

PELATIHAN PENGOLAHAN BUAH NANAS *GRADE RENDAH* MENJADI *ICE CREAM* UNTUK MENGURANGI RISIKO KERUGIAN PETANI DI DESA TAMBANGAN KELEKAR KECAMATAN GELUMBANG

Nurilla Elysa Putri¹⁾, Sriati²⁾, Yunita³⁾, Selly Oktarina⁴⁾, Muhammad Arbi⁵⁾,

Eka Mulyana⁶⁾, Henny Malini⁷⁾, Indri Januarti⁸⁾

1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8) Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya

E-Mail:

indrijanuarti@fp.unsri.ac.id

ABSTRAK

Submitted:

24-12-2025

Accepted:

27-01-2026

Published:

28-01-2026

Mayoritas penduduk di Desa Tambangan Kelekar bermata pencaharian sebagai petani nanas. Pendapatan dari usahatani nanas sangat besar kontribusinya bagi pendapatan rumahtangga petani. Akan tetapi, petani menghadapi risiko usahatani atau kerugian akibat adanya buah nanas *grade* rendah. Oleh karena itu, diperlukan adanya kegiatan pengolahan. Dengan demikian, petani nanas melakukan kerjasama dengan Tim Pengabdian kepada Masyarakat Unsri guna mengadakan kegiatan "Pelatihan Pengolahan Buah Nanas *Grade* Rendah Menjadi Ice Cream Untuk Mengurangi Risiko Kerugian Petani di Desa Tambangan Kelekar Kecamatan Gelumbang". Khalayak sasaran adalah wanitatani yang berjumlah 20 orang. Kegiatan pengabdian ini terdiri dari penyuluhan dan pendampingan berupa pelatihan. Penyuluhan yang diberikan kepada petani mengenai peningkatan nilai tambah komoditi nanas. Pendampingan berupa pelatihan yang dilakukan adalah pengolahan buah nanas *grade* rendah menjadi produk *ice cream*. Kemudian setelah pelatihan, Tim pengabdian Unsri memberikan paket bantuan bahan dan alat pembuatan *ice cream* nanas kepada peserta pelatihan. Hasil dari kegiatan pengabdian ini pengetahuan peserta tentang peningkatan nilai tambah olahan nanas dan cara mengurangi kerugian petani akibat adanya buah *grade* rendah bertambah. Dari kegiatan ini juga, terjadi peningkatan keterampilan petani dalam pengolahan buah nanas *grade* rendah menjadi produk *ice cream*. Dengan demikian ke depannya, diharapkan dapat membuka peluang usaha bagi petani serta membuka peluang kerja bagi masyarakat sekitar.

Kata kunci: *nanas; grade rendah; value added; risiko usahatani*

ABSTRACT

Corresponding

Author:

Indri Januarti

The majority of residents in Tambangan Kelekar Village make their living as pineapple farmers. Income from pineapple farming contributes greatly to farmer household income. However, farmers face farming risks or losses due to low quality pineapples. Therefore, processing activities are needed. Therefore, pineapple farmers are collaborating with the Unsri Community Service Team to hold the activity "Training on Processing Low Grade Pineapples into Ice Cream to Reduce the Risk of Farmer Losses in Tambangan Kelekar Village, Gelumbang District". The target audience is 20 female farmers. This service activity consists of counseling and assistance in the form of training. Counseling provided to farmers regarding increasing the added value of the pineapple commodity. Assistance in the form of

training provided is the processing of low grade pineapple fruit into ice cream products. Then after the training, the Unsri service team provided assistance packages with materials and tools for making pineapple ice cream to the training participants. As a result of this service activity, participants' knowledge about increasing the added value of pineapples and how to reduce food farmers' losses due to low fruit quality increased. From this activity, there was an increase in farmers' skills in processing low grade pineapple fruit into ice cream products. In this way, in the future, it is hoped that it can open up business opportunities for farmers as well as job opportunities for the surrounding community.

Keywords: *pineapple; low grade; value added; farming risks*

PENDAHULUAN

Mayoritas penduduk di Desa Tambangan Kelekar Kecamatan Gelumbang Kabupaten Muara Enim bermata pencaharian sebagai petani. Salah satu komoditi yang banyak ditanam oleh masyarakat di desa tersebut adalah buah nanas. Desa Tambangan Kelekar merupakan salah satu sentra produksi nanas di Provinsi Sumatera Selatan.

Pendapatan dari usahatani nanas sangat besar kontribusinya bagi pendapatan rumahtangga petani di Desa Tambangan Kelekar (Aulia & Umi Kalsum, 2023; Fachrudin & Zuliansyah, 2023; Ningrum & Iskandar 2023). Oleh karena itu, berbagai upaya telah dilakukan oleh petani untuk mengembangkan usahatani nanasnya tersebut. Akan tetapi, upaya yang dilakukan petani hanya sebatas pengembangan pada kegiatan on-farm nya saja sehingga pendapatan yang diperoleh tidak meningkat secara signifikan. Upaya peningkatan pendapatan petani nanas seharusnya tidak hanya perbaikan di kegiatan on-farm saja, akan tetapi juga sampai ke subsistem hilirnya, yaitu kegiatan pengolahan, agar nilai tambah (*value-added*) nya meningkat (Jauhari, 2023; Putra & Murtiningsih, 2022).

Kegiatan pengolahan hasil pertanian yang dapat meningkatkan nilai tambah komoditi pertanian diharapkan dapat meningkatkan pendapatan petani. Berdasarkan kondisi di Desa Tambangan Kelekar, kegiatan pengolahan ini memang sangat dibutuhkan oleh petani nanas, karena pada saat panen ada buah grade rendah yang dihargai sangat rendah oleh pedagang pengumpul, bahkan ada yang tidak dihitung atau dibayar.

Petani nanas di Desa Tambangan Kelekar tidak mempunyai keterampilan untuk mengolah buah nanas grade rendah menjadi produk lain sehingga meningkat value added nya. Oleh karena itulah, petani nanas melakukan kerjasama dengan Tim Pengabdian Masyarakat (PPM) dari Jurusan Sosial Ekonomi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya untuk melakukan pelatihan pengolahan buah nanas grade rendah.

Buah nanas grade rendah dapat diolah menjadi berbagai produk yang bernilai jual tinggi, misalnya menjadi keripik nanas, selai nanas, sari buah nanas, manisan nanas, sirup nanas, es krim (*ice cream*) dan sebagainya (Haryanti et al, 2024; Insani & Jaya, 2024). Petani dan Tim Pengabdian sepakat untuk melakukan pelatihan pengolahan buah nanas grade rendah menjadi *ice cream* pada kegiatan pengabdian kali ini, karena es krim buah nanas belum banyak yang membuatnya dan petani juga memiliki kemampuan untuk membuatnya. Hal ini membuka peluang pasar yang lebih besar bagi petani peserta pelatihan yang akan berencana membuka usaha *ice cream* hasil olahan buah nanas grade rendah.

Pelatihan pengolahan buah nanas grade rendah menjadi *ice cream* bertujuan untuk menambah keterampilan petani dalam kegiatan pasca panen (subsistem hilir) sehingga diharapkan dapat mengurangi risiko kerugian dan diharapkan juga meningkatkan pendapatan. Dengan adanya pelatihan ini, diharapkan untuk ke depannya petani dapat membuka usaha pengolahan buah nanas grade rendah menjadi *ice cream* yang tidak hanya meningkatkan pendapatan rumahtangganya saja, akan tetapi juga membuka peluang kerja bagi dan membangun perekonomian masyarakat di Desa Tambangan Kelekar.

Peserta pelatihan merupakan petani nanas (wanita tani) di Desa Tambangan Kelekar. Mereka beserta suami dan anggota keluarga lainnya sudah terbiasa melakukan usahatani nanas. Akan tetapi, mereka seringkali mengalami risiko kerugian akibat adanya buah grade rendah. Petani nanas sangat ingin berupaya untuk mengurangi risiko kerugian ini dan juga lebih meningkatkan pendapatan mereka. Oleh karena itu, mereka memang sangat membutuhkan pelatihan pengolahan buah nanas grade rendah ini.

Dari uraian sebelumnya, Tim PPM Unsri akan mengadakan kegiatan dan program "Pelatihan Diversifikasi Pengolahan Buah Nanas Grade Rendah Menjadi Produk *Ice Cream* Untuk Mengurangi Risiko Kerugian Petani di Desa Tambangan Kelekar Kecamatan Gelumbang". Kegiatan pengabdian kepada masyarakat di Desa Tambangan Kelekar ini dilaksanakan karena sesuai dengan kebutuhan dan kemampuan khalayak sasaran. Seperti yang diuraikan sebelumnya bahwa khalayak sasaran merupakan petani nanas dan diperkirakan mampu membuat produk olahan nanas karena bahan dan peralatan mudah didapat dengan modal yang tidak terlalu besar.

Di sisi lain, Tim PPM sudah cukup siap untuk melaksanakan kegiatan pelatihan ini dari sisi latar belakang pendidikan anggota Tim PPM dan pengalaman yang sudah dilakukan. Tim PPM merupakan dosen dan mahasiswa yang berasal dari Program Studi Agribisnis, Jurusan Sosial Ekonomi Pertanian, Fakultas Pertanian yang sudah mengetahui secara teori mengenai pengurangan risiko dan peningkatan nilai tambah serta praktik pembuatan ice cream. Semua materi untuk penyuluhan dan pendampingan sudah siap untuk dilaksanakan.

Sebelum melaksanakan kegiatan pengabdian kepada masyarakat, Tim PPM telah melakukan persiapan, diantaranya mengidentifikasi kondisi dan potensi wilayah serta permasalahan yang ada di lokasi. Dari hasil identifikasi tersebut didapatlah potensi sumberdaya manusia dan pertanian, diantaranya usahatani nanas. Potensi sumberdaya manusia di desa ini adalah wanita tani pada kegiatan usahatani nanas yang masih memiliki waktu luang setelah melakukan kegiatan usahatani tersebut. Selain itu, kontribusi usahatani nanas cukup besar bagi pendapatan rumahtangga, sehingga dengan kata lain mereka sangat tergantung dari usaha ini.

Berdasarkan uraian sebelumnya dapat diidentifikasi dan dirumuskan masalah sebagai berikut: (1) Bagaimana cara mengurangi risiko kerugian petani dengan cara pengolahan buah grade rendah sehingga meningkatkan nilai tambah (value added) dan pendapatan petani?; dan (2) Bagaimana cara pengolahan buah nanas grade rendah menjadi produk ice cream?

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini merupakan salah satu bentuk transfer ilmu dan teknologi dari Staf Pengajar Universitas Sriwijaya yang memiliki kewajiban untuk melakukan Tri Dharma Perguruan Tinggi. Transfer ilmu pengetahuan dan teknologi ini berkaitan dengan permasalahan yang dihadapi oleh masyarakat Desa Tambangan Kelekar.

Adapun lingkup yang menjadi batasan kegiatan pengabdian ini adalah memberikan pelatihan pengolahan buah nanas grade rendah menjadi produk ice cream untuk petani nanas. Dari sisi lain, kegiatan PPM ini juga sesuai dengan latar belakang pendidikan anggota Tim PPM dan pengalaman yang sudah dilakukan serta terkait juga dengan beberapa penelitian yang pernah dilakukan anggota tim.

METODE

Adapun model yang digunakan dalam kegiatan pengabdian ini adalah penyuluhan dan pendampingan. Pendampingan merupakan kegiatan yang ditujukan kepada masyarakat yang telah memiliki kegiatan atau usaha, termasuk seni tradisi, tetapi masih perlu dibina untuk meningkatkan kapasitas mereka. Sasaran kegiatan ini berupa kelompok yang sudah terbentuk di masyarakat dan memiliki kegiatan/usaha, tetapi perlu dibantu untuk ditingkatkan. Metode kegiatan pendampingan dapat berupa pendampingan manajemen, pendampingan teknis/produksi, atau keduanya (Pedoman dan standar Mutu Pelaksanaan Kegiatan PPM-DIPA Unsri, 2018). Metode kegiatan pendampingan dalam kegiatan PPM di Desa Tambangan Kelekar berupa pelatihan.

Evaluasi yang dilakukan dalam kegiatan pengabdian masyarakat ini dilakukan setelah kegiatan selesai dilakukan, dengan tujuan untuk melihat sejauh mana kesesuaian antara perencanaan kegiatan yang sebelumnya telah dibuat dengan pelaksanaan kegiatan, sejauhmana pencapaian tujuan diperoleh, serta kesesuaian hasil yang diharapkan. Evaluasi dilakukan dengan cara membagikan kuisioner kepada khalayak sasaran pada saat kegiatan berakhir. Hasil dari angket ini akan diolah secara tabulasi dengan menggunakan skor sehingga dapat diketahui tingkat keberhasilan kegiatan yang dilakukan serta perbaikan yang diperlukan dalam penyelenggaraan kegiatan pengabdian kepada masyarakat selanjutnya (Amri et al., 2025; Rosyidiana et al., 2025).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat (PPM) "Pelatihan Diversifikasi Pengolahan Buah Nanas *Grade* Rendah Menjadi Produk *Ice Cream* Untuk Mengurangi Risiko Kerugian Petani di Desa Tambangan Kelekar Kecamatan Gelumbang" dilakukan pada tanggal 10 Mei 2025 bertempat Balai Desa (Kantor Kades). Dimana sebelum pelaksanaan kegiatan pelatihan tersebut, terlebih dahulu telah dilakukan perumusan proposal, pemantauan kelayakan materi pelatihan, peninjauan lapangan dan identifikasi peserta kegiatan, sosialisasi kepada pemerintah desa dan persiapan-persiapan lainnya yang diperlukan.



Gambar 1. (a), (b), (c) Tim PPM Unsri dan Peserta Pelatihan

Peserta yang mengikuti kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat Unsri sebanyak 20 orang khalayak sasaran yang merupakan petani nanas (wanita tani) di Desa Tambangan Kelekar. Selain itu, hadir juga ketua PKK, Perangkat Desa, Dosen dan Mahasiswa Program Studi Agribisnis.

Permasalahan yang dihadapi oleh petani nanas di Desa Tambangan Kelekar adalah pada saat panen terdapat buah *grade* rendah yang dihargai sangat rendah oleh pedagang pengumpul,

bahkan ada yang tidak dihitung atau dibayar. Untuk itu, diperlukan upaya peningkatan nilai tambah (*value-added*) buah grade rendah tersebut melalui kegiatan pengolahan agar dapat meningkatkan pendapatan petani nanas. Akan tetapi, petani nanas di Desa Tambangan Kelekar tidak mempunyai keterampilan untuk mengolah buah nanas *grade* rendah menjadi produk lain sehingga meningkat *value added* nya. Oleh karena itulah, petani nanas melakukan kerjasama dengan Tim Pengabdian Masyarakat (PPM) dari Jurusan Sosial Ekonomi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya untuk melakukan pelatihan pengolahan buah nanas *grade* rendah.

Kegiatan PPM di Desa Tambangan Kelekar terdiri dari penyuluhan dan pendampingan berupa pelatihan. Penyuluhan dan edukasi yang diberikan kepada petani nanas mengenai peningkatan nilai tambah komoditi nanas dan cara mengurangi kerugian petani akibat adanya buah *grade* rendah. Pendampingan berupa pelatihan yang dilakukan adalah pengolahan buah nanas *grade* rendah menjadi produk *ice cream*.

a. Kegiatan Penyuluhan dan Edukasi

Penyuluhan dan edukasi yang diberikan kepada petani nanas, yakni mengenai peningkatan nilai tambah komoditi nanas dan cara mengurangi kerugian petani akibat adanya buah *grade* rendah. Materi penyuluhan dan edukasi ini disampaikan oleh dosen-dosen dari jurusan sosial ekonomi pertanian. Adapun materi yang disampaikan, diantaranya mengenai pengertian buah nanas *grade* rendah, teori tentang nilai tambah (*value added*), cara mengurangi risiko kerugian, pengolahan buah nanas menjadi produk lain, dan sebagainya.

Respon dan tanggapan khalayak sasaran setelah diberikan penyuluhan dan edukasi sangat baik sekali. Hal ini dapat dilihat dari antusiasme mereka pada saat kegiatan penyuluhan. Semua peserta menyimak dengan baik materi yang disampaikan oleh dosen Tim PPM Unsri. Apabila ada materi yang belum dimengerti, peserta kegiatan akan bertanya ataupun minta dijelaskan kembali.

Dari hasil penyuluhan dan edukasi ini mereka merasa mendapatkan pengetahuan, wawasan dan pemahaman tentang materi yang disampaikan, diantaranya tentang pengklasifikasian atau grading buah nanas, nilai tambah (*value added*), cara mengurangi risiko kerugian, pengolahan buah nanas menjadi produk lain, dan sebagainya. Hasil pengabdian berupa peningkatan pengetahuan selaras dengan kegiatan pengabdian yang dilakukan oleh Cahyana & Singa (2022); Haryati et al (2024); Hidayat el al (2025) dan Rozi et al (2025). Selain itu, minat dan motivasi khalayak sasaran menjadi meningkat, terutama untuk melakukan kegiatan pengolahan buah nanas *grade* rendah. Kegiatan pengolahan untuk meningkatkan nilai tambah buah nanas ini menjadi harapan baru bagi petani nanas untuk dapat mengurangi risiko kerugian dan meningkatkan pendapatan.



Gambar 2. Kegiatan Penyuluhan dan Edukasi

b. Kegiatan Pelatihan Pengolahan Buah Nanas Grade Rendah Menjadi Ice Cream

Pada kegiatan pelatihan Diversifikasi Pengolahan Buah Nanas *Grade Rendah* Menjadi Produk *Ice Cream* Untuk Mengurangi Risiko Kerugian Petani di Desa Tambangan Kelekar Kecamatan, dilakukan demonstrasi cara pembuatan *ice cream*. Sebelum diadakan pelatihan, Tim PPM Unsri telah terlebih dahulu melakukan uji coba dan uji kelayakan pembuatan *ice cream* dari buah nanas *grade* rendah. Selain itu, pengolahan hasil komoditi pertanian tersebut juga sudah dipraktikkan mahasiswa dalam kegiatan akademik “Praktik Lapang (PL)” dari proses pembuatan sampai pemasarannya. Dengan demikian, produk *ice cream* ini layak untuk dikonsumsi, rasanya enak serta diminati dan sesuai dengan selera konsumen.



Gambar 3. Alat dan Bahan Pembuatan *Ice Cream* Nanas

Demonstrasi pembuatan *ice cream* pada kegiatan PPM Unsri, dilakukan oleh dosen dan mahasiswa serta dibantu langsung oleh beberapa perwakilan khalayak sasaran. Peralatan dan bahan-bahan telah disiapkan oleh Tim PPM sebelum pelatihan. Adapun peralatan dan Bahan yang digunakan untuk pembuatan *ice cream* dapat dilihat pada Tabel 1 dan Tabel 2.

Tabel 1. Alat Pembuatan *Ice Cream*

No	Alat	Kegunaan
1	Mixer	alat untuk mencampurkan adonan <i>ice cream</i> dan bahan lainnya agar mengembang
2	Blender	alat untuk memblender buah nanas menjadi halus agar mendapatkan sari buah nanas
3	Kompor	alat untuk memasak
4	Pisau	alat untuk memotong buah nanas.
5	Panci	alat untuk memasak sari nanas menjadi sirup
6	Mangkok	alat untuk mewadahi bahan pembuatan <i>ice cream</i>
7	Talenan	alat untuk landasan/ alas memotong buah nanas
8	Nampah	alat untuk landasan/ alas buah nanas
9	Sendok	alat untuk memasukan adonan <i>ice cream</i> ke cup.
10	Cup <i>ice cream</i>	Alat untuk mewadahi adonan <i>ice cream</i> yang sudah jadi

Setelah menjelaskan mengenai alat dan bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan *ice cream* nanas, selanjutnya praktik atau demonstrasi pembuatan produk olahan tersebut. Sebelum membuat *ice cream*, terlebih dahulu harus membuat ekstrak nanas. Adapun proses pembuatan ekstrak nanas, sebagai berikut:

1. Proses pengupasan kulit buah nanas merupakan salah satu proses pasca panen yang bertujuan untuk melepaskan kulit buah dari daging buah agar dapat diolah lebih lanjut.
2. Buah nanas yang sudah di kupas kulitnya selanjutnya proses pemotongan buah nanas bertujuan agar memudahkan buah nanas di blender.

3. Buah nanas yang sudah dipotong dadu selanjutnya diblender hingga halus, ini adalah proses pemblederan untuk pembuatan ekstrak buah nanas.
4. Setelah diblender hingga halus selanjutnya buah nanas akan dimasak menggunakan api sedang sampai mengental seperti adonan selai nanas.
5. Setelah beberapa menit dimasak dengan api kecil selanjutnya penambahan gula pasir sebanyak 8 sendok makan.
6. Setelah itu diaduk sampai mengental dan dimasak menggunakan api kecil sampai mengental, lalu didiamkan selama 30 menit sampai dingin di suhu ruangan.

Tabel 2. Bahan Pembuatan *Ice Cream*

No	Bahan	Jumlah
1	Nanas matang	1 (satu) buah
2	Tepung/ powder ice cream	1 (satu) bungkus
3	Air Mineral	650 ml
4	Pewarna makanan	secukupnya
5	Gula pasir	100 gr
6	Pengembang adonan/ SP	secukupnya



Gambar 4. Demonstrasi Pengolahan Buah Nanas Menjadi *Ice Cream*

Demonstrasi selanjutnya adalah pembuatan *ice cream* nanas. Adapun cara pembuatan *ice cream* tersebut adalah:

1. Proses pembuatan *ice cream* buah nanas yaitu yang harus kita olah terlebih dahulu adalah bubuk *ice cream* atau *powder ice cream* dicampur dengan air sebanyak 400 ml.
2. Setelah pencampuran air mineral 400 ml dengan *powder*, kegiatan selanjutnya adalah *mixer* adonan *ice cream* sampai merata.
3. Setelah adonan *ice cream* sudah diaduk hingga rata kemudian masukan SP atau pengembang makanan sebanyak satu sendok teh. Setelah itu mixer kembali hingga mengembang.
4. Setelah adonan *ice cream* sudah mengembang kemudian masukan ekstrak nanas ke dalam adonan *ice cream*.
5. Setelah adonan *ice cream* sudah di campur dengan ekstrak nanas kemudian tambahkan pewarna makanan sesuai keinginan.
6. Setelah adonan *ice cream* jadi kegiatan selanjutnya adalah pengemasan *ice cream* ke dalam cup *ice cream* 100 ml.

Ice cream hasil praktik atau demonstrasi dimasukkan ke dalam kemasan berbentuk cup yang sudah ditempel logo atau stiker dan ditambah dengan sendok kecil. Hal ini sekaligus memberikan contoh ke khalayak sasaran mengenai pengemasan produk sebelum dijual agar bernilai jual tinggi. Satu cup *ice cream* nanas dapat dijual dengan harga sekitar Rp. 3.000,-. Produk *ice cream* yang sudah dikemas langsung dibagikan ke masing-masing peserta

pelatihan, agar mereka bisa mencicipi produk tersebut. Menurut khalayak sasaran, rasa *ice cream* tersebut enak dan berpeluang besar memperoleh penjualan yang tinggi (Mangindano. 2023).

Pada saat demonstrasi pembuatan *ice cream*, khalayak sasaran memberikan respon yang sangat baik. Mereka sangat antusias membuat produk olahan *ice cream* ini, terlebih lagi mereka langsung membantu proses pembuatan *ice cream*. Selama proses pembuatan *ice cream*, peserta juga aktif dan banyak bertanya apa yang belum mereka ketahui. Tanggapan khalayak sasaran setelah pelatihan pembuatan *ice cream* ini, diantaranya mereka akan mencoba membuat *ice cream* untuk dikonsumsi sendiri dan ada juga yang berencana membuka usaha *ice cream* nanas ini.



Gambar 5. *Ice Cream* Buah Nanas Hasil Kegiatan PPM



Gambar 6. Pembagian Produk *Ice Cream* Kepada Masing-masing Peserta

c. Penyerahan Paket Bantuan Bahan dan Peralatan Pembuatan *Ice Cream* dari Buah Nanas

Setelah selesai pelaksanaan pelatihan, Tim PPm Unsri menyerahkan paket bantuan bahan dan peralatan untuk membuat *ice cream* nanas. Adapun paket bantuan yang diberikan, yakni buah nanas, tepung atau powder *ice cream*, air mineral, pewarna makanan, gula pasir, pengembang adonan (SP) dan cup *ice cream*. Pemberian paket bantuan ini bertujuan agar peserta pelatihan dapat mencoba membuat *ice cream* sendiri. Bantuan paket bahan dan peralatan pembuatan *ice cream* diserahkan kepada perwakilan peserta pelatihan. Respon dan tanggapan khalayak sasaran saat menerima bantuan paket bahan dan peralatan

ini sangat senang dan mereka akan segera mencoba membuat produk *ice cream* nanas sendiri.



Gambar 7. Penyerahan Paket Bantuan Bahan Pembuatan Ice Cream Nanas

KESIMPULAN

Dari kegiatan pengabdian di Desa Tambangan Kelekar ini, dapat disimpulkan bahwa pengetahuan tentang peningkatan nilai tambah (*value-added*) komoditi nanas dan cara mengurangi kerugian petani akibat adanya buah grade rendah bertambah sejak adanya kegiatan Program Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas Sriwijaya tahun 2025 ini. Dengan bertambahnya pengetahuan tentang nilai tambah dan cara mengurangi kerugian akibat buah nanas grade rendah, masyarakat meningkat kesadarannya untuk melakukan kegiatan pengolahan, diantaranya menjadi produk *ice cream*. Selain itu, dari kegiatan pengabdian ini juga terjadi peningkatan keterampilan petani dalam pengolahan buah nanas grade rendah menjadi produk *ice cream*. Dengan demikian, kegiatan pengabdian ini diharapkan dapat membuka peluang usaha bagi petani nanas sehingga dapat meningkatkan pendapatan rumahtangga mereka serta membuka peluang kerja bagi masyarakat di Desa Tambangan Kelekar. Peran pemerintah daerah dan pendamping dari universitas atau perguruan tinggi (khususnya Unsri) serta stakeholders lainnya sangat dibutuhkan oleh para petani untuk merintis dan mengembangkan usaha *ice cream* nanas.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada masyarakat Desa Tambangan Kelekar dan berbagai pihak yang telah membantu dalam penelitian ini.

REFERENSI

- Amri, H., Yohanes, R. A., Rapsanjani, H., Rahim, A., & Nurfahrunnisa, A. (2025). Pelatihan Pengembangan Instrumen Evaluasi Pembelajaran Dengan Menggunakan Chatbot AI. *JUAN: Jurnal Pengabdian Nusantara*, 2(4), 25-32.
- Aulia, A., & Umikalsum, R. A. (2023). Analisis Pendapatan Usahatani Nanas Sebagai Tanaman Sela Karet (*Hevea Brasiliensis* Muell. Arg) Di Desa Tanjung Bunut Kecamatan Belida Darat Kabupaten Muara Enim. *Agriwana Jurnal Pertanian dan Kehutanan*, 1(1), 58-64.
- Cahyana, C., & Singa, I. G. A. N. (2022). Peningkatan Pengetahuan, Tingkat Kepuasan dan Daya Terima Produk Peserta pada Pelatihan Pembuatan Produk Roti Gulung Berbahan Dasar Nanas. *Sarwahita*, 19(01), 119-132.

- Fachrudin, B., & Zuliansyah, M. A. (2023). Analisis Biaya Produksi dan Pendapatan Usahatani Nanas (Ananas Comosus L. Merr) dengan Pemanfaatan Sistem Tanaman Sela (Studi Kasus Desa Senuro Barat Kecamatan Tanjung Batu Kabupaten Ogan Ilir). *KaliAgri Journal*, 4(2), 1-8.
- Haryanti, N. D., Amanda, G. S., Azka, S. I., Puspitasari, D. I., & Tendyansyah, A. N. (2024). Edukasi Jajanan Sehat Dan Praktik Pembuatan Ice Cream Sehat Rendah Gula. *Logista-Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat*, 8(1), 23-29.
- Hidayat, A. N., Mahmudah, I., & Permana, E. (2025). Pelatihan Pembuatan Es Krim Putar Sebagai Pembelajaran Sains pada Kegiatan Class Meeting Guna Menambah Wawasan Sains Siswa. *BERBAKTI: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(04), 192-199.
- Insani, R., Santoso, B. B., & Jaya, I. K. D. (2024). Teknik Pengolahan Pasca Panen Nanas (Ananas comosus (L) Merr.) di Pabrik Japan Agriculture Cooperative (JA) Prefektur Okinawa Jepang. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Agrokomplek*, 3(3), 219-225.
- Jauhari, Z. S., Sundari, R. S., & Heryadi, D. Y. (2023). Nilai Tambah Agroindustri Gula Kelapa the Added Value of Coconut Sugar Agroindustry. *Jurnal Pemikiran Masyarakat Ilmiah Berwawasan Agribisnis*, 9(2), 2911-2923.
- Lembaga PPM Unsri. 2018. Pedoman dan Standar Mutu Kegiatan PPM. Lembaga PPM Unsri. Palembang.
- Mangindano, F. (2023). Organoleptic Test of Fresh Pineapple Fruit Juice (Ananas Comosus (L.) Merr.) From Kotamobagu And Bitung City. *Pharmacon*, 12(2), 210-214.
- Ningrum, P. P. A., & Iskandar, S. (2023). Perbedaan Pendapatan Usahatani Nanas Di Desa Panca Desa Dan Desa Gaung Asam Provinsi Sumatera Selatan. *Jurnal Pertanian Cemara*, 20(2), 66-72.
- Putra, A. E. P., & Murtiningsih, T. (2022). Pengolahan dan Pemanfaatan Buah Nanas (Ananas comosus (L.) Merr.) Menjadi Selai Di Kabupaten Muara Enim. *Jurnal Bakti Agribisnis*, 8(02), 30-35.
- Rosyidiana, R. N., Simbolon, R. E. B., Priyono, B. R. A., Romadhoni, A. M., Tyas, S. S. A. K., Nurandini, N. M. A., & Sevira, A. P. (2025). Optimalisasi pengolahan sekam padi dan penguatan literasi keuangan untuk meningkatkan ekonomi petani Desa Leran Kulon, Kabupaten Tuban. *Juan: Jurnal Pengabdian Nusantara*, 2(3), 99-106.
- Rozi, S. W., Nasution, U. S. Z., & Manik, F. (2025). Es Krim Selena (Inovasi Es Krim Semangka Lemon Nanas Sebagai Makanan Ringan Untuk Meningkatkan Imun Anak). *Jurnal ADAM: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 4(1), 16-21.