mendanai kegiatan pengabdian ini melalui Hibah Pengabdian Dosen Pendamping Pemberdayaan Masyarakat (PDPPM) Tahun 2025 sehingga terlaksana dengan baik.

## DAFTAR RUJUKAN

- Amalia, E. Y., Maulana, A., Astuti, F. I., & Anindita, N. S. (2024). Tepache minuman probiotik dari kulit nanas. *Prosiding Seminar Nasional Penelitian Dan Pengabdian Kepada Masyarakat, LPPM Universitas ‘Aisyiyah Yogyakarta*, 2.
- Angelina, A. P. (2023). Peningkatan Viabilitas Probiotik Dengan Penambahan Prebiotik Pada Yogurt Sinbiotik. *ZIGMA*, 38(2), 29–40.
- Apriliani, Y., Fitriani, Pajariah, W., Ramadani, N., Khairi, & Arifin, S. (2024). Pemberdayaan Masyarakat Desa Bukit Rawi, Kalimantan Tengah, melalui Pertanian Terpadu di Lahan Pekarangan. *Jurnal Pengabdian Kampus*, 11(1), 84–88.
- Azomah, L., Bambang Budi Santoso, & Uyek Malik Yakop. (2023). Teknik Budidaya Tanaman Nanas (*Ananas comosus* (L.) Merr.) di Japan Agricultural (JA) Okinawa. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Agrokomplek*, 2(2), 247–256. <https://doi.org/10.29303/jima.v2i2.2628>
- Batubara, M. Z., Rahmah, N., Simbolon, W., Agustina, T., & Hasanuddin, H. (2023). Alam Sumber Kehidupan: Melirik Kehidupan Masyarakat Petuk Katimpun Di Pinggiran Sungai Rungan. *SEIKAT: Jurnal Ilmu Sosial, Politik Dan Hukum*, 2(2), 175–181. <https://doi.org/10.55681/seikat.v2i2.488>
- Elsaputra, Pato, U., & Rahmayuni. (2016). Pembuatan Minuman Probiotik Berbasis Kulit Nanas (*Ananas comosus* (L.) Merr.) Menggunakan *Lactobacillus casei* subsp. *Casei* R-68 Yang Diisolasi Dari Dadih. *Jom Faperta*, 3(1), 1–9.
- Faridawaty, E., Andanu, O., Idsan, R. S., Suparno, & Jaya, H. P. (2024). Peluang Usaha Tani, Nilai Tambah, Dan Pemasaran Nanas Di Kecamatan Basarang Kabupaten Kapuas. *Agrienvi*, 18(2), 81–89. <https://doi.org/10.36873/aev.v18i2.16531>
- Humaidi, F., & Daryanto, D. (2021). Pemberdayaan Wanita Kelompok Tani Dalam Menghadapi Modernisasi Pertanian Melalui Usahatani Hortikultura. *Prosiding Seminar Nasional & Call for Paper “Peran Perempuan Sebagai*

- Pahlawan Di Era Pandemi” PSGESI LPPM UWP*, 8(1), 256–267. <https://doi.org/10.38156/gesi.v8i1.84>
- Karneli, O., Mandataris, M., Ihsan, M., Wasillah, A., & Safitri, S. (2024). Pengembangan Olahan Nanas Gambut sebagai Produk Unggulan Daerah dalam Keberlanjutan Program Zero Waste pada Kelompok Tani Tunas Makmur di Sungai Pakning-Bengkalis. *Madaniya*, 5(3), 1271–1277. <https://doi.org/10.53696/27214834.912>
- Kechagia, M., Basoulis, D., Konstantopoulou, S., Dimitriadi, D., Gyftopoulou, K., Skarmoutsou, N., & Fakiri, E. M. (2013). Health Benefits of Probiotics: A Review. *ISRN Nutrition*, 2013, 1–7. <https://doi.org/10.5402/2013/481651>
- Najini, R., Purwanti, N. U., Mufida, A. R., Kurniawan, A., Alghifary, M. H. H., Syalsabila, R. R., Nuraini, R., & Safitri, W. (2024). Minuman Probiotik Tepache Dari Fermentasi Kulit Buah Nanas (*Ananas comosus* L.) Menggunakan Variasi Jenis Dan Konsentrasi Gula. *Journal Pharmacy Of Tanjungpura*, 1(2), 74–79.
- Rachmah, M. A., Novitasari, D., & Ilma, A. F. N. (2025). Diversifikasi Produk Olahan Nanas untuk Peningkatan Nilai Tambah dan Kesejahteraan Masyarakat Desa Karangjengkol Kabupaten Purbalingga. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Nusantara*, 6(4), 4951–4958. <https://doi.org/10.55338/jpkmn.v6i4.7078>
- Ramadani, A. H., Rosalina, R., & Ningrum, R. S. (2019). Pemberdayaan Kelompok Tani Dusun Puhrejo dalam Pengolahan Limbah Organik Kulit Nanas Sebagai Pupuk Cair Eco-enzim. *Prosiding Seminar Nasional Hayati VII*, 222–227.
- Rickodinata, D., & Arianty, A. A. A. S. (2025). Tekun (Teh Kulit Nanas) Untuk Kulit Cantik dan Tubuh Sehat. *Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Bisnis*, 4(7), 2524–2532.
- Rosalina, R., Chuchita, C., & Angga, S. C. (2023). Program Pelatihan Pengolahan Limbah Kulit Buah dan Sayur menjadi Eco-Enzim sebagai Pengenalan Implementasi Ilmu Kimia pada Siswa Sekolah Menengah Atas. *Nawasena Journal of Community Service*, 1(1), 20–25.
- Sagita, C. (2023). Pembuatan Minuman Probiotik Dari Limbah Kulit Nanas (Tepache). *Tarbiatuna: Journal of Islamic Education Studies*, 3(2), 205–210. <https://doi.org/10.47467/tarbiatuna.v3i2.3017>
- Sari, V. I., Putri, V. J., & Rahmah, A. (2024). Peningkatan Pengetahuan Melalui Pelatihan Pemanfaatan Limbah Kulit Nenas Sebagai Minuman Fermentasi (TEPACHE). *COMSEP: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(3), 229–235.
- Sukriadi, E. H., Rustomo, W. T., & Astiana, R. (2022). Tepache Kulit Nanas. *Jurnal Pariwisata Indonesia*, 18(1), 28–37. <https://doi.org/10.53691/jpi.v18i1.267>