

# PENGEMBANGAN KETERAMPILAN PEMBUATAN DODOL NANAS UNTUK MENINGKATKAN PEREKONOMIAN MASYARAKAT DESA PELEMPANG KECAMATAN KELEKAR

Sipriani<sup>1</sup>, Nelly Agustina<sup>2</sup>, Tika Yuliasari<sup>3</sup>, Evi kurniasari<sup>4</sup>, Wiwit Wulan sari<sup>5</sup>, Intan  
Jayusman<sup>6</sup>, Ahmad Taufik<sup>7</sup>, Bety<sup>8</sup>

(1,2,3,4,5,6,7,8) Universitas Islam Negeri Raden Fatah Palembang, Indonesia

Email: [sipriani877@gmail.com](mailto:sipriani877@gmail.com)

---

Diterima: 22-10-2025 Direvisi : 22-11-2025 Disetujui : 22-12-2025 Diterbitkan : 22-01-2026

---

## *Abstarct*

*Pelempang Village in Kelekar District has abundant pineapple production; however, its utilization is still limited to the sale of fresh fruit with relatively low economic value and fluctuating prices. The skill development program for pineapple dodol production was implemented as a community empowerment initiative to increase the added value of local commodities. This program applied the Design–Implementation–Evaluation (DIE) approach, consisting of planning, practical training implementation, and activity evaluation stages. The training was conducted on January 31, 2026, involving approximately 30 participants, including women and village youth. The activities covered preparation of tools and materials, theoretical explanation, hands-on practice of pineapple dodol production, and evaluation of participants' skills. The results indicated an improvement in participants' knowledge and technical skills in processing pineapple into dodol with proper texture and taste standards. The high enthusiasm and active participation demonstrated the potential for developing home-based agroindustry businesses. This program contributed to raising community awareness regarding agricultural product diversification as a strategy for strengthening the village economy. Further assistance in packaging, branding, and marketing is necessary to develop pineapple dodol into a sustainable flagship product of Pelempang Village.*

**Keywords:** *community empowerment, pineapple dodol, added value, village agroindustry, economic independence.*

## **Abstrak**

Desa Pelempang di Kecamatan Kelekar memiliki potensi komoditas nanas yang melimpah, namun pemanfaatannya masih terbatas pada penjualan buah segar dengan nilai ekonomi relatif rendah dan harga yang fluktuatif. Program pengembangan keterampilan pembuatan dodol nanas dilaksanakan sebagai upaya pemberdayaan masyarakat untuk meningkatkan nilai tambah komoditas lokal. Kegiatan ini menggunakan pendekatan Desain–Implementasi–Evaluasi (DIE) yang meliputi tahap perencanaan, pelaksanaan pelatihan praktik, serta evaluasi hasil kegiatan. Pelatihan dilaksanakan pada 31 Januari 2026 dengan melibatkan sekitar 30 peserta yang terdiri dari ibu-ibu dan remaja desa. Proses kegiatan mencakup persiapan alat dan bahan, pemaparan materi, praktik langsung pembuatan dodol nanas, serta evaluasi keterampilan peserta. Hasil kegiatan menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah nanas menjadi dodol dengan tekstur kenyal dan rasa yang sesuai standar. Antusiasme dan partisipasi aktif peserta mencerminkan potensi pengembangan usaha rumahan berbasis agroindustri lokal. Program ini berkontribusi dalam meningkatkan

kesadaran masyarakat terhadap pentingnya diversifikasi produk pertanian sebagai strategi penguatan ekonomi desa. Pendampingan lanjutan dalam aspek pengemasan, branding, dan pemasaran diperlukan agar dodol nanas dapat berkembang menjadi produk unggulan Desa Pelempang yang berkelanjutan.

**Kata kunci:** pemberdayaan masyarakat, dodol nanas, nilai tambah, agroindustri desa, kemandirian ekonomi.

## **Pendahuluan**

Desa Pelempang di Kecamatan Kelekar memiliki potensi pertanian nanas yang cukup besar, namun produk nanas umumnya masih dijual dalam bentuk segar sehingga nilai ekonominya relatif rendah dan rentan terhadap fluktuasi harga saat panen raya. Kondisi ini menyebabkan pendapatan petani tidak stabil dan belum mencerminkan potensi sumber daya yang dimiliki desa. Salah satu strategi yang dapat dilakukan untuk meningkatkan pendapatan petani dan masyarakat adalah dengan mengolah nanas menjadi produk olahan bernilai tambah. Produk olahan memiliki harga jual yang lebih tinggi serta daya simpan yang lebih lama, sehingga risiko kerugian akibat pembusukan dapat diminimalkan (Rahayu et al., 2025). Diversifikasi produk berbasis nanas, seperti dodol nanas, telah banyak diterapkan di berbagai desa di Indonesia sebagai bentuk pemberdayaan ekonomi masyarakat. Pelatihan pembuatan dodol nanas di Desa Karangjengkol, misalnya, mampu meningkatkan pengetahuan masyarakat mengenai teknik pengolahan, pengemasan, dan pemasaran produk, sekaligus membuka peluang usaha baru yang memberikan nilai tambah bagi bahan baku lokal (Malinda Aptika Rachmah et al., 2025).

Proses produksi dodol nanas sendiri tidak hanya bergantung pada ketersediaan bahan baku, tetapi juga memerlukan pemahaman terhadap aspek teknis dan sensori produk. Penentuan komposisi bahan menjadi faktor penting untuk menghasilkan tekstur, rasa, warna, dan daya simpan yang sesuai dengan preferensi konsumen. Penelitian mengenai karakteristik kimia dan analisis sensori dodol nanas menunjukkan bahwa penggunaan tepung ketan dan beras berpengaruh terhadap kualitas akhir produk, yang selanjutnya menentukan daya saing di pasar (Radwitya et al., 2021). Dari sisi ekonomi, analisis kelayakan usaha di beberapa wilayah Indonesia memperlihatkan bahwa usaha dodol nanas layak secara finansial dan mampu memberikan keuntungan yang signifikan bagi kelompok usaha, dengan rasio keuntungan yang tergolong baik (Yansah & Muriadi, 2023). Temuan ini menunjukkan bahwa pengolahan nanas menjadi dodol bukan sekadar aktivitas rumah tangga, melainkan peluang usaha yang memiliki prospek ekonomi menjanjikan.

Pengembangan keterampilan pembuatan dodol nanas di Desa Pelempang melalui pelatihan teknis, pendampingan proses produksi, dan pendalaman manajemen usaha

diharapkan dapat memperkuat kapasitas masyarakat dalam mengolah nanas menjadi produk bernilai tambah. Pelatihan teknologi pengolahan pangan terbukti meningkatkan pengetahuan teknis peserta, memperluas wawasan pemasaran, serta memotivasi pelaku usaha mikro untuk mengembangkan usaha secara berkelanjutan (Helilusiatiningsih et al., 2019). Tujuan utama pengembangan keterampilan ini adalah meningkatkan kemandirian ekonomi masyarakat melalui pemanfaatan potensi lokal yang tersedia. Program diarahkan untuk membekali masyarakat, khususnya kelompok ibu-ibu dan pelaku usaha rumah tangga, dengan pengetahuan teknis mengenai pengolahan nanas menjadi dodol, standar mutu produk, serta peluang usaha berbasis agroindustri. Upaya ini diharapkan mampu mengurangi ketergantungan pada penjualan buah segar yang harganya fluktuatif dan meningkatkan nilai tambah komoditas nanas di tingkat desa. Strategi pemberdayaan berbasis potensi lokal tersebut selaras dengan amanat Undang-Undang Nomor 6 Tahun 2014 tentang Desa yang menekankan pentingnya pembangunan ekonomi desa melalui penguatan kapasitas masyarakat dan pengelolaan sumber daya lokal secara mandiri.

Secara lebih rinci, program ini memberikan edukasi mengenai teknik produksi dodol nanas yang baik dan benar, mulai dari pemilihan bahan baku, formulasi komposisi, proses pemasakan, hingga pengemasan yang menarik dan higienis. Aspek kualitas produk menjadi perhatian utama karena karakteristik kimia dan sensori dodol sangat menentukan penerimaan konsumen. Radwitya et al. (2021) menegaskan bahwa komposisi bahan seperti tepung dan kadar gula berpengaruh terhadap tekstur, rasa, serta daya simpan, sehingga pelatihan teknis menjadi bagian penting dalam pengembangan usaha. Kajian terdahulu juga menunjukkan bahwa diversifikasi olahan nanas mampu meningkatkan nilai tambah ekonomi masyarakat melalui peningkatan keterampilan dan wawasan kewirausahaan (Rachmah et al., 2025), sementara dari sisi finansial usaha dodol nanas dinyatakan layak dan memiliki prospek pasar yang stabil (Yansah & Muriadi, 2023). Pendampingan teknologi dan inovasi produk turut memperkuat daya saing UMKM berbasis komoditas lokal (Helilusiatiningsih et al., 2019).

Berdasarkan kajian tersebut, pengembangan keterampilan pembuatan dodol nanas di Desa Pelempang memiliki kesamaan dengan penelitian sebelumnya dalam pendekatan pelatihan praktik, peningkatan keterampilan teknis, dan tujuan penguatan ekonomi masyarakat, namun difokuskan pada konteks wilayah serta pengembangan dodol nanas sebagai produk unggulan desa yang diarahkan menjadi identitas ekonomi lokal Kecamatan Kelekar. Pelatihan ini tidak hanya berorientasi pada kemampuan produksi, tetapi juga pada pembentukan kemandirian ekonomi masyarakat melalui pengelolaan potensi pertanian secara berkelanjutan.

### **Pendekatan Pelaksanaan Program**

Pelaksanaan program pengembangan keterampilan pembuatan dodol nanas di Desa Pelempang menerapkan pendekatan Desain–Implementasi–Evaluasi (DIE) sebagai kerangka kerja sistematis dalam merancang, melaksanakan, dan menilai keberhasilan kegiatan pemberdayaan masyarakat. Pendekatan ini dipilih agar program tidak hanya bersifat seremonial, tetapi memiliki tahapan terstruktur yang mampu menjawab kebutuhan riil masyarakat desa.

Pada tahap desain, dilakukan analisis kebutuhan masyarakat melalui observasi potensi komoditas nanas serta diskusi bersama perangkat desa dan kelompok ibu-ibu. Tahap ini bertujuan merumuskan tujuan program secara jelas, yaitu peningkatan keterampilan teknis produksi dodol nanas serta penguatan kapasitas usaha rumah tangga. Penyusunan materi pelatihan mencakup teori dasar pengolahan pangan, standar kebersihan dan keamanan produk, teknik formulasi bahan, proses pemasakan, hingga pengemasan dan pemasaran. Selain itu, dilakukan identifikasi sumber daya yang dibutuhkan, seperti ketersediaan bahan baku nanas, peralatan produksi, lokasi pelatihan, serta jadwal kegiatan agar pelaksanaan berjalan efektif dan terorganisir.

Tahap implementasi dilaksanakan sesuai dengan rencana yang telah disusun. Kegiatan dimulai dengan penyampaian materi mengenai potensi nilai tambah nanas dan peluang usaha dodol nanas, kemudian dilanjutkan dengan sesi demonstrasi pembuatan dodol secara langsung. Metode demonstrasi dipilih karena memungkinkan peserta memahami proses produksi melalui praktik nyata, mulai dari pengolahan bahan baku hingga tahap akhir pengemasan. Peserta tidak hanya menyaksikan proses, tetapi juga terlibat langsung dalam praktik pembuatan, sehingga keterampilan yang diperoleh bersifat aplikatif dan dapat diterapkan secara mandiri di rumah. Kegiatan ini juga disertai pendampingan intensif agar setiap tahapan produksi berjalan sesuai standar mutu yang telah dijelaskan sebelumnya.

Tahap evaluasi dilakukan untuk mengukur sejauh mana pelatihan mampu meningkatkan pengetahuan dan keterampilan peserta. Evaluasi mencakup penilaian kemampuan peserta dalam mempraktikkan proses pembuatan dodol nanas secara mandiri, diskusi umpan balik terkait kendala yang dihadapi, serta analisis potensi pengembangan usaha ke depan. Hasil evaluasi digunakan untuk menyusun rekomendasi perbaikan dan rencana tindak lanjut, termasuk kemungkinan pembentukan kelompok usaha bersama atau pendampingan lanjutan dalam aspek pemasaran dan manajemen usaha. Dengan pendekatan ini, program diharapkan tidak berhenti pada tahap pelatihan, tetapi berlanjut pada penguatan ekonomi masyarakat secara berkelanjutan.

## Pelaksanaan Program

Pelatihan pembuatan dodol nanas di Desa Pelempang diselenggarakan sebagai bagian dari kegiatan pemberdayaan masyarakat berbasis potensi lokal. Program ini dirancang berdasarkan analisis kebutuhan desa yang menunjukkan bahwa komoditas nanas memiliki peluang besar untuk dikembangkan menjadi produk unggulan. Fokus utama kegiatan adalah meningkatkan kompetensi teknis dan kewirausahaan masyarakat, khususnya ibu-ibu dan pelaku usaha rumah tangga, agar mampu mengolah nanas menjadi dodol bernilai tambah.

Untuk merealisasikan tujuan tersebut, pelaksanaan program diawali dengan tahap koordinasi sebagai langkah pendahuluan. Tim pelaksana melakukan komunikasi dengan Kepala Desa dan perangkat desa untuk menyampaikan rencana kegiatan serta memperoleh dukungan fasilitas dan partisipasi masyarakat. Koordinasi ini meliputi penentuan waktu pelaksanaan, lokasi kegiatan, jumlah peserta, serta kesiapan sarana dan prasarana pendukung. Proses koordinasi yang matang menjadi landasan penting agar pelatihan berjalan lancar dan sesuai dengan kebutuhan masyarakat Desa Pelempang.

## Tahap Persiapan

Tim kegiatan bersama masyarakat Desa Pelempang menyiapkan alat dan bahan yang akan digunakan dalam pelatihan pembuatan dodol nanas. Kegiatan dilaksanakan pada hari Sabtu, 31 Januari 2026, bertempat di halaman rumah warga Desa Pelempang, dengan jumlah peserta kurang lebih 30 orang yang terdiri dari ibu-ibu dan remaja desa. Alat yang dipersiapkan meliputi wajan besar, kompor/tungku, kayu pengaduk, pisau, dan baskom. Sementara bahan utama yang digunakan adalah nanas, gula pasir, gula merah, santan, tepung ketan, dan garam. Seluruh perlengkapan disusun di area terbuka agar memudahkan peserta dalam menyaksikan dan mengikuti setiap tahapan proses pembuatan. Berdasarkan dokumentasi kegiatan, terlihat proses persiapan dilakukan secara gotong royong, mulai dari pengumpulan bahan hingga penataan tempat memasak menggunakan wajan besar di atas tungku tradisional.

### **Gambar 1. Proses pemanenan nanas sebagai bahan baku utama pembuatan dodol.**



### **Pemaparan Materi**

Kegiatan dimulai dengan penjelasan singkat mengenai tujuan pelatihan, manfaat pengolahan nanas menjadi dodol, serta peluang pengembangannya sebagai produk usaha rumahan. Setelah itu, peserta diperkenalkan pada alat dan bahan yang digunakan beserta fungsinya masing-masing. Proses pembuatan dodol nanas dilakukan secara praktik langsung dengan tahapan sebagai berikut, (1) Pengupasan dan penghalusan nanas hingga teksturnya lembut, (2) Pencampuran nanas halus dengan gula pasir, gula merah, santan, tepung ketan, dan sedikit garam, (3) Proses memasak adonan dalam wajan besar menggunakan tungku, sambil terus diaduk secara konsisten menggunakan kayu pengaduk agar tidak gosong, (4) Pengadukan dilakukan selama kurang lebih 3–4 jam hingga adonan mengental, berubah warna menjadi cokelat, dan bertekstur kenyal, (5) Setelah matang, dodol didinginkan sebelum dilakukan pengemasan. Berdasarkan dokumentasi gambar, terlihat para peserta secara aktif terlibat dalam proses pengadukan dodol yang membutuhkan tenaga dan kekompakan. Kegiatan berlangsung dengan suasana kebersamaan dan antusiasme tinggi dari masyarakat.

**Gambar 2. Proses pengadukan adonan dodol nanas**



### **Proses Pelaksanaan**

Pelaksanaan kegiatan pembuatan dodol nanas dilakukan secara praktik langsung oleh peserta dengan pendampingan mahasiswa. Proses dimulai dari pengupasan dan penghalusan nanas, dilanjutkan dengan pencampuran seluruh bahan seperti gula pasir, gula merah, santan, tepung ketan, dan garam ke dalam wajan besar. Adonan kemudian dimasak menggunakan tungku tradisional sambil terus diaduk secara konsisten selama kurang lebih 3–4 jam hingga mengental dan berubah warna menjadi cokelat pekat. Pengadukan dilakukan secara bergantian oleh peserta untuk menjaga kekompakan serta memastikan adonan tidak gosong. Proses ini membutuhkan ketelatenan dan kerja sama tim karena tekstur dodol semakin berat seiring proses pemasakan. Tahap ini merupakan bagian akhir dari proses pelaksanaan sebelum dodol didinginkan dan dikemas.

**Gambar 3. Hasil dodol nanas yang sudah matang**



### **Evaluasi Kegiatan**

Evaluasi kegiatan menunjukkan hasil yang positif dalam peningkatan keterampilan dan potensi ekonomi masyarakat, khususnya ibu-ibu dan remaja Desa Pelempang. Hal ini terlihat dari kemampuan peserta dalam mengikuti seluruh tahapan pembuatan dodol nanas secara mandiri, mulai dari persiapan bahan hingga proses akhir pemasakan. Peserta menunjukkan antusiasme tinggi dan memahami teknik pengolahan yang benar, sehingga berpotensi mengembangkan dodol nanas sebagai usaha rumahan yang dapat menambah pendapatan keluarga. Selain itu, kegiatan ini juga menumbuhkan kesadaran akan pentingnya pemanfaatan hasil pertanian lokal sebagai produk bernilai ekonomi.

**Gambar 4 Foto bersama mahasiswa dan masyarakat Desa pelempang**



## **Refleksi Capaian Program**

Pelaksanaan program pelatihan pembuatan dodol nanas di Desa Pelempang berhasil mencapai tujuan utama, yaitu meningkatkan keterampilan masyarakat dalam mengolah hasil pertanian lokal menjadi produk bernilai ekonomi. Kegiatan ini berjalan secara terstruktur, dimulai dari tahap persiapan alat dan bahan, pemaparan singkat mengenai manfaat dan peluang usaha olahan nanas, hingga praktik langsung proses pembuatan dodol secara bersama-sama.

Secara metodologis, pendekatan partisipatif yang melibatkan ibu-ibu dan remaja desa terbukti efektif dalam meningkatkan pemahaman dan keterampilan peserta. Antusiasme masyarakat terlihat dari keterlibatan aktif dalam setiap tahapan, terutama pada proses pengadukan yang membutuhkan ketelatenan dan kerja sama tim. Peserta tidak hanya memahami teori dasar pengolahan, tetapi juga mampu mempraktikkan secara langsung hingga menghasilkan  $\pm 5$  kg dodol nanas dengan tekstur kenyal dan rasa manis legit.

Keberhasilan program ini juga didukung oleh suasana kebersamaan dan gotong royong antara mahasiswa dan masyarakat. Kolaborasi tersebut memperkuat transfer pengetahuan sekaligus membangun kepercayaan diri masyarakat untuk mencoba memproduksi dodol nanas secara mandiri sebagai peluang usaha rumahan.

## **Tantangan dan Pembelajaran**

Dari kegiatan ini, masyarakat memperoleh tidak hanya keterampilan teknis dalam pengolahan dodol nanas, tetapi juga kesadaran akan potensi ekonomi dari pemanfaatan hasil pertanian lokal. Program ini menunjukkan bahwa inovasi sederhana berbasis sumber daya desa dapat menjadi langkah awal dalam membangun kemandirian ekonomi masyarakat.

Refleksi ini menegaskan pentingnya pendampingan lanjutan, khususnya dalam aspek pengemasan, branding produk, dan pemasaran, agar pengolahan dodol nanas dapat berkembang menjadi usaha berkelanjutan yang memberikan dampak ekonomi jangka panjang bagi masyarakat Desa Pelempang.

## **Penutup**

Secara keseluruhan, program ini memberikan dampak positif terhadap peningkatan pengetahuan, keterampilan, serta kesadaran masyarakat akan potensi ekonomi dari pengolahan nanas. Antusiasme dan partisipasi aktif peserta menunjukkan bahwa kegiatan berbasis pemberdayaan masyarakat seperti ini memiliki peluang besar untuk dikembangkan menjadi usaha rumahan berkelanjutan. Dengan adanya pendampingan lanjutan dalam aspek pengemasan dan pemasaran, diharapkan dodol nanas Desa Pelempang dapat menjadi produk unggulan yang mendukung kemandirian ekonomi masyarakat setempat.

**Daftar Pustaka**

- Helilusiatiningsih, N., Astoko, E. P., Winahyu, N., Shobirin, R. A. (2019). *Pemberdayaan UMKM dan mentoring teknologi produk olahan nanas di desa Babadan*. Jurnal ABDIRAJA. <https://doi.org/10.24929/adr.v5i1.1525>
- Malinda Aptika Rachmah, A., Novitasari, D., & Nijma Ilma, A. F. (2025). *Diversifikasi produk olahan nanas untuk peningkatan nilai tambah dan kesejahteraan masyarakat*. Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat Nusantara. <https://doi.org/10.55338/jpkmn.v6i4.7078>
- Radwitya, E., Nopriyanti, M., Adimarta, T., & Ernayani, E. (2021). *Karakteristik kimia dan analisis sensori pada dodol nanas*. Jurnal Teknologi Pangan dan Industri Perkebunan (LIPIDA). <https://doi.org/10.58466/lipida.v2i2.1393>
- Rahayu, S., Suroso, S., Gusmiatun, G., Fatimah, F., Sulton, N., & Syihab, H. (2025). *Diversifikasi produksi buah nanas untuk pembuatan dodol bagi anggota 'Aisyiyah*. Surya Edukasi: Jurnal Pengabdian Masyarakat. (Vol. 2, No. 2)
- Yansah, H., & Muriadi. (2023). *Analisis kelayakan usaha dodol nanas di Desa Sijang Kecamatan Galing*. JURNAL PATANI: Pengembangan Teknologi Pertanian dan Informatika. <https://doi.org/10.47767/patani.v5i1.526>