

PENGEMBANGAN POTENSI DESA PALAAN MELALUI OLAHAN PRODUK MAKANAN DARI NANAS

Suryaman*, Ismi Nurul Qomaria, Titik Puspita Sari, Surzatul Ghofiroh, Sya'roni Abdul Majid, M. Insiatul Iftitah, Halimatus Sa'diyah

Universitas Islam Raden Rahmat

Email : *maman58suryaman@gmail.com

Abstract

This community service is carried out as a form of the student community service program (KKN-T) in the form of an effort to improve the reading literacy of children in the village. Community service program organized by Raden Rahmat Islamic University (UNIRA) Malang with the motto "Building Indonesia From Villages, From Villages We Work". UNIRA Malang wants to advance Indonesia by improving the living standards of rural communities. This program is carried out for 30 days from January 10 to February 10, 2022 in Palaan Village, Ngajum District, Malang Regency. Palaan Village itself is a village that has a pineapple icon, because the village is a pineapple-producing village. Therefore, we from KKN-T group 1 through the village potential development program made the manufacture of processed products from pineapple, namely pineapple strudel and pineapple candy. The village is an area that directly touches people's lives, therefore it is necessary to develop the potential of the village. And with the enactment of Law number 6 of 2014 concerning Villages, it becomes an opportunity for each village to be able to develop every potential it has independently according to their respective needs in order to realize community welfare. Thus, the processed pineapple product is an alternative to develop the potential of the village. This research is a literature review that describes how to make pineapple strudel and pineapple candy and its ingredients to the village.

Keywords: *Strudel; village potential; pineapple processing; candy*

Abstrak

Pengabdian masyarakat ini dilakukan sebagai wujud program pengabdian masyarakat (KKN-T mahasiswa dalam bentuk usaha meningkatkan literasi membaca anak-anak di Desa. Program pengabdian masyarakat yang diselenggarakan oleh Universitas Islam Raden Rahmat (UNIRA) Malang dengan motto "Membangun Indonesia Dari Desa, Dari Desa Kita Berkarya". UNIRA Malang ingin memajukan Indonesia dengan meningkatkan taraf hidup masyarakat desa. Program ini dilakukan selama 30 hari mulai 10 Januari hingga 10 Februari 2022 di Desa Palaan, Kecamatan Ngajum, Kabupaten Malang. Desa Palaan sendiri merupakan desa yang memiliki ikon nanas, karena desa tersebut merupakan desa penghasil nanas. Oleh karena itu kami dari KKN-T kelompok 1 melalui program pengembangan potensi desa mengadakan pembuatan olahan produk dari nanas yaitu *pineapple strudel* dan permen nanas. Desa merupakan wilayah yang menyentuh langsung kehidupan masyarakat, maka dari itu perlu adanya pengembangan potensi desa tersebut. Dan dengan berlakunya Undang-undang nomor 6 tahun 2014 perihal tentang Desa, maka menjadi peluang bagi setiap desa untuk bisa mengembangkan setiap potensi yang dimilikinya secara mandiri sesuai kebutuhan masing-masing dalam rangka mewujudkan kesejahteraan masyarakat. Dengan demikian maka olahan produk nanas ini sebagai alternatif untuk mengembangkan potensi desa. Penelitian ini merupakan penelitian kajian literatur yang mendeskripsikan cara pembuatan strudel nanas serta permen nanas beserta bahan-bahannya kepada pihak desa.

Kata Kunci: *Strudel; potensi desa; olahan nanas; permen*

Submitted: 2022-09-14	Revised: 2022-10-14	Accepted: 2022-10-17
-----------------------	---------------------	----------------------

Pendahuluan

Desa merupakan pemukiman manusia yang letaknya di luar kota dan penduduknya bermata pencaharian dengan bertani atau bercocok tanam (Daldjoeni, 2011). Seperti halnya desa Palaan yang merupakan desa yang notaben penduduknya bermata pencaharian sebagai petani dan desa sendiri mempunyai perkebunan nanas yang luas. Sedangkan potensi desa adalah daya, kekuatan, kesanggupan dan kemampuan yang mempunyai kemungkinan untuk dapat dikembangkan (Sholeh, 2017). Jadi Potensi desa adalah daya, kekuatan, kesanggupan dan kemampuan yang dimiliki oleh suatu desa yang mempunyai kemungkinan untuk dapat dikembangkan dalam rangka meningkatkan kesejahteraan masyarakat.

Desa wisata adalah suatu bentuk integrasi antara atraksi, akomodasi dan fasilitas pendukung yang disajikan dalam suatu struktur kehidupan masyarakat yang menyatu dengan tata cara dan tradisi yang berlaku (Nuryanti, 1993). Desa Wisata (*rural tourism*) merupakan pariwisata yang terdiri dari keseluruhan pengalaman pedesaan, atraksi alam, tradisi, unsur - unsur yang unik yang secara keseluruhan dapat menarik minat wisatawan (Joshi, 2012). Secara garis besar potensi desa dapat dibedakan menjadi dua; Pertama adalah potensi fisik yang berupa tanah, air, iklim, lingkungan geografis, binatang ternak, dan sumber daya manusia. Kedua adalah potensi non-fisik berupa masyarakat dengan corak dan interaksinya, lembaga-lembaga sosial, lembaga pendidikan, dan organisasi sosial desa, serta aparatur dan pamong desa (Sholeh, 2017). Lalu dengan diberlakukannya Undang-undang nomor 6 tahun 2014 tentang Desa maka menjadi peluang yang sangat besar bagi setiap desa yang ada di Indonesia untuk bisa mengembangkan setiap potensi yang dimilikinya secara mandiri sesuai kebutuhan masing-masing dalam rangka mewujudkan kesejahteraan masyarakat.

Sistem-elemen pembentuk desa wisata terdiri dari akomodasi, atraksi wisata masyarakat lokal, promosi dan infrastruktur (Hajdas, 2006 dalam Birin, 2010). Menurut Andrea dan Janet (2012), *Strategi community based-tourism* ini dapat digunakan dalam pengembangan rural tourism yang didasarkan pada pengembangan masyarakat dengan cara mengandalkan mereka sendiri, pemberdayaan, keberlanjutan, konservasi dan peningkatan budaya untuk meningkatkan mata pencaharian penduduk. Potensi desa sendiri adalah pengaturan Desa antara lain bertujuan mendorong prakarsa, gerakan, dan partisipasi masyarakat Desa untuk pengembangan potensi dan Aset Desa guna kesejahteraan bersama serta memajukan perekonomian masyarakat Desa dan mengatasi kesenjangan pembangunan nasional (UU nomor 6 th 2014 pasal 4). Tapi saat ini masih sangat sedikit desa yang mampu mengembangkan potensinya. Hal ini dikarenakan selama ini desa lebih banyak diposisikan sebagai obyek pembangunan sehingga sangat menggantungkan diri pada bantuan pemerintah pusat. Rendahnya kreatifitas sumber daya manusia di desa sebagai akibat dari sistem pembangunan yang bersifat sentralistik pada masa lalu mengakibatkan banyak potensi dibiarkan terbengkalai tidak dikembangkan untuk sumber kemakmuran masyarakat. Sekarang saatnya kita membangun desa berbasis pada potensi desa yang dimiliki. Untuk bisa mewujudkan potensi desa dan memahami bagaimana strategi sekaligus cara mengembangkan potensi tersebut agar bisa dimanfaatkan sebesar-besarnya untuk kemakmuran masyarakat. Dalam pengembangan potensi desa harus diseuaikan dengan permasalahan kehidupan atau kebutuhan masyarakat agar hasilnya benar-benar bisa dirasakan untuk meningkatkan kesejahteraan secara luas.

Berdasarkan permasalahan diatas, dalam kegiatan KKN-T UNIRA Malang penulis ingin mengembangkan potensi desa dengan membuat olahan dari buah nanas khususnya produk permen dari nanas dan strudel dari buah nanas. Dalam upaya memberdayakan olahan tersebut maka perlu membuat pemahaman mengenai bagaimana berinovasi dalam pembuatan produk. Hal ini bertujuan agar olahan tersebut bisa dijadikan alternatif desa untuk usaha di *home industry*.

Metode

Metode yang digunakan dalam pengabdian masyarakat ini adalah sosialisasi pengolahan nanas sebagai produk ekonomi masyarakat desa. Kegiatan ini dilaksanakan selama 30 hari dari tanggal 10 Januari hingga 10 Februari 2022. Pelaksanaan pengabdian masyarakat dilakukan di Desa Palaan, Kecamatan Ngajum, Kabupaten Malang. Pelaksanaan pengabdian masyarakat melalui beberapa tahapan. Pada tahapan pertama, melakukan kunjungan ke rumah perangkat Desa Palaan dengan tujuan konsultasi dan perizinan tentang kegiatan pengolahan nanas agar bisa menjadi produk yang menjadi ciri khas Desa Palaan. Tahapan kedua, melakukan konsultasi tentang bahan dasar (nanas) yang akan digunakan dikarenakan banyak jenis nanas yang ditanam agar

mengetahui jenis nanas yang akan diolah. Tahapan ketiga, mengunjungi petani nanas yang nantinya hasil perkebunan tersebut akan diolah. Tahapan keempat, melakukan sosialisasi pengelolaan nanas kepada masyarakat dengan materi pengelolaan nanas sebagai produk ekonomis masyarakat desa. Hasil kegiatan ini diharapkan masyarakat dapat meneruskan menjadi produk khas Desa Palaan yang memiliki nilai ekonomis dan bisa membantu perekonomian warga Desa Palaan. Evaluasi dilakukan melalui wawancara kepada warga masyarakat setelah kegiatan pengabdian dilaksanakan.

Hasil dan Pembahasan

1. Pelaksanaan dan Implementasi Kegiatan

Pada dasarnya implementasi kegiatan pelaksanaan pembuatan olahan dari nanas ini merupakan proker utama dari kelompok 1 KKN-T Universitas Islam Raden Rahmat Malang di desa Palaan RT 04 RW 03 Kec Ngajum. Tujuan dari pelaksanaan program kerja dengan mengolah bahan dasar nanas agar potensi desa dapat berkembang. Secara umum tujuan pengembangan potensi desa adalah untuk mendorong terwujudnya kemandirian masyarakat Desa atau Kelurahan melalui Pengembangan Potensi Unggulan dan Penguatan Kelembagaan serta Pemberdayaan Masyarakat. Sedangkan secara khusus tujuan pengembangan potensi desa adalah:

- a. Meningkatkan peran aktif masyarakat dalam pengambilan keputusan pembangunan secara terbuka, demokratis dan bertanggung jawab
- b. Mengembangkan kemampuan usaha dan peluang berusaha demi peningkatan pendapatan dan kesejahteraan Rumah Tangga Miskin.
- c. Membentuk dan mengoptimalkan fungsi dan peran Unit Pengelola Keuangan dan Usaha (UPKu) sebagai Lembaga Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat.
- d. Membentuk, memfasilitasi dan memberikan pembinaan Pokmas UEP terutama pada aspek kelembagaan dan pengembangan usaha.
- e. Mengembangkan potensi ekonomi unggulan Desa atau Kelurahan yang disesuaikan dengan karakteristik tipologi Desa atau Kelurahan.
- f. Mendorong terwujudnya keterpaduan peran dan kemitraan antar Dinas atau Instansi Provinsi dan Kabupaten/Kota maupun stakeholders lainnya sebagai pelaku dan fasilitator program.

Pelaksanaan pembuatan strudel dan permen nanas dilakukan di posko putri oleh kelompok 1 KKN-T UNIRA Malang. Untuk bahan-bahan pembuatan permen nanas yaitu, 1. gula halus 400 gr, 2. serbuk nanas 2 bungkus, 3. air es 3 sdm, dan 4. bungkus permen.

Cara pembuatan permen nanas:

- a. Campur semua bahan, aduk rata
- b. Siapkan cetakan, bentuk sesuai selera, tekan tekan supaya padat
- c. Jemur sampai kering
- d. Bungkus permen



(foto oleh: KKN-T kelompok 1)

Sedangkan untuk bahan-bahan pembuatan strudel nanas yaitu, 1. tepung terigu 750 gram, 2. margarin 50 gram, 3. Telur 1 butir, 4. Gula pasir 50 gram, 5. Garam 1/2 sdt, 6. Vanili 1/4 sdt, 7. Yeast 1/2 sdt, dan 8. Korsvet 250 gram. Untuk bahan isi strudel nanas yaitu, 1. nanas 1 buah, 2. gula pasir 1 sdm, 3. brown sugar 2 sdm, dan 4. kismis 1 sdm. Sedangkan untuk bahan olesannya yaitu, 1. nanas 1 buah, 2. gula pasir 4 sdm. Strudel nanas juga diberi toping, yaitu 1. kuning telur 1 butir, 2. gula pasir 1 sdm, 3. choco chip secukupnya, 4. keju secukupnya. Sedangkan untuk bahan-bahan pembuatan strudel nanas yaitu, 1. tepung terigu 750 gram, 2. margarin 50 gram, 3. Telur 1 butir, 4. Gula pasir 50 gram, 5. Garam 1/2 sdt, 6. Vanili 1/4 sdt, 7. Yeast 1/2 sdt, dan 8. Korsvet 250 gram. Untuk bahan isi strudel nanas yaitu, 1. nanas 1 buah, 2. gula pasir 1 sdm, 3. brown sugar 2 sdm, dan 4. kismis 1 sdm. Sedangkan untuk bahan olesannya yaitu, 1. nanas 1 buah, 2. gula pasir 4 sdm. Strudel nanas juga diberi toping, yaitu 1. kuning telur 1 butir, 2. gula pasir 1 sdm, 3. choco chip secukupnya, 4. keju secukupnya.

Cara pembuatan strudel nanas:

Kulit:

- a. Campur semua bahan kecuali korsvet, uleni hingga kalis, diamkan 30 menit.
- b. Gilas, pipihkan, beri korsvet, lipat, pipihkan kembali, lipat lagi, pipihkan kembali.

Isian:

- a. Kupas nanas, potong dadu
- b. Masak nanas hingga airnya menyusut
- c. Tambahkan gula pasir dan brown sugar, masak hingga gula meresap

Olesan:

- a. Blender nanas hingga halus
- b. Masak hingga airnya menyusut
- c. Tambahkan gula pasir, masak seperti membuat selai.
- d. Lalu ambil kulit strudel, beri olesan, beri isian, kemudian tutup dengan kulit strudel.
- e. Beri toping kuning telur, gula pasir, choco chip dan keju. Lalu setelah itu Oven suhu 200°C selama 60 menit sampai matang.



(foto oleh: KKN-T kelompok 1)

2. Hasil Kegiatan dan Pembelajaran dari Implementasi Kegiatan/Program

Kegiatan pengabdian KKN-T UNIRA Malang dalam mengembangkan potensi desa terhadap desa Palaan yang dilakukan dengan pembuatan Strudel nanas dan permen nanas dengan bahan dasar nanas yang merupakan icon desa Palaan sendiri dapat dijadikan alternatif desa untuk menjadikannya Home Industry. Dengan memperkenalkan strudel nanas dan permen nanas beserta cara pembuatan dan bahan-bahannya terhadap pihak desa yang dilakukan oleh salah satu mahasiswa KKN-T UNIRA yang notabennya merupakan seorang Koki di salah satu Hotel yang terletak di Malang. Respon pihak desa dan perangkatnya sangatlah bagus dan memiliki antusias yang tinggi membuat para mahasiswa KKN-T yang berada di desa Palaan RT 04 RW 03 sangatlah senang, dikarenakan mengingat bahwa ada lahan desa yang cukup luas yang keseluruhan lahan tersebut ditanami bibit buah nanas sehingga dengan adanya inovasi dari KKN-T UNIRA Malang yang menjadikan pengolahan buah nanas menjadi proker utama mereka membuat pihak desa memiliki antusias tinggi dan merespon baik.



(Foto oleh: KKN-T kelompok 1)

Kesimpulan

Kegiatan pengabdian terhadap masyarakat desa Palaan yang dilakukan oleh Dosen dan mahasiswa Universitas Islam Raden Rahmat Malang memberikan pengaruh tentang adanya inovasi baru terhadap pengembangan potensi desa dengan pengolahan buah nanas yang dijadikan bahan olahan kue strudel dan permen nanas sehingga dapat dijadikan alternatif sebagai usaha Home Industry mengingat desa Palaan merupakan desa dengan icon Nanas. Berdasarkan kegiatan pengembangan potensi desa dengan membuat olahan dari buah nanas tersebut maka beberapa saran dari kami antara lain: sebaiknya pihak desa menjadikan olahan dari nanas tersebut

sebagai oleh-oleh khas desa Palaan, lalu pasarkan olahan tersebut di media sosial dan di tempat wisata edukasi kampung nanas.

Daftar Pustaka

- Cooper, C. John Fletcher, David Gilbert and Stephen Wanhill. 1993. *Tourism: Principles and Daldjoeni, N. 2011. Interaksi Desa – Kota. Jakarta : Rineka Cipta*
- LPPM UNIRA Malang, *Pedoman Pelaksanaan KKN Tematik Edisi X. Malang : LPPM UNIRA Malang Paramita.*
- Pendit, S, N. 1994. *Ilmu Pariwisata Sebuah Pengantar Perdana. Jakarta: PT Pradnya Practice. London: Pitman Publishing.*
- Sholeh, A. 2017. *Strategi Pengembangan Potensi Desa. Jurnal Sungkai. 5 (1): 32-52*
- Undang-undang. 2014. *Undang-Undang, Nomor 6, Tahun 2014, tentang Desa. Undang-Undang Republik Indonesia No. 10 tahun 2009*
- Wekke, Ismail Suardi., dkk. 2019. *Metode Penelitian Ekonomi Syariah. Yogyakarta: CV. AdiKarya Mandiri.*
- Windu, Nuryanti. 1993. *Concept, Perspective and Challenges, makalah bagian dari Laporan Konferensi Internasional mengenai PariwisataBudaya. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press. Hal.2-3.*
- Yoeti, O. A. 1985. *Pengantar Ilmu Pariwisata. Penerbit PT. Pradnya Paramita, Jakarta.*