

## PEMBUATAN *COOKIES* DENGAN MEMANFAATKAN BUAH NANAS (ANANAS COMOSUS) SEBAGAI OLEH – OLEH WISATA DESA SEBUBUS KECAMATAN PALOH

<sup>1</sup>Uray Dian Novita, <sup>2</sup>Nur Istiqamah, <sup>3</sup>Nur Astri Fatihah  
<sup>1</sup>Politeknik Negeri Sambas, Jalan Raya Sejangkung Sambas  
<sup>2</sup>Politeknik Negeri Sambas, Jalan Raya Sejangkung Sambas  
<sup>3</sup>Politeknik Negeri Sambas, Jalan Raya Sejangkung Sambas

Email Korespondensi: [diannovi\\_281182@yahoo.com](mailto:diannovi_281182@yahoo.com)

### ABSTRAK

Nanas adalah salah satu komoditi yang cukup banyak hasilnya di Kabupaten Sambas. Namun untuk pengolahan lebih lanjut belum banyak yang melakukan. Desa Sebus sebagai salah satu desa yang merupakan destinasi wisata Kabupaten Sambas sampai sekarang belum memiliki oleh-oleh untuk wisatawan yang mendatangi desa tersebut. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dengan menargetkan ibu-ibu PKK di Desa Sebus untuk memanfaatkan nanas menjadi cookies yang bisa dijadikan sebagai oleh-oleh. yang dilakukan adalah dengan memberikan pelatihan dan praktek langsung membuat cookies ( nastar ), sampai dengan dikemas kedalam toples yang sudah dilabeli sehingga siap dijual. Perbedaan akhir dari cookies yang dibuat disini dengan yang sudah pernah dibuat oleh peserta adalah tekstur cookies yang lebih renyah dan lumer dimulut. Kegiatan ini mendapat respon yang baik dari peserta yang mengikuti kegiatan ini.

**Kata kunci:** Cookies, Nanas, oleh-oleh, Sebus

## 1. PENDAHULUAN

### 1.1. Analisis Situasi

Nanas adalah salah satu komoditi tanaman hortikultura yang banyak tumbuh subur di Kabupaten Sambas. Rasanya yang segar dan cocok untuk diolah dalam berbagai olahan menjadikannya sebagai salah satu buah yang memiliki banyak penggemar. Selain itu kandungan gizi yang cukup baik dimilikinya membuat nanas bermanfaat bagi manusia. Banyaknya hasil buah nanas tidak diimbangi dengan pengolahan lebih lanjut. Padahal daya simpan dari buah itu sendiri tidak bisa lama. Sehingga perlu dilakukan pengolahan lebih lanjut misalnya dengan membuat keripik, dodol, selai, cookies dan lain – lain.

Desa Sebus memiliki luas wilayah 438,55 km<sup>2</sup> dengan jumlah penduduk tercatat pada tahun 2020 sebanyak 9.598 penduduk dengan jumlah KK sebanyak 2813. Terletak di Kecamatan Paloh, Kabupaten Sambas dengan jarak kurang lebih 1km dari pusat pemerintahan kecamatan dan kurang lebih 100 km dari pusat pemerintahan kabupaten. Desa Sebus merupakan salah satu desa dengan terdiri dari beberapa suku dan etnis, yang paling dominan di dalam Desa Sebus adalah Melayu Sambas. Sebagian besar penduduk Desa Sebus bekerja nelayan dan sebagiannya lagi bekerja sebagai petani/pekebun, salah satunya adalah petani nanas. Pendidikan di Desa Sebus bisa di bilang sangat meningkat dengan adanya sumber daya manusia yang tinggi dengan dukungan majunya teknologi.

Sebus Memiliki Aset wisata seperti Pantai, Air Terjun, Hutan Mangrove serta biota yang beragam salah satunya biota langka terancam punah Penyu dan Bekantan. Desa Sebus memiliki Wilayah Pantai Pendaratan Penyu Terpanjang Di Indonesia yaitu 63 KM ,yang berhadapan Langsung dengan laut cina Selatan. Desa ini terdiri dari 11 (sebelas) dusun yakni Dusun Sebuluh, Dusun Serumpun, Dusun Melati, Dusun Setingga Asin, Dusun Setingga, Dusun Jeruju, Dusun Jeruju Utara, Dusun Merbau, Dusun Cermai, Dusun Sungai Dungun, Dusun Sungai Tengah.

Dengan dijadikannya Desa Sebus sebagai desa wisata, memberikan celah kepada

warganya untuk mendapatkan pendapatan lebih misalnya dengan menjual oleh – oleh kepada wisatawan. Salah satu oleh – oleh yang biasa digemari oleh para wisatawan adalah makanan ringan, cookies, dan lain sebagainya. Dengan memanfaatkan buah nanas yang cukup banyak jumlahnya tapi dengan olahan lebih lanjut dan dikemas dengan sedemikian rupa sehingga akan menarik wisatawan untuk membelinya.

PKK di Desa Sebus adalah salah satu perkumpulan yang cukup aktif. Beberapa diantara mereka ada yang berjualan cemilan, cookies dan lain sebagainya. Tapi hal itu belum cukup memadai karena belum dikenal karena belum dikemas secara baik. Maka dengan adanya PKM ini diharapkan selain bisa membuat cookies tapi juga dikemas dengan baik sehingga bisa menjadikannya sebagai oleh – oleh kepada wisatawan yang datang berkunjung.

### **1.2. Permasalahan Mitra**

Berangkat dari beberapa persoalan dan fakta dilapangan belum adanya produk yang bisa menjadi oleh – oleh wisata, dengan memanfaatkan buah nanas yang cukup banyak, tapi belum diolah dan dikemas dengan baik sehingga permasalahan mitra ini bisa diatasi.

### **1.3 Tujuan Kegiatan**

Tujuan pelaksanaan kegiatan ini adalah sebagai berikut:

1. Membuat olahan cookies dengan memanfaatkan buah nanas
2. Memberikan pelatihan cara mengemas produk sehingga menarik dan bisa dijadikan sebagai oleh - oleh.

## **2. METODE**

Pelaksanaan kegiatan akan dilakukan dalam beberapa tahapan yang nantinya sampai kegiatan ini selesai dilaksanakan dimasyarakat. Metode pelaksanaannya adalah sebagai berikut :

1. Melakukan koordinasi dengan mitra. Hal ini penting dilakukan setelah sebelumnya kita tahu tentang masalah yang ada dilapangan. Koordinasi dilakukan untuk menentukan kegiatan apalagi yang akan dilakukan setelah pertemuan awal. Kemudian menentukan waktu pelaksanaan semua kegiatan tersebut.
2. Melakukan penyuluhan tentang desa wisata yang ada dengan memanfaatkan semua sumber daya yang ada sehingga pada akhirnya mereka tahu bahwa hal baik yang akan mereka dapatkan adalah pendapatan yang untuk perekonomian mereka.
3. Melakukan proses awal pengolahan nanas yaitu membuat selai dan lain sebagainya. Pada prinsipnya mereka tahu bagaimana cara membuat selai tapi diharapkan yang akan diberikan kepada mereka adalah selai yang benar – benar baik dan memiliki daya simpan tinggi pula.
4. Hal selanjutnya adalah membuat olahan cookies dengan selai yang sudah ada. Selain itu juga akan ada tambahan beberapa cookies lainnya,
5. Kemudian mendesain kemasan agar tampilan dari luar menarik sehingga menimbulkan minat wisatawan untuk membelinya.
6. Mengemas produk sedemikian rupa sehingga sangat – sangat menarik untuk dilihat.
7. Menghitung harga pokok penjualan yang akan menjadi dasar harga penjualan produk yang diharapkan nantinya ramah dikantong wisatawan tapi juga menguntungkan mereka.

## **3. HASIL DAN PEMBAHASAN**

Kegiatan pengabdian ini dilakukan pada bulan September di Laboratorium Perikanan Politeknik Negeri Sambas yang diikuti oleh Ibu – ibu PKK Desa Sebus. Peserta senang mengikuti kegiatan pelatihan ini. Kegiatan pelatihan ini dilakukan dengan tahapan pembuatan selai nanas, pembuatan cookies dan pengemasan cookiesnya.

Pada pembuatan selai nanas, bahan yang dipelukan adalah buah nanas yang masih segar dan dalam kondisi matang dan penambahan gula pasir. Dimasak hingga kandungannya menyusut dan memiliki daya simpan yang cukup lama. Selai nanas dibuat tanpa bahan tambahan lainnya selain gula. Hal ini dilakukan agar rasa dari selai itu tetap original. Pembuatan selai ini dilakukan beberapa

hari sebelum pembuatan cookies. Karena penggunaan selai itu sendiri dalam kondisi yang dingin agar tidak merusak adonan dari cookies itu sendiri.



**Gambar 1. Pembuatan selai nanas**

Tahapan selanjutnya adalah pembuatan cookies. Bahan – bahan yang diperlukan adalah tepung terigu, tepung maizena, gula tepung, telur, mentega dan susu. Penggunaan tepung maizena agar tekstur dari cookies menjadi renyah dan lumer dimulut. Bahan – bahan tersebut terutama mentega dan gula dimixer sebentar agar tercampur sempurna dan kemudian ditambah dengan bahan – bahan lainnya tanpa dikocok dengan mixer. Setelah tercampur adonan tersebut dibentuk sesuai dengan keinginan. Disini adonan dibentuk bulatan – bulatan kecil dan memiliki ukuran yang sama. Adonan kemudian diisi dengan selai nanas yang telah dibuat sebelumnya dan kemudian dipanggang setengah matang, dioles telur dan mentega serta ditaburi keju.ntik. Alasan mengapa pengolesan dilakukan pada kondisi setengah matang adalah agar hasil akhir dari cookies tidak merekah sehingga ketika dikemas bentuknya rapi. Kemudian lanjut dipanggang lagi sampai matang sempurna berwarna kuning kecokelatan. Setelah cookies dingin dan siap dikemas maka lanjut disusun dalam toples yang sudah diberi label. Cookies siap dipasarkan. Harga cookies menyesuaikan dengan biaya yang dikeluarkan untuk membuat satu toples.



**Gambar 2. Proses Pembuatan adonan cookies**



**Gambar 3.** Proses pengisian selai kedalam adonan dan membentuk adonan



**Gambar 4.** Cookies yang siap dipanggang



**Gambar 5.** Foto bersama dengan peserta

#### 4. KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat pembuatan cookies dengan memanfaatkan buah nanas telah dilakukan. Proses pembuatan cookies mulai dari pembuatan selai nanas sampai dengan cookies jadi siap kemas. Proses pengabdian selanjutnya adalah proses pengemasan cookies. Kegiatan ini dilakukan dengan membuat kemasan yang sudah dilabeli dengan stiker sehingga menarik dan siap untuk dijual.

#### REFERENSI

- BPS Kabupaten Sambas, 2021, Kecamatan Sambas Dalam Angka 2021.
- Ekawati, Sondang Sylvia Manurung, Ellyta dan Donna Youlla. (2019). Diversifikasi Pengolahan Buah Nenas Desa Galang Dalam Meningkatkan Pendapatan Petani Nenas. *Jurnal Al-Ikhlas*. Volume 5 Nomor 1, Oktober 2019, hal. 25-35. ISSN : 2461- 0992. Prodi Teknik Sipil Fakultas Teknik Universitas Panca Bhakti.
- Helilusiatiningsih, N., Astoko, E. P., Winahyu, N., Arief, R., & Irawati, T. (2022). Pemberdayaan UMKM Dan Mentoring Teknologi Produk Olahan Nanas Di Desa Babadan Kecamatan Ngancar Kabupaten Kediri. *Jurnal Abdiraja*, 5 (1), 24–31
- Wiguna, Meilda., Hardi, Dasrol, Sem Paulus Silalahi 1, Mudrika Alamsyah Hasan, Astrid Faradisty, Isma Mulyani. (2020). Pemanfaatan potensi lokal buah Nanas untuk meningkatkan perekonomian keluarga di Kecamatan Bangko Pusako Kabupaten Rokan Hilir. Artikel. Seminar Nasional Pemberdayaan Masyarakat, Pekanbaru, 2020-11-19. Unri Conference Series: Community Engagement. Volume 2, hal. 471-477. ISSN 2685-9017. Universitas Riau.
- Winahyu, N. (2022). Perencanaan Bisnis Produk Olahan Berbasis Komoditas Nanas Di Kabupaten Kediri. 19 (1), 65–76.