



PENGEMBANGAN BUDI DAYA NANAS DALAM MENINGKATKAN PENDAPATAN MASYARAKAT DESA TAMBAKMEKAR KEC. JALANCAGAK KABUPATEN SUBANG PROVINSI JAWA BARAT

Oleh

Kosasih¹, Vip Paramarta², Asep Effendi³, Sri Rochani Mulyani⁴, Farida Yulianti⁵

^{1,2,3,4,5}Program Pascasarjana, Universitas Sangga Buana Ypkp, Bandung

Email: ¹kosasih@usbypkp.ac.id, ²vip@usbypkp.ac.id, ³asep.effendi@usbypkp.ac.id,

⁴sri.rochani@usbypkp.ac.id, ⁵farida.yulianti@usbypkp.ac.id

Article History:

Received: 01-05-2021

Revised: 16-06-2021

Accepted: 28-06-2021

Keywords:

Independent Production and Entrepreneurship

Abstract: Kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang diselenggarakan oleh Tim Direktorat Pascasarjana Universitas Sangga Buana YPKP. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini diharapkan dapat meningkatkan pendapatan melalui pemanfaatan sumber daya yang ada, meningkatkan kesadaran masyarakat melalui sosialisasi fungsi dan manfaat buah nanas, serta meningkatkan kreativitas pelaku usaha pada pengembangan inovasi produk akhir nanas. khususnya pada usaha home industry bidang pengolahan nanas di Desa Tambakmekar Kecamatan JalanJalancagak Kabupaten Subang. Disamping itu dengan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini akan merubah paradigma tentang arti pentingnya Corporate Social Responsibility (CSR) bagi lingkungan sekitar. Kesimpulan yang dapat diambil dari studi ini sebagai berikut : unit usaha makanan dari bahan baku Nanas berupa dodol Nanas di desa Tambakmekar kecamatan Jalancagak kabupaten Subang menunjukkan peningkatan produksi dan layak untuk ditumbuh kembangkan. Hal ini diperkuat dengan analisis ekonomi yang menunjukkan bahwa usaha dodol Nanas memberikan imbalan yang cukup yaitu Rp.4.756,675,- per bulan, selain dapat memberi nilai tambah sumber daya lokal, menciptakan lapangan kerja, produk olahan Nanas menjadi unggulan daerah Kabupaten Subang dalam pengembangan agro industri. Diharapkan dengan adanya program Pengabdian Kepada Masyarakat yang dilaksanakan oleh Team dari Direktorat Pascasarjana Universitas Sangga Buana YPKP ini dapat ikut serta mensukseskan program Pemerintah.



PENDAHULUAN

Kabupaten Subang adalah sebuah kabupaten di tatar pasundan Provinsi Jawa Barat, Indonesia. Ibu kotanya adalah Subang. Kabupaten ini berbatasan dengan Laut Jawa di utara, Kabupaten Indramayu di timur, Kabupaten Sumedang di tenggara, Kabupaten Bandung Barat di Selatan serta Kabupaten Purwakarta dan Kabupaten Karawang di barat. Berdasarkan Peraturan Daerah Kabupaten Subang Nomor 3 Tahun 2007, Wilayah Kabupaten Subang terbagi menjadi 30 kecamatan, yang dibagi lagi menjadi 245 Desa dan 8 kelurahan. Pusat pemerintah di Kecamatan Subang.

Kabupaten ini dilintasi jalur pantura, namun ibu kota Kabupaten Subang tidak terletak di jalur ini. Jalur pantura di Kabupaten Subang merupakan salah satu yang paling sibuk di Pulau Jawa. Kota kecamatan yang berada di jalur ini diantaranya Ciasem dan Pamanukan. Selain dilintasi jalur Pantura, Kabupaten Subang dilintasi pula jalur jalan Alternatif Sadang Cikamurang, yang melintas di tengah wilayah Kabupaten Subang dan menghubungkan Sadang Kabupaten Purwakarta dengan Tomo Kabupaten Sumedang, jalur ini sangat ramai terutama pada musim libur seperti lebaran. Kabupaten Subang yang berbatasan langsung dengan kabupaten Bandung disebelah selatan memiliki akses langsung yang sekaligus menghubungkan jalur pantura dengan kota Bandung. Jalur ini cukup nyaman dilalui dengan panorama alam yang amat indah berupa hamparan kebun teh yang udaranya sejuk dan melintasi kawasan pariwisata Air panas Ciater dan Gunung Tangkuban Parahu.

Penduduk Subang pada umumnya adalah suku Sunda, yang menggunakan bahasa Sunda sebagai bahasa sehari-hari. Sementara kecamatan-kecamatan di wilayah pesisir Subang dan beberapa kecamatan di sepanjang sungai Cipunagara yang berbatasan dengan Kabupaten Indramayu yang penduduknya menggunakan bahasa Cirebon yang hampir serupa dengan bahasa Cirebon dialek Indramayu atau yang lebih dikenal dengan nama *basa Dermayon*.

Kabupaten Subang terbagi menjadi 3 bagian wilayah, yakni wilayah selatan, wilayah tengah dan wilayah utara. Bagian selatan wilayah Kabupaten Subang terdiri atas dataran tinggi/pegunungan, bagian tengah wilayah Kabupaten Subang berupa dataran, sedangkan bagian Utara merupakan dataran rendah yang mengarah langsung ke Laut Jawa. Sebagian besar wilayah Pada bagian selatan kabupaten Subang berupa Perkebunan, baik perkebunan Negara maupun perkebunan rakyat, hutan dan lokasi Pariwisata. Pada bagian tengah wilayah kabupaten Subang berkembang perkebunan karet, tebu dan buah-buahan dibidang pertanian dan pabrik-pabrik dibidang Industri, selain perumahan dan pusat pemerintahan serta instalasi militer. Kemudian pada bagian utara wilayah Kabupaten Subang berupa sawah berpengairan teknis dan tambak serta pantai.

Tingkat kemiringan dan Iklim dilihat dari tingkat kemiringan lahan, sekitar 80.80 % wilayah Kabupaten memiliki tingkat kemiringan 0° - 17°, 10.64 % dengan tingkat kemiringan 18° - 45° sedangkan sisanya 8.56 % memiliki kemiringan di atas 45°. Secara umum wilayah Kabupaten Subang beriklim tropis, dalam tahun 2005 curah hujan rata-rata pertahun 2.352 mm dengan jumlah hari hujan 100 hari. Dengan iklim yang demikian, serta ditunjang oleh adanya lahan yang subur dan banyaknya aliran sungai, menjadikan sebagian besar luas tanah Kabupaten Subang digunakan untuk Pertanian.

Karena sebagian besar penduduknya masih berpenghasilan utama sebagai petani dan buruh perkebunan, maka perekonomian Subang masih banyak ditunjang dari sektor pertanian. Subang wilayah Selatan banyak terdapat area perkebunan, seperti karet pada



bagian Barat Laut dan Kebun Teh yang sangat luas. Subang terkenal sebagai salah satu daerah penghasil buah nanas yang umumnya kita kenal dengan nama Nanas Madu. Nanas Madu dapat kita temui di sepanjang Jalan Jalancagak yang merupakan persimpangan antara Wanayasa - Bandung - Sumedang dan Kota Subang sendiri. Dodol nanas, keripik singkong dan selai yang merupakan hasil *home industry* yang dapat dijadikan makanan oleh-oleh.

Nanas Subang dan Manfaatnya

Siapa yang tidak tahu dengan buah nanas. Meski nampak seperti buah yang biasa, ternyata buah nanas ini memiliki banyak manfaat bagi kesehatan bila dikonsumsi. Diantaranya, dapat menurunkan risiko obesitas serta penyakit jantung bahkan membuat rambut lebih sehat. Apalagi, buah Nanas yang sudah dibuat menjadi jus. Berkat rasanya yang sudah manis, tidak perlu lagi menambahkan gula. Berbeda dengan buah-buahan lain yang butuh tambahan gula ketika dijadikan jus.

Ini manfaat bagi anda yang menyantap buah nanas :

1. Mencegah asma karena mengandung beta karoten

Buah Nanas mengandung beta karoten. Apabila dikonsumsi secara teratur, zat ini dipercaya dapat mengurangi risiko asma.

2. Mencegah kanker dan mengurangi efek samping pengobatan kanker

Nanas mengandung vitamin C. Salah satu manfaat vitamin C adalah perannya sebagai antioksidan. Karena itulah, buah yang satu ini dapat membantu menurunkan risiko pembentukan radikal bebas penyebab kanker. Bromelain, yaitu enzim yang terdapat pada nanas juga berperan membantu mengurangi efek samping akibat kanker, misalnya radang tenggorokan akibat efek samping radiasi pengobatan kanker. Dapat melawan efek penuaan akibat sinar matahari dan menjadikan awet muda

3. Kenikmatan mengunyah buah nanas secara langsung atau dinikmati dalam bentuk jus ternyata bisa dikaitkan dengan keuntungan untuk kesehatan, antara lain:

Menurunkan tekanan darah (hipertensi)

Jika bermasalah dengan tekanan darah tinggi, cobalah mengonsumsi buah yang mengandung kalium, salah satunya adalah buah nanas. Terpenuhinya zat kalium akan membantu dalam menurunkan tekanan darah. Nanas mengandung kalium yang dapat menurunkan tekanan darah tinggi.

Menurunkan tingkat gula darah penderita diabetes

Nanas yang manis ini juga dipercaya bermanfaat baik bagi kesehatan penderita diabetes melitus. Jika menderita diabetes, mengonsumsi nanas secara teratur agar membantu kadar gula darah untuk turun menuju angka stabil.

Meningkatkan kesuburan berkat kandungan antioksidan tinggi

Khasiat nanas bagi wanita berhubungan dengan kesuburan. Radikal bebas dapat mengganggu dan merusak sistem kesuburan. Karenanya, jika sedang menjalani program kehamilan, biasanya dianjurkan mengonsumsi makanan yang kaya akan antioksidan. Antioksidan inilah yang akan menghalau radikal bebas. Tidak hanya itu, zat-zat antioksidan seperti betakaroten, vitamin, dan mineral yang terkandung pada nanas bisa meningkatkan kesuburan sehingga dapat mendukung program kehamilan.

Menyehatkan jantung dengan kalium dari buah nanas

Sebuah penelitian menyatakan bahwa seseorang yang rutin mengonsumsi potassium atau kalium dengan takaran 4000 miligram setiap harinya, dipercaya dapat mengurangi



risiko kematian akibat penyakit jantung iskemik sebesar 49 persen.

Ada beragam jenis makanan yang mengandung kalium, salah satunya adalah nanas. Jangan malas untuk mengonsumsi nanas secara teratur. Karena bisa mendapatkan manfaat dari kalium dengan mengonsumsi buah nanas. Jadi mengonsumsi nanas dapat menurunkan risiko kematian akibat penyakit jantung.

Menyehatkan kulit dan menjadi terlihat awet muda

Kandungan Vitamin C pada nanas dapat membantumu dalam pembentukan kolagen. Asupan kolagen yang ideal adalah salah satu cara untuk menjaga kulit tetap awet muda. Antioksidan ini juga membantu dalam memperbaiki tekstur kulit, mengurangi kerutan, serta melawan kerusakan kulit akibat terpapar sinar matahari.

Bersifat menyembuhkan dan dapat meringankan rasa sakit

Bromelain pada nanas dipercaya mampu mempercepat waktu penyembuhan, mengurangi pembengkakan, meringankan rasa nyeri, dan meredakan memar. Karenanya jika kamu mengalami keseleo, luka otot ringan, ataupun peradangan pada sendi, jangan ragu untuk mengandalkan manfaat buah nanas.

Menyehatkan Mata

Nanas tinggi kandungan vitamin C yang turut berperan untuk menjaga kesehatan mata. Studi juga menunjukkan bahwa mengonsumsi vitamin C dapat membantu menurunkan risiko katarak, salah satu penyakit yang mengaburkan penglihatan. Tak hanya itu, konsumsi buah-buahan termasuk nanas setiap hari juga dipercaya dapat menurunkan risiko terkena atau perkembangan degenerasi makula. Oleh karena itu, bisa mengonsumsi buah-buahan ini setiap hari.

Melancarkan Pencernaan

Nanas mengandung serat dan air yang membuatnya mampu mencegah sembelit sekaligus menyehatkan saluran pencernaan. Nanas juga mengandung enzim bromelain, yang bila dimakan bersama sajian lain, dapat memiliki ragam manfaat sehat. Manfaat tersebut seperti membantu pencernaan protein, mengurangi kembung dan gangguan pencernaan lainnya. Tak hanya dalam proses pencernaan, dalam proses memasak enzim bromelain juga digunakan untuk membantu mengempukkan daging.

Membantu Penanganan Osteoarthritis

Osteoarthritis adalah bentuk artritis atau nyeri sendi paling umum. Tipe nyeri sendi ini disebabkan oleh menurunnya kualitas (aus) bantalan tulang rawan (kartilago) yang terletak di ujung-ujung tulang secara bertahap. Kondisi tersebut umumnya menyerang sendi-sendi di tangan, lutut, dan tulang belakang. Di sisi lain, nanas memiliki sifat anti inflamasi berkat enzim bromelainnya yang dipercaya mungkin dapat membantu menangani kondisi osteoarthritis tersebut.

Ternyata manfaat buah nanas untuk kesehatan sangat banyak. Melimpahnya produksi nanas, seringkali membuat masyarakat membuang begitu saja nanas karena harganya yang begitu rendah.

Hal inilah yang melatarbelakangi tim PKM Pascasarjana Universitas Sangga Buana YPKP untuk melakukan Pengabdian kepada Masyarakat di desa Tambakmekar Kecamatan JalanJalancagak Kabupaten Subang Provinsi Jawa Barat sebagai salah satu sentra petani nanas.

Tujuan Kegiatan

Setiap kegiatan yang dilakukan mempunyai tujuan, demikian juga halnya kegiatan



pengabdian kepada masyarakat yang diselenggarakan oleh Tim Direktorat Pascasarjana Universitas Sangga Buana YPKP. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini diharapkan dapat meningkatkan pendapatan melalui pemanfaatan sumber daya yang ada, meningkatkan kesadaran masyarakat melalui sosialisasi fungsi dan manfaat buah nanas, serta meningkatkan kreativitas pelaku usaha pada pengembangan inovasi produk akhir nanas. Khususnya pada usaha home industry bidang pengolahan nanas di Desa Tambakmekar Kecamatan JalanJalancagak Kabupaten Subang. Disamping itu dengan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini akan merubah paradigma tentang arti pentingnya *Corporate Social Responsibility* (CSR) bagi lingkungan sekitar.

METODE KEGIATAN

Adapun uraian tahapan pelaksanaan program yaitu sebagai berikut:

1. Tahap Perencanaan

Tahap perencanaan dilakukan dengan pembentukan dan pembekalan tim PKM-M yang terdiri dari gabungan dosen dari prodi magister manajemen dan magister akuntansi dan selanjutnya menyusun proposal yang kemudian diajukan. Program ini akan dilaksanakan dari bulan Mei sampai Agustus 2020.

2. Tahap Persiapan

Tahap persiapan dilaksanakan selama satu minggu yaitu berupa melakukan kesepakatan kerjasama dengan penduduk Desa Tambakmekar Kecamatan Jalancagak, penyusunan jadwal kegiatan, penentuan tempat sosialisasi yaitu di Balai Desa serta pelataran gasebo keluarga Bapak Ade Patas.

3. Tahap Sosialisasi

Tahap sosialisasi mencakup pengenalan nanas yang dapat diolah menjadi berbagai produk sehingga dapat lebih lama proses pemanfaatan dan penyimpanan nanas, sehingga diharapkan Desa tersebut dapat meningkatkan komoditas nanas dan menjadi sentra industri pengolahan nanas berdaya jual, dan meningkatkan pendapatan mereka. Tahap ini bertujuan sebagai gambaran awal rencana program pada masyarakat serta meningkatkan minat masyarakat untuk bekerjasama.

Indikator keberhasilan tahap ini yaitu dapat dilihat dari hasil jawaban kuisisioner *pre test* (sebelum sosialisasi) dan *post test* (sesudah sosialisasi) dengan tingkat keberhasilan 75%, sedangkan bagi masyarakat yang buta aksara pengisian, kuesioner akan dibimbing oleh tim PKM.

4. Tahap Aplikasi

Tahap aplikasi merupakan tahap terakhir dari program PKM. Tahap ini mencakup pengarahan proses produksi, pelatihan pengemasan, pemasaran, perluasan pemasaran dengan cara mengajukan PIRT dan label halal dari Majelis Ulama Indonesia. Tujuan sebagai implementasi dari tujuan utama program PKM yaitu mengembangkan hasil tani nanas kepada setiap warga masyarakat agar menjadi sentra industri NANAS.

Indikator keberhasilan dari tahap ini adalah masyarakat mampu memproduksi hasil tani nanas dan mengemasnya dengan merk dagang khas Desa Tambakmekar Kecamatan Jalancagak yang sudah terdaftar (PIRT) serta dapat memasarkannya kepada masyarakat luas baik melalui pemasaran secara langsung dengan menjual tersebut sendiri maupun secara tidak langsung seperti penitipan di toko oleh-oleh atau di supermarket- supermarket.



5. Tahap Evaluasi

Tahap evaluasi dilakukan untuk memberikan solusi dari permasalahan yang dihadapi oleh masyarakat dalam proses produksi hingga pemasaran. Tahap ini diukur melalui aplikasi pengawasan oleh masyarakat serta pemasarannya secara berkelanjutan dan juga meningkatnya warga masyarakat yang memproduksi dan membudidayakan tanaman nanas sebagai bahan baku. Indikator keberhasilan pada tahap ini adalah didapatkan solusi dari permasalahan tersebut dan menjadi acuan untuk ke depannya dan juga terus berkembang dan berjalannya program ini. Selain itu indikator keberhasilan lainnya adalah naiknya pendapatan rata-rata perkapita Desa Tambakmekar Kecamatan Jalancagak Kabupaten Subang.

HASIL

Profil Usaha Olahan Pangan Dari Bahan Baku Nanas "Alamsari"

Unit usaha makanan dari bahan baku Nanas Mekarsari telah berjalan bertahun-tahun. berlokasi di desa Tambakmekar kecamatan Jalancagak Kabupaten Subang. pada saat ini tahun produksi dodol nanas 77.52 kg perhari atau setara dengan 204 kg buah nanas perhari.

Pengadaan Bahan Baku

Bahan baku berasal dari petani kabupaten Subang yaitu dari sekitaran kecamatan Jalancagak. Harga bahan baku sangat berfluktuasi, pada musim panen raya harga Nanas bisa sampai Rp.40.000,- per kwintal (100 kg) yaitu sekitar bulan Juni, Juli, tapi kalau bulan September - Oktober bisa sampai Rp.200.000,- per kwintal (100 kg). Kebutuhan bahan baku Nanas segar sebesar 33.840 kg per bulan. Seluruh kebutuhan bahan baku terpenuhi dari petani nanas disekitar tempat usaha. Adapun sebagian besar buah nanas dijual segar dipasarkan lokal maupun keluar daerah dengan kualitas unggulannya dengan nama nanas simadu. Untuk keperluan pengolahan dodol nanas pengusaha sudah menggunakan prinsip efisiensi yaitu dengan menggunakan buah nanas yang tidak masuk pilihan pedagang buah segar atau nanas yang berukuran kecil-kecil berat sekitar 1kg/buah dengan harga sekitar Rp 1.000,-/buah. Atau menampung buah nanas sisa pedagang buah dipinggir jalan yang nanasnya sudah terlalu masak untuk dijual segar, umumnya pengusaha olahan nanas sudah mempunyai pelanggan untuk mengantarkan nanas dagangannya yang terlalu masak karena apabila terlambat nanas akan busuk.

Teknologi Proses Pembuatan Makanan Dari Bahan Baku Nanas

Teknologi proses pembuatan makanan dari bahan baku Nanas terlihat dalam skema proses produksi (Gambar 1). Peralatan yang digunakan masih sederhana dimana pamarutan dilakukan dengan alat pamarut semi mekanis. Pemasakan dilakukan dengan memanfaatkan tungku tradisional dengan bahan bakar kayu. Peralatan yang semimekanis hanya alat pamarut kelapa, pembungkusan irisan dodol dan pengepakannya dilakukan secara padat karya dikerjakan oleh ibu-ibu dengan kerja paruh waktu.



Gambar 1 : Skema proses produksi dodol nanas.

Kapasitas Produksi

Kapasitas produksi adalah volume atau jumlah output yang dapat dihasilkan dalam satuan waktu tertentu. Kapasitas produksi makanan dari bahan baku Nanas (dodol) tergantung pada jumlah tenaga kerja yang terlibat, dimana setiap orang dengan 1 paket alat mampu mengerjakan 34 kg Nanas mentah dalam 1 proses, sekali proses memakan waktu 4 jam, bila dalam 1 hari bekerja selama 8 jam, maka kapasitas per orang 68 kg, bila pekerja terdiri dari 3 orang, maka kapasitas produksi dodol nanas dapat mencapai 204 kg perhari, dengan upah kerja per orang Rp.40.000,- perproses. Di kabupaten Subang terdapat 20 kelompok usaha yang memproduksi dodol Nanas dan olahan nanas lainnya. Dua unit usaha mempunyai kapasitas 1.638 kg per bulan, 2 unit usaha kapasitasnya 819 kg dan 8 unit usaha kapasitasnya hanya 126 kg per bulan, sehingga kapasitas keseluruhan unit usaha di kabupaten Subang 5.922 kg.

Bantuan Teknologi.

Bantuan teknologi peralatan yang telah diterima antara lain : Alat Pamarut Kelapa, Vacuum Frying, Pengemasan dan Sealer Plastik. Selain bantuan teknologi diberikan pula pelatihan pembuatan dodol mulai proses produksi, pengemasan dan pemasaran, selain itu diberikan pula pelatihan mengenai manajemen usaha. Setelah pelatihan selesai dilakukan pembinaan dan dibantu dalam pemasarannya serta diikutsertakan dalam berbagai acara pameran.

Analisis Ekonomi Makanan Dari Bahan Baku Nanas.

Tujuan dari analisis ekonomi untuk mengetahui apakah usaha pembuatan makanan dari bahan baku Nanas yang berupa dodol Nanas layak dikembangkan. Dasar yang digunakan dalam perhitungan adalah kapasitas produksi 34 kg perproses selama 4 jam, satu hari 2 kali proses tiap tungku untuk 3 buah tungku jumlah produksi 204 kg per hari, dalam 1 bulan 28 hari kerja hasil produksi 2.170,56 kg dodol nanas.



A. Modal Usaha

Tungku 3 buah @ Rp.500.000,-	1.500.000
Wajan 3 buah @Rp.340.000,-	1.020.000
Timbangan ukuran 100 kg 3 buah @ Rp.300.000,-	600.000
Susuk kayu 3 buah @ Rp.30.000,-	90.000
Loyang plastik 50 buah @ Rp.15.000,-	750.000
Lemet 12 buah @ Rp 1.000,-	12.000
Ember 3 buah @ Rp.20.000,-	60.000
Tampah besar 2 buah @ Rp.40.000,-	80.000
Jolang plastik 8 buah @ Rp.15.000,-	120.000
Pisau 3 buah @ Rp.6.000,-	18.000
Disc mill tipe FFC 23 I unit @ Rp.2.400.000,-	2.400.000
Pemarut kelapa 1 unit @ Rp.3.000.000,-	3.000.000
Jumlah Modal Usaha	9.650.000

B. Biaya Tetap

Gaji/upah 2 orang perbulan @ Rp.750.000,-	1.500.000
Penyusutan	581.325
Jumlah Biaya Tetap	2.081.325

C. Biaya Tidak Tetap

Nanas 5.712 kg @ Rp.1.100,-	6.283.200
Gula pasir 1.485 kg @ Rp.9.600,-	14.256.000
Gula aren 800 ons @ Rp.1.500,-	1.200.000
Kelapa 342 butir @ Rp.2.000,-	684.000
Tepung ketan 570 kg @ Rp.9.000,-	5.130.000
Tenaga kerja proses 168 paket @ Rp.40.000,-	6.720.000
Tenaga kerja bungkus 2.170,56 kg @ Rp.1.000,-	2.170.560
Plastik kemasan 500 ons @ Rp.2.000,-	1.000.000
Kayu bakar 2 colt @ Rp.300.000,-	600.000
Dus kemasan 2.170 buah @ Rp.1.000-	2.170.000
Listrik	500.000
Telp.	200.000
Jumlah Biaya Tidak Tetap	40.914.320

D. Jumlah Biaya Produksi 42.995.645

E. Pendapatan 2.170,56 kg @ Rp.22.000,- 47.752.645

F. Keuntungan per bulan 4.756.675

Keuntungan per tahun 57.080.100

Hasil analisis ekonomi menunjukkan bahwa usaha pembuatan dodol Nanas di desa Tambakmekar kecamatan Jalan Jalancagak kabupaten Subang cukup layak diterapkan, karena dengan jumlah produksi dodol nanas sebanyak 2.170,56 Kg/bulan dengan harga Rp.22.000,-/kg, pendapatan yang diperoleh per bulan Rp. 47.752.645,-. Keuntungan yang diperoleh per bulan sebanyak Rp. 4.756.675,- atau sebesar 11% dari jumlah biaya produksi



yang dikeluarkan.

Pemasaran

Hasil produksi makanan dari bahan baku Nanas yang berupa dodol, kerupuk dan keripik Nanas telah dipasarkan di Subang, Purwakarta, Bandung, Bekasi, Jakarta, Yogyakarta dan Bali. Pemasaran sudah mulai menjangkau wilayah yang lebih luas. Cara pembayaran dilakukan secara tunai, giro dan konsinyasi. ,

Analisis SWOT Usaha Makanan Dari Bahan Baku Nanas:

Analisis SWOT digunakan untuk menetapkan strategi pemberdayaan usaha kecil melalui penerapan teknologi tepat guna. Analisis di dasarkan pada logika yang dapat memaksimalkan kekuatan (*Strength*) dan peluang (*Opportunities*) dan secara bersamaan dapat meminimalkan kelemahan (*Weakness*) dan ancaman (*Threats*).

Kekuatan dalam penerapan usaha makanan dari bahan baku Nanas antara lain bahan baku tersedia di lokasi sepanjang musim, sumber daya manusia tersedia, teknologi yang dibutuhkan merupakan teknologi sederhana, peluang pasar cukup luas, produk makanan alami, dan dukungan stake holder yang kuat mempromosikan produk unggulan daerah.

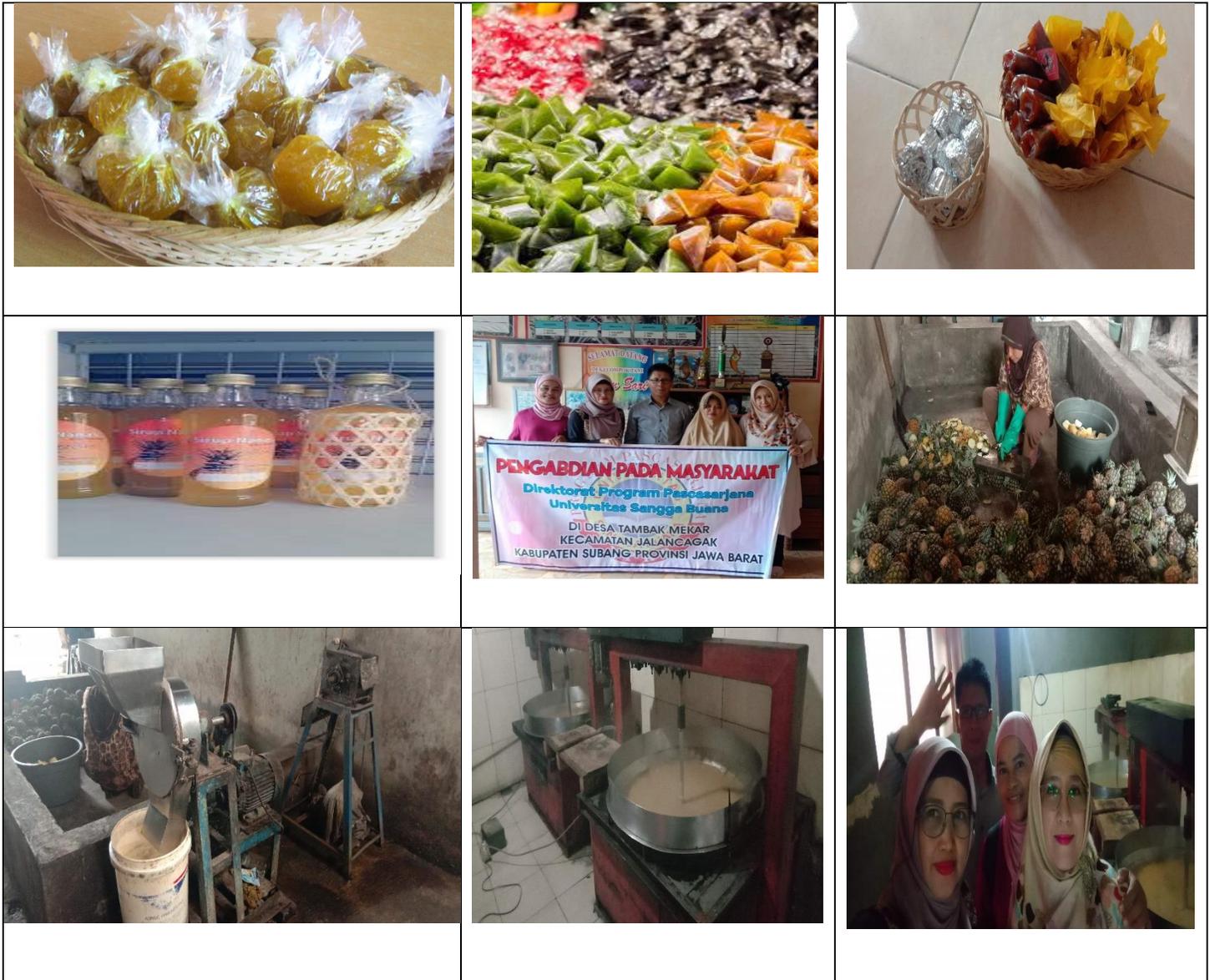
Kelemahannya adalah kapasitas produksi masih terbatas pengusaha merasa kewalahan apabila ada permintaan produk yang cukup tinggi misal pada hari raya lebaran dan pesanan orang punya hajat. Jangkauan pemasaran masih pada pasar lokal, modal yang dimiliki terbatas, manajemen usaha masih sederhana, bekerja dan berusaha secara kekeluargaan dan belum ada pencatatan dan pembukuan yang standard. Peluang penerapan usaha makanan dari bahan baku Nanas antara lain kebijaksanaan ekonomi nasional yang berorientasi pada pemberdayaan masyarakat/usaha kecil, kemudahan dalam memperoleh fasilitas permodalan, berbagai lembaga menyediakan diri untuk memberikan bantuan, prosesing, peralatan proses produksi, manajemen, pemasaran maupun pendampingan usaha.

Ancamannya adalah belum dilakukannya standarisasi produksi (SNI) dan persaingan dengan produk makanan kecil dari perusahaan besar, penggantian tanaman teh menjadi kelapa sawit oleh perkebunan milik BUMN di areal kawasan perkebunan nanas dikhawatirkan akan mengganggu debit air tanah tanaman nanas masyarakat.

Permintaan pasar produk pangan olahan nanas setelah diidentifikasi proyeksinya ternyata cukup besar pangsa pasarnya, oleh karena itu kegiatan usaha ini perlu ditumbuh kembangkan seiring dengan makin tingginya kesadaran masyarakat memilih produk makanan alami (makanan tradisional) dan semakin meningkatnya pendapatan masyarakat.

Dalam review sasaran usaha dilakukan analisis eksternal yang menunjukkan permintaan pasar akan tumbuh pesat karena didukung oleh peningkatan kualitas produk, kecukupan bahan baku, permodalan dan pendampingan usaha. Olahan pangan dari nanas masih dirasa belum banyak pesaingnya jadi bukan merupakan ancaman. Namun sebaliknya menjadi kekuatan bisnis, karena apabila dilihat dari ketersediaan bahan baku, tenaga kerja, permodalan dan lokasi usaha dinilai cukup strategis. Sementara itu hasil analisis internal menunjukkan bahwa untuk mengakselerasi unit bisnis ini bisa diadakan diversifikasi produk aneka olahan nanas dengan merek dagang yang sama yaitu **Alam Sari**.

Berikut adalah beberapa hasil foto kegiatan pengabdian:



KESIMPULAN

Subang merupakan salah satu sentra produksi nanas. Buah nanas merupakan buah yang jadi ciri khas kota Subang, banyak sekali warga yang tinggal di kota subang yang berprofesi sebagai petani Nanas. Meski tak semuanya, karena sebagian orang ada juga yang berprofesi sebagai petani padi. Luas areal mencapai 2.100 hektar yang tersebar di lima kecamatan dan terluas di Kecamatan Jalancagak. Berangkat dari potensi ini, Kementerian Pertanian (Kementan) terus berupaya untuk mendorong kemitraan dan hilirisasi. Hal ini dimaksudkan agar nanas memiliki nilai tambah sehingga kesejahteraan petani meningkat. "Potensi lahan nanas di Subang sudah dimanfaatkan optimal sehingga upaya peningkatan produksi dan kesejahteraan petani dengan cara penggunaan benih bermutu untuk peremajaan, pemupukan yang baik dan memperluas kemitraan industri pengolahan maupun ekspor". Nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan produknya. Nanas diolah menjadi produk enzim bromeolin, selai, keripik, dodol, konsentrat bahan industri, nanas kaleng, sirup dan



lainnya. "Berbagai produk atau nilai tambah ini pastinya akan memberi tambahan pemasukan atau pendapatan bagi petani dan harga jual nanas saat musim panen tidak merugikan petani, artinya adanya nilai tambah diharapkan akan mensejahterakan petani.

Kesimpulan yang dapat diambil dari studi ini sebagai berikut : unit usaha makanan dari bahan baku Nanas berupa dodol Nanas di desa Tambakmekar kecamatan Jalancagak kabupaten Subang menunjukkan peningkatan produksi dan layak untuk ditumbuh kembangkan. Hal ini diperkuat dengan analisis ekonomi yang menunjukkan bahwa usaha dodol Nanas memberikan imbalan yang cukup yaitu Rp.4.756,675,- per bulan, selain dapat memberi nilai tambah sumber daya lokal, menciptakan lapangan kerja, produk olahan Nanas menjadi unggulan daerah Kabupaten Subang dalam pengembangan agro industri.

Diharapkan dengan adanya program Pengabdian Kepada Masyarakat yang dilaksanakan oleh Team dari Direktorat Pascasarjana Universitas Sangga Buana YPKP ini dapat ikut serta mensukseskan program Pemerintah.

Mengingat kegiatan PPM ini sangat terbatas waktunya, akan lebih baik jika kegiatan ini ada kelanjutannya sehingga kegiatan yang sudah dilaksanakan dapat dipantau dan ditindaklanjuti meskipun tim pengabdian membuka diri untuk pendampingan dan konsultasi. Terlebih, peserta yang masih menginginkan pendampingan yang lebih intens masih cukup banyak. Dengan cara demikian, kegiatan PPM ini akan lebih bermanfaat.

DAFTAR REFERENSI

- [1] Anonim. 2007. Subang Dalam Angka kerjasama Badan Perencanaan Daerah Kabupaten Subang dan Badan Pusat Statistik Kabupaten Subang.
- [2] Darmayana D, .A., 2004. Pengembangan Systeem Produksi Unit Usaha Tepung Kencur di Sumedang Jawa Barat, Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia "Kejuangan" 2004, Pengembangan Teknologi Kimia, Untuk Pengolahan Sumber Daya alam Indonesia, 27 - 28 Januari 2004, Jurusan Teknik Kimia Fakultas Teknologi Industri UPN Veteran, Yogyakarta
- [3] Diki Nanang Surahman, dkk. 2007, Nanas dan Produk Olahannya, Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia (LIPI), Balai Besar Pengembangan Teknologi Tepat Guna(B2PTTG),Subang.
- [4] Freddy Rangkuti. 2000. Busines Plan Teknik Membuat Perencanaan Bisnis dan Analisis Kasus,P T. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- [5] Sriharti dan Sukirno. 2003. Penerapan Teknologi Pembuatan Minuman Instan di desa Tanggulun Timur kecamatan Kalijati kabupaten Subang, Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia "Teknologi Tepat Guna Berbasis Sumber Daya Alam Indonesia", 27 April 2004, Jurusan Teknik Kimia Fakultas Teknologi Industri Universitas Katolik Parahyangan Bandung.
- [6] Sri Indriyani. 2004. Pengembangan Industri Buah Nanas di Industri Kecil. <http://www.pengolahanNanas.com>
- [7] Suparyanto. 2012. Kewirausahaan Konsep dan Realita pada Usaha Kecil,Penerbit Alfabeta, Bandung.



HALAMAN INI SENGAJA DIKOSONGKAN