

**PENDAMPINGAN PENGOLAHAN PERMEN JELLY NANAS UNTUK PENGUATAN  
EKONOMI MASYARAKAT DESA PAGARUYUNG  
PROVINSI RIAU**

**Yusmarini<sup>1</sup>, Dewi Fortuna Ayu<sup>1</sup>, Emma Riftyan<sup>1\*</sup>, Yossie Kharisma Dewi<sup>1</sup>, Nur Hasnah  
AR<sup>1</sup>, Yusni Maulida<sup>1</sup>, dan Siswanto<sup>1</sup>**

<sup>1</sup>Fakultas Pertanian, Universitas Riau, Pekanbaru

<sup>1</sup>Fakultas Ekonomi dan Budaya, Universitas Riau, Pekanbaru

<sup>1</sup>Fakultas Teknik, Universitas Riau, Pekanbaru

Alamat Korespondensi : Kampus Bina Widya, Jl. HR. Soebrantas KM.12,5, Telp 0761-63266  
Universitas Riau

E-mail: <sup>1)</sup>[Yusmarini@lecturer.unri.ac.id](mailto:Yusmarini@lecturer.unri.ac.id), <sup>2)</sup>[dewi.fortuna@lecturer.unri.ac.id](mailto:dewi.fortuna@lecturer.unri.ac.id),  
<sup>3)</sup>[emma.riftyan@lecturer.unri.ac.id](mailto:emma.riftyan@lecturer.unri.ac.id), <sup>4)</sup>[Yossie.kharisma@lecturer.unri.ac.id](mailto:Yossie.kharisma@lecturer.unri.ac.id),  
<sup>5)</sup>[nurhasnah@lecturer.unri.ac.id](mailto:nurhasnah@lecturer.unri.ac.id), <sup>6)</sup>[yusni.maulida@lecturer.unri.ac.id](mailto:yusni.maulida@lecturer.unri.ac.id), <sup>7)</sup>[siswanto@eng.unri.ac.id](mailto:siswanto@eng.unri.ac.id)

**Abstrak**

*Desa Pagaruyung adalah produsen nanas terbesar di Kabupaten Kampar dengan penjualan mencapai 10.330 ton setiap tahun. Petani menjual nanas segar dengan kualitas tinggi namun dengan harga pasar yang rendah sekitar Rp. 3,000–5,000 per buah. Membuat berbagai produk olahan dari buah nanas seperti permen jelly nanas dapat menjadi cara yang efektif untuk mengatasi masalah tersebut, sambil menciptakan identitas khas desa yang menarik bagi wisatawan dan mendukung ketahanan pangan secara mandiri. Misi program pengabdian kepada masyarakat melalui pendampingan Desa Pagaruyung, Kecamatan Tapung adalah untuk mengubah Desa Pagaruyung menjadi menjadi desa wirausaha guna menciptakan desa yang mandiri serta peningkatan ekonomi masyarakat desa melalui sinergi antara Universitas Riau sebagai perguruan tinggi dan desa binaan di dalam lingkup Provinsi Riau. Pada kegiatan tersebut, pendekatan dilakukan melalui sosialisasi produk olahan nanas, praktik membuat permen jelly nanas dengan teknologi sederhana, dan evaluasi kegiatan menggunakan kuesioner. Dampak dari pelatihan ini menunjukkan bahwa masyarakat memiliki keinginan dan semangat yang tinggi dalam menciptakan permen jelly nanas dari buah nanas. Diperlukan usaha pembinaan dan pelatihan yang terus-menerus untuk mencapai tujuan utama, yaitu meningkatkan perekonomian lokal dan membuat Desa Pagaruyung menjadi tujuan wisata.*

**Abstract**

*Pagaruyung Village is the largest producer of pineapples in Kampar District, with sales reaching 10,330 tons annually. Farmers sell high-quality fresh pineapple but at a low market price of around IDR 3,000-5,000 per fruit. Making processed products from pineapple fruit, such as pineapple jelly candy, can effectively overcome the problem, creating a distinctive Village identity that is attractive to tourists and supports food security independently. The mission of the community service program through the assistance of Pagaruyung Village, Tapung District, is to transform Pagaruyung Village into an entrepreneurial Village to create a self-sufficient Village and improve the economy of the Village community through synergy between Riau University as a university and assist villages within the scope of Riau Province. In this activity, the approach was carried out through the socialization of pineapple processed products, making pineapple jelly candy with simple technology, and evaluating activities using questionnaires. The impact of this training shows that the community has a strong desire and enthusiasm for creating*

*pineapple jelly candy from pineapple fruit. Continuous coaching and training efforts are needed to achieve the main goal, which is to improve the local economy and make Pagaruyung Village a tourist destination.*

**Kata kunci:** *Permen jelly, nanas, pengabdian masyarakat, Desa Pagaruyung Riau*

## 1. PENDAHULUAN

Ketersediaan, biaya, dan juga kualitas pangan menjadi hal yang harus diperhatikan dalam ketahanan pangan. Aspek ekonomi memiliki peran yang sangat penting sebab hal ini dapat memperkuat ketahanan pangan yang berarti ketersediaan pangan akan menurun apabila tingkat pendapatan rendah (Purwaningsih, 2008). Solusi yang ditawarkan untuk meningkatkan pendapatan yaitu melakukan pengolahan dari sebagian hasil panen menjadi sebuah produk yang memiliki nilai ekonomis tinggi. Sebelum itu diperlukan pelatihan mengenai pemahaman, keterampilan, hingga bagaimana pemasaran yang tepat untuk dilakukan sehingga membuat produk yang menarik dan berkualitas dengan jangka waktu yang panjang dan dapat berkelanjutan.

Buah nanas termasuk komoditi buah non klimaterik yang mudah rusak, susut, dan cepat busuk. Oleh karena itu, setelah panen memerlukan penanganan pascapanen yang memadai agar buah nanas tetap tahan sampai dijual kepada konsumen (Irawati *et al.*, 2021). Salah satu penanganan pascapanen yang dapat dilakukan untuk memperpanjang umur simpan nanas adalah dengan melakukan pengolahan terhadap nanas yaitu permen *jelly*.

Permen *jelly* merupakan salah satu produk olahan pangan yang bertekstur lunak yang diproses sedemikian rupa dan biasanya dicampur dengan bahan tambahan seperti pembentuk gel dan bahan lainnya (Rahardian *et al.*, 2017). Permen *jelly* termasuk permen lunak. Bahan pembentuk gel yang biasa digunakan antara lain gelatin, karagenan, dan agar. Salah satu faktor yang mempengaruhi mutu permen *jelly* adalah adanya bahan pembentuk gel. Gel yang kuat dan tekstur yang kenyal pada permen *jelly* dapat dihasilkan dengan adanya penambahan bahan yang mengandung pembentuk gel seperti karagenan yang banyak terkandung dalam rumput laut (Bactiar *et al.*, 2017). Program pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk memberikan wawasan dan edukasi kepada warga Desa Pagaruyung sebagai destinasi wisata, diperlukan upaya pembinaan dan pelatihan yang berkelanjutan.

## 2. METODE PELAKSANAAN

Program Pengabdian kepada Masyarakat (PKM) yang dilakukan di Desa Pagaruyung mengikuti beberapa langkah metodologis yang terstruktur untuk mencapai keberhasilan dan efektivitas dalam penerapannya. Berikut adalah deskripsi detail mengenai metode penerapan program ini:

### a) Rancangan Kegiatan

Kegiatan ini dirancang dalam beberapa tahapan, meliputi:

#### 1) Tahap Sosialisasi

Sebagai tahap awal, dilakukan koordinasi dengan perangkat desa untuk memberikan informasi mengenai tujuan, manfaat, dan teknik pemberdayaan yang akan dilakukan. Sosialisasi melibatkan penyuluhan tentang potensi buah nanas sebagai produk olahan komersial yang dapat meningkatkan kesejahteraan masyarakat. Materi sosialisasi meliputi pengetahuan tentang cara pengolahan nanas menjadi produk permen jelly yang memiliki nilai jual tinggi.

#### 2) Praktik Langsung

- Setelah sosialisasi, kegiatan dilanjutkan dengan praktik langsung pembuatan permen jelly dari nanas. Masyarakat diajarkan cara pembuatan menggunakan peralatan sederhana yang tersedia di desa, sehingga mereka dapat dengan mudah melanjutkan proses produksi secara mandiri setelah program berakhir.
- 3) Evaluasi dan Pendampingan  
Evaluasi dilakukan melalui kuesioner yang diberikan kepada peserta untuk mengetahui pemahaman mereka terhadap materi yang telah diberikan serta kesan mereka terhadap program ini. Pendampingan dilakukan untuk memastikan bahwa peserta mampu mempraktikkan kembali proses pembuatan dengan benar.
  - b) Pemilihan Khalayak Sasaran  
Khalayak sasaran dalam program ini dipilih berdasarkan kriteria berikut:
    - 1) Ketersediaan Bahan Baku  
Peserta yang memiliki akses langsung ke buah nanas, baik melalui kebun pribadi atau daerah sekitarnya.
    - 2) Minat dan Kesiapan Berwirausaha  
Masyarakat yang menunjukkan minat tinggi untuk mengembangkan produk olahan dan meningkatkan kesejahteraan ekonominya.
    - 3) Keterlibatan dalam Kegiatan Desa  
Mereka yang aktif terlibat dalam kegiatan desa dan diharapkan dapat menjadi penggerak di komunitasnya setelah pelatihan berakhir.
  - c) Bahan dan Alat yang Digunakan
    - 1) Bahan Utama: Buah nanas segar sebagai bahan dasar permen jelly.
    - 2) Bahan Tambahan: gula, gelatin, karagenan, asam sitrat, natrium benzoate, dan pewarna alami yang diizinkan untuk menghasilkan tekstur dan rasa yang diinginkan
    - 3) Alat Produksi: Panci, kompor, spatula, cetakan *jelly*, termometer untuk mengukur suhu, dan alat pengaduk. Semua alat yang digunakan adalah alat sederhana yang mudah didapatkan di rumah tangga masyarakat.
  - d) Teknik Pengumpulan Data  
Pengumpulan data dilakukan dengan berbagai cara untuk mendapatkan informasi yang lengkap terkait keberhasilan program, antara lain:
    - 1) Observasi  
Tahap observasi dilakukan selama proses pelatihan dan praktik untuk melihat partisipasi dan keterampilan yang dikembangkan oleh masyarakat.
    - 2) Kuesioner  
Tahap pengisian kuesioner disebarkan kepada peserta untuk mengevaluasi pemahaman mereka terhadap materi dan keterampilan yang diajarkan yang diberikan pada awal (*pre-test*) dan akhir (*post-test*) pelatihan.
  - e) Teknik Analisis Data  
Data dari observasi dan tanggapan kuesioner dianalisis secara kualitatif untuk memahami dampak sosial dan ekonomi dari program ini terhadap masyarakat. Teknik ini memungkinkan pengidentifikasian perbaikan yang dibutuhkan dalam pendekatan pelatihan.

### 3. HASIL DAN PEMBAHASAN

#### Sosialisasi Produk Olahan Nanas

Sosialisasi edukasi masyarakat mengenai produk olahan nanas bertujuan agar masyarakat desa Pagaruyung dapat memanfaatkan potensi lokal dengan sebaik-baiknya, tidak hanya didistribusikan kepada para pedagang, namun dengan adanya kegiatan pengabdian ini diharapkan khususnya bagi para ibu-ibu masyarakat desa Pagaruyung serta para anggota PKK desa Pagaruyung untuk dapat mengolah nanas menjadi produk olahan pangan dengan nilai

jual yang lebih tinggi. Kegiatan ini juga diadakan untuk membantu menambah penghasilan ibu-ibu rumah tangga desa Pagaruyung. Sosialisasi mengenai produk olahan berbahan dasar nanas ini dihadiri oleh anggota PKK, Perangkat Desa Pagaruyung, masyarakat desa Pagaruyung, dan tim pengabdian kepada masyarakat. Kegiatan sosialisasi mengenai produk olahan nanas dapat dilihat pada Gambar 1. Hasil evaluasi dapat dilihat pada Gambar 2.

Berdasarkan hasil evaluasi terhadap masyarakat sebelum sosialisasi, dapat dilihat bahwa mayoritas masyarakat memiliki pengetahuan tentang produk-produk olahan nanas. Meskipun demikian, pengetahuan masyarakat tentang proses pengolahan nanas setelah panen hingga dijadikan produk lain masih terbatas. Melalui sosialisasi ini diharapkan dapat memberikan pemahaman yang memadai kepada masyarakat tentang produk-produk olahan nanas setelah panen. Peserta menunjukkan antusiasme yang tinggi terhadap pelatihan ini, terbukti dari banyaknya pertanyaan yang diajukan pada sesi tanya jawab mengenai inovasi produk dengan cita rasa dan penampilan menarik serta manfaat bagi kesehatan.



**Gambar 1.** Kegiatan sosialisasi mengenai produk olahan nanas





**Gambar 2.** Hasil evaluasi pengetahuan masyarakat sebelum diberikan sosialisasi

### Pelatihan Pembuatan Permen *Jelly* Nanas

Pelatihan dirancang untuk meningkatkan pengetahuan Masyarakat melalui metode praktik dalam membuat permen *jelly* nanas. Penguasaan Teknik pengolahan dan produk yang dihasilkan menjadi salah satu indikator keberhasilan kegiatan. Permen *jelly* merupakan permen bertekstur lunak yang diproses dengan menambahkan komponen hidrokoloid seperti agar, gum, pektin, pati, karagenan, gelatin dan lain-lain yang dapat digunakan untuk modifikasi tekstur sehingga mendapatkan produk yang kenyal (Isnanda *et al.*, 2016). Tahapan pembuatan permen *jelly* meliputi pembuatan sari buah nanas, pemanasan, pencampuran bahan, pencetakan, pendinginan, dan pengemasan. Proses pemanasan dilakukan pada suhu 80- 90 °C dan diaduk hingga mengental. Hasil yang diperoleh dituang ke dalam cetakan dan didinginkan serta dilanjutkan dengan proses pengemasan. Bahan - bahan yang digunakan dalam pembuatan permen *jelly* nanas sangat sederhana, seperti buah nanas sebagai baku, gula, gelatin, karagenan, asam sitrat dan air. Kegiatan pembuatan permen *jelly* nanas dapat dilihat pada Gambar 3.



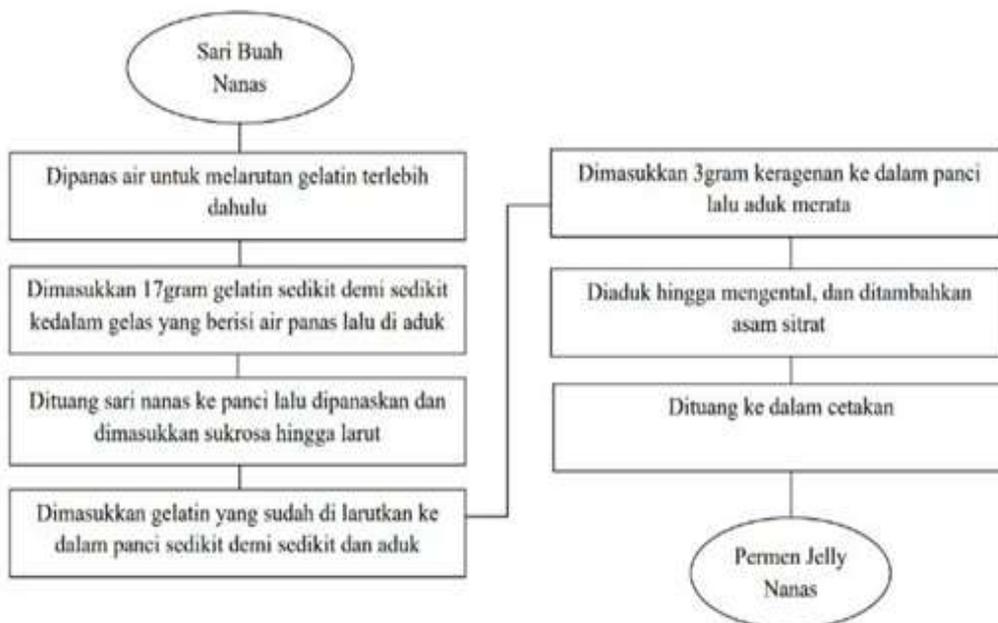


**Gambar 3.** Kegiatan Pembuatan Permen *Jelly* Nanas

Kegiatan pembuatan permen *jelly* nanas dilakukan pada tanggal 24 Agustus 2024 di kantor Desa Pagaruyung. Kegiatan tersebut dihadiri oleh 30 peserta dari Masyarakat dan juga perangkat desa. Praktik pengolahan nanas menjadi permen *jelly* nanas dilakukan oleh Masyarakat dan perangkat desa yang hadir, dengan dibentuknya 4 kelompok. Peserta begitu antusias dengan kegiatan praktik pembuatan permen *jelly* nanas yang dilakukan. Penguasaan Teknik pengolahan dan produk permen *jelly* nanas yang dihasilkan oleh peserta menjadi indikator pencapaian kegiatan ini. Permen *jelly* nanas yang dihasilkan dapat dilihat pada Gambar 4, serta diagram alir pembuatan permen *jelly* nanas dapat dilihat pada Gambar 5.



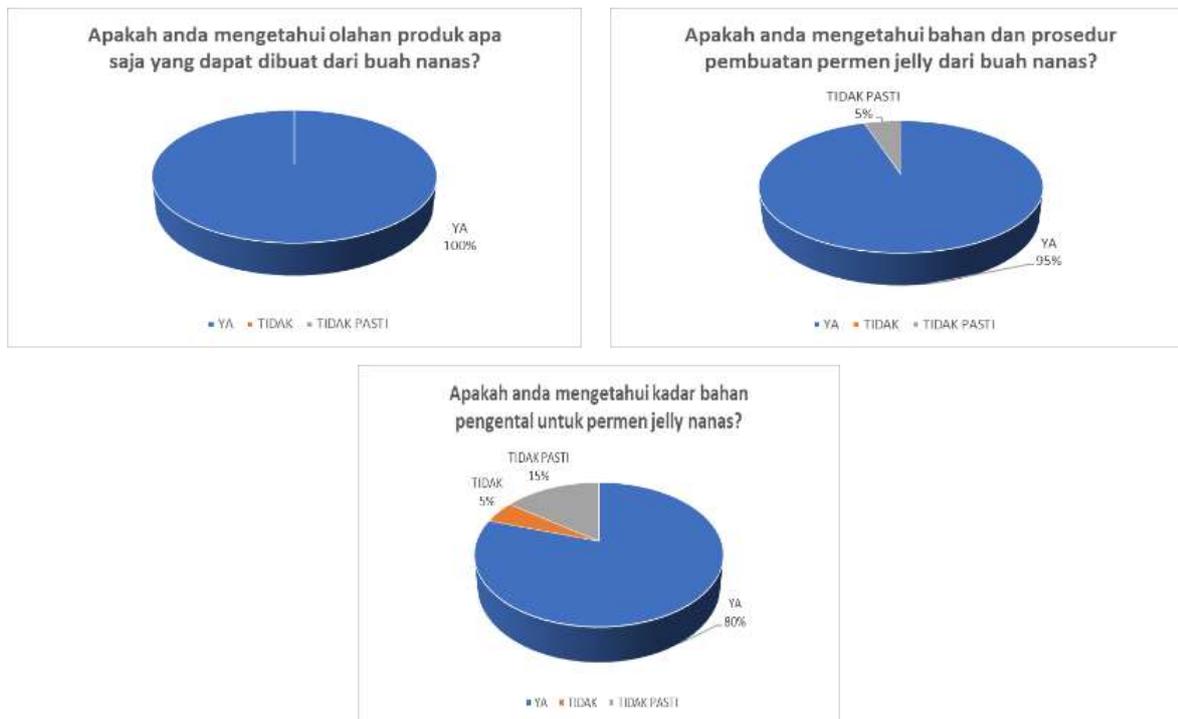
**Gambar 4.** Hasil olahan Permen *Jelly* Nanas



**Gambar 5.** Diagram Alir Pembuatan Permen *Jelly* Nanas

**Evaluasi Kegiatan**

Evaluasi dilakukan untuk melihat sejauh mana kemampuan masyarakat dalam menggunakan dan menerapkan pengetahuan serta teknologi yang telah diterima. Masyarakat diharapkan meningkatkan pemahaman dan keterampilan dalam membuat permen *jelly* nanas serta produk diversifikasi lainnya sebagai tanda kesuksesan program secara keseluruhan. Kesuksesan transfer pengetahuan kepada masyarakat terlihat dari pengumpulan data melalui kuesioner kepada peserta setelah disosialisasikan dan pelatihan. Hasil evaluasi mengenai pemahaman masyarakat dapat dilihat pada Gambar 6.



**Gambar 6.** Hasil evaluasi mengenai pemahaman masyarakat setelah sosialisasi dan pelatihan

Berdasarkan hasil evaluasi setelah dilakukannya sosialisasi dan pelatihan, dapat dilihat bahwa terdapat peningkatan pemahaman masyarakat. Hal ini menunjukkan bahwa kegiatan yang dilakukan berhasil memberikan informasi dan keterampilan baru bagi masyarakat Desa Pagaruyung. Seiring dengan evaluasi terhadap pemanfaatan nanas dan produk olahannya, juga dilakukan survei kepuasan kepada masyarakat yang berisi tentang sikap atau tanggapan masyarakat mengenai semua pelaksanaan kegiatan penerapan IPTEKS yang dilakukan oleh tim PKM. Hasil survei kepuasan yang diperoleh disajikan pada Gambar 7.





**Gambar 7.** Hasil survei kepuasan masyarakat terhadap kegiatan

Berdasarkan hasil survei kepuasan masyarakat terhadap kegiatan, terlihat bahwa kegiatan tersebut dianggap sangat berguna bagi masyarakat dan sesuai dengan kebutuhan mereka dalam meningkatkan perekonomian dan keterampilan desa. Partisipasi masyarakat yang begitu antusias selama pelaksanaan kegiatan PKM, terlihat melalui pertanyaan dan diskusi yang aktif mengenai diversifikasi produk olahan nanas, sebagai wujud dukungan positif. Dengan mempertimbangkan ketersediaan nanas yang mudah didapat di Desa Pagaruyung dan popularitas budidaya nanas di area tersebut, seluruh peserta PKM menunjukkan minat yang besar untuk terus mengembangkan usaha pengolahan nanas.

#### 4. KESIMPULAN

Peserta pelatihan dari Desa Pagaruyung telah menyadari pentingnya diversifikasi produk olahan nanas berkat hasil kegiatan PKM yang dilaksanakan. Peserta memahami bahwa mengolah nanas menjadi produk lain dapat menjadi peluang usaha atau meningkatkan perekonomian keluarga. Sosialisasi dan pelatihan telah memberikan pengetahuan tentang cara mengolah nanas menjadi permen *jelly* nanas dan produk olahan lainnya. Guna menjaga keberlanjutan program, kualitas dan variasi permen *jelly* nanas serta produk olahan lainnya perlu ditingkatkan agar layak untuk dijual.

#### DAFTAR PUSTAKA

- Bactiar, A., A. Ali, dan E. Rossi. 2017. Pembuatan permen jelly ekstrak jahe merah dengan penambahan karagenan. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. 4 (1): 1-13.
- Badan Pusat Statistik Kabupaten Kampar. 2023. Kecamatan Tapung dalam Angka [Internet]. Kampar; 2023 Sep [cited 2024 Feb 5]. Available from: <https://kamparkab.bps.go.id/publication/2023/09/26/54ff3653d64ab14938e5824e/kecamatan-tampung-dalam-angka-2023.html>
- Irawati,I.,I.Habibi.,N. Helilusiatiningsih, dan E. Soenyoto. 2021. Pelatihan pengembangan kapasitas usaha pengolahan nanas menjadi sari buah dan selai nanas. *Jurnal Pemberdayaan Masyarakat*. 6 (2): 717-723
- Isnanda, D., M. Novita, dan S. Rohaya. 2016. Pengaruh konsentrasi pektin dan karagenan terhadap permen jelly nanas (*Ananas comosus* L. Merr). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*. 1(1):912-923.

- Purwaningsih, Y. 2008. Ketahanan Pangan: Situasi, Permasalahan, Kebijakan dan Pemberdayaan Masyarakat. *Jurnal Ekonomi Pembangunan*, 9(1), 1-27.
- Rahardian, R., N.Harun, dan R. Efendi. 2017. Pemanfaatan ekstrak kelopak bunga rosella (*Hibiscus sabdariffa* L) dan rumput laut (*Eucheima cottoni*) terhadap mutu permen jelly. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 4 (1): 1-14.