

**Seminar Nasional Hasil Pengabdian kepada Masyarakat Universitas Ahmad Dahlan**

14 September 2019, Hal. 779-790

ISSN: 2686 – 2972 ; e-ISSN: 2686 - 2964

## **Pemberdayaan keluarga POKDARWIS kawasan wisata Puncak Becici Pedukuhan Karang Asem, melalui pelatihan olahan nanas**

Marsudi Endang Sri Rejeki, Palupi Melati Pangastuti

Universitas Ahmad Dahlan, Jl. Kapas 9, Semaki, Umbulharjo, Yogyakarta

Email: marsudiendangsr@gmail.com

### **ABSTRAK**

Padukuhan Karang Asem, Muntuk, Dlingo, Bantul berada di Kawasan Wisata Puncak Becici, dan Hutan Pinus yang cukup terkenal, karena saat ini banyak dikunjungi oleh para wisatawan. Untuk mendukung sektor Pariwisata Padukuhan tersebut belum menghasilkan Produk Olahan Pangan yang bisa dijadikan oleh-oleh khas Muntuk. Padahal dikawasan hutan pinus pohon nanas tumbuh liar dan subur. Apabila masa panen buah nanas melimpah, sayang sekali banyak yang terbuang sia-sia. Di samping nanas di sekitar rumah warga juga terdapat komoditi pisang, jahe, nangka dan tanaman obat lainnya, namun komoditi yang ada belum dimanfaatkan secara optimal oleh warga, alasan klasiknya karena ibu-ibu belum memiliki pengetahuan untuk mengolahnya dan tidak mempunyai peralatan yang memadai untuk mengolah menjadi produk yang bisa dijual. Oleh karena itu, masyarakat Padukuhan Karangasem Muntuk, memerlukan pelatihan untuk dapat mengolah komoditi lokal tersebut beserta peralatannya. Tujuan dari kegiatan ini adalah untuk memberi pengetahuan, meningkatkan partisipasi, peran aktif dan keterampilan ibu-ibu dalam memanfaatkan komoditi lokal, agar dapat menghasilkan berbagai produk unggulan yang akan mendukung sektor pariwisata serta menambah penghasilan keluarga. Hasil dari kegiatan pelatihan yang telah di laksanakan secara terjadwal untuk mengolah komoditi nanas, menunjukkan bahwa ibu-ibu yang telah di beri pelatihan, memahami cara mengolah nanas, juga akan mencoba berproduksi serta akan menjual di kawasan wisata hutan pinus sebagai oleh-oleh khas POKDARWIS Karangasem.

**Kata kunci :** Kawasan Wisata, Nanas, Pelatihan, Produk Unggulan

### **Abstract**

*Padukuhan Karang Asem, Muntuk, Dlingo, Bantul are in the Puncak Becici Tourism Area, and the Pinus Forest is quite famous, because it is currently visited by many tourists. To support the Padukuhan Tourism sector, it has not yet produced processed food products that can be used as souvenirs for Muntuk. Whereas in the pine forest area, pineapple trees grow wild and fertile. If the harvest time of pineapple is abundant, it is unfortunate that many are wasted. In addition to pineapples around the houses of residents there are also banana, ginger, jackfruit and other medicinal plants, but the existing commodities have not been used optimally by residents, the classic reason being mothers do not yet have the knowledge to process it and do not have adequate equipment to process products that can be sold. Therefore, the people of Padukuhan Karangasem Muntuk, need training to be able to process these local commodities and their equipment. The purpose of this activity is to provide knowledge, increase participation, active role and skills of mothers in utilizing local commodities, in order to produce a variety of superior products that will support the tourism sector and increase family income. The results of the training activities that have been carried out on a scheduled basis to process pineapple, show that mothers who have been given training, understand how to process pineapple, will also try to produce and will sell in the tourist area of the pine forest as a souvenir of the Karangasem Pokdarwis.*

**Keywords:** Featured Products, Pineapple, Tourism Area, Training,

## PENDAHULUAN

### Analisis Situasi

Pariwisata di Daerah Istimewa Yogyakarta menunjukkan peningkatan yang luar biasa, khususnya di Desa Muntuk, Kecamatan Dlingo, dengan beberapa tempat wisata yang sudah cukup terkenal karena memiliki sejuta pesona dan panorama alam yang sangat menakjubkan untuk dikunjungi oleh para wisatawan. Seperti Kawasan Puncak Becici, Hutan Pinus, Pintu Langit dan sebagainya. Terungkap dalam buku Kecamatan Dlingo BPS kabupaten Bantul mencatat pada tahun 2016 terdapat tiga obyek wisata di Desa Muntuk, dan saat ini sudah bertambah menjadi 18 obyek wisata. Terdapat beberapa permasalahan yang ditemukan di Padukuhan Karang Asem, Desa Muntuk Dlingo terutama masalah pemberdayaan Masyarakat, diantaranya adalah kurangnya pengetahuan dan ketrampilan ibu-ibu PKK dalam mengolah bahan makanan lokal yang ada di halaman rumah masing-masing untuk dijadikan komoditas yang bernilai tinggi sebagai pendukung kegiatan Pariwisata yang sedang berkembang.

Proposal program pemberdayaan masyarakat ini disusun menggunakan Panduan yang disusun oleh Lembaga Pengabdian Masyarakat (LPM) UAD dalam Panduan Program Pemberdayaan Masyarakat (PPM) tahun 2017. Target khusus pemberdayaan masyarakat ini adalah Ibu-ibu PKK di Padukuhan Karang Asem, Muntuk, Dlingo, Kabupaten Bantul. Berdasarkan wawancara dengan bapak Tukiyo, Kepala Dukuh Karang Asem dengan didampingi Bapak Supriyanto sebagai Ketua Kelompok Sadar Wisata, Bapak Karyadi dan Ibu Karyadi, kami mendapatkan informasi bahwa di dusun tersebut telah terbentuk POKDARWIS (Kelompok Sadar Wisata) oleh Dinas Pariwisata Bantul. Sebagai wadah untuk membahas kondisi wisata maupun kendala pengelolaan desa wisata.

Masalah pemberdayaan masyarakat sudah menjadi perhatian pemerintah, beberapa program pelatihan ketrampilan sudah di gulirkan untuk peningkatan ekonomi masyarakat disekitar kawasan wisata, khususnya di Kecamatan Dlingo. Namun hal tersebut belum menunjukkan dampak yang nyata dipadukuhan Karang Asem, Puntuk, Dlingo. Karena hingga saat survei yang dilakukan Padukuhan di Karang Asem, Puntuk, Dlingo menunjukkan bahwa masyarakat belum mempunyai produk unggulan hasil produksi asli masyarakat yang bisa ditawarkan kepada para wisatawan yang berkunjung. Tentu saja ini menjadi permasalahan serius yang harus segera dicarikan solusinya dengan segera. Mengingat adanya peluang berupa kawasan wisata yang selalu padat dikunjungi oleh wisatawan setiap hari libur, adanya hasil bumi yang melimpah, serta potensi sumber daya manusia seperti Ibu-Ibu PKK yang bisa diberdayakan.

Peran dan partisipasi masyarakat di Padukuhan Karang Asem, Desa Muntuk, Dlingo yang berada dikawasan Puncak Becici masih perlu di tingkatkan untuk mendukung pariwisata yang ada. Hasil survei dan wawancara kami warga masyarakat belum bisa memanfaatkan potensi hasil bumi yang ada, untuk menjadi komoditas yang bisa dijual menjadi oleh-oleh dikawasan wisata. Di Padukuhan Karang Asem halaman rumah setiap warga banyak ditanami tanaman singkong, nanas, pisang, rebung, nangka, serta tanaman obat keluarga yang berpotensi untuk menjadi komoditas yang mempunyai nilai jual yang tinggi. Apabila musim panen nanas sangat berlimpah, namun warga tidak bisa menjual ke pasar karena rasanya kalah dengan jenis nanas madu yang berasal dari daerah lain sehingga hasil panen nanas tersebut banyak yang tidak termanfaatkan. Menurut Bambang Prasetio [1] buah nanas memiliki sifat yang tidak dapat bertahan lama karena akan mengalami proses pembusukan. Jika musim panen buah tersebut melimpah namun tidak diimbangi dengan pemanfaatan yang maksimal dan permintaan pasar maka akan membusuk sia-sia, kemudian untuk tanaman obat seperti jahe, sere, kunir, kencur juga tersedia berlimpah di halaman warga namun belum termanfaatkan secara maksimal. Pohon pisang juga tumbuh juga belum termanfaatkan secara optimal.

Oleh karena itu, program PPM di Padukuhan Karang Asem, Puntuk, Dlingo menawarkan solusi dengan program pelatihan olahan pangan bahan dasar nanas dengan

menghitung harga pokok penjualan dan harga jualnya. Selain itu, agar Ibu-ibu PKK dapat membuat Produk Olahan Pangan dari hasil kebun sendiri untuk diolah menjadi Komoditas yang bernilai Jual dan menjadi ciri khas di wilayah tersebut dimana hasilnya bisa dijual dan menjadi oleh-oleh wisata, solusi yang ditawarkan adalah mengolah nanas untuk diolah menjadi dodol dan kerupuk. Kegiatan yang kami tawarkan tersebut dalam rangka untuk mengoptimalkan peran masyarakat khususnya Ibu-ibu PKK di Padukuhan Karang Asem lebih terampil dalam memanfaatkan sumber daya yang ada, sehingga mendukung pariwisata yang sedang berkembang dan wisatawan bisa mendapatkan oleh-oleh yang menjadi unggulan wilayah tersebut. Apabila kegiatan pelatihan ini di aplikasikan oleh ibu-ibu pada akhirnya akan meningkatkan ekonomi keluarga dari Penjualan Produk yang dihasilkan.

Kegiatan yang dilakukan dalam Program PPM yang di Padukuhan Karang Asem, Puntuk, Dlingo tentu saja harus berjalan dengan baik dan di harapkan dapat berkelanjutan, untuk itu kami bekerjasama dengan POKDARWIS Padukuhan Karang Asem desa Muntuk, Kecamatan Dlingo, sehingga di harapkan dapat membantu dalam kelancaran proses pelaksanaan pelatihan sampai pendampingan agar terwujud produk unggulan dimasyarakat, yang akan dipasarkan sebagai oleh-oleh wisatawan, sehingga berdampak pada peningkatan pendapatan warga pedukuhan Karang Asem.

Sasaran kegiatan ini adalah ibu-ibu Tim Penggerak PKK Padukuhan Karang Asem yang terdiri dari 10 Kelompok PKK RT. Jumlah ibu-ibu yang terdaftar menjadi anggota PKK kurang lebih 112 orang. Sedangkan Informasi yang kami terima dari bapak Dukuh jumlah warga Padukuhan Karang Asem sebanyak 971 jiwa, dengan 489 penduduk Laki-laki dan 482 Perempuan. Ibu-ibu dipilih sebagai sasaran program pelatihan, karena ibu-ibu sebagai jantung keluarga akan lebih terampil, tekun bekerja, dapat membantu suami untuk menambah penghasilan keluarga tanpa harus meninggalkan rumah karena produksinya bisa dilakukan dirumah saja atau dalam kelompok dengan arahan POKDARWIS yang tidak jauh dari rumah mereka.

Potensi dan peluang yang saling mendukung yang saat ini tersedia bisa menjadi pemicu keberhasilan program PPM, utamanya dengan dukungan perangkat dukuh dan POKDARWIS yang selalu memberikan pendampingan dan memiliki komitmen yang kuat untuk memajukan Pariwisata, meningkatkan kesejahteraan warga untuk kemajuan masyarakat desas secara keseluruhan.

### **Permasalahan Mitra**

Berdasarkan analisis situasi yang telah di uraian, kami mencoba untuk melakukan identifikasi bersama pak Dukuh, Ketua POKDARWIS dan Tokoh masyarakat mengenai permasalahan pada Padukuhan Karang Asem Muntuk, Dlingo, Bantul. Identifikasi Permasalahan warga Pedukuhan Karang Asem:

1. Kurangnya pengetahuan Ibu-Ibu PKK untuk memanfaatkan bahan makanan lokal yang diolah menjadi komoditas yang bernilai jual.
2. Kurangnya pengetahuan menghitung harga pokok penjualan dan harga jual produk yang dihasilkan.
3. Kurangnya pengetahuan meracik resep yang tepat agar dapat menghasilkan produk yang bermutu, sehat, bernilai gizi dan halal.
4. Pengolahan hasil pertanian untuk meningkatkan nilai dari hasil panen tanaman tegalan dan halaman rumah sendiri, yang awalnya tidak termanfaatkan dengan maksimal kemudian dapat diolah menjadi aneka produk olahan yang berkualitas dan terukur.
5. Berlimpahnya panen nanas tidak dimanfaatkan.
6. Belum memiliki peralatan memasak yang memadai untuk mengolah bahan dengan tepat agar dapat menghasilkan produk yang mempunyai nilai jual tinggi.

## Solusi Permasalahan dan Target Luaran

Dari hasil diskusi bersama Kepala Dukuh di dampingi Ketua Pokdarwis dan tokoh masyarakat, dengan mempertimbangkan skala prioritas, kami menawarkan solusi dan luaran target untuk permasalahan tersebut:

1. Merencanakan pelatihan olahan pangan berbahan dasar nanas.
2. Menghitung harga pokok produksi dan menghitung harga jual produk yang dihasilkan.

## METODE

Mitra kegiatan Pengabdian ini adalah POKDARWIS dan kelompok PKK Padukuhan Karangasem, Muntuk, Dlingo, Bantul. Metode Pelaksanaan Program PPM yang kami susun berdasarkan permasalahan yang dihadapi:

### 1. Bidang Produksi

Tugas: Memberi pelatihan olahan pangan berbahan dasar nanas

Program: Membuat dodol nanas

Membuat krupuk nanas

### 2. Bidang Manajemen

- a) Memberi sosialisasi perencanaan bisnis olahan berbahan nanas yang banyak tumbuh di sekitar kawasan wisata hutan pinus, berupa dodol dan krupuk.
- b) Memberi pendampingan dalam menghitung harga pokok produksi.
- c) Memberi gambaran dalam menghitung harga jual Produk yang dihasilkan.
- d) Pengemasan dan pelabelan produk.

### 3. Tanggal dan Waktu Pelaksanaan :

- a) Tanggal 25 Februari 2019; survei dan wawancara pak Dukuh
- b) Tanggal 27 Februari 2019; diskusi mencari solusi permasalahan
- c) Tanggal 12 Maret 2019; percobaan resep
- d) Tanggal 18 Juli 2019; pelaksanaan pelatihan olahan
- e) Tanggal 29 Agustus 2019; pelaksanaan lomba olahan nanas

### 4. Mahasiswa yang terlibat 2 orang, Annisa Nur Baiti dan Milenia Indah Wisudawati

Tabel 1. Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat di Karangasem

No.	Uraian	Bulan ke :					
		1	2	3	4	5	6
1.	Penyusunan Proposal	■					
2.	Persiapan	■					
3.	Perencanaan		■				
4.	Pelaksanaan			■	■	■	
5.	Evaluasi						■

## HASIL, PEMBAHASAN DAN DAMPAK

Kegiatan Pengabdian Masyarakat di Padukuhan Karangasem, Muntuk, Dlingo Bantul yang telah kami laksanakan adalah sebagai berikut :

## Tahap Persiapan

Di tahap persiapan, kegiatan pertama yang dilakukan adalah melakukan observasi awal dengan melakukan diskusi dengan Kepala Dukuh, Ketua POKDARWIS, Sekretaris Pokdarwis dan perwakilan dari PKK. Kemudian, menemukan permasalahan yang ada di wilayah tersebut. Pengajuan dari Padukuhan melalui POKDARWIS mengajukan surat permohonan agar ibu-ibu di Padukuhan Karangasem diberikan pelatihan untuk dapat memaksimalkan pengolahan hasil perkebunan dilingkungan rumah, meningkatkan ketrampilan Ibu-Ibu PKK, agar nantinya dapat mendukung peningkatan pembangunan pariwisata di wilayah Dlingo terutama di kawasan Puncak Becici yang berada di Desa Muntuk. Kemudian kami melakukan diskusi kedua untuk merancang mengenai rencana pelatihan yang akan kami lakukan, di antaranya adalah waktu dan tempat kegiatan, bahan, alat yang diperlukan selama kegiatan serta peserta yang ditunjuk untuk mengikuti pelatihan. Dari diskusi tersebut kami mendapatkan informasi mengenai peralatan untuk mengolah bahan-bahan yang ada belum tersedia di masyarakat. Selanjutnya kami mempersiapkan resep-resep yang diperlukan dari olahan pangan yang akan dilakukan dan juga membuat uji coba kembali resep yang sudah kami pilih. Dalam uji coba ini kami melibatkan 2 mahasiswa semester 2. Untuk membuat sampel olahan nanas. Sampel yang kami siapkan ini adalah olahan nanas kami buat dodol nanas dan kerupuk nanas, dan persiapan kami selanjutnya adalah mempersiapkan alat-alat yang akan dipergunakan.



Gambar 1. Perkenalan dan wawancara dengan Kepala Dukuh Karang Asem bapak Tukiyo didampingi Ketua POKDARWIS Bapak Supriyanto, Bapak Karyadi dan Ibu Karyadi, kami mendapatkan banyak informasi mengenai permasalahan dan potensi yang ada di wilayah Karang Asem

## Sosialisasi

Sosialisasi mengenai kegiatan yang akan kami laksanakan, maksud dan tujuan yang hendak di capai awalnya disampaikan kepada peserta melalui pak Dukuh dan Ketua Pokdarwis, untuk menghemat waktu mengingat jarak antara tempat pengabdian dengan kampus UAD cukup jauh dan harus ditempuh kendaraan memerlukan waktu lebih kurang satu jam, dengan medan yang cukup sulit.



Gambar 2. Diskusi untuk mencari solusi atas permasalahan yang ada dan mencoba memberi gambaran mengenai Solusi yang kami tawarkan Pak Dukuh sangat berharap kegiatan Pelatihan untuk Ibu-Ibu PKK

Sebelum mendapat pelatihan, Ibu-ibu PKK belum mengetahui cara pengolahan nanas agar memiliki nilai jual selain dikonsumsi secara langsung. Kemudian kami memberi paparan kepada peserta dengan ceramah dan diskusi mengenai pengolahan nanas yang ada dilingkungan padukuhan agar dapat dimanfaatkan dan memberi nilai tambah bagi keluarga dan mendukung sektor pariwisata di wilayah padukuhan yang sedang berkembang dengan sangat pesatnya. Kemudian, sebelum pelatihan mengolah komoditi, kami memberikan wawasan dan edukasi bagaimana memanfaatkan komoditi lokal yang ada dilingkungan padukuhan. Peningkatan partisipasi, peran aktif, pengetahuan, ketrampilan ibu-ibu dalam memanfaatkan hasil bumi, untuk menghasilkan berbagai Produk Unggulan yang akan meningkatkan penghasilan keluarga

### **Pelatih Olahan Pangan berbahan dasar Nanas**

Tanaman nanas banyak dijumpai di kawasan wisata Puncak Becici. Buah nanas yang melimpah saat panen raya dan nilai jualnya turun dapat diolah menjadi dodol nanas dan kerupuk nanas. Produk dodol nanas dan kerupuk nanas memiliki umur simpan yang lama. Produk tersebut sering kita jumpai sebagai oleh-oleh di tempat wisata lainnya. Harganya terjangkau, nilai ekonomi meningkat dari harga bahan, dan dapat dinikmati semua orang.

Berikut resep dodol nanas:

Bahan:

- 1 kg nanas segar
- 150 gram gula merah, disisir
- 150 gram gula pasir
- 200 gram tepung ketan
- 100 mL Santan kental

Cara membuat:

1. Kupas nanas, bersihkan mata nanas, kemudian cuci
2. Iris slice tebal
3. Rendam dengan air garam 5 menit. Cuci lagi 2x
4. Haluskan menggunakan blender, tuang di wajan
5. Di wadah yang lain, larutkan tepung dengan santan hingga tidak bergerindil
6. Tuang larutan tepung ke bubur nanas
7. Jangan nyalakan kompor dulu! Aduk hingga rata
8. Nyalakan kompor api sedang, aduk perlahan hingga lebih kental
9. Tambahkan pasir, gula merah yang telah disisir, aduk rata

10. Masak dengan api agak kecil hingga kental mengkilap
11. Tunggu hangat, tuang dalam loyang atau kemas dengan plastik.
12. Dinginkan dan potong-potong
13. Bungkus dengan kertas minyak warna-warni

Berikut resep kerupuk nanas:

Bahan Biang:	Bahan Kerupuk:
125 g nanas	1 sdm gula pasir
50 g Pati Kanji	1 sdm garam
250 ml Air	450 g Kanji
	1 liter air

Cara membuat:

Pembuatan kerupuk dilakukan dengan pembuatan adonan biang diawal:

1. Masukkan 125 gram sayuran dan 250 ml air ke dalam blender, haluskan hingga lembut lalu tuangkan ke dalam wajan.
2. Tambahkan 50 gram tepung kanji, aduk hingga rata.
3. Panaskan di atas api kecil-sedang sambil terus diaduk.
4. Setelah mulai menggumpal, matikan api, aduk cepat hingga mengental rata.
5. Nyalakan kembali api kecil lalu aduk terus hingga biang masak dan warnanya lebih tajam. Angkat, sisihkan hingga dingin.

Pembuatan adonan kerupuk:

1. Sebelum memulai membuat adonan kerupuk, panaskan dandang berisi air untuk mengukus di atas api kecil.
2. Campurkan 1 sdm gula pasir dan 1 sdm garam (bawang putih yg dihaluskan, jika pakai) ke dalam adonan biang dan diaduk hingga rata.
3. Sisihkan kira-kira 50 g tepung kanji dalam wadah
4. Selanjutnya di wajan yang ada adonan biang tadi dimasukkan tepung kanji sebanyak 400 gram secara bertahap berselang seling dengan air. Masukkan hingga habis dan diaduk hingga rata.
5. Nyalakan api kecil-sedang sambil terus diaduk. Setelah mulai menggumpal, matikan api, aduk cepat hingga mengental rata
6. Nyalakan kembali api kecil lalu aduk terus hingga biang masak dan warnanya lebih tajam. Angkat. Biarkan supaya tidak terlalu panas.
7. Uleni dengan kanji hingga bisa dibentuk.
8. Timbang adonan sebanyak 100 gram dan bungkus daun pisang berbentuk lontong.
9. Kukus selama 45-60 menit hingga adonan masak dan tanak hingga ke bagian dalam.
10. Angkat dan sisihkan hingga dingin.
11. Setelah dingin, masukkan ke dalam lemari pendingin selama 12-24 jam agar mengeras dan mudah dipotong.
12. Iris tipis-tipis lalu jemur hingga kering.



Gambar. 3A



Gambar. 3B



Gambar. 3C



Gambar. 3D

Gambar 3A, 3B, 3C, 3D. Proses pengolahan nanas

### Hasil Pelatihan Dodol Nanas dan Kerupuk Nanas



Gambar 4. Krupuk Nanas dikemas sudah digoreng dan belum digoreng



Gambar 5. Dodol Nanas dikemas dalam Mika dengan berat 500gr

Bidang manajemen melakukan pelatihan sebagai berikut:

1. Memberi gambaran perencanaan Bisnis olahan berbahan Nanas yang banyak tumbuh di sekitar kawasan wisata hutan pinus, berupa Dodol dan Krupuk. Dalam sosialisasi dan memberikan edukasi kepada masyarakat bahwa dengan mengembangkan olahan pangan akan dapat menambah penghasilan keluarga dengan memanfaatkan waktu yang ada selain mengerjakan kegiatan yang sudah berjalan.
2. Memberi pendampingan dalam Menghitung harga pokok Produksi, dan Menghitung harga jual Produk yang dihasilkan.

Berikut ini penghitungan harga pokok produksi Dodol nanas, dari satu resep berikut akan menghasilkan dodol nanas siap saji seberat 800gr.

Tabel 2. Penghitungan harga pokok produksi dodol nanas

	hg /kg	hg/resep
Nanas	1	10000
Gula Merah	150	15000
Gula Pasir	150	12000
Tepung Ketan	200	16000
Santan Kental	100	30000
Bahanbakar		18000
Kemasan Plastik Mika		
Label		
Harga Bahan Baku		
Margin Keuntungan		
harga jual minimal		

Dari perhitungan harga pokok produksi tersebut kami merekomendasikan untuk menjual dodol nanas dengan harga jual sebagai berikut:

1. Dodol kemasan 250 gr Rp 13.000
2. Dodol Kemasan 500 gr Rp. 25.000
3. Dodol Kemasan 1 kg Rp. 42.000
4. Dodol curah 500 gr Rp. 21.000
5. Dodol Curah 1 kg Rp. 40.000

Berikut ini penghitungan harga pokok produksi Kerupuk nanas, dari satu resep berikut akan menghasilkan Kerupuk nanas siap digoreng seberat 500gr.

Tabel 3: penghitungan harga pokok Produksi Kerupuk Nanas

	hg /kg	hg/resep
Nanas	125	10000
Gulapasir		12000
Garam		100
Tepung Kanji	500	9000
Bahanbakar		18000
Kemasan Plastik Mika		
Label		
Harga Bahan Baku		
Margin Keuntungan		
Harga Jual Minimal		

Dari perhitungan Harga pokok Produksi tersebut kami merekomendasikan untuk menjual Kerupuk Nanas mentah dengan harga jual sebagai berikut:

1. Krupuk kemasan 250 gr Rp 8.000
2. Krupuk Kemasan 500 gr Rp. 15.000

3. Krupuk Kemasan 1 kg Rp. 30.000
4. Krupuk curah 500 gr Rp. 14.000
5. Krupuk Curah 1 kg Rp. 28.000

Kerupuk Nanas matang sudah digoreng dengan harga jual sebagai berikut:

1. Krupuk kemasan 100 gr Rp 7.000
2. Krupuk Kemasan 200 gr Rp. 13.000

### Lomba Produk Hasil Pelatihan

Setelah Pelatihan yang terjadwal untuk mengolah bahan baku lokal yang tersedia disekitar rumah atau tegalan, kami mengadakan lomba untuk seluruh peserta atas produk yang telah di buat dalam pelatihan. Tujuan lomba ini untuk mendapatkan produk terbaik dari seluruh peserta, memotivasi peserta agar membuat produk sebaik-baiknya, mengetahui serapan dari pelatihan ini dan tentu saja akan memberi kemudahan bagi kami dalam memberi pendampingan apabila kegiatan pengabdian masyarakat ini ada program lanjutan. Lomba yang kami maksud ditujukan kepada peserta pelatihan dari seluruh peserta yang mengikuti pelatihan yang telah kami laksanakan, dibagi menjadi 4 kelompok. Pada awalnya kami mengharapkan lomba digelar antar kelompok PKK RT di Padukuhan Karang Asem. Produk berbahan dasar nanas, produk yang kami lomba olahan bahan dasar nanas menjadi dodol nanas.

Hasil dari lomba olahan Nanas

1. Peserta termotivasi untuk lebih kreatif dalam menampilkan hasil karyanya..
2. Wawasan peserta lebih terbuka akan pentingnya memanfaatkan buah-buah yang ada disekitar rumah untuk menjadi olahan yang bernilai jual.
3. Timbul jiwa kompetitif peserta untuk menjadi juara dengan mengolah makanan yang terbaik.
4. Peserta berusaha mengkombinasikan hasil olahan dengan industri bambu yang telah berjalan untuk mengemas produknya.
5. Timbul Semangat dan kepercayaan diri peserta untuk menjual hasil olahannya sebagai oleh-oleh khas Muntuk.
6. Ibu-ibu mempunyai keberanian mengubah resep sesuai selera.
7. Memupuk kekompakan anggota kelompok
8. Melatih bekerjasama ibu-ibu dalam kelompok

Foto-foto Lomba



Gambar 6. Kelompok 1 dodol nanas dikemas menggunakan besek



Gambar 7. Kelompok 2 dodol nanas dikemas menggunakan tenong dimsum



Gambar 8. Kelompok 3 dodol nanas dikemas menggunakan mika plastik



Gambar 9. Kelompok 4 dodol nanas dikemas menggunakan mika plastik

Alhamdulillah dalam lomba olahan nanas tersebut, peserta yang menang mendapatkan hadiah peralatan memasak yang mendukung untuk memulai usaha olahan pangan seperti: Blender, Mixer, Oven, Timbangan, Sealer dan Kompor satu tungku besar untuk industri. Dan dari keputusan musyawarah ibu-ibu sepakat semua peralatan masak hadiah lomba tersebut menjadi inventaris Ibu-ibu PKK Padukuhan Karangasem, Muntuk, Dlingo Bantul. Yang akan digunakan untuk memulai usaha bersama.

### **Evaluasi Pelaksanaan Program dan keberlanjutan Program**

Padukuhan Karang Asem, Muntuk, Dlingo, Bantul mempunyai potensi daerah yang bisa dikembangkan, untuk mendukung sektor pariwisata. Kegiatan ekonomi masyarakat yang berkembang saat ini selain bertani adalah mengembangkan kerajinan Bambu serta berjualan dikawasan wisata hutan Pinus. Setelah pelatihan olahan bahan baku nanas menjadi Dodol dan Kerupuk ini selesai dilaksanakan, kami merumuskan beberapa hal yang bisa menjadi bahan kajian untuk pengabdian selanjutnya dan evaluasi yaitu:

1. Di adakan pelatihan diversifikasi olahan nanas yang lain bisa menjadi keripik nanas, wajik nanas dan selai nanas.
2. Selain berbahan dasar nanas kerupuk juga bisa diolah dengan bahan dasar tanaman sayuran lain yang tersedia di halaman warga.
3. Perlu dikembangkan lagi pelatihan olahan pangan dengan bahan dasar lokal selain nanas yang tersedia di padukuhan tersebut, seperti ketela, tanaman obat pisang.
4. Perlu pendampingan yang intensive agar ibu-ibu PKK lebih serius dalam memulai kegiatan usahanya menyediakan olahan pangan sebagai oleh-oleh khas Desa Muntuk menjadi usaha yang berkelanjutan.
5. Perlu di kembangkan dengan kemasan dan pelabelan yang lebih menarik agar mempunyai nilai jual tinggi dan dapat di jual ke daerah lain.
6. Padukuhan tersebut dapat mengembangkan lagi di bidang wisata kuliner.



Gambar 10A



Gambar 10B



Gambar 10C

Gambar 10A, 10B, 20C. Pembagian hadiah kepada pemenang lomba

## SIMPULAN

Dari kegiatan pengabdian masyarakat yang kami lakukan, bisa memberi manfaat bagi masyarakat padukuhan Karangasem, yakni mampu memberikan nilai tambah bagi ekonomi keluarga, karena dengan adanya pelatihan berbahan dasar nanas yang awalnya sering terbuang sia-sia dan tidak dimanfaatkan menjadi bahan olahan, kemudian bisa diolah menjadi suatu produk yang mempunyai nilai jual, serta bisa mengoptimalkan peran Ibu-ibu PKK di Padukuhan Karang Asem lebih terampil dalam memanfaatkan sumber daya yang ada, sehingga mendukung pariwisata yang sedang berkembang dan wisatawan bisa mendapatkan oleh-oleh yang menjadi unggulan wilayah tersebut

## UCAPAN TERIMAKASIH

Terimakasih kami ucapkan kepada Bapak Ketua Lembaga Pengabdian Pemberdayaan Masyarakat Universitas Ahmad Dahlan yang telah memberikan kesempatan kepada pengabdian dan membiayai kegiatan ini sehingga dapat terlaksana dengan baik, terimakasih kami ucapkan kepada bapak Duku, Ketua Pokdarwis dan Ibu-ibu PKK padukuhan Karangasem atas dukungan dan partisipasinya sehingga kegiatan pengabdian ini dapat berjalan dengan baik dan lancar.

## DAFTAR PUSTAKA

- [1] Prasetio, B. (2014). *Membangun Bisnis Olahan Buah dengan Modal Kecil*. Yogyakarta: Andi Publisher.