

INOVASI PRODUK OLAHAN NANAS: KETAN ABON DAN ES LILIN SEBAGAI PELUANG BERWIRSAUSAHA BERBASIS KEUNGGULAN LOKAL DI SUMATERA SELATAN

Nia Diani Putri ¹, Callysta Laurent Felicia ², Revalita Oktaviani³

Program Studi Pendidikan Ekonomi, Universitas Sriwijaya

Email : ndiani049@gmail.com¹, callystalaurent@gmail.com²

ABSTRAK

Sumatera Selatan merupakan provinsi yang memiliki potensi lokal berupa buah nanas yang melimpah di Kota Prabumulih. Melalui inovasi produk olahan ketan abon dan es lilin sebagai peluang berwirausaha berbasis keunggulan lokal. Penelitian ini bertujuan mengembangkan produk berbahan dasar nanas melalui proses produksi, pengemasan, pemasaran, dan evaluasi dalam kewirausahaan lanjut berbasis keunggulan lokal di Sumatera Selatan. Ketan abon dibuat dengan mengganti daging menggunakan ampas dari sari nanas, sedangkan es lilin berasal dari sari nanas yang menyegarkan. Kedua produk mendapat respons positif dari konsumen karena rasanya gurih, sehat, dan terjangkau. Inovasi ini juga memaksimalkan pemanfaatan bahan baku, mengurangi limbah, serta mendorong inovasi produk olahan nanas. Hasil penelitian menunjukkan bahwa diversifikasi produk olahan nanas tidak hanya meningkatkan nilai tambah komoditas lokal, tetapi juga membuka peluang usaha yang kreatif dan berkelanjutan di masyarakat.

Kata Kunci: Inovasi, Kewirausahaan, Ketan Abon, Es Lilin, Nanas.

ABSTRACT

South Sumatra is a province with abundant local potential, especially the surplus of pineapples in Prabumulih City. This study presents the innovation of two pineapple-based products—shredded sticky rice and traditional ice pops—as entrepreneurial opportunities rooted in local excellence. The aim is to develop these products through a process of production, packaging, marketing, and evaluation within the context of advanced entrepreneurship in South Sumatra. The shredded sticky rice replaces meat with pulp extracted from pineapple juice, while the ice pops are made from refreshing pineapple juice. Both products received positive responses from consumers due to their savory taste, health benefits, and affordability. This innovation also maximizes raw material usage, minimizes waste, and encourages further innovation in pineapple-based products. The results show that diversifying pineapple-processed products not only adds value to local commodities but also opens creative and sustainable business opportunities within the community.

Keyword: Product Innovation, Local Entrepreneurship, Shredded Sticky Rice, Ice Pops, Pineapple.

Article History

Received: Agustus 2025

Reviewed: Agustus 2025

Published: Agustus 2025

Plagiarism Checker No 223

DOI : Prefix DOI :

10.8734/Musytari.v1i2.365

Copyright : Author

Publish by : Musytari



This work is licensed under a [Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0 International License](https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/)

PENDAHULUAN

Setiap wilayah di Indonesia mempunyai berbagai macam potensi sumber daya alam yang unik, dimana seharusnya dapat dimanfaatkan oleh para penduduk untuk mendukung kelangsungan hidup. Potensi yang ada dapat digunakan untuk meningkatkan kesejahteraan ekonomi masyarakat setempat melalui pengembangan ekonomi kreatif (Nurhayati, 2019). Sumatera Selatan merupakan provinsi di Indonesia yang terletak di bagian Selatan pulau Sumatera. Sumatera memiliki banyak potensi hasil perkebunan. Hasil utamanya antara lain karet, kopi, lada, cokelat, kelapa sawit, teh, serta buah nanas yang berasal dari kota Prabumulih. Prabumulih merupakan kota yang dijuluki dengan sebutan kota nanas, karena tercatat luas lahan panen nanas di Prabumulih menyentuh angka 18.110 hektar. Total produksi buah nanas pernah mencapai 45,574 ton per tahun dan hal inilah yang menjadi alasan mendasar, kota prabumulih dijuluki sebagai kota nanas. Akan tetapi, masih banyak yang belum dapat memanfaatkan pengolahan buah nanas ini terutama di Sumatera Selatan. Banyak para pelaku bisnis yang memilih untuk mendistribusikan nanas ke kota lain daripada mengolahnya menjadi makanan yang memiliki ciri khas asli Sumatera Selatan.

Seiring pesatnya perkembangan zaman, persaingan dalam dunia kuliner semakin meningkat. Para pelaku usaha dituntut untuk melihat peluang serta mampu menciptakan produk yang memiliki keunikan dan daya tarik tersendiri di mata konsumen. Tidak hanya tampilannya yang menarik, cita rasa juga harus khas dan mudah diterima masyarakat agar mampu bersaing di tengah ketatnya pasar kuliner. Dalam hal ini, buah nanas merupakan salah satu komoditas yang kaya manfaat, baik untuk sistem pencernaan, kesehatan kulit, hingga mendukung kekuatan tulang dan sendi. Selain itu, konsumsi nanas secara rutin diyakini mampu meningkatkan sistem imun, menstabilkan kadar kolesterol, serta menjaga tekanan darah tetap normal. Menurut Fithry et al. (2021) kandungan antioksidan pada nanas membantu melindungi sel dan sitoplasma tubuh dari kerusakan akibat radikal bebas. Tak hanya dari sisi kesehatan, nanas juga dikenal sebagai bahan baku dengan tingkat produktivitas tinggi, sehingga kerap dijadikan bahan utama dalam industri makanan olahan seperti selai nanas, bolu nanas, sambal nanas, dan berbagai produk turunan lainnya.

Melihat kandungan yang dimiliki oleh buah nanas, ini bisa menjadi peluang untuk berwirausaha dan menciptakan inovasi produk olahan nanas, seperti ketan abon dan es lilin. Di daerah Sumatera Selatan, produk ini belum banyak dijual, terutama karena abon biasanya identik dengan olahan daging, seperti abon ayam atau sapi. Padahal, Mirratunnisya (2021) menyatakan bahwa abon dapat dikreasikan dari berbagai bahan lokal, tidak terbatas pada daging saja. Hal inilah yang menjadi peluang bisnis sekaligus inovasi terbaru, dengan mengganti daging dalam abon menggunakan nanas yang dapat dinikmati masyarakat, khususnya di Sumatera Selatan.

Maka dari itu, peneliti melakukan inovasi produk olahan nanas ketan abon dan es lilin untuk menciptakan produk baru yang inovatif dan bernilai tambah, sekaligus memperkenalkan alternatif abon berbahan dasar buah yang sehat, lezat, dan bergizi karena rasa dari ketan abon yang asin, gurih lalu dipadukan dengan es lilin yang rasanya asam dan sedikit asam. Inovasi ketan abon dan es lilin ini akan mengoptimalkan produktivitas dalam berwirausaha karena ketan abon dan es lilin digemari dan disukai oleh kalangan anak-anak, mahasiswa, bahkan orang tua sekalipun dan membuat sensasi tersendiri bagi lidah konsumen serta didukung dengan harganya yang terjangkau.

Penelitian ini akan menguraikan prosedur pembuatan secara detail serta hasil pemasaran produk dari pengolahan nanas menjadi ketan abon dan es lilin. Selain itu memberikan potensi berwirausaha di Sumatera Selatan. sehingga dari penelitian ini berkontribusi secara teori dan praktis dalam melakukan inovasi produk dan meningkatkan kreativitas dari bahan dasar nanas yang bisa memberikan nilai berwirausaha tidak hanya di Sumatera Selatan, tetapi juga bagi masyarakat secara luas.

METODE PENELITIAN

Metode yang dilakukan melalui pengembangan produk lokal dari kegiatan praktik kewirausahaan lanjut berbasis keunggulan lokal di Sumatera Selatan. Persiapan ini melalui beberapa tahapan dimulai dari tahap persiapan alat dan bahan yang akan digunakan, tahap pembuatan dan pengembangan produk ketan abon dan es lilin, tahap pembuatan logo dan pengemasan, tahap pemasaran, dan tahap evaluasi. Kegiatan penelitian ini dilaksanakan di EFKIP MART yang berlokasi di kampus indralaya FKIP Universitas Sriwijaya. Pengumpulan data dilakukan dari hasil pengembangan produk yang dilanjutkan ke bagian pemasaran, serta studi kepustakaan yang relevan. Lalu dilanjutkan dari analisis kualitatif dengan cara memberikan Kesimpulan secara akurat terkait inovasi produk olahan nanas sebagai ketan abon dan es lilin sebagai peluang berwirausaha di Sumatera Selatan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Ketan abon dan es lilin berbahan dasar nanas mampu berkontribusi dalam membuka peluang dan inovasi berwirausaha di Sumatera Selatan. Berikut rincian dari pelaksanaan dari pengolahan nanas sebagai ketan abon dan es lilin:

1. Tahap persiapan alat dan bahan

Tahapan ini terdiri dari studi literatur, riset pasar lokal yang ada di Sumatera Selatan melalui survey bahan baku dan aspek lainnya yang mendukung persiapan dalam pengembangan produk ketan abon dan es lilin di Sumatera Selatan. Selain itu, tahap persiapan ini juga disertai dengan tahap *trial and error* dalam pembuatan produk yang dilakukan di laboratorium Pendidikan Ekonomi Universitas Sriwijaya dengan dosen pengampu mata kuliah kewirausahaan lanjut berbasis keunggulan lokal Sumatera Selatan.

2. Tahap pembuatan dan pengembangan produk

Alat yang digunakan yaitu gas, kompor, Pisau, talenan, mangkuk besar, mangkuk kecil, parutan, wajan, spatula, nampan, blender, packaging thinwall, plastik es, plastik ziplock, saringan, panci, sendok sup, dan corong. Adapun bahan yang digunakan dalam proses pembuatan ketan abon dan es nanas yaitu Nanas, ketan, santan, bawang putih, bawang merah, lengkuas, jahe, serai, daun salam, lada bubuk, gula merah, gula pasir, minyak goreng, garam, kaldu bubuk, dan tepung maizena.

Berikut tahapan proses pembuatan abon nanas sebagai berikut:

1. Beras ketan dicuci hingga bersih, kemudian ditiriskan dan dikukus selama kurang lebih 25 menit sampai mencapai tingkat kematangan setengah matang.
2. Lalu, panaskan santan bersama garam dan daun pandan sambil terus diaduk hingga mendidih.
3. Setelah itu, ketan yang telah setengah matang dipindahkan ke wadah, lalu disiram dengan santan panas sedikit demi sedikit sambil diaduk agar meresap sempurna.
4. Kukus kembali ketan tersebut selama sekitar 40 menit sampai matang dan memiliki tekstur pulen.
5. Siapkan nanas dengan cara dikupas, dipotong menjadi empat bagian, lalu dicuci menggunakan larutan air garam. Setelah itu, parut nanas dan peras agar kadar airnya berkurang, kemudian keringkan.
6. Tumis bumbu-bumbu seperti bawang merah, bawang putih, lengkuas, jahe, daun salam, dan serai dalam sedikit minyak hingga aromanya keluar.
7. Tambahkan nanas yang telah dikeringkan ke dalam wajan, lalu aduk hingga tercampur rata dengan bumbu tumis.
8. Masukkan gula merah, gula pasir, garam, serta lada bubuk, lalu aduk rata.
9. Masak dengan api kecil sambil diaduk terus-menerus hingga nanas berubah tekstur menjadi kering, berserat, dan menyerupai abon.

Berikut tahapan proses pembuatan es lilin sebagai berikut:

1. Rebus sari buah nanas (yang telah dipisahkan dari ampasnya) dalam panci dengan api kecil selama sekitar 10 menit sambil sesekali diaduk.
2. Tambahkan sedikit air, gula pasir, serta larutan maizena, lalu aduk hingga semuanya tercampur rata dan tidak menggumpal.
3. Setelah campuran mendidih, matikan api dan biarkan larutan dingin pada suhu ruang.
4. Jika sudah dingin, tuangkan ke dalam plastik es menggunakan corong, kemudian ikat rapat dan simpan dalam freezer hingga beku.

3. Tahap pembuatan logo dan pengemasan

Tahap pembuatan logo dibuat semenarik mungkin untuk menarik perhatian konsumen. Di dalam dunia pemasaran, desain sebuah produk menjadi factor yang sangat penting karena bisa mempengaruhi Keputusan konsumen untuk membeli sebuah produk. Adapun Langkah-langkah dalam pembuatan logo yaitu:

1. Penulis menggunakan aplikasi Canva untuk mendesain logo produk Ketan Abon.
2. Penulis mencari gambar nanas yang menarik melalui fitur browsing di Canva.
3. Penulis menentukan background, format penulisan, serta warna yang akan digunakan pada logo.



Gambar 1. Logo desain produk

Tahap pengemasan produk ketan abon dan es lilin ini dengan packaging thinwall ukuran 300 ml. Tujuan pengemasan packaging thinwall untuk mencegah kontaminasi dari debu, udara, atau bakteri yang bisa merusak makanan, serta membuat tampilan yang menarik dan mendukung pemasaran produk.



Gambar 2. Pengemasan Ketan abon



Gambar 3. Pengemasan es lilin

4. Tahap pemasaran

Pada tahapan ini dilakukan secara online maupun offline yang dimana secara online melalui sistem pre-order khusus di Palembang dan secara offline itu bisa langsung beli di stand EKIP MART yang berlokasi di kampus indralaya FKIP Universitas Sriwijaya. Selain itu, pemasaran juga didukung oleh berbagai konten, seperti di Instagram, serta media penunjang offline seperti tester produk dan penggunaan x-banner.



Gambar 4. Kegiatan pemasaran yang dilakukan secara online maupun offline

5. Tahap evaluasi

Pada tahapan ini biasanya masukan dari ibu dosen pengampuh pada mata kuliah kewirausahaan lanjut berbasis keunggulan lokal di Sumatera Selatan baik dari segi tekstur abon, bumbu, dan rasa. Tim peneliti juga melakukan evaluasi dari hasil pembuatan *trial and error* sampai ke tahap pemasaran ke konsumen. Tujuan evaluasi ini adalah untuk memastikan kualitas produk sesuai standar, mengidentifikasi dan memperbaiki kekurangan yang ada, serta meningkatkan kepuasan konsumen agar produk yang dihasilkan dapat diterima dengan baik di pasar. Selain itu, untuk memastikan juga keberlanjutan usaha ketan abon dan es lilin yang berinovasi dan memiliki peluang untuk berwirausaha.

Hasil berwirausaha yang telah dilakukan oleh tim peneliti terkait ketan abon dan es lilin mendapatkan respon yang positif dari konsumen. Artinya ketan abon dan es lilin bisa berpeluang menjadi inovasi dalam pengolahan buah nanas dan bisa menjadi peluang dalam berwirausaha di Sumatera Selatan. Hal ini didukung oleh berbagai kalangan yang telah mencoba produk tersebut, baik dari sisi rasa maupun kualitas. Selain itu, produk ini berpotensi meningkatkan nilai tambah buah nanas lokal dengan adanya inovasi ini, diharapkan produk ketan abon dan es lilin bisa terus dikembangkan dan diterima lebih luas oleh pasar.

Buah nanas sendiri memiliki banyak manfaat salah satunya kaya akan Vitamin C yang berfungsi untuk meningkatkan sistem kekebalan tubuh dan membantu tubuh mencegah dan melawan infeksi. Mengandung enzim bromelain yang memiliki efek anti-inflamasi dan dapat membantu mengurangi peradangan dalam tubuh. Selain itu nanas dapat menjaga kesehatan jantung dimana Kandungan serat, vitamin C, dan potasium dalam nanas dapat mendukung kesehatan jantung dan mengurangi risiko penyakit kardiovaskular.

Adanya potensi kandungan yang dimiliki oleh buah nanas yang menjadi inovasi dalam pembuatan ketan abon dan es lilin memberikan dampak berwirausaha. Hal ini dapat dibuktikan dari inovasi pengolahan buah nanas yang mengembangkan produk seperti pie nanas, sambal nanas, stik nanas, bolu nanas, dan produk lainnya. Selain makanan memiliki peluang besar dalam berwirausaha. Diversifikasi produk ketan abon dan es lilin yang berbahan dasar nanas dengan memiliki rasa asin dan gurih serta dari rasa manis pada es lilin yang memberikan kreativitas untuk menciptakan peluang berwirausaha.

Produk ketan abon dan dan es lilin bisa memberikan nilai berwirausaha yang signifikan, hal ini diperoleh dari salah satu pendapat konsumen yang telah membeli produk ketan abon dan es lilin yaitu Ahmad Feriadi menyatakan *produk ketan abon rasanya enak ada rasa abon nanas gurih dan ketan yang pulen perpaduan yang cocok saat dimakan dan es lilin yang asam segar cocok diminum saat cuaca panas worth it untuk dibeli dengan harga*

Rp. 7.000 untuk ketan abon dan harga Rp 1.000 untuk es lilin sudah terbilang sangat murah. Pernyataan yang diakui oleh kalangan mahasiswa bahkan lansia juga menyukai ketan abon dan es nanas. Produk ketan abon dan es lilin bisa memberikan nilai ekonomi yang tinggi, produk ketan abon dan es lilin ini juga menerapkan prinsip pemanfaatan bahan secara maksimal sehingga mengurangi limbah dan mendukung keberlanjutan lingkungan. Dengan mengolah parutan nanas menjadi dua produk berbeda, yaitu air nanas untuk es lilin dan ampasnya untuk abon nanas, usaha ini menjadi contoh inovasi yang efisien dan ramah lingkungan.

KESIMPULAN

Inovasi olahan berbahan dasar nanas seperti ketan abon dan es lilin menawarkan peluang wirausaha yang menjanjikan di wilayah Sumatera Selatan. Pemilihan nanas sebagai bahan utama tidak hanya menghasilkan sajian kuliner yang menarik dan bergizi, tetapi juga memberikan alternatif abon nabati yang cocok untuk konsumen vegetarian. Tanggapan positif dari konsumen menunjukkan bahwa produk ini memiliki potensi pasar yang cukup besar. Oleh karena itu, olahan nanas dalam bentuk ketan abon dan es lilin dapat menjadi sarana untuk meningkatkan nilai ekonomi buah lokal, menumbuhkan ide-ide kreatif, serta menciptakan peluang usaha yang berkelanjutan bagi masyarakat Sumatera Selatan. Kandungan vitamin C yang tinggi pada buah nanas juga berperan penting dalam memperkuat sistem imun serta membantu tubuh dalam mencegah dan melawan infeksi, sehingga memberikan manfaat kesehatan yang signifikan. Proses pengembangan produk dilakukan secara manual, dimulai dari pamarutan nanas, pemisahan sari dan ampasnya, hingga tahap sangrai ampas yang memerlukan waktu sekitar dua hari dalam uji coba berulang (trial and error) guna mendapatkan rasa dan tekstur yang sesuai.

UCAPAN TERIMA KASIH

Peneliti ucapkan puji Syukur kehadiran Allah SWT yang telah memberikan rahmat dan hidayat sehingga bazar kewirausahaan berjalan dengan lancar baik dari awal kegiatan hingga akhir kegiatan. Peneliti juga mengucapkan terima kasih kepada: (1) Bapak dan Ibu Dosen Program Studi Pendidikan Ekonomi dari pengadaan kegiatan bazar di EFKIP MART Universitas Sriwijaya, (2) Ibu Dr. Dwi Hasmidyani, M.Si., dan Ibu Dian Eka Amrina, S.Pd.,M.Pd selaku dosen pengampu mata kuliah kewirausahaan lanjut berbasis keunggulan lokal di Sumatera Selatan yang memberikan arahan dan dukungan selama kegiatan realisasi produk ketan abon dan es lilin, (3) Tim peneliti yang ikut serta dalam mengembangkan produk dan (4) Pihak konsumen yang telah mengkonsumsi produk ketan abon dan es lilin, serta bersedia memberikan masukan yang membangun terkait cita rasa, kualitas, dan kemasan produk. Saran dan tanggapan dari konsumen sangat berarti dalam proses evaluasi dan pengembangan lebih lanjut agar produk ini dapat terus ditingkatkan, diterima dengan lebih baik oleh pasar, serta memiliki keberlanjutan dalam dunia usaha.

DAFTAR PUSTAKA

- Adnan, Wahyu Hidayat, dkk. (2023). Peningkatan Potensi Ekonomi Masyarakat Desa Melalui Pelatihan Pembuatan Pie nanas Di Desa Lendang Nangka Utara. *Jurnal Warta Desa Vol. 5, No. 2, Agustus 2023, pp. 103~112 DOI: 10.29303/jwd.v5i2.253*
- Fertiasari, Rini., & Hidayat Asta (2021) Olahan Pangan Fungsional Berbasis Nanas Sebagai Potensi Lokal Di Desa Kartiasa Kabupaten Sambas. *Agrofood: Jurnal Pertanian dan Pangan Vol. 3 No. 2, September 2021*
- Fithry, D. A., Vitriana, N., & M Nurdin. (2021). Pemberdayaan Ekonomi Desa Pagaruyung Dalam Upaya Optimalisasi Produksi Produk Olahan Nanas Serta Manajemen Limbah Pasca

Produksi. *Jurnal Pengabdian UntukMu NegeRI*, 5(2), 73-78.
<https://doi.org/10.37859/jpumri.v5i2.2941>

Kholifah, Afif, dkk. (2022) Diversifikasi Pengolahan Kulit Nanas Menjadi Abon. *Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian VOL. 18. No. 1. 2022. Hal 52-63*

Mirratunnisya, Dilla, P.F., Natalia, R., Muflihati, I. (2021). Pengaruh Penggunaan Bahan Baku Terhadap Karakteristik Vegetable Abon. *Agroindustrial Technology Journal, Vol. 5 No.1, pp 44-53*

Nurhayati, N. (2019). Pemberdayaan Masyarakat Berbasis Potensi Lokal. *Abdi Wiralodra: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(2), 95-111. <https://doi.org/10.31943/abdi.v1i2.8>

Wahyuni, Ningsih, dkk (2024) Inovasi Produk Es Lilin Sebagai Upaya Peningkatan Pendapatan Masyarakat Di Desa Kemang *Jurnal ABDINUS: Jurnal Pengabdian Nusantara*, 8 (3), 2024, 614-622 <https://doi.org/10.29407/ja.v8i3.23435>

Zamzami, Ahmad, dkk. (2023) Inovasi Pengolahan Buah Nanas Sebagai Optimalisasi Potensi Lokal. *ALMUJTAMAE: Jurnal Pengabdian Masyarakat Vol. 3, No. 3, Desember 2023, Hal. 295-303* <https://doi.org/10.30997/almujtamae.v3i3.10236>