

# Pendampingan Diversifikasi Olahan Produk Nanas dengan Menggunakan Pemanis Alami Stevia

**Diterima:** 15 Agustus 2022  
**Revisi:** 24 Oktober 2022  
**Terbit:** 1 November 2022

<sup>1\*</sup>Ismayantika Dyah Puspasari, <sup>2</sup>Diah Ayu Septi Fauji,  
<sup>3</sup>Dian Kusumaningtyas, <sup>4</sup>Dyah Ayu Paramitha, <sup>5</sup>Dodi Kusuma  
Hadi S, <sup>6</sup>Rino Sardanto  
<sup>1-6</sup>Universitas Nusantara PGRI Kediri

**Abstrak**—Tujuan dari pengabdian ini adalah untuk memberikan pendampingan kepada warga dalam membuat olahan nanas dengan pemanis alami Stevia. Metode yang dilakukan oleh tim memiliki beberapa tahap yaitu tahap perizinan, pemetaan potensi, reduksi dan FGD, pendampingan pembuatan olahan produk nanas. Inti dari kegiatan pengabdian ini adalah dengan FGD yang kemudian praktik membuat olahan nanas dengan stevia serta pendampingannya. Hasil dari pengabdian ini adalah masyarakat dapat menanam sendiri bibit stevia yang kemudian dapat dimanfaatkan untuk pemanis minuman sari nanas, yang merupakan potensi di wilayah tersebut.

**Kata Kunci**— diversifikasi; olahan nanas; stevia

**Abstract**— *The purpose of this service is to provide assistance to residents in making pineapple preparations with the natural sweetener Stevia. The method carried out by the team has several stages, namely the licensing stage, potential mapping, reduction and FGD, assistance in the manufacture of processed pineapple products. The essence of this service activity is the FGD which then practices making pineapple preparations with stevia and their assistance. The result of this service is that the community can plant their own stevia seeds which can then be used to sweeten pineapple juice drinks, which is a potential in the area.*

**Keywords**— *diversification; pineapple processing; stevia*

This is an open access article under the CC BY-SA License.



---

## Penulis Korespondensi:

Ismayantika Dyah Puspasari,  
Manajemen,  
Universitas Nusantara PGRI Kediri,  
Email: [ismayantika@unpkediri.ac.id](mailto:ismayantika@unpkediri.ac.id)

---

## I. PENDAHULUAN

Sebuah peradaban dimulai dari adanya desa, dari desa lah dapat membentuk kehidupan yang selaras dan dimulai dari desa lah manusia belajar untuk mengembangkan ilmu dan pengetahuan. Oleh karena itu, penting bagi suatu Negara mendukung pemberdayaan dan kemandirian masyarakat. “Desa” merupakan tempat yang memiliki tradisi yang sarat dengan keakraban, kekeluargaan dan religiositas tinggi. Saat ini “Desa” seharusnya bukan lagi merujuk pada sebuah tempat “tertinggal”, karena sejak tahun 2014 desa mendapatkan perhatian serius dari pemerintah. Namun karena keterbatasan, tidak semua desa mengalami perkembangan yang pesat. Kampung “Kalikebo” warga biasa menyebutnya demikian, adalah sebuah kampung “*Resettlement*” yang mulai dihuni tahun 2001 oleh masyarakat korban Gerakan Aceh Merdeka (GAM) yang dipulangkan sementara ke Jawa untuk menghindari konflik. Mereka adalah masyarakat Jawa asli yang dikirim ke Aceh atas program transmigrasi dari pemerintah. Namun, disaat adanya konflik GAM, mereka dipaksa kembali pulang ke Jawa tanpa memiliki harta benda apapun, padahal hidup mereka di Aceh sudah bisa dibilang cukup mapan dengan usaha pemberian pemerintah. Sebuah kampung kecil yang dipisahkan oleh sungai dari desa utamanya, dimana akses menuju kampung ini hanya dapat dilalui dengan melewati jembatan lahar dan saat hujan deras, maka kampung ini seolah terisolir dan tidak dapat diakses.

Potensi lokal yang dimiliki oleh Kampung Kalikebo yaitu dalam bidang pertanian dengan salah satu produknya adalah Nanas. Nanas lereng gunung kelud terkenal akan rasanya yang manis, selain lereng asli lereng kelud juga terdapat varian lain seperti nanas madu. lebih didominasi oleh kegiatan pertanian di tanah tegal (ladang ) yaitu Nanas, Ketela, dan Talas, mayoritas penghasilan masyarakat dari bertani terutama tanaman cengkih dan berternak.

Selama ini, nanas dijual oleh para petani melalui tengkulak baik skala kecil maupun besar dengan distribusi area Blitar. Dengan mata pencaharian utama masyarakat Kalikebo sebagai petani buah nanas, maka jumlah buah nanas akan sangat melimpah setiap waktu dan menyebabkan harga nanas murah terlebih lagi disaat pandemic covid-19 karena minimnya permintaan nanas. Pendampingan ini sangat penting dilakukan mengingat potensi yang ada dapat ditingkatkan nilainya. Selain itu telah banyak pengabdian terkait diversifikasi olahan nanas juga telah berhasil dilakukan seperti yang dilakukan oleh (Berlian, Vebrianto, & Siska, 2020; Fajriyah, Mugiyanto, Irwanti, & ..., 2019; Fertiasari & Asta, 2021) serta (Amelia, Mulyawati, & Ratnasari, 2019) dan (Ekawati, Ellyta, & Youlla, 2013) Hal tersebut menunjukkan bahwa ada banyak cara dalam melakukan diversifikasi produk. Oleh karena itu, tim Pengabdian Prodi Manajemen Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Nusantara PGRI Kediri direncanakan akan melakukan sosialisasi diversifikasi produk yang menyesuaikan iklim. Tujuan dari pengabdian ini adalah

untuk memberikan pendampingan kepada warga dalam membuat olahan nanas dengan pemanis alami Stevia agar dapat menambah nilai guna dari buah nanas sehingga perlu adanya pelatihan diversifikasi produk di Kalikebo.

## II. METODE

Metode yang dilakukan dengan beberapa tahapan. Kegiatan telah dimulai dari pemetaan desa dalam meningkatkan potensi dilaksanakan di Kampung Kalikebo, Desa Slumbung, Kecamatan Gandusari, Kabupaten Blitar. Dalam pemetaan ini nantinya akan dilaksanakan dalam beberapa tahapan selama satu semester dimana seluruh pengabdian akan bersosialisasi dengan masyarakat baik secara offline maupun online. Tahapan dalam pemetaan ini dapat dilihat pada gambar berikut :

Tahap 1, dilakukan perijinan dari pengabdian kepada pihak kampung Kalikebo untuk melakukan pemetaan yang nantinya dapat menggali potensi desa.

Tahap 2, tim pengabdian akan melakukan pemetaan dan koleksi data dimana ini untuk mengetahui secara detail potensi desa dan apa yang dapat dikembangkan.

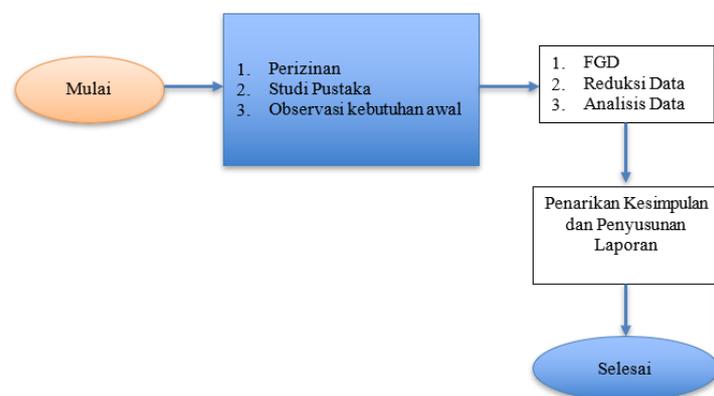
Tahap 3, akan dilakukan reduksi data serta *Focus Group Discussion* dengan pihak desa yang melibatkan perangkat dan juga masyarakat desa.

Tahap 4, pada tahap ini akan dilakukan pendampingan tahap satu terkait penggunaan stevia pada minuman nanas, sesuai dengan kesepakatan bersama warga yaitu pendampingan dan pengembangan apa yang yang dibutuhkan oleh warga.

Tahap 5, Pada tahap ini akan dilakukan pendampingan tahap kedua melanjutkan dari apa yang telah dilaksanakan pada tahap pertama.

Tahap 6, Pembuatan laporan pengabdian dan publikasi pada jurnal nasional ber ISSN.

Untuk melengkapi tahapan dalam sub bab metode ini, diagram alur pelaksanaan pengabdian dapat dilihat pada gambar 1 berikut ini:



Gambar 1 diagram alur kegiatan pengabdian

### III. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pengabdian masyarakat yang dilakukan di Kampung Kalikebo, Desa Slumbung, Kecamatan Gandusari, Kabupaten Blitar selama lima (5) bulan dimulai dari pemetaan dan diskusi awal dengan warga sampai dengan implikasi pembuatan sari nanas sebagai salah satu produk luaran pengabdian sekaligus sebagai salah satu hasil olahan diversifikasi nanas dengan pemanis alami stevia. Selama rangkaian pengabdian yang dilakukan, dapat diuraikan ke dalam empat tahap. Pada tahap 1, perijinan dari pengabdian kepada pihak kampung Kalikebo untuk melakukan pemetaan yang nantinya dapat menggali potensi desa. Masyarakat desa diundang untuk perkenalan dan bercerita tentang kampung Kalikebo. Masyarakat diwakili oleh sebagian besar ibu-ibu dan beberapa bapak-bapak. Pada agenda pertama ini, mereka banyak menceritakan tentang asal usul Kampung Kalikebo dan masyarakat juga mendiskusikan terkait potensi warga.

Tahap 2, Pemetaan dan koleksi data dilakukan untuk mengetahui secara detail potensi desa dan apa yang dapat dikembangkan. Pemetaan ini disebut *field trip* untuk koleksi data. Para pengabdian melakukan koleksi data dimana mereka bersosialisasi dengan keseharian masyarakat, ikut ke ladang atau sawah atau ikut memasak sambil bercerita dan menggali data yang dibutuhkan. Pada tahap ini sudah mulai diperoleh akar masalah, potensi dan keinginan warga. Kampung Kalikebo memiliki potensi berupa tanaman Nanas, Talas dan Ketela. Selama ini, warga Kalikebo memanfaatkan hasil panen nanas langsung dijual kepada tengkulak berapapun harga yang diberikan oleh tengkulak. Untuk hasil kebun Talas, masyarakat memanfaatkannya sebagai makanan pokok pengganti nasi atau bisa juga terkadang dibuat olahan keripik talas untuk cemilan sehari-hari. Sama halnya dengan ketela yang merupakan salah satu tanaman hasil kebun yang juga dimanfaatkan sebagai makanan pokok tanpa olahan modifikasi. Potensi lain yang menurut pengabdian menjadi potensi pokok bagi masyarakat Kalikebo adalah masyarakat dapat memanfaatkan lahan pegunungan untuk penanaman tanaman yang memberi nilai guna dan mudah perawatannya. Ini dinilai menjadi potensi karena mereka mayoritas menjadi petani sehingga pengabdian menilai mereka akan tekun dalam budidaya tanaman yang memiliki nilai tambah.



Gambar 1 Pemetaan dan Koleksi Data

Tahap 3 merupakan pelaksanaan FGD (*Focussed Group Discussion*) dilakukan reduksi data serta *Focus Group Discussion* dengan pihak desa yang melibatkan perangkat dan juga masyarakat desa. FGD yang dilakukan yaitu mengkonfirmasi tentang potensi yang telah dianalisis oleh pengabdian kepada masyarakat desa untuk dikonfirmasi (gambar 2). Beberapa pilihan yang ditawarkan oleh pengabdian untuk dikembangkan antara lain : (1) budidaya tanaman stevia dan pengolahannya (gambar 3 dan gambar 4), ini dinilai bisa dikembangkan di kalikebo karena ketersediaan air disana yang berasal langsung dari sumber mata air sehingga mudah untuk penanaman dan pengembangan stevia, selain itu musim yang cenderung dingin sangat mendukung daun stevia tumbuh dengan baik, (2) pembuatan sari nanas dengan stevia sebagai pemanis alami, produk ini dinilai sebagai salah satu upaya untuk memberdayakan masyarakat Kalikebo dengan harapan dapat menambah nilai ekonomi, (3) Produksi MOTAF (tepung talas) karena hasil kebun mereka mayoritas adalah talas sehingga menjadi suatu hal yang mungkin untuk memproduksi MOTAF.



Gambar 3 Pengenalan Tanaman Stevia

Tahap 4 ini dilakukan pendampingan tahap satu terkait penggunaan stevia pada minuman nanas, sesuai dengan kesepakatan bersama warga yaitu pendampingan dan pengembangan apa yang dibutuhkan oleh warga. Pada tahap 4 ini para peserta diberikan pendampingan bagaimana aturan dalam menggunakan stevia pada minuman nanas. Selain itu, juga dilakukan pelatihan pembuatan MOTAF (*Modified talipuk flour*) atau tepung talas modifikasi yang sesuai dengan potensi kampung yaitu hasil ladang berupa talas. Para peserta pelatihan yang merupakan ibu-ibu sangat bersemangat untuk mengikuti setiap prosesnya. Selain itu, melihat dari kondisi lingkungan kampung kalikebo yang dingin dan mudahnya pengairan, maka masyarakat dikenalkan dengan salah satu tanaman yang bermanfaat yaitu tanaman daun stevia. Masyarakat dikenalkan akan manfaat dan keunggulan tanaman ini dengan harapan nantinya mereka memiliki kemauan yang kuat untuk menjadikan tanaman ini sebagai tanaman ladang mereka.



Gambar 4 Daun Stevia yang sudah diolah menjadi pemanis dalam bentuk serbuk

Tim Pengabdian Prodi Manajemen Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Nusantara PGRI Kediri menilai perlu adanya diversifikasi produk nanas agar dapat menambah nilai guna dari buah nanas sehingga perlu adanya pelatihan diversifikasi produk di Kalikebo. Selain itu, dengan iklim Kalikebo yang cenderung dingin sangat tepat untuk pengembangan pertanian tanaman lain selain nanas yang dapat menambah nilai guna dari diversifikasi nanas. Beberapa solusi yang dapat dilanjutkan oleh tim pengabdian Prodi Manajemen dengan masyarakat Kalikebo antara lain : **Solusi pertama** terkait dengan daun stevia. Salah satu tanaman dengan nilai guna yang tinggi adalah tanaman stevia. Daun dari tanaman ini nantinya dapat dimanfaatkan sebagai pemanis alami pengganti gula dalam olahan produk nanas. Selain itu, stevia bisa ditanam secara masal guna diolah dan dimanfaatkan sebagai pemanis alami tanpa kalori. Iklim di Kampung Kalikebo dinilai sangat cocok untuk ditanami tanaman stevia. Ini bisa dijadikan sebagai tanaman rumahan seperti halnya nanas. Stevia menjadi sumber alternatif baru yang muncul dari pemanis bebas kalori yang

tidak mengandung karbohidrat dan lemak. Ini adalah 20 sampai 30 kali manis dari gula tebu dan bit, bergizi tinggi, lezat, tidak beracun dan gula non-aditif.

Stevia juga meningkatkan rasa, membantu pencernaan, penurunan berat badan, anti oksidan, mencegah karies gigi dan memiliki sifat antimikroba dan anti-plak, meningkatkan kewaspadaan mental, meningkatkan tingkat energi tetapi tidak mempengaruhi kadar gula darah, oleh karena itu pemanis sumber utama untuk dunia diabetes. Selain itu, Stevia dapat digunakan untuk hipertensi, hipoglikemik, membantu mengencangkan dan menyembuhkan kulit, mengidam tembakau dan alkohol, dan tonik untuk pankreas. Juga dapat digunakan sebagai sumber alternatif gula untuk makanan confectioneries, bakery, jus buah, selai, biskuit, coklat, sayuran dan bahan makanan lainnya (Singh & Rao, 2005).

**Solusi kedua** dengan membuat alternatif diversifikasi olahan produk nanas yaitu sari nanas dengan pemanis alami dimana masyarakat dapat memanfaatkan daun stevia. Tentu ini dapat menjadi produk unggulan kampung Kalikebo karena memberdayakan semua produk hasil pertanian alam. Stevia ini juga telah banyak digunakan sebagai campuran makanan atau minuman, sesuai dengan penelitian yang menunjukkan bahwa stevia ini berpengaruh pada rasa makanan dan baik untuk kesehatan (Goettemoeller & Ching, 1999; Goyal, Samsher, & Goyal, 2010; Gupta, Purwar, Sundaram, & Rai, 2013; Samuel et al., 2018; Savita, Sheela, Sunanda, Shankar, & Ramakrishna, 2004; Yadav, Singh, Dhyani, & Ahuja, 2011). Pengabdian memberikan pelatihan pembuatan sari nanas, mulai dari proses pengolahan secara higienis dan layak jual sampai pengemasan yang menjamin kebersihan produk. Pada pelatihan ini, produk dibagi menjadi dua yaitu dengan pemanis gula asli dan pemanis stevia. Pada gambar, sari nanas dengan tutup botol kuning merupakan sari nanas dengan pemanis gula asli, sedangkan yang tutup botol hijau adalah sari nanas dengan pemanis alami stevia. Dengan seperti ini, warga dapat merasakan perbedaan rasa antara gula asli dan pemanis stevia yang notabene tetap memiliki rasa segar.



Gambar 5 Produk sari nanas

Seluruh pelaksanaan kegiatan ini berdasarkan potensi wilayah serta potensi yang dimiliki oleh warga kampung kalikebo sendiri. Oleh karena itu pengabdian berdiskusi langsung dengan

masyarakat kampung Kalikebo terkait potensi dan SDM warga (gambar 5). Pada dasarnya pendampingan ini pun akhirnya dapat membuka wawasan warga terkait manfaat dari tanaman stevia dan warga dapat praktik secara langsung bagaimana pembuatan sari nanas (gambar 6). Bahkan Indonesia menjadi salah satu negara produsen stevia dan itu diketahui oleh dunia, namun ternyata masyarakatnya sendiri masih belum memahami hal tersebut.



Gambar 6 Diskusi dengan Warga

#### IV. KESIMPULAN

Hasil dari pengabdian ini dapat disimpulkan bahwa masyarakat dapat membuat diversifikasi olahan nanas (sari nanas) dengan menggunakan stevia, selain itu masyarakat juga dapat membuat MOTAF. Kedepannya, yang menjadi pekerjaan rumah bagi tim pengabdian adalah terkait masa ketahanan hasil olahan ini, serta produksi massal untuk pemasaran yang luas.

#### UCAPAN TERIMAKASIH

Ucapan terima kasih ditujukan kepada LPPM UNP Kediri yang telah memberikan bantuan dana untuk pelaksanaan pengabdian ini. Dan, untuk warga Kampung Kalikebo yang telah berkenan menerima kami. Bertumbuh bersama akan membuat kita tangguh.

#### DAFTAR PUSTAKA

- Amelia, J. R., Mulyawati, I., & Ratnasari, L. (2019). Diversifikasi Produk Olahan Pangan Hasil Aplikasi Vertikultur Tanaman Sayuran di Kelurahan Tengah, Kramat Jati, Jakarta Timur. *Agrokreatif: Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(3), 216–225. <https://doi.org/10.29244/agrokreatif.5.3.216-225>
- Berlian, M., Vebrianto, R., & Siska, M. (2020). Pengembangan Ekonomi Masyarakat Melalui Diversifikasi Produk Olahan Nenas Desa Kualu Nenas. *Tasnim Journal for Community Service*, 1(1), 1–11.

- Ekawati, Ellyta, S. S. M., & Youlla, D. (2013). Diversifikasi Pengolahan Buah Nenas Desa Galang dalam Meningkatkan Pendapatan Petani Nenas. *Journal of Chemical Information and Modeling*, 53(9), 1689–1699.
- Fajriyah, N. N., Mugiyanto, E., Irwanti, M., & ... (2019). Pkm Kelompok Petani Nanas Dalam Upaya Diversifikasi Produk Dengan Usaha Mouth Wash Dari Kulit Nanas. *Prosiding Seminar Nasional Pengabdian Masyarakat LPPM UMJ*, (September 2019), 1–7. Retrieved from <https://jurnal.umj.ac.id/index.php/semnaskat/article/view/5435>
- Fertiasari, R., & Asta, H. (2021). Olahan pangan fungsional berbasis nanas sebagai potensi lokal di desa kartiasa kabupaten sambas. *AGROFOOD: Jurnal Pertanian Dan Pangan*, 3(2), 15–21.
- Goettemoeller, J., & Ching, A. (1999). Seed Germination in Stevia rebaudiana. *Perspectives on New Crops and New Uses*, (1), 510–511.
- Goyal, S. K., Samsher, & Goyal, R. K. (2010). Stevia (Stevia rebaudiana) a bio-sweetener: A review. *International Journal of Food Sciences and Nutrition*, 61(1), 1–10. <https://doi.org/10.3109/09637480903193049>
- Gupta, E., Purwar, S., Sundaram, S., & Rai, G. K. (2013). Nutritional and therapeutic values of Stevia rebaudiana: A review. *Journal of Medicinal Plants Research*, 7(46), 3343–3353. <https://doi.org/10.5897/JMPR2013.5276>
- Radio Komunitas Kelud FM. (2015). Desa Wisata Sugihwaras.
- Samuel, P., Ayoob, K. T., Magnuson, B. A., Wölwer-Rieck, U., Jeppesen, P. B., Rogers, P. J., ... Mathews, R. (2018). Stevia Leaf to Stevia Sweetener: Exploring Its Science, Benefits, and Future Potential. *The Journal of Nutrition*, 148(7), 1186S-1205S. <https://doi.org/10.1093/jn/nxy102>
- Savita, S. M., Sheela, K., Sunanda, S., Shankar, A. G., & Ramakrishna, P. (2004). Stevia rebaudiana – A Functional Component for Food Industry . *Journal of Human Ecology*, 15(4), 261–264. <https://doi.org/10.1080/09709274.2004.11905703>
- Singh, S. D., & Rao, G. P. (2005). Stevia: The herbal sugar of 21st century. *Sugar Tech*, 7(1), 17–24. <https://doi.org/10.1007/BF02942413>
- Yadav, A. K., Singh, S., Dhyani, D., & Ahuja, P. S. (2011). A review on the improvement of stevia [Stevia rebaudiana (Bertoni)]. *Canadian Journal of Plant Science*, 91(1), 1–27. <https://doi.org/10.4141/CJPS10086>