

**PRODUKSI BUAH NANAS TAMBULAMPOT DI PEKARANGAN  
SEBAGAI BAHAN BAYTAT DAN BABYTAT DI DESA PANCA MUKTI  
KECAMATAN PONDOK KELAPA BENGKULU TENGAH**

**POTTING PINEAPPLE FRUIT PRODUCTIONS IN THE YARD  
AS BAYTAT AND BABYTAT INGREDIENTS IN PANCA MUKTI VILLAGE  
PONDOK KELAPA DISTRICT, CENTRAL BENGKULU**

**Yulian\*, Fahrurrozi, Adelia Zahrani, Hanipa, Annisa Wulandari**  
*Jurusan Budidaya Pertanian Universitas Bengkulu, Indonesia*  
\*Corresponding author: [yulian@unib.ac.id](mailto:yulian@unib.ac.id)

**ABSTRAK**

*Produksi buah nanas segar di sekitar Desa Panca Mukti kabupaten Bengkulu Tengah dihasilkan dari budidaya pekarangan menggunakan planterbag sebagai wadah media tumbuh. Tingkat kemanisan buah nanas tambulampot ini cenderung kurang, sehingga tidak begitu diminati untuk konsumsi sebagai buah potong. Solusi yang tepat untuk ini adalah melakukan pengolahan buah nanas agar ada multiplayer effects. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat berupa penyuluhan dan praktek tentang pengolahan buah nanas menjadi BayTat dan BabyTat di masyarakat Desa Panca Mukti. Kegiatan ini bertujuan untuk memberikan penyuluhan kepada masyarakat dalam memanfaatkan potensi buah nanas lokal untuk dijadikan produk olahan yang dapat mendukung Program Desa Wisata. Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan mulai bulan Juli sampai Desember 2023. Hasil pengabdian masyarakat berupa produk BayTat dan BabyTat. Sumber santan dari kelapa hijau yang berkualitas masih menjadi rahasia enak dan empuknya Tat. Sebagai luaran wajib adalah publikasi PPM, dan luaran tambahan berupa sertifikat HKI dan IA (Implementation Agreements).*

Kata Kunci: *Panca Mukti, Nanas, Olahan, Tat, Tambulampot.*

**ABSTRACT**

*The production of fresh pineapple fruit around Panca Mukti Village, Central Bengkulu Regency is produced from garden cultivation using planter bags as growing media containers. The sweetness level of Tambulampot pineapple fruit tends to be low, so it is not very popular for consumption as cut fruit. The right solution for this is to process pineapple so that there are multiplayer effects. Community service activities in the form of counseling and practice regarding processing pineapple fruit into BayTat and BabyTat in the Panca Mukti Village community. This activity aims to provide education to the community in utilizing the potential of local pineapple fruit to be made into processed products that can support the Tourism Village Program. This service activity will be carried out from July to December 2023. The results of community service are in the form of BayTat and BabyTat products. The source of coconut milk from quality green coconuts is still the secret to Tat's delicious and tender taste. The mandatory output is the publication of PPM, and additional outputs are IPR and IA (Implementation Agreements) certificates.*

Keywords: *Panca Mukti, Pineapple, Processing, Tat, Potting Pineapple*

**PENDAHULUAN**

Desa Panca Mukti adalah wilayah Kecamatan Pondok Kelapa Kabupaten Bengkulu Tengah Provinsi Bengkulu. Panca Mukti adalah penggalan dari kata Panca yang artinya lima, dan Mukti artinya Wibawa. Sejak tahun 1973 waktu masih bergabung dengan Desa Pekik Nyaring, Desa Panca Mukti adalah Desa yang penduduknya berasal dari lima daerah (Banyumas, Magelang, Semarang/Pati dan Pekalongan), dan mempunyai cita-cita wibawa dan makmur. Desa Panca Mukti terdiri dari 4 Dusun (Banyumas Dusun 1, Magelang Dusun 2, Semarang Pati Dusun 3, dan Pekalongan Dusun 4). Sebelah utara berbatasan dengan Talang Pauh, Selatan dengan Sri Kuncoro, Barat dengan Sri Katon, dan Timur dengan Linggar Galing kecamatan Pondok Kubang. Jumlah penduduk Desa Panca Mukti adalah 659 laki-laki dan 644 perempuan. Untuk kondisi transportasi dari Ibukota Propinsi menuju Desa Panca Mukti sangat lancar baik mempergunakan

kendaraan roda dua maupun kendaraan roda empat. Bagi petani Desa Panca Mukti transportasi tidak ada hambatan yang sama sekali. Berdasarkan geografis desa, maka luas pemukiman adalah 46.700 m<sup>2</sup>, persawahan 93.800m<sup>2</sup>, perkebunan 1.347.000m<sup>2</sup>, pemakaman umum 12.500m<sup>2</sup>. Sehingga total luas wilayah adalah 2.340.000m<sup>2</sup>. Memang Desa Panca Mukti didominasi oleh perkebunan, sangat cocok untuk budidaya nanas. Mayoritas penduduk desa bermata pencaharian sebagai petani.

Pengembangan agribisnis nanas di Desa Panca Mukti ditujukan untuk mengelola usaha sejak dari agribisnis hulu (penyediaan sarana produksi pertanian), agribisnis *on farm* (memproduksi buah nanas di kebun), dan agribisnis hilir yang mengolah buah nanas dan hasil *on farm* yang lain menjadi berbagai jenis produk olahan nanas. Agribisnis hulu belum berkembang karena agribisnis *on farm* pada saat ini masih dapat mengandalkan kesesuaian kondisi agroekologi wilayah untuk perkebunan nanas. Petani mengandalkan bibit lokal nanas dalam dan menanamnya di kebun, tanpa memupuk atau melakukan pemeliharaan yang lain.

Agribisnis hilir, yaitu usaha pengolahan bahan baku nanas belum berkembang sama sekali. Produksi nanas di Desa Panca Mukti hanya dijual dalam bentuk buah nanas segar yang sudah matang fisiologi. Sementara itu, mengingat besarnya sumber bahan baku dengan harga murah dan tersedianya tenaga kerja, maka kegiatan ini difokuskan untuk memberikan nilai tambah dengan mengintroduksi teknologi pengolahan buah nanas, sehingga menjadi produk-produk yang bernilai lebih tinggi. Program diawali dengan mengintroduksi teknologi yang mengolah buah nanas menjadi produk selai nanas. Produk selai nanas dipilih karena digunakan untuk isian Tat yang pasarnya luas sebagai kue jajanan tradisional dan juga ole-ole, baik di kota Bengkulu, maupun di luar kota Bengkulu.

Untuk mengenalkan budaya buah nanas di Desa Panca Mukti, terutama agribisnis hilir, maka Usaha Mikro Kecil dan Mikro (UMKM) kelompok ibu-ibu PKK dipilih dalam kegiatan ini, dapat menjadi tenaga kerja untuk mengolah hasil produk nanasnya, sehingga tidak hanya menjual dalam bentuk buah segar, tetapi dalam produk olahan yang menambah pendapatan usaha. UMKM ini diharapkan akan menjadi contoh dalam menerapkan teknologi pengolahan nanas yang keberhasilannya akan menjadi contoh bagi kelompok UMKM yang lain sehingga menjadi produktif. Masih banyak industri berbasis nanas yang dapat dikembangkan oleh UMKM yang lain yang terintegrasi dengan program pemerintah Kabupaten Bengkulu Tengah untuk membentuk Bengkulu Tengah menjadi pusat agribisnis nanas.

## **BAHAN DAN METODE**

Metode yang dilaksanakan untuk melaksanakan PPM Skema IPTEKS adalah dalam bentuk penyuluhan dan praktek secara bersamaan.

### **a. Kegiatan penyuluhan**

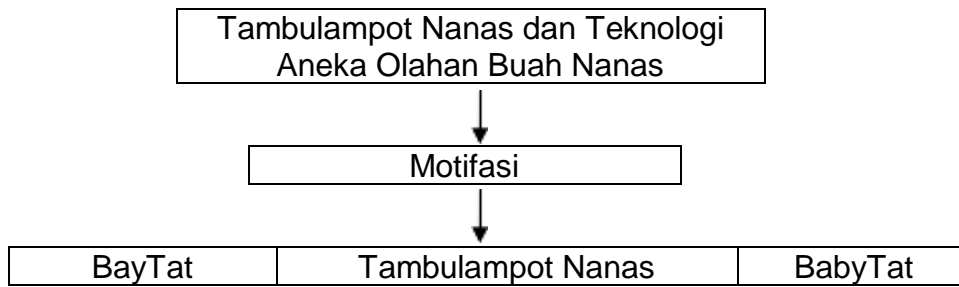
Kegiatan ini diberikan kepada Ibu-ibu PKK Desa Panca Mukti. Peserta diberi penyuluhan tentang pengolahan buah nanas menjadi produk olahan menjadi produk olahan berkualitas.

### **b. Demonstrasi atau praktek**

Teknik ini digunakan untuk memperlihatkan secara langsung tentang cara pengolahan buah nanas menjadi Tat, untuk meningkatkan pendapatan petani. Pelaksanaan demonstrasi atau praktek di lapangan dilaksanakan pada bulan Juli sampai dengan Desember 2023.

Partisipasi mitra dalam pelaksanaan program adalah berkontribusi dalam penyediaan lokasi untuk PPM pengolahan buah nanas. Selain itu juga menyediakan kursi, tikar ambal sebagai tempat untuk berkegiatan mengolah produk olahan Tat. Selain itu juga berkontribusi dalam penyediaan sarana dan prasarana lainnya seperti mikrofon dan lain-lain yang diperlukan selama berkegiatan. Mereka juga menyediakan oleh-oleh berupa tapai singkong untuk tim yang kami beli dari hasil produk IRT yang sudah eksis di Desa Panca Mukti.

Evaluasi dan tindak lanjut program pengabdian kepada masyarakat ini adalah berupa penjangkauan kepuasan pelaksanaan pelatihan, pendampingan kelompok masyarakat dan pemeliharaan jaringan mitra yang ada di Desa Panca Mukti.



Gambar 1. Bagan Alir Kegiatan PPM Skema IPTEKS

Peksanaan pengabdian masyarakat ini dilaksanakan di Desa Panca Mukti Kabupaten Bengkulu Tengah. Materi disampaikan oleh Tim dalam praktek pengolahan nanas menjadi tat. Evaluasi dan tindak lanjut berupa penjarangan kepuasan pelaksanaan pelatihan, pendampingan kelompok dan pemeliharaan jaringan dengan mitra.

### HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian pada masyarakat oleh tim pengabdian dari Jurusan Budidaya Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Bengkulu terdiri dari 2 dosen dan 3mahasiswi, serta seorang praktisi panganan lokal Bengkulu. Lokasi PPM di Desa Panca Mukti Kabupaten Bengkulu Tengah. Pada awalnya dilakukan survei dan koordinasi awal dengan warga Desa Panca Mukti khususnya ibu-ibu untuk menentukan tanggal dan tempat pelaksanaan pengabdian. Pelaksanaan kegiatan pengabdian pada masyarakat disepakati di Balai Desa Panca Mukti. Pelaksanaan kegiatan pengabdian pada masyarakat yang dilaksanakan dimulai dengan sosialisasi oleh tim pengabdian ke ibu-ibu PKK tentang tambulampot dan tat (Gambar 2). Leaflet tentang tambulampot dan pengolahan buah nanas dibagikan ke ibu-ibu sehingga memudahkan dalam pelaksanaan.



Gambar 1. Sosialisasi Tambulampot oleh Tim Pengabdian



Gambar 2. Peserta sangat antusias dalam kegiatan pengabdian

Setelah kegiatan sosialisasi dari tim pengabdian dan pembagian leaflet, ibu-ibu PKK langsung mempraktekkan pengolahan buah nenas (Gambar 3). Semua bahan dan alat yang diperlukan untuk pembuatan tambulampot dan tat disiapkan oleh tim PPM. Ibu-ibu PKK sangat antusias mempraktekkan secara langsung membuat tambulampot dan tat mulai dari mempersiapkan bahan-bahan akhir kegiatan.



Gambar 3. Praktek Pembuatan BayTat dan BabyTat Ibu-ibu PKK Desa Panca Mukti

Praktek pembuatan tambulampot dan menanam kelapa hijau genjah dengan contoh buahnya yang khas lokal (Gambar 4). Sedangkan produk BayTat dan BabyTat disajikan dalam gambar 5. Perhitungan analisis usaha juga dijelaskan ke ibu-ibu PKK sehingga mengetahui keuntungan yang akan diperoleh untuk membuat usaha. Pembuatan tambulampot dan tat dapat memanfaatkan bahan nanas lokal hasil dari tambulampot di pekarangan. Tingkat kemanisan buah nanas tambulampot cenderung rendah, sehingga kurang diminati untuk konsumsi buah segar. Solusi yang tepat untuk ini adalah melakukan pengolahan buah nanas agar ada nilai tambahnya. Pemilihan bahan baku didasarkan pada faktor kemudahan untuk mendapatkan bahan baku. Variasi cita rasa bahan baku dalam pembuatan aneka tat dapat dipengaruhi oleh bahan pendukung lainnya. Bahan pendukung dimaksud adalah sumber santan kelapa yang bergizi dan memiliki citarasa dan aroma yang berkualitas. Sumber santan kelapa berbasis kelapa lokal adalah jenis kelapa hijau yang berumur genjah.



Gambar 4. Tambulampot nanas dan penanaman kelapa hijau genjah lokal yang dikembangkan Universitas Bengkulu



Gambar 5. Produk olahan buah nanas menjadi BabyTat dan BayTat.

Penyerahan alat dan bahan untuk berkegiatan selanjutnya dari tim pengabdian ke ibu-ibu PKK (Gambar 6) diberikan dengan harapan kegiatan pembuatan tambulampot nanas dan tat serta bibit kelapa hijau koleksi plasmanutfah yang dimiliki TIM PPM, agar menjadi unit usaha yang tetap berlanjut sehingga dapat menambah kegiatan dan penghasilan ibu-ibu serta berkontribusi dalam pengembangan Desa Panca Mukti sebagai Desa Wisata.



Gambar 5. Penyerahan Bahan dan Alat Tambulampot serta Kelapa Ijo Genjah

Ibu-ibu PKK sangat antusias hingga akhir kegiatan (Gambar 6). Evaluasi dan monitoring keberlanjutan kegiatan pembuatan tambilampot nenas dan Tat dilakukan TIM PPM setelah kegiatan berlangsung.



Gambar 6. Foto bersama Tim pengabdian dan perangkat Desa, serta ibu-ibu PKK Panca Mukti

Masyarakat Kemumu sangat antusias mengikuti kegiatan pengabdian pada masyarakat. Kegiatan yang dilakukan pada pembuatan tambilampot nenas dan tat. Selai nenas yang terdapat di dalam BayTat dan BabyTat memiliki manfaat kesehatan:

- Melawan radikal bebas.
- Menjaga kesehatan jantung.
- Membantu menurunkan lemak.
- Meningkatkan daya tahan tubuh.
- Membuat tulang lebih sehat.
- Menyehatkan mata.
- Mencegah terbentuknya sel kanker.
- Melancarkan pencernaan.
- Mengobati arthritis (Anonim (2023)).

Empuknya dan kelezatan serta aroma tat dengan isian selai nenas yang disukai tergantung kepada santan kelapa dan margarin yang digunakan. Hal ini diajarkan langsung oleh praktisi yang mendampingi selama kegiatan. Praktisi ini telah berpengalaman turun temurun sejak lama dan memiliki usaha rumah tangga memproduksi panganan lokal khas di Kelurahan Kebun Kenanga Kota Bengkulu.

#### KESIMPULAN

1. Desa Panca Mukti memiliki taman wisata danau yang indah berpotensi menarik kunjungan wisata baik lokal maupun dari luar daerah.
2. Buah nenas produksi tambilampot di pekarangan dapat tersedia sepanjang tahun, walaupun tingkat kemanisan dan aromanya minim, namun dapat ditingkatkan nilai tambah ekonominya dengan diolah menjadi BabyTat dan BayTat.
3. Kelompok ibu-ibu PKK di desa Panca Mukti berpeluang untuk mendukung UMKM dan desa wisata melalui produksi olahan buah nenas secara berkelanjutan.

## UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih disampaikan kepada Dekan Fakultas Pertanian Universitas Bengkulu, Pengabdian Kepada Masyarakat ini adalah Skema Berbasis IPTEKS RBA Fakultas Pertanian UNIB dengan nomor kontrak 2365/UN30.11/PM/2023

## DAFTAR PUSTAKA

- Anonim, 2023. Sejarah Desa Panca Mukti. Tidak dipublikasikan.
- Anonim, 2023. Profil Desa Panca Mukti, Kecamatan Pondok Kelapa, Bengkulu Tengah. Tidak dipublikasikan.
- Anonim, 2023. Apa manfaat selai nanas? Di download tanggal 18 Agustus 2023. [https://www.google.com/search?q=manfaat+selai+nanas&oq=manfaat+selai+nana&gs\\_lcrp=EgZjaHJvbWUqBwgAEAAAYgAQyBwgAEAAAYgAQyBggBEEUYOTIICAIQABgWGB4yCAgDEAAAYFhgeMggIBBAAGBYHjIIICAUQABgWGB4yCAgGEAAAYFhgeMggIBxAGBYHjII CAgQABgWGB4yCAgJEAAAYFhge0gEPMTEExMzIzMjc2MGowajE1qAIAAsAIA&sourceid=chrome&ie=UTF-8](https://www.google.com/search?q=manfaat+selai+nanas&oq=manfaat+selai+nana&gs_lcrp=EgZjaHJvbWUqBwgAEAAAYgAQyBwgAEAAAYgAQyBggBEEUYOTIICAIQABgWGB4yCAgDEAAAYFhgeMggIBBAAGBYHjIIICAUQABgWGB4yCAgGEAAAYFhgeMggIBxAGBYHjII CAgQABgWGB4yCAgJEAAAYFhge0gEPMTEExMzIzMjc2MGowajE1qAIAAsAIA&sourceid=chrome&ie=UTF-8)
- Ardi, J., M. Akrinisa, and M. Arpah. 2019. Keragaman Morfologi Tanaman Nanas (*Ananas comosus* (L) Merr) Di Kabupaten Indragiri Hilir. *J. Agro Indragiri* 4(1): 34–38. doi: 10.32520/jai.v4i1.1052.
- Barret et al., 2005. Proses pembuatan selai nanas. Kabupaten Pematang dalam angka.
- Barret, DM., Somogyi, L., Ramaswami, H., 2005. 2nd edition Boca Raton USA CRC Press.
- Hui, YH., 2006. Handbook of fruit and fruits processing. IOWA USA Blackwell Publishing.
- Wilson. 2016. Encyclopedia of Foods. Acad. Press 5(3): 248–253. doi: 10.1016/B978-012219803-8.50009-0.
- Badan Pusat Statistik (BPS) Provinsi Bengkulu. Data dan Informasi Produksi Nanas di Bengkulu Tahun 2017-2021. Diakses 27 Januari 2023 dari : <https://bengkulu.bps.go.id>
- Food and Agriculture Organization Of United Nations. 2021. World Food and Agriculture – Statistical Yearbook 2021.
- UNCTAD. 2016. Trade and development Report.
- Mulyati, E. 2008. Simulasi Uji BUSS (Baru, Unik, Seragam, Stabil) Tiga Varietas Nenas (*Ananas comosus* L. Merr.). Insitut Pertanian. Bogor.
- Susilo, E., Raisawati, T., Parwito, P., Kinata, A., Handayani, S., Sari, D. N., Togatorop, E. R., Warman, I., Hamron, N., Oktamalia, O., Novitasari, H., & Kesuma, B. W. (2022). SOSIALISASI DAN PELATIHAN PEMANFAATAN LAHAN PEKARANGAN UNTUK BUDIDAYA SAYURAN DI KELOMPOK PKK DESA BANYUMAS LAMA, KECAMATAN KERKAP BENGKULU UTARA . PAKDEMAS : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat, 1(3), 95-100. <https://doi.org/10.58222/pakdemas.v1i3.48>
- Yulian, Y., Muhimmatul Husna, Adelia Zahrani, Hanipa, & Annisa Wulandari. (2023). VARIASI OLAHAN BUAH NANAS (*Ananas comosus* L.) MENJADI SELAI DAN TAT DI KELURAHAN KEMUMU BENGKULU UTARA. PAKDEMAS : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat, 2(3), 277-285. <https://doi.org/10.58222/pakdemas.v2i3.167>