

## PELATIHAN PENGOLAHAN DAN PENGEMASAN SELAI NANAS KEPADA IBU-IBU DASA WISMA KELURAHAN MOKOAU KOTA KENDARI - SULAWESI TENGGARA

R. Marsuki Iswandi<sup>1</sup>, Bahari<sup>2</sup>, Nur Asyik<sup>3</sup>, Dhian Herdhiansyah<sup>4\*</sup>,  
Muh. Syukri Sadimantara<sup>5</sup>, Hadi Sudarmo<sup>6</sup>  
Universitas Halu Oleo Kendari

\*Korespondensi: email: [dhian.herdhiansyah@uho.ac.id](mailto:dhian.herdhiansyah@uho.ac.id)

### Abstract

*The training on processing and packaging of pineapple jam aims to make the group of women from the homestead Mokoau Village – Kendari City able to take advantage of the underutilized yard. The target is a change in paradigm and behaviour in utilizing yard land as additional income. In addition, new business opportunities will be created because they can produce agricultural products that provide added value and are environmentally friendly. The implementation of training on the processing and packaging of pineapple jam was carried out in 3 stages: (a) Socialization; (b) Providing material on entrepreneurial motivation, processing and packaging of pineapple jam; and (c) Training through hands-on practice. The training activities used the lecture method and interactive discussion, while the pineapple jam processing and packaging training was carried out using the demonstration method. Based on the results of the pineapple jam processing and packaging training activities that have been carried out in the show: (a) The understanding and interest of the women of the homestead women about entrepreneurship increased by 88.5 per cent; (b) The homestead women's understanding and knowledge of processing and packaging of pineapple jam increased by 86.5 per cent; and (c) The understanding and knowledge of the women of the homestead on the processing and packaging of pineapple jam increased by 89.5 per cent.*

**Keywords:** processing, packaging, pineapple jam,

### Abstrak

*Kegiatan pelatihan pengolahan dan pengemasan selai nenas bertujuan agar kelompok ibu-ibu dasa wisma Kelurahan Mokoau – Kota Kendari dapat memanfaatkan pekarangan yang kurang dimanfaatkan secara optimal. Target yang akan dicapai adalah terjadinya perubahan paradigma dan perilaku dalam memanfaatkan lahan pekarangan sebagai tambahan pendapatan. Selain itu akan terciptanya peluang usaha baru karena mampu menghasilkan produk pertanian yang memberikan nilai tambah dan ramah lingkungan. Pelaksanaan pelatihan pengolahan dan pengemasan selai nenas dilakukan dalam 3 tahap: (1) sosialisasi; (2) pemberian materi tentang motivasi berwirausaha, proses pengolahan dan pengemasan selai nenas; dan (3) pelatihan melalui praktek langsung. Kegiatan pelatihan menggunakan metode ceramah dan diskusi interaktif, sedangkan pelatihan pengolahan dan pengemasan selai nenas dilaksanakan dengan metode demonstrasi. Berdasarkan hasil kegiatan pelatihan pengolahan dan pengemasan selai nenas yang telah dilaksanakan menunjukkan: (1) pemahaman dan minat ibu-ibu dasa wisma tentang kewirausahaan meningkat sebesar 88,5 persen; (2) pemahaman dan pengetahuan ibu-ibu dasa wisma tentang pengolahan dan pengemasan selai nenas meningkat 86,5 persen, dan (3) pemahaman dan pengetahuan ibu-ibu dasa wisma tentang pengolahan dan pengemasan selai nenas meningkat sebesar 89,5 persen.*

**Kata Kunci:** pengolahan, pengemasan, selai nenas

### 1. PENDAHULUAN (Introduction)

Ketahanan pangan merupakan salah satu indikator pertumbuhan ekonomi suatu negara dan dapat mencerminkan kemakmuran serta tolok ukur tingkat kesejahteraan, khususnya dalam hal produksi dan konsumsi rakyat (Asriani dan Herdhiansyah, 2019). Perlunya optimalisasi pengelolaan sumberdaya alam yang ada di setiap daerah yang dilakukan secara terus menerus disesuaikan dengan karakteristik yang dimiliki setiap daerah (Herdhiansyah dan Asriani, 2018; Herdhiansyah *et al.*, 2021; Herdhiansyah *et al.*, 2022). Setiap orang menjalani berbagai macam aktifitas dalam memenuhi kebutuhan sehari-hari. Aktivitas yang semakin padat, membuat banyak orang membutuhkan asupan makanan tambahan yang bermanfaat untuk kesehatan tubuh. Makanan-makanan yang tersedia dipasaran saat ini memang sudah beragam, tetapi umumnya makanan tersebut bukanlah makanan khas Indonesia, serta harga yang ditawarkan juga terlalu mahal. Indonesia dikenal sebagai negara dengan tingkat kesuburan tanah yang baik.

Banyak sekali tanaman yang dapat tumbuh subur di Indonesia.

Buah nanas (*Ananas comosus*) merupakan salah satu jenis buah yang mudah didapatkan dan banyak dibudidayakan oleh petani Indonesia. Buah nanas ini mempunyai umur simpan yang terbatas sehingga dapat menjadi busuk jika sudah melewati umur simpan tersebut. Oleh karena itu, buah nanas ini perlu diolah menjadi produk pangan olahan yang mempunyai umur simpan yang lebih panjang. Salah satu teknologi yang dapat digunakan untuk pemanfaatan nanas yaitu dengan pengolahan nanas menjadi produk olahan selai nanas.

Selai merupakan pangan semi basah yang cukup dikenal dan disukai masyarakat. Pemanfaatan buah menjadi produk selai dapat mendatangkan keuntungan. Selai yang dihasilkan juga dapat disimpan dalam waktu yang relatif lama (Yenrina, *et al.*, 2009). Peningkatan kebutuhan tersebut menuntut selalu tetap memperhatikan kepuasan pelanggan dengan cara memberikan kualitas produk yang lebih baik (Herdhiansyah *et al.*, 2021; Herdhiansyah *et al.*, 2022).

Dari fakta yang telah dikemukakan diatas maka sangat cocok dan potensial bila dikembangkan menjadi usaha selai nanas, dimana makanan ini merupakan makanan selingan dan baik dikonsumsi sesuai dengan apa yang diinginkan oleh konsumen karena mengandung nilai-nilai gizi yang cukup baik. Dampak positif lain dari pengolahan buah nanas menjadi selai nanas adalah terciptanya lapangan pekerjaan yang akan menyerap tenaga kerja (Seafast Center, 2020). Usaha pembuatan selai nanas dimaksudkan untuk menganekaragamkan pangan, meningkatkan nilai ekonomi, memperpanjang masa simpan dan mempertahankan atau memperbaiki mutu gizi buah (Setiono, 2019).

Tanaman nanas juga berfungsi untuk meringankan penyakit TBC, mengatasi batuk dan tenggorokan, mengatasi kaki keseleo, berak darah, memar dan bengkak (Ariyanti, 2020), Menurut Yowandita (2018), semakin tinggi kematangan buah nanas 100% dan penambahan karagenan konsentrasi 40% dapat berpengaruh terhadap produk yang dihasilkan pada jelly drink yang terbaik. Tanaman nanas di Sulawesi Tenggara pada Tahun 2019 yang menghasilkan sebesar 229.140 pohon dan produksi tanaman nanas sebesar 25.660 kuintal (Badan Pusat Statistik Sulawesi Tenggara, 2020)

Kelurahan Mokoau merupakan salah satu bagian dari Kecamatan Kambu yang memiliki batas wilayah: Sebelah utara merupakan Kelurahan Kambu, Sebelah Selatan Kecamatan Baruga, Sebelah Timur Kecamatan Poasia dan Sebelah Barat adalah Kelurahan Padaleu. Kelurahan Mokoau memiliki 4 RT dan 14 RW Permasalahan di lokasi adalah kurangnya pengetahuan masyarakat terhadap banyaknya potensi hasil pertanian yang belum dimanfaatkan secara optimal. Kantor Lurah Mukoua dapat dilihat pada Gambar 1.



**Gambar 1.** Kantor Lurah Mokoau

## 2. TINJAUAN LITERATUR (*Literature Review*)

Nanas adalah buah yang memiliki karakteristik khas dari segi aroma, rasa dan warna yang disukai sebagian besar masyarakat (Irfandi, 2005). Umumnya buah nanas hanya dikonsumsi dalam bentuk buah segar bukan dalam bentuk produk olahan. Nanas sangat mudah didapat dan jumlahnya melimpah karena masa panennya tidak mengenal musim. Nanas (*Ananas comosus*) merupakan salah satu buah yang mudah diperoleh dan digemari masyarakat Indonesia. Produksi tanaman nanas di Indonesia sangatlah tinggi, terbukti dari beberapa daerah telah menghasilkan produksi buah nanas. Produksi nanas di Indonesia mencapai 2,89 juta ton pada 2021. Jumlah tersebut meningkat 17,95% dibandingkan pada tahun sebelumnya yang sebesar 2,45 juta ton (Anonim, 2021). Tanaman nanas merupakan tanaman semak yang termasuk jenis tanaman tahunan, susunan tanaman nanas terdiri dari bagian utama meliputi: akar, batang, daun, bunga dan buah (Abadi dan Handayani, 2007).

Buah nanas perlu dilakukan inovasi pengolahan penganeekaragaman produk yang dapat diterima oleh konsumen, dapat menghasilkan nilai tambah dari buah nanas, seperti halnya pengolahan menjadi selai. Buah nanas memiliki kandungan zat aktif diantaranya adalah antosianin, vitamin C dan flavonoid yang dapat meningkatkan daya tahan tubuh. (Angraeni dan Rahmawati, 2014).

Selai merupakan makanan kental atau semi padat yang dibuat dari buah-buahan ditambah gula kemudian dipekatkan. Buah-buahan dan sayuran umumnya dapat diolah menjadi selai (Palupi dkk, 2009). Dimana dalam pembuatan selai sangat tergantung dari kekentalan selai tersebut. Kekentalan selai dapat dipengaruhi dari penambahan gula dan pektin. Selai merupakan makanan berbentuk pasta yang diperoleh dari pemasakan bubur buah, gula dan dapat ditambahkan asam serta bahan pengental. Proporsinya adalah 45% bagian berat buah dan 55% bagian berat gula yang kemudian akan mengental dan membentuk stuktur semi padat (Gaffar, dkk., 2017).

Proses pembuatan selai pada umumnya menggunakan buah yang memiliki kandungan pektin. Pektin merupakan senyawa polisakarida larut air yang mampu membentuk gel pada produk selai. Pada beberapa jenis buah dengan kandungan pektin rendah umumnya akan ditambahkan pektin komersil agar terbentuk gel yang konsisten. Bahan tambahan lain yang digunakan dalam pembuatan selai adalah gula, gula berperan dalam pembentukan gel. Gula juga berfungsi sebagai pengawet alami yang mencegah pertumbuhan kapang pada produk selai.

Bahan tambahan lain yang berperan dalam pembuatan selai adalah adanya pengasam. Umumnya, pengasam yang sering digunakan dalam pembuatan selai adalah asam sitrat. Dalam pembuatan selai, asam sitrat digunakan sebagai pemberi derajat keasaman yang cukup baik karena memiliki efek ganda terhadap pencegahan fenolase, menurunkan pH, juga sebagai *chelating agent*.

### **3. METODE PELAKSANAAN (*Materials and Method*)**

Untuk metode pelaksanaan kegiatan pengolahan dan pengemasan selai nanas dilaksanakan melalui pelatihan pengolahan dan pengemasan selai nanas ini akan dilaksanakan pada Kelurahan Mokoau Kota Kendari Sulawesi Tenggara. Pelatihan dilaksanakan dengan metode pendekatan melalui demonstrasi tentang cara pengolahan dan pengemasan selai nanas.

#### **Prosedur Kerja**

Peserta pelatihan adalah kelompok ibu-ibu dasa wisma Kelurahan Mokoau Kota Kendari hendaknya memulai dengan tahap pelatihan penyusunan proses penyiapan pengolahan dan pengemasan selai nanas. yaitu menyiapkan alat dan bahan pelatihan serta menjelaskan tata kerja proses penyiapan pengolahan dan pengemasan selai nanas.

#### **Sosialisasi Pelatihan Pengolahan dan Pengemasan Selai Nanas.**

Kegiatan sosialisasi merupakan kegiatan awal yang dilakukan untuk menyampaikan rencana kegiatan. Pada pertemuan sosialisasi ini juga akan dibahas beberapa kesepakatan terkait rencana kegiatan. Perjanjian tersebut menjadi tanggung jawab semua pihak (tim pelaksana dan mitra), termasuk penyusunan jadwal dan rencana kegiatan. Kegiatan ini akan dihadiri oleh tim pelaksana, pihak kelurahan (lurah, dan staf), serta peserta yang tergabung dalam mitra dalam hal ini kelompok ibu-ibu dasa wisma Kelurahan Mokoau.

#### **Penyuluhan Tentang Pengolahan dan Pengemasan Selai Nanas**

Dengan memperhatikan waktu luang peserta, maka kegiatan promosi akan dilaksanakan di aula kantor Kelurahan Mokoau. Tujuannya untuk membekali mitra ibu dasa wisma dengan pengetahuan dan pemahaman, menarik minat mereka dan meningkatkan kesadaran akan kegiatan ini. Acara akan disertai dengan diskusi evaluasi mitra awal materi acara dan pertukaran pengalaman antara tim pelaksana dan mitra Kelurahan Mokoau.

Penyuluhan juga akan dilaksanakan secara berkala baik secara kelompok maupun perorangan, dengan tujuan meningkatkan minat dan motivasi kepada mitra. Kegiatan yang sama juga akan dilaksanakan pada akhir kegiatan secara kelompok guna menyampaikan hasil kegiatan dan sekaligus dilaksanakan evaluasi untuk akhir kegiatan terhadap mitra. Materi penyuluhan yang diperkenalkan pada pertemuan terakhir adalah bagaimana membuat pengolahan dan pengemasan selai nanas, serta manfaat dan tata cara pelaksanaan kegiatan pengolahan dan pengemasan selai nanas.

Kegiatan di lapangan dilakukan dalam dua tahap, antara lain:

#### **Pengolahan Selai Nenas**

##### **Alat dan bahan**

Alat yang digunakan dalam pembuatan selai nanas adalah kompor gas, tabung gas, wajan, pengaduk, sendok, baskom, blender, dan pisau. Bahan yang digunakan dalam pembuatan selai

nanas adalah buah nanas, gula pasir, vanili, dan kayu manis.

### Proses pembuatan

Ada tiga bahan pokok pada proses pembuatan selai yaitu pektin, asam, dan gula dengan perbandingan tertentu untuk menghasilkan produk yang baik (Agustina, 2007). Proses pembuatan selai nanas adalah sebagai berikut.

1. Kupas buah nanas sampai bersih termasuk rongga-rongga gatalnya tersebut bersih dengan sempurna.
2. Setelah dikupas, potong buah nanas menjadi beberapa bagian, lalu parut buah nanas menggunakan parutan keju.
3. Masak nanas dalam panci hingga mendidih, campurkan 300 gram gula pasir, air jeruk limau, vanilli, dan kayu manis. Kemudian aduk terus sampai semua tercampur rata.
4. Masak sampai air nanas surut atau sampai padat sambil terus diaduk-aduk kurang lebih 30 menit.
5. Setelah mengental dan menjadi selai, matikan api dan biarkan hingga dingin.
6. Ambil toples kering dan selai dapat bertahan dengan lama. Setelah dingin masukkan dalam toples kecil dan tutup rapat lalu masukkan dalam lemari es. selai dapat bertahan lama tanpa bahan pengawet.

## 4. HASIL DAN PEMBAHASAN (*Results and Discussion*)

Kegiatan pengabdian masyarakat dilaksanakan di Kelurahan Mokoau Kota Kendari Sulawesi Tenggara, yang dilakukan dalam empat tahapan. Sosialisasi tahap pertama dan tahap kedua dan ketiga adalah memberikan materi atau teori tentang kekuatan usaha dan bahan yang digunakan untuk membuat selai nanas, kemudian tahap keempat adalah melatih cara membuat selai nanas melalui praktek langsung.

Lakukan kegiatan teoritis ini melalui metode pengajaran dan diskusi interaktif. Presentasi dilakukan melalui demonstrasi menggunakan program power point dan perangkat LCD. Acara yang digelar di Aula Kelurahan Mokoau Kota Kendari pada hari Sabtu, 11 September 2021 tersebut diikuti 25 ibu-ibu dasa wiswa dari Kelurahan Mokoau Kota Kendari.

Evaluasi khalayak sasaran sesuai dengan tujuan kegiatan pelatihan. Evaluasi indikator keberhasilan perencanaan dilakukan sebanyak dua kali yaitu evaluasi dilakukan dalam bentuk pre-test sebelum dimulainya perencanaan, dan evaluasi dilakukan dalam bentuk post-test setelah selesai pelatihan dan praktik kewirausahaan. Dalam kegiatan ini juga dievaluasi hasil kegiatannya dalam bentuk pre-test dan post-test. Pre-test merupakan awal acara. Secara ringkas penyampaian materi pelatihan dapat dilihat pada Tabel 1.

**Tabel 1.** Komponen yang tercakup pada pemberian materi dan pelatihan pengolahan dan pengemasan selai nanas kepada khalayak sasaran ibu-ibu dasa wisma

No	Komponen Materi Pelatihan
1	Pemahaman dan pengetahuan tentang kewirausahaan
2	Pemahaman dan pengetahuan tentang pelatihan pengolahan selai nanas
3	Pemahaman dan pengetahuan tentang pelatihan pengemasan selai nanas

Berdasarkan hasil evaluasi pre tes Berdasarkan hasil evaluasi pre tes diketahui bahwa terdapat 45,5 persen dari ibu dasa wisma yang paham dan berminat terhadap bidang kewirausahaan, pengetahuan serta minat tersebut diperoleh dari pelatihan yang pernah diikuti pada kelurahan., pemahaman tentang proses pelatihan pengolahan selai nanas 65,5 persen sedangkan pemahaman tentang cara pengemasan selai nanas sekitar 73,5 persen. Hasil evaluasi pre tes dapat dilihat pada **Tabel 2**.

**Tabel 2.** Hasil pre tes kegiatan pelatihan pengolahan dan pengemasan selai nanas pada ibu-ibu dasa wisma

No	Komponen Prilaku	Persentase (%)
1	Pemahaman dan pengetahuan tentang kewirausahaan	45,5 %
2	Pemahaman dan pengetahuan tentang pelatihan pengolahan selai nanas	65,5 %
3	Pemahaman dan pengetahuan tentang pelatihan pengemasan selai nanas	73,5 %

Sedangkan dari hasil evaluasi pos tes setelah kegiatan pengolahan dan pengemasan selai nenas diketahui bahwa terdapat 88,5 persen dari ibu-ibu dasa wisma yang paham dan berminat terhadap bidang kewirausahaan, sedangkan pengetahuan serta minat tersebut diperoleh dari pelatihan yang pernah diikuti pada kelurahan, pemahaman tentang proses pelatihan pengolahan selai nenas 86,5 persen sementara pemahaman tentang pelatihan pengemasan selai nenas sekitar 89,5 persen. Hasil evaluasi pos tes dapat dilihat pada **Tabel 3**.

**Tabel 3.** Hasil pos tes kegiatan pelatihan pengolahan dan pengemasan selai nenas pada ibu-ibu dasa wisma

No	Komponen Prilaku	Persentase (%)
1	Pemahaman dan pengetahuan tentang kewirausahaan	88,5 %
2	Pemahaman dan pengetahuan tentang pelatihan pengolahan selai nenas	86,5 %



---

3	Pemahaman dan pengetahuan tentang pelatihan pengemasan selai nenas	89,5%
---	--	-------

---

Secara keseluruhan melalui kegiatan ceramah, diskusi dan pelatihan, hasil evaluasi post test menunjukkan kemajuan yang signifikan, terlihat dari Tabel 3 yaitu pemahaman dan pengetahuan ibu-ibu dasa wisma, tentang pemahaman dan minat tentang kewirausahaan meningkat sebesar 86,5 persen, pemahaman dan pengetahuan ibu-ibu dasa wisma tentang pembuatan keripik bayam meningkat 83,5 persen. Pemahaman tentang cara pembuatan masan keripik bayan meningkat sebesar 81,5 persen.

Melakukan sosialisasi kepada ibu-ibu dasa wisma Kelurahan Mokoau mengenai potensi, pengolahan dan pengemasan produk selai nenas (Gambar 2).



**Gambar 2.** Sosialisasi kepada ibu-ibu Dasa Wisma Kelurahan Mokoau mengenai potensi, pengolahan dan pengemasan produk selai nenas

Praktik pengolahan dan pengemasan produk selai nenas dapat dilihat pada Gambar 3.



**Gambar 3.** Praktik pengolahan dan pengemasan produk selai nenas

Secara umum, kegiatan pelatihan kepada khalayak sasaran telah meningkat: (a) pemahaman dan minat berwirausaha, (b) pemahaman dan pengetahuan tentang pengolahan dan pengemasan selai nenas, dan (c) pemahaman tentang cara pengolahan dan pengemasan selai nenas.

Badan Pusat Statistik (2018) menunjukkan produksi buah nanas di Indonesia pada tahun 2018 sebesar 1.805.506 ton. Buah nanas mengandung karbohidrat total 12,63 g dengan kadar gula sebesar 9,26 g dan serat pangan 1,4 g per 100 g (Utomo, 2010). Buah nanas juga mengandung beberapa vitamin terutama vitamin A, C dan betakaroten, mineral kalsium, fosfor, magnesium, besi, natrium, kalium, dan enzim bromelin (Hidayat, 2008). Kandungan gizi selai nanas per 20 gram dapat dilihat pada Tabel 4.

**Tabel 4.** Kandungan gizi selai nanas per 20 gram

Kandungan Gizi	Jumlah
Energi	30 kkal
Lemak	0,00g
Lemakjenuh	0,000g
Lemak trans	0,000g
Kolesterol	0mg
Protein	0,00g
Karbohidrat	11,00g
Gula	4,00g

Jenis kemasan selai nanas adalah botol plastik kecil ukuran 100 gram. Produk selesai terkemas dilakukan pendinginan dan dilanjutkan dengan pemasangan label. Selai nanas yang dihasilkan akan memiliki umur simpan yang panjang karena melewati proses pemanasan yang dapat membunuh mikroorganisma pembusuk dan pathogen. Penambahan gula juga akan menurunkan nilai aktifitas air ( $a^w$ ) dan menghambat pertumbuhan mikroorganisma sehingga dapat membantu meningkatkan umur simpannya. Pengemasan yang dilakukan untuk mencegah terjadinya kontaminasi (Budi, 2020). Kemasan selai nanas dapat dilihat pada Gambar 7.



**Gambar 7.** Kemasan selai nanas



Label kemasan selai nanas dapat dilihat pada Gambar 8.



**Gambar 8.** Label kemasan selai nanas

### **Tanggapan Peserta Pelatihan Terhadap Pembuatan Sekai Nanas**

Pada saat proses pelatihan pengolahan khususnya pengolahan pembuatan selai nanas, tim pelatihan pembuatan selai nanas mulai memperlihatkan alat dan bahan serta tahap-tahap prosedur pembuatan nanas sampai pada tahap pengemasan sebagai upaya untuk mempertahankan umur simpan. Ibu-ibu peserta pelatihan pengolahan pangan terlihat sangat antusias dalam mengamati tahap-tahap pembuatan selai nanas. Hal ini terlihat dari respon peserta yang memberikan beberapa pertanyaan dan juga menceritakan kebiasaan-kebiasaan mereka serta masalah-masalah yang biasa dijumpai dalam membuat selai nanas dirumah, sehingga tim pelatihan dan peserta dapat saling bertukar informasi untuk membuat produk selai nanas yang berkualitas dan memiliki umur simpan yang panjang.

Para peserta yang mayoritas selalu memberikan apresiasi kepada tim pelatihan pengolahan khususnya pembuatan selai nanas atas berlangsungnya kegiatan demonstrasi pembuatan selai nanas yang memberikan informasi-informasi baru kepada para peserta sehingga membuat tim pelatihan tetap bersemangat dalam melakukan demonstrasi pembuatan selai nanas hingga akhir. Ibu-ibu yang mengikuti pelatihan mendapatkan pengetahuan baru dari pembuatan selai nanas, salah satunya yaitu memasukkan gula sebagai penambah cita rasa pada selai nanas saat kadar air pada selai nanas sangat sedikit, hal ini guna tidak terlalu mempengaruhi warna akhir pada produk selai nanas. Karena apabila gula ditambahkan diawal sebelum kadar air berkurang, maka akan mempengaruhi warna akhir produk selai nanas yaitu kecoklatan.

## **5. KESIMPULAN (Conclusion)**

### **Kesimpulan**

Berdasarkan hasil kegiatan pengolahan dan pengemasan selai nanas yang telah dilaksanakan menunjukkan: (1) pemahaman dan minat ibu-ibu dasa wisata tentang kewirausahaan meningkat sebesar 88,5 persen; (2) pemahaman dan pengetahuan ibu-ibu dasa wisata tentang pengolahan dan pengemasan selai nanas meningkat 86,5 persen, dan (3) pemahaman dan pengetahuan ibu-ibu dasa wisata tentang pengolahan dan pengemasan selai nanas meningkat sebesar 89,5 persen.

## Saran

Perlu diterapkan kegiatan pelatihan yang lebih dalam dan berkelanjutan kepada khalayak sasaran, sehingga pengetahuan dan pemahaman para penerus *soft skill* pengolahan dan pengemasan selai nanas meningkat. Oleh karena itu, ibu-ibu dasa wisma lebih tertarik untuk menekuni wirausaha di bidang pengolahan dan pengemasan selai nanas.

## 6. UCAPAN TERIMA KASIH (*Acknowledgement*)

Terima kasih kepada LPPM Universitas Halu Oleo Kendari yang telah memberikan dana pengabdian kepada masyarakat Kami juga mengucapkan terima kasih kepada Lurah Kelurahan Mokoau Kota Kendari yang telah banyak membantu dalam melaksanakan kegiatan pengabdian kepada masyarakat .

## 7. DAFTAR PUSTAKA (*References*)

- Abadi, F.R. dan Handayani, F., 2007, Budidaya Pasca Panen Nanas, Balai Pengkajian Teknologi Pertanian, Samarinda.
- Agustina, A. 2007. Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Bahan Pengental Terhadap Karakteristik Selai Lembaran. Jurusan Teknologi Pangan Universitas Pasundan. Bandung.
- Angraeni, D.P., Rahmawati, A.D. 2014. Efektivitas daya antibakteri ekstrak kulit Nanas (ananas comosus) terhadap pertumbuhan Streptococcus mutans. Universitas Muhammadiyah Yogyakarta.
- Anonim. 2021. Indonesia Produksi Nanas hingga 2,89 Juta Ton pada 2021. Diakses di <https://dataindonesia.id/sektor-riil/detail/indonesia-produksi-nanas-hingga-289-juta-ton-pada-2021>
- Ariyanti, D.A. 2020. Manfaat Tanaman Nanas Kerang untuk Kesehatan Salah-Satunya Meringankan-Sakit Diakses di <https://ringtimesbanyuwangi.pikiran-rakyat.com/gaya-hidup/pr-17668377/manfaat-tanaman-nanas-kerang-untuk-kesehatan-salah-satunya-meringankan-sakit-tbc?page=3>.
- Asriani, dan Herdhiansyah, D. (2019). Factors Affecting The Economic Policy of Food In Indonesia. Mega Aktivita: Jurnal Ekonomi dan Manajemen 8 (1), 11-17. doi:<https://doi.org/10.32833/majem.v8i1.76>
- Gaffar, R., Lahming., dan Rais, M, 2017, Pengaruh Konsentrasi Gula Terhadap Mutu Selai Kulit Jeruk Bali (Citrus maxima), Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian, 3, 117-125.
- Badan Pusat Statistik Sulawesi Tenggara. 2020. **Jumlah Tanaman yang Menghasilkan, Produksi, dan Produktivitas Nenas per Kabupaten/Kota Tahun 2019**. Badan Pusat Statistik Sulawesi Tenggara.
- Herdhiansyah, Dhian, Asriani. 2018. Strategi Pengembangan Agroindustri Komoditas Kakao di Kabupaten Kolaka – Sulawesi Tenggara Jurnal Agroindustri Halal 4 (1), 030-041.

DOI: <http://dx.doi.org/10.30997/jah.v4i1.1124>.

- Herdhiansyah, Dhian, Sudarmi, Sakir, & Asriani. 2021. Analisis Faktor Prioritas Pengembangan Komoditas Perkebunan Unggulan Dengan Metode AHP (*Analytical Hierarchy Process*) Method. Lampung Agricultural Engineering Journal, 10 (2), 239-251. doi: <http://dx.doi.org/10.23960/jtep-l.v10i2.239-251>.
- Herdhiansyah, Dhian, Sudarmi, Sakir, Asriani, dan La Ode Midi. 2022. *Analytical hierarchy process (AHP) in Expert Choice for determining superior plantation commodities: A case in East Kolaka Regency, Indonesia*. Songklanakarin Journal of Science and Technology, 44 (4), 923 – 926.
- Herdhiansyah, Dhian, Gustina, Ab Patadja, Asriani. 2021. Kajian Penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) pada Pengolahan Keripik Pisang Jurnal Teknologi Industri Pertanian, 15 (3): 845-853. DOI: <https://doi.org/10.21107/agrointek.v15i3.10037.g5851>
- Herdhiansyah, Dhian, Fitriawaty, Tamrin dan Asriani. 2022. Penerapan Sistem GMP (*Good Manufacturing Practices*) pada Usaha Mikro Tahu Tempe Benjo di Desa Lambusa Kabupaten Konawe Selatan. Jurnal Warta Industri Hasil Pertanian, 39(1) 9 – 15.
- Palupi, dkk. 2007. Pengaruh Pengolahan Terhadap Nilai Gizi Pangan. Modul eLearning ENBP. Departemen Ilmu & Teknologi Pangan- IPB
- Seafast Center. 2020. Teknologi Pengolahan Buah Nanas menjadi Produk Selai Nanas. Diakses di <http://seafast.ipb.ac.id/teknologi-pengolahan-buah-nanas-menjadi-produk-selai-nanas>
- Setiono,P.2019. Pengolahan Sari Nanas. Diakses di <http://cybex.pertanian.go.id/mobile/artikel/74347/pengolahan-sari-nanas..>
- Yenrina, R., N. Hamzah, dan R. Zilvia. 2009. Mutu selai lembaran campuran nanas (*Ananas comosus* L.) dengan jonjot labu kuning (*Cucurbita moschata*). Jurnal Pendidikan dan Keluarga, 1(2), 33-42.
- Yowandita, R. 2018. Pembuatan Jelly Drink Nanas (*Ananas comosus* L.) Kajian Tingkat Kematangan Buah Nanas dan Konsentrasi Penambahan Karagenan Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik. Jurnal Pangan dan Industri 6(2), 63-73.