

PEMBERDAYAAN MASYARAKAT MELALUI INOVASI SIRNADU BERBASIS POTENSI LOKAL DESA HARAPAN JAYA

Muhammad Asral^{1*}, Pasya Nazarani Marpaung², Romaihot Naibaho³, Muhammad Rizky Febrian⁴, Risa Aurellia Ginting⁵, Try Cahya Andini⁶, Violin Mersi Giovani⁷, Kezia Dame Mastauli Purba⁸, Ridho Maulana Ramadhan⁹, Kevin Adriyanta Sembiring¹⁰, Nur Aini Safitri¹¹

¹ Fakultas Teknik, Universitas Riau

^{2,5,6,7,10} Fakultas Ekonomi Dan Bisnis, Universitas Riau

³ Fakultas Perikanan dan Kelautan, Universitas Riau

^{4,9} Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik, Universitas Riau

^{8,11} Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Riau

Asral@lecturer.unri.ac.id¹, kkndesaraharapanjaya26@gmail.com²

Korespondensi penulis: pasya.nazarani5456@student.unri.ac.id²

Abstrak: Program pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk memberdayakan masyarakat Desa Harapan Jaya, Kecamatan Tempuling, Kabupaten Indragiri Hilir, Riau, melalui pengembangan Sirnadu, yaitu produk sirup inovatif berbahan dasar nanas madu dan madu lokal. Program ini dilaksanakan berdasarkan potensi komoditas pertanian lokal yang sebagian besar masih dimanfaatkan dalam bentuk segar sehingga diversifikasi produk dan nilai tambah ekonominya masih terbatas. Kegiatan menggunakan pendekatan pemberdayaan masyarakat yang meliputi observasi potensi lokal, formulasi produk, produksi, sosialisasi, demonstrasi praktik, dan evaluasi secara kualitatif. Program dilaksanakan dalam dua sesi pada 22 dan 23 Juli 2026 dengan melibatkan 38 peserta yang sebagian besar merupakan perempuan. Hasil kegiatan menunjukkan respons positif masyarakat terhadap produk Sirnadu. Peserta memperoleh pengetahuan praktis mengenai pengolahan nanas, pengemasan, pelabelan produk, perhitungan biaya produksi, serta penentuan harga jual. Kegiatan uji cita rasa juga menghasilkan masukan terkait tingkat kemanisan dan kekentalan sirup yang dapat menjadi bahan evaluasi untuk pengembangan produk selanjutnya. Kegiatan ini menunjukkan bahwa diversifikasi komoditas lokal melalui pengolahan pangan sederhana dapat menjadi langkah awal dalam meningkatkan kapasitas masyarakat dan mendorong kewirausahaan berbasis rumah tangga. Pendampingan lebih lanjut diperlukan dalam standarisasi produksi, perizinan pangan, sertifikasi halal, pengelolaan usaha, dan pemasaran digital.

Kata kunci: pemberdayaan masyarakat, potensi lokal, nanas, diversifikasi produk, Sirnadu

Abstract: This community service program aimed to empower the community of Harapan Jaya Village, Tempuling District, Indragiri Hilir Regency, Riau, through the development of Sirnadu, an innovative syrup made from honey pineapple and local honey. The program was initiated based on the potential of local agricultural commodities that were predominantly utilized in fresh form, resulting in limited product diversification and added economic value. The activity employed a community empowerment approach consisting of local potential observation, product formulation, production, socialization, hands-on demonstration, and qualitative evaluation. The program was implemented in two sessions on 22 and 23 July 2026, involving 38 participants, predominantly women. The results showed positive community responses toward Sirnadu. Participants obtained practical knowledge concerning pineapple processing, packaging, product labeling, production cost calculation, and selling price determination. Product tasting also generated feedback regarding sweetness and syrup consistency, providing input for future product improvement. The activity indicates that local commodity diversification through simple food processing can serve as an initial strategy to strengthen community capacity and encourage household-based entrepreneurship. Further assistance is needed for production standardization, food licensing, halal certification, business management, and digital marketing.

Keywords: community empowerment, local potential, pineapple, product diversification, Sirnadu

Article History:

Received	Revised	Published
28 Juli 2026	11 September 2026	15 September 2026

Pendahuluan

Pemberdayaan masyarakat merupakan pendekatan pembangunan yang menempatkan masyarakat sebagai pelaku utama dalam mengenali, mengelola, dan mengembangkan sumber daya yang tersedia di lingkungannya. Dalam pembangunan perdesaan, pemberdayaan berbasis potensi lokal menjadi penting karena masyarakat tidak hanya diposisikan sebagai penerima program, tetapi sebagai pihak yang memiliki aset dan kapasitas untuk menghasilkan perubahan. Kajian sistematis mengenai pemberdayaan berbasis potensi lokal yang menganalisis artikel-artikel dari basis data Scopus menunjukkan bahwa konsep pemberdayaan masyarakat berkaitan dengan pemanfaatan potensi lokal, peningkatan kapasitas, partisipasi, dan penguatan kemandirian masyarakat (Rachman et al., 2022). Pengembangan potensi lokal juga berkaitan dengan upaya menciptakan aktivitas ekonomi yang lebih sesuai dengan kondisi masyarakat. Potensi berupa sumber daya alam, keterampilan, kelembagaan sosial, maupun jaringan masyarakat dapat menjadi modal awal untuk membangun kegiatan ekonomi berbasis desa. Penelitian mengenai pengembangan potensi lokal di Desa Bahu Palawa menunjukkan bahwa pembangunan berbasis potensi lokal membutuhkan pendekatan pemberdayaan yang memperhatikan keterlibatan dan inklusi masyarakat agar manfaat pembangunan tidak hanya terkonsentrasi pada kelompok tertentu (Anam et al., 2024). Pengembangan potensi lokal juga berkaitan dengan upaya menciptakan aktivitas ekonomi yang lebih sesuai dengan kondisi masyarakat. Potensi berupa sumber daya alam, keterampilan, kelembagaan sosial, maupun jaringan masyarakat dapat menjadi modal awal untuk membangun kegiatan ekonomi berbasis desa. Penelitian mengenai pengembangan potensi lokal di Desa Bahu Palawa menunjukkan bahwa pembangunan berbasis potensi lokal membutuhkan pendekatan pemberdayaan yang memperhatikan keterlibatan dan inklusi masyarakat agar manfaat pembangunan tidak hanya terkonsentrasi pada kelompok tertentu (Anam et al., 2024). Salah satu bentuk pemanfaatan potensi lokal yang dapat diterapkan pada masyarakat perdesaan adalah diversifikasi produk pertanian. Diversifikasi dilakukan dengan mengolah komoditas primer menjadi produk baru yang memiliki karakteristik, daya simpan, fungsi, dan nilai ekonomi yang berbeda. Bagi masyarakat yang selama ini mengandalkan penjualan hasil pertanian dalam bentuk segar, pengolahan dapat menjadi alternatif untuk memperluas sumber pendapatan sekaligus mengurangi ketergantungan pada satu bentuk pemasaran.

Komoditas buah-buahan memiliki peluang yang besar untuk dikembangkan melalui diversifikasi karena sebagian produk segar memiliki karakter mudah mengalami penurunan mutu. Pada komoditas nanas, persoalan penanganan pascapanen dan umur simpan menjadi salah satu alasan pentingnya penerapan pengolahan dan penyimpanan yang tepat. Kajian komprehensif mengenai pengolahan nanas menyebutkan bahwa pengolahan menjadi jus, sirup, *nectar*, *squash*, selai, jeli, dan produk lainnya merupakan bentuk diversifikasi yang dapat meningkatkan pemanfaatan nanas sekaligus mengurangi permasalahan pascapanen (Abraham et al., 2023). Selain pengolahan daging buah, penelitian mengenai pemanfaatan hasil samping nanas juga menunjukkan adanya peluang ekonomi dari komoditas tersebut. Kajian pada *Trends in Food Science & Technology* menjelaskan bahwa kulit, mahkota, inti, dan bagian lain dari nanas dapat dimanfaatkan sebagai sumber bahan bernilai tambah dan berpotensi mendukung pendekatan ekonomi sirkular (Nath et al., 2023). Temuan tersebut menunjukkan bahwa nanas tidak hanya bernilai sebagai buah segar, tetapi juga memiliki peluang untuk dikembangkan melalui berbagai bentuk hilirisasi.

Kualitas bahan baku juga menjadi faktor penting dalam pengembangan produk olahan nanas. Karakteristik internal dan eksternal nanas berhubungan dengan preferensi konsumen,

penanganan pascapanen, serta nilai komersial buah. Kajian terbaru mengenai teknologi pemantauan mutu nanas menekankan pentingnya pengendalian kualitas dalam proses pascapanen dan pemasaran karena atribut mutu berpengaruh terhadap penerimaan konsumen dan nilai komersial komoditas (2023). Konteks tersebut relevan dengan Provinsi Riau yang memiliki potensi produksi nanas. Badan Pusat Statistik Provinsi Riau secara rutin menerbitkan statistik tanaman sayuran dan buah-buahan berdasarkan kerja sama dengan Dinas Pangan, Tanaman Pangan dan Hortikultura Provinsi Riau serta aparat pertanian kabupaten/kota. Publikasi tahun 2024 memuat informasi mengenai luas panen, jumlah tanaman menghasilkan, serta produksi tanaman sayuran dan buah-buahan tahunan di Provinsi Riau. Publikasi tahun 2023 juga menggunakan mekanisme pengumpulan data yang sama, sehingga dapat digunakan sebagai sumber resmi untuk melihat perkembangan sektor tanaman buah di wilayah Riau.

Kabupaten Indragiri Hilir merupakan bagian dari wilayah Provinsi Riau yang memiliki aktivitas ekonomi berbasis sumber daya pertanian. Publikasi Kabupaten Indragiri Hilir Dalam Angka 2026 menyediakan data mengenai geografi, pemerintahan, penduduk, ketenagakerjaan, sosial, pertanian, perdagangan, komunikasi, keuangan, harga, dan Produk Domestik Regional Bruto (PDRB). Ketersediaan data tersebut menunjukkan bahwa sektor pertanian merupakan salah satu aspek penting yang perlu dipertimbangkan dalam melihat konteks pembangunan ekonomi masyarakat di Kabupaten Indragiri Hilir. Dalam konteks komoditas nanas, penelitian di Provinsi Riau menunjukkan bahwa pengembangan produk turunan nanas memiliki peluang untuk dilakukan pada skala rumah tangga. Syah et al. membahas pengembangan produk turunan nanas di Riau dan mengidentifikasi beberapa wilayah sebagai penghasil nanas serta produk olahan yang dapat dikembangkan, seperti bubuk nanas instan dan *fruit leather*. Artikel tersebut juga menunjukkan bahwa pengolahan nanas dapat diarahkan menjadi produk dengan karakteristik dan nilai ekonomi yang berbeda dari bahan segarnya.

Pemanfaatan nanas sebagai bahan produk bernilai ekonomi juga telah diterapkan dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat. Sari dan Anggraini (2023), misalnya, melakukan kegiatan pemanfaatan kulit nanas menjadi sirup bernilai ekonomi. Kegiatan tersebut diarahkan untuk meningkatkan pengetahuan peserta mengenai pemanfaatan limbah pengolahan nanas, dan lebih dari 90% peserta menyatakan bahwa pelatihan bermanfaat untuk meningkatkan kompetensi serta dapat menjadi referensi untuk berwirausaha. Kegiatan lain di Desa Kualu Nenas juga memperlihatkan bahwa diversifikasi produk berbasis nanas dapat dikembangkan melalui diskusi, pelatihan, praktik, serta pendampingan pengemasan dan pemasaran (Anggraini et al., 2022). Pengembangan produk pangan lokal juga perlu mengintegrasikan aspek produksi dan kewirausahaan. Widyastuti et al. (2024) menunjukkan bahwa pelatihan pengolahan bahan pangan dapat diarahkan untuk membangun inisiatif UMKM melalui peningkatan kemampuan produksi. Sementara itu, kegiatan pelatihan produk pangan lokal di Desa Kawengen pada 2025 menggabungkan observasi, penyuluhan, praktik pembuatan produk, pengemasan, perhitungan harga jual, serta pemasaran digital untuk meningkatkan nilai tambah produk masyarakat. Pendekatan semacam ini penting karena inovasi pangan tidak cukup berhenti pada kemampuan menghasilkan produk, tetapi perlu diikuti dengan pengetahuan mengenai pengelolaan produk dan pemasaran. Aspek pengemasan dan pengelolaan usaha juga menjadi bagian penting dalam keberlanjutan produk olahan. Pendampingan terhadap industri pangan skala rumah tangga di Magelang pada 2025 menunjukkan bahwa peningkatan kemampuan produksi, kemasan, pelabelan, pembukuan, serta pendampingan secara berkala merupakan bagian penting dalam meningkatkan kapasitas usaha pangan masyarakat. Hal ini memperlihatkan bahwa produk inovatif membutuhkan dukungan manajemen agar dapat berkembang dari sekadar hasil pelatihan menjadi aktivitas usaha yang berkelanjutan.

Pemasaran merupakan aspek lain yang perlu diperhatikan dalam pengembangan produk lokal. Penelitian mengenai UMKM makanan dan minuman di Indonesia menunjukkan bahwa penggunaan pemasaran melalui media sosial dan konten digital berkaitan dengan orientasi

kewirausahaan dan kinerja usaha (Asa & Asa, 2023). Penelitian tersebut melibatkan 272 pelaku UMKM makanan dan minuman di wilayah Jabodetabek. Penelitian lain mengenai UMKM sektor makanan juga menunjukkan bahwa Instagram dan TikTok dapat digunakan untuk meningkatkan visibilitas merek serta keterlibatan konsumen. Temuan tersebut relevan bagi produk lokal seperti Sirnadu apabila dikembangkan pada tahap selanjutnya. Desa Harapan Jaya, Kecamatan Tempuling, Kabupaten Indragiri Hilir, memiliki potensi lokal berupa nanas madu dan madu yang menurut hasil observasi tim KKN dapat digunakan sebagai bahan baku produk olahan. Potensi tersebut merupakan aset yang dapat dikembangkan melalui inovasi produk. Namun, berdasarkan observasi tim KKN, pemanfaatan nanas madu masih didominasi dalam bentuk buah segar dan masyarakat sasaran belum memiliki pengalaman dalam mengolahnya menjadi produk sirup yang dipadukan dengan madu. Kondisi ini menunjukkan adanya kesenjangan antara ketersediaan potensi lokal dan kemampuan masyarakat dalam menciptakan produk olahan bernilai tambah. Permasalahan tersebut kemudian menjadi dasar bagi tim KKN Universitas Riau untuk mengembangkan Sirnadu, yaitu sirup berbahan dasar nanas madu yang dipadukan dengan madu alami. Inovasi ini dirancang tidak hanya untuk memperkenalkan produk baru, tetapi juga untuk memberikan pengetahuan mengenai proses produksi, pengemasan, pelabelan, perhitungan biaya produksi, dan penentuan harga jual. Dengan pendekatan tersebut, masyarakat diharapkan tidak hanya mengetahui cara membuat produk, tetapi juga memahami dasar pengembangan produk apabila akan diarahkan menjadi usaha rumah tangga. Sasaran kegiatan adalah masyarakat Desa Harapan Jaya, khususnya kelompok ibu-ibu yang aktif dalam kegiatan kemasyarakatan. Kegiatan dilaksanakan dalam dua sesi dengan jumlah keseluruhan 38 peserta, yaitu 21 peserta pada kegiatan pertama dan 17 peserta pada kegiatan kedua yang terdiri atas 15 ibu-ibu dan 2 kepala dusun.

Berdasarkan permasalahan dan potensi tersebut, kegiatan pengabdian ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan dasar masyarakat Desa Harapan Jaya dalam melakukan diversifikasi nanas madu melalui inovasi Sirnadu serta memberikan pemahaman mengenai pengemasan, pelabelan, biaya produksi, dan penentuan harga jual sebagai dasar pengembangan usaha berbasis potensi lokal.

Metode Penerapan

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilaksanakan sebagai bagian dari program Kuliah Kerja Nyata (KKN) Universitas Riau tahun 2026 di Desa Harapan Jaya, Kecamatan Tempuling, Kabupaten Indragiri Hilir, Provinsi Riau. Kegiatan ini menggunakan pendekatan pemberdayaan masyarakat berbasis potensi lokal dengan memanfaatkan sumber daya yang tersedia di lingkungan masyarakat, khususnya nanas madu dan madu sebagai bahan utama dalam pengembangan inovasi Sirnadu. Pendekatan tersebut dipilih dengan mempertimbangkan bahwa keberhasilan pemberdayaan masyarakat tidak hanya ditentukan oleh pemberian informasi, tetapi juga oleh keterlibatan masyarakat secara langsung dalam proses pengenalan potensi, pengolahan bahan, pengembangan produk, hingga pemahaman mengenai peluang pemanfaatannya sebagai produk bernilai ekonomi. Dengan demikian, masyarakat ditempatkan sebagai sasaran sekaligus bagian dari proses pembelajaran dan pengembangan inovasi.

Pelaksanaan kegiatan diawali dengan observasi terhadap kondisi dan potensi Desa Harapan Jaya. Observasi dilakukan melalui pengamatan langsung terhadap lingkungan dan aktivitas masyarakat serta komunikasi dengan perangkat desa dan masyarakat setempat. Kegiatan ini bertujuan untuk memperoleh gambaran mengenai sumber daya yang tersedia, komoditas yang telah dimanfaatkan oleh masyarakat, bentuk pemanfaatannya, serta peluang pengembangan komoditas tersebut menjadi produk yang memiliki nilai tambah. Berdasarkan hasil observasi dan komunikasi yang dilakukan oleh tim KKN, nanas madu dan madu merupakan salah satu potensi lokal yang dapat dikembangkan menjadi bahan baku produk olahan. Nanas madu yang selama ini lebih banyak dimanfaatkan dalam bentuk buah segar memiliki peluang untuk

dikembangkan menjadi berbagai produk pangan, sedangkan madu dapat dimanfaatkan sebagai bahan pendukung yang sekaligus memberikan karakteristik tersendiri pada produk yang dikembangkan. Identifikasi tersebut kemudian menjadi dasar dalam menentukan Sirnadu sebagai inovasi yang diperkenalkan kepada masyarakat.

Setelah potensi bahan baku ditentukan, kegiatan dilanjutkan dengan perancangan produk Sirnadu. Pada tahap ini, tim KKN menyusun konsep produk dengan mempertimbangkan ketersediaan bahan, kemudahan proses pembuatan, karakteristik produk, serta kemungkinan penerapannya pada skala rumah tangga. Sirnadu dirancang sebagai produk sirup yang menggunakan sari nanas madu sebagai bahan utama dan dipadukan dengan madu alami. Perancangan produk tidak hanya mencakup formulasi bahan, tetapi juga mempertimbangkan bentuk kemasan, ukuran produk, identitas atau label, serta aspek dasar ekonomi produk. Tim mempersiapkan kemasan botol berukuran 250 mL yang dilengkapi label sebagai gambaran awal apabila produk nantinya dikembangkan lebih lanjut oleh masyarakat. Selain itu, masyarakat diberikan pemahaman mengenai pentingnya memperhitungkan biaya bahan baku, bahan tambahan, kemasan, serta komponen biaya lainnya dalam menentukan harga jual produk. Tahap ini bertujuan agar masyarakat memahami bahwa pengembangan produk pangan tidak berhenti pada kemampuan menghasilkan produk, tetapi juga perlu memperhatikan aspek pengemasan dan perencanaan usaha.

Tahap berikutnya adalah proses produksi Sirnadu yang dilakukan secara langsung oleh tim KKN sebagai bagian dari demonstrasi kepada masyarakat. Proses produksi diawali dengan pemilihan nanas madu yang memiliki kondisi baik, kemudian dilakukan pencucian untuk membersihkan bahan dari kotoran yang menempel pada permukaan buah. Nanas selanjutnya dikupas dan dipotong menjadi bagian yang lebih kecil untuk memudahkan proses penghancuran. Buah yang telah dipersiapkan kemudian dihancurkan dan disaring untuk memperoleh sari nanas. Sari tersebut selanjutnya dimasak bersama gula hingga mencapai konsistensi yang sesuai dengan karakteristik sirup. Madu ditambahkan pada tahap yang telah ditentukan dalam proses formulasi, kemudian campuran disaring kembali untuk memperoleh produk yang lebih homogen. Setelah proses pengolahan selesai, Sirnadu dimasukkan ke dalam botol berukuran 250 mL dan diberi label produk. Seluruh tahapan tersebut dijelaskan kepada peserta secara bertahap sehingga masyarakat dapat mengetahui fungsi dari setiap proses, mulai dari pemilihan bahan hingga pengemasan produk. Penggunaan tahapan dan peralatan yang relatif sederhana juga dimaksudkan agar teknologi pengolahan yang diperkenalkan dapat dipahami dan berpotensi diterapkan kembali oleh masyarakat dalam skala rumah tangga.

Proses produksi tersebut kemudian diintegrasikan dengan kegiatan sosialisasi dan demonstrasi kepada masyarakat. Sosialisasi dilaksanakan dalam dua kegiatan untuk menjangkau masyarakat di lokasi yang berbeda. Kegiatan pertama dilaksanakan pada 22 Juli 2026 di Posyandu Cempaka, Dusun Sukajadi, dengan jumlah peserta sebanyak 21 orang. Kegiatan kedua dilaksanakan pada 23 Juli 2026 di rumah Kepala Dusun Sumber Harum dengan jumlah peserta sebanyak 17 orang yang terdiri atas 15 ibu-ibu dan 2 kepala dusun. Dengan demikian, keseluruhan peserta yang terlibat dalam kegiatan mencapai 38 orang. Kegiatan sosialisasi diawali dengan penyampaian informasi mengenai potensi nanas madu dan madu sebagai sumber daya lokal yang dapat dikembangkan menjadi produk olahan. Selanjutnya, tim menjelaskan latar belakang pengembangan Sirnadu, manfaat diversifikasi produk, tahapan pembuatan, teknik pengemasan, fungsi label, serta dasar perhitungan biaya produksi dan penentuan harga jual. Penyampaian materi dilakukan secara komunikatif dengan memberikan kesempatan kepada peserta untuk menyampaikan pertanyaan dan tanggapan berdasarkan pengalaman mereka dalam mengolah maupun memanfaatkan bahan pangan lokal.

Demonstrasi pembuatan Sirnadu dilakukan secara langsung setelah penyampaian materi agar peserta dapat melihat hubungan antara penjelasan yang diberikan dengan penerapannya dalam proses produksi. Kepada peserta diperlihatkan proses persiapan bahan, pengolahan nanas

menjadi sari buah, pemasakan, pencampuran bahan, penyaringan, hingga proses pengemasan. Demonstrasi langsung dipilih karena dapat memberikan pengalaman visual dan praktis kepada peserta, sehingga tahapan pengolahan lebih mudah dipahami. Selain memperhatikan proses produksi, peserta juga diberikan pemahaman bahwa kebersihan bahan, peralatan, tempat pengolahan, serta pengemasan merupakan bagian yang tidak terpisahkan dari pengembangan produk pangan. Dengan demikian, kegiatan tidak hanya berorientasi pada kemampuan membuat Sirnadu, tetapi juga memperkenalkan prinsip dasar pengolahan produk yang dapat diterapkan apabila masyarakat ingin memproduksi produk tersebut secara mandiri.

Tahap terakhir dalam pelaksanaan kegiatan adalah evaluasi. Evaluasi dilakukan secara deskriptif kualitatif untuk memperoleh gambaran mengenai keterlibatan masyarakat, pemahaman peserta terhadap materi yang diberikan, serta tanggapan terhadap produk Sirnadu yang telah dibuat. Evaluasi dilakukan selama dan setelah kegiatan melalui pengamatan terhadap partisipasi peserta, diskusi dan tanya jawab, serta tanggapan peserta ketika melakukan pencicipan produk. Selama proses sosialisasi dan demonstrasi, tim memperhatikan antusiasme peserta dalam mengikuti penjelasan, mengajukan pertanyaan, memberikan tanggapan, dan memperhatikan proses produksi. Diskusi juga digunakan untuk mengetahui sejauh mana peserta memahami konsep diversifikasi nanas madu, tahapan pembuatan Sirnadu, penggunaan kemasan dan label, serta dasar perhitungan biaya produksi dan harga jual.

Evaluasi terhadap produk dilakukan melalui kegiatan pencicipan atau *tester* Sirnadu. Peserta diberikan kesempatan untuk memberikan tanggapan mengenai karakteristik produk, terutama dari segi rasa manis dan kekentalan. Masukan yang diperoleh digunakan sebagai bahan evaluasi awal untuk penyempurnaan formulasi Sirnadu pada kegiatan pengembangan berikutnya. Respons peserta juga diamati untuk mengetahui ketertarikan terhadap produk dan kemungkinan pengembangannya sebagai produk yang dapat dibuat secara mandiri. Selain aspek produk, evaluasi juga mempertimbangkan partisipasi masyarakat selama kegiatan dan ketertarikan mereka terhadap peluang pemanfaatan nanas madu dan madu sebagai bahan baku produk bernilai tambah.

Indikator ketercapaian kegiatan meliputi pemahaman masyarakat mengenai pentingnya diversifikasi produk berbasis nanas madu, pemahaman terhadap tahapan pembuatan Sirnadu, pemahaman mengenai fungsi kemasan dan label, pemahaman dasar mengenai biaya produksi dan penentuan harga jual, partisipasi masyarakat selama kegiatan, respons terhadap karakteristik produk, serta munculnya ketertarikan terhadap peluang produksi secara mandiri. Indikator tersebut digunakan untuk melihat ketercapaian tujuan kegiatan dari aspek pengetahuan, keterampilan dasar, partisipasi, dan respons masyarakat. Penggunaan indikator tersebut juga memungkinkan evaluasi dilakukan sesuai dengan kondisi pelaksanaan kegiatan yang tersedia. Evaluasi kegiatan tidak menggunakan instrumen kuantitatif berupa *pre-test* dan *post-test*. Oleh karena itu, perubahan pengetahuan peserta tidak dinyatakan dalam bentuk persentase peningkatan atau nilai statistik. Tingkat ketercapaian kegiatan didasarkan pada hasil observasi, proses diskusi dan tanya jawab, keterlibatan peserta dalam kegiatan, serta tanggapan yang diberikan terhadap produk Sirnadu. Pendekatan deskriptif kualitatif tersebut digunakan untuk memberikan gambaran mengenai proses transfer pengetahuan dan respons awal masyarakat terhadap inovasi yang diperkenalkan. Hasil evaluasi selanjutnya menjadi dasar bagi tim KKN untuk mengidentifikasi kelebihan dan kekurangan kegiatan serta merumuskan peluang pengembangan Sirnadu pada tahap selanjutnya, terutama dalam hal penyempurnaan formulasi, pengemasan, standarisasi proses produksi, pengelolaan biaya, legalitas produk, dan pemasaran.

Hasil Dan Ketercapaian Sasaran

Kegiatan menghasilkan inovasi Sirnadu sebagai bentuk diversifikasi nanas madu dan madu yang tersedia di Desa Harapan Jaya. Inovasi tersebut tidak hanya diarahkan pada pembuatan produk, tetapi juga menjadi media transfer pengetahuan mengenai pengolahan bahan

pangan dan dasar pengembangan usaha. Kegiatan dilakukan dalam dua sesi agar dapat menjangkau masyarakat di lebih dari satu lokasi. Rincian kegiatan disajikan pada Tabel 1.

No	Kegiatan	Tanggal	Lokasi	Peserta
1	Sosialisasi I	22 Juli 2026	Posyandu Cempaka, Dusun Sukajadi	21 orang
2	Sosialisasi II	23 Juli 2026	Rumah Kepala Dusun Sumber Harum	17 orang
Total				38 orang

Tabel 1. Pelaksanaan Kegiatan Sosialisasi dan Demonstrasi Sirnadu

Kegiatan pertama diikuti 21 peserta, sedangkan kegiatan kedua diikuti 17 peserta. Pada kegiatan kedua, peserta terdiri atas 15 ibu-ibu dan 2 kepala dusun. Dominasi kelompok perempuan menjadi peluang strategis karena kelompok ibu-ibu dapat berperan dalam aktivitas pengolahan pangan dan pengembangan usaha berbasis rumah tangga. Model pemberdayaan yang melibatkan kelompok perempuan dalam kegiatan produksi pangan juga ditemukan dalam berbagai program pengembangan kewirausahaan masyarakat. Kegiatan diawali dengan penyampaian informasi mengenai potensi nanas madu dan madu. Selanjutnya, tim menjelaskan alasan pengembangan Sirnadu dan peluang diversifikasi produk. Demonstrasi kemudian dilakukan mulai dari persiapan bahan hingga pengemasan. Pendekatan praktik langsung penting dalam kegiatan pengolahan pangan karena peserta tidak hanya menerima informasi secara teoretis. Kegiatan pemberdayaan pengolahan produk pangan lokal pada 2025, misalnya, menggabungkan observasi, edukasi, praktik pembuatan produk, dan evaluasi sebagai satu rangkaian kegiatan.



Gambar 1. Penyampaian Materi Sosialisasi Sirnadu



Gambar 2. Demonstrasi Pembuatan Sirnadu

Sirnadu merupakan inovasi sirup yang menggunakan nanas madu sebagai bahan utama dan madu alami sebagai komponen pembeda. Penggabungan kedua bahan tersebut dimaksudkan untuk menciptakan karakter produk yang memiliki hubungan langsung dengan potensi lokal Desa Harapan Jaya. Pengembangan produk berbasis nanas memiliki dasar yang

cukup kuat. Kajian tahun 2023 menunjukkan bahwa nanas dapat diolah menjadi berbagai produk bernilai tambah, termasuk jus, sirup, *nectar*, *squash*, selai, dan jeli. Pengolahan tersebut dapat menjadi salah satu strategi untuk mengatasi persoalan umur simpan dan penanganan pascapanen. Konteks Provinsi Riau juga memperkuat relevansi inovasi tersebut. Data resmi BPS menunjukkan bahwa statistik tanaman sayuran dan buah-buahan Riau mencakup produksi tanaman buah berdasarkan pengumpulan data bersama instansi pertanian daerah. Penelitian mengenai potensi produk turunan nanas di Riau juga menunjukkan bahwa nanas memiliki peluang untuk dikembangkan menjadi produk olahan skala rumah tangga.

Dengan demikian, Sirnadu dapat dipandang sebagai bentuk hilirisasi sederhana komoditas lokal, yaitu mengubah komoditas pertanian menjadi produk olahan dengan bentuk dan fungsi ekonomi yang berbeda. Pengembangan tersebut sejalan dengan pendekatan pemberdayaan berbasis aset yang menempatkan sumber daya lokal sebagai titik awal kegiatan masyarakat. Proses produksi Sirnadu diperagakan secara bertahap agar peserta memahami hubungan antara setiap tahapan produksi dan kualitas produk. Bahan yang digunakan dipilih berdasarkan kondisi dan kualitas bahan baku, kemudian nanas dibersihkan dan diolah menjadi sari buah. Sari nanas selanjutnya dimasak bersama gula hingga memperoleh konsistensi sirup. Madu ditambahkan pada tahap yang telah ditentukan dalam formulasi. Produk kemudian disaring dan dikemas ke dalam botol 250 mL.

Selain proses produksi, peserta diberikan pengetahuan mengenai fungsi kemasan dan label. Hal tersebut penting karena kemasan bukan hanya berfungsi sebagai wadah, tetapi juga menjadi bagian dari identitas produk dan komunikasi dengan konsumen. Pendampingan terhadap industri pangan rumah tangga di Magelang menunjukkan bahwa peningkatan kualitas kemasan dan pelabelan merupakan bagian penting dalam meningkatkan kemampuan usaha pangan masyarakat. Peserta juga memperoleh penjelasan mengenai perhitungan biaya produksi dan penentuan harga jual. Materi tersebut diberikan agar Sirnadu tidak hanya dipandang sebagai produk konsumsi, tetapi juga dapat dipahami sebagai calon produk usaha. Pendekatan penggabungan antara produksi, pengemasan, harga jual, dan pemasaran juga digunakan dalam kegiatan pelatihan produk pangan lokal di Desa Kawengen.

Setelah demonstrasi, peserta memperoleh kesempatan untuk mencicipi Sirnadu. Respons yang muncul menjadi bagian penting dalam evaluasi awal produk. Sebagian peserta menyampaikan bahwa tingkat kemanisan produk sudah cukup, sedangkan beberapa peserta mengusulkan peningkatan rasa manis. Peserta juga memberikan tanggapan terhadap tingkat kekentalan produk. Masukan tersebut digunakan sebagai bahan evaluasi formulasi. Kekentalan yang relatif tinggi dijelaskan sebagai karakteristik produk sirup konsentrat yang perlu diencerkan ketika dikonsumsi. Selain itu, beberapa peserta meminta tambahan sampel setelah sesi pencicipan selesai. Respons tersebut menunjukkan adanya ketertarikan awal terhadap produk, meskipun belum dapat diperlakukan sebagai bukti penerimaan pasar secara komersial. Uji respons sederhana seperti ini dapat menjadi tahap awal sebelum dilakukan pengujian pasar yang lebih terstruktur. Pada pengembangan produk pangan, penerimaan konsumen perlu dipertimbangkan karena atribut kualitas berhubungan dengan preferensi dan nilai komersial produk.



Gambar 3. Pemberian Tester Sirnadu kepada Peserta

Ketercapaian program dianalisis berdasarkan partisipasi peserta, proses diskusi, kemampuan peserta mengikuti penjelasan dan demonstrasi, serta respons terhadap produk. Hasil evaluasi disajikan pada Tabel 2.

Indikator	Hasil Kegiatan	Bukti/Dasar Evaluasi
Pengetahuan diversifikasi nanas madu	Terindikasi meningkat	Diskusi dan tanya jawab
Pengetahuan proses produksi Sirnadu	Tercapai	Demonstrasi dan penjelasan tahapan
Pengetahuan kemasan dan label	Tercapai	Penyampaian materi
Pengetahuan biaya produksi dan harga jual	Tercapai	Penyampaian materi dan diskusi
Partisipasi peserta	Aktif	Tanya jawab dan respons selama kegiatan
Respons terhadap produk	Positif dengan masukan	Sesi Tester
Keterarikan produksi mandiri	Teridentifikasi	Pernyataan dan tanggapan peserta
Potensi keberlanjutan	Ada	Ketersediaan bahan dan proses sederhana

Tabel 2. Ketercapaian Sasaran Kegiatan

Hasil tersebut menunjukkan bahwa tujuan jangka pendek program telah tercapai, terutama dalam aspek pengenalan inovasi dan transfer pengetahuan dasar. Peserta memperoleh pengalaman langsung mengenai pengolahan nanas menjadi produk baru serta memahami bahwa inovasi produk membutuhkan pengelolaan yang lebih luas daripada sekadar proses produksi. Temuan ini sejalan dengan kegiatan pengabdian mengenai pemanfaatan kulit nanas menjadi sirup yang melaporkan respons positif peserta terhadap pelatihan dan meningkatnya keyakinan peserta untuk menggunakan keterampilan tersebut sebagai referensi kewirausahaan. Kegiatan pengembangan produk nanas di Desa Kualu Nenas juga menunjukkan bahwa pelatihan, praktik, pengemasan, dan pemasaran dapat digunakan sebagai rangkaian pemberdayaan untuk menciptakan produk bernilai ekonomi. Namun, perlu ditegaskan bahwa indikator “terindikasi meningkat” dalam penelitian ini tidak sama dengan peningkatan yang telah dibuktikan secara statistik. Tidak adanya pre-test dan post-test menyebabkan perubahan tingkat pengetahuan tidak dapat dinyatakan dalam bentuk persentase. Hal ini menjadi salah satu keterbatasan kegiatan.

Salah satu tujuan utama inovasi Sirnadu adalah memperkenalkan alternatif pemanfaatan nanas madu di luar penjualan atau konsumsi buah segar. Pengolahan menjadi sirup memberikan

bentuk produk baru yang memiliki kemasan, identitas, dan mekanisme pemasaran yang berbeda. Secara konseptual, diversifikasi semacam ini dapat memperluas peluang nilai tambah. Kajian mengenai pengolahan nanas menyebutkan bahwa produk olahan seperti sirup, jus, *nectar*, dan *squash* merupakan bentuk pemanfaatan bernilai tambah yang dapat memperpanjang pemanfaatan komoditas. Kegiatan pemberdayaan di Desa Karangjengkol yang dipublikasikan pada 2025 juga menunjukkan penggunaan pelatihan diversifikasi produk nanas, pengembangan kemasan, dan pemasaran digital sebagai strategi peningkatan nilai tambah komoditas. Hal tersebut memperkuat relevansi pendekatan Sirnadu, meskipun produk dan lokasi yang dikembangkan berbeda. Sirnadu juga memiliki peluang untuk diarahkan menjadi produk usaha rumah tangga karena bahan baku lokal tersedia dan proses produksinya relatif sederhana. Akan tetapi, kelayakan ekonomi belum dapat disimpulkan hanya berdasarkan pelaksanaan demonstrasi. Untuk mengetahui kelayakan usaha secara kuantitatif, diperlukan data harga bahan baku, biaya tenaga kerja, biaya kemasan, biaya energi, jumlah produk yang dihasilkan, harga jual, serta volume penjualan.

Apabila Sirnadu akan dikembangkan sebagai produk komersial, strategi pemasaran perlu menjadi bagian dari pendampingan lanjutan. Digitalisasi pemasaran dapat menjadi salah satu pilihan karena memungkinkan produk lokal dipromosikan kepada konsumen di luar wilayah desa. Penelitian terhadap UMKM makanan dan minuman menunjukkan bahwa pemasaran media sosial dan konten digital berhubungan dengan orientasi kewirausahaan serta kinerja usaha. Studi tersebut menggunakan data dari 272 UMKM makanan dan minuman di Jabodetabek. Penelitian lain juga menemukan bahwa Instagram dan TikTok dapat dimanfaatkan untuk meningkatkan visibilitas merek dan keterlibatan konsumen pada UMKM sektor pangan. Dengan demikian, pengembangan Sirnadu dapat diarahkan pada pembuatan akun media sosial produk, penyusunan konten visual, penggunaan identitas merek yang konsisten, serta pemanfaatan marketplace apabila kapasitas produksi telah siap. Pengembangan kelembagaan juga diperlukan. Masyarakat, kelompok PKK, pemerintah desa, BUMDes, dan pelaku UMKM dapat dilibatkan dalam pengembangan produksi dan pemasaran. Studi mengenai pengembangan potensi lokal menunjukkan bahwa kelembagaan dan keterlibatan masyarakat merupakan komponen penting dalam memastikan bahwa pengembangan potensi lokal memberikan manfaat yang lebih luas. Sirnadu memiliki beberapa keunggulan. Pertama, produk memanfaatkan dua bahan yang berasal dari potensi lokal, yaitu nanas madu dan madu. Kedua, teknologi pengolahan relatif sederhana sehingga dapat diperkenalkan pada skala rumah tangga. Ketiga, kombinasi bahan memberikan peluang pembentukan identitas produk yang berbeda dari sirup nanas biasa. Keempat, kegiatan tidak hanya memberikan keterampilan produksi, tetapi juga memperkenalkan kemasan, label, biaya produksi, dan harga jual. Kendala kegiatan antara lain jumlah peserta yang masih terbatas dan dominasi peserta dari kelompok ibu-ibu. Selain itu, kegiatan belum sampai pada tahap pendampingan produksi secara kontinu, pengujian daya simpan, standarisasi formulasi, analisis kelayakan usaha, serta pemasaran komersial. Kendala lain adalah legalitas apabila produk akan dipasarkan secara luas. Pengembangan produk pangan rumah tangga perlu memperhatikan perizinan, keamanan pangan, dan sertifikasi yang sesuai. Oleh karena itu, tahap lanjutan sebaiknya mencakup pendampingan legalitas usaha dan produk, termasuk Nomor Induk Berusaha (NIB), perizinan pangan yang sesuai, serta sertifikasi halal sesuai ketentuan yang berlaku. Peluang pengembangan Sirnadu ke depan mencakup empat aspek utama, yaitu (1) standarisasi produk, (2) penguatan manajemen usaha, (3) legalitas dan keamanan pangan, serta (4) pemasaran digital. Pendekatan pendampingan yang mencakup produksi, kemasan, pembukuan, dan evaluasi juga terbukti digunakan dalam penguatan industri pangan rumah tangga.

Kesimpulan

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat melalui inovasi Sirnadu di Desa Harapan Jaya, Kecamatan Tempuling, Kabupaten Indragiri Hilir, telah dilaksanakan melalui lima tahapan, yaitu observasi potensi desa, perancangan produk, produksi, sosialisasi dan demonstrasi, serta evaluasi. Kegiatan dilaksanakan dalam dua sesi pada 22 dan 23 Juli 2026 dengan jumlah peserta keseluruhan sebanyak 38 orang. Sirnadu dikembangkan sebagai inovasi sirup berbahan dasar nanas madu yang dipadukan dengan madu alami sebagai bentuk diversifikasi dan pemanfaatan potensi lokal. Melalui sosialisasi dan demonstrasi, masyarakat memperoleh pengetahuan dasar mengenai proses produksi, pengemasan, pelabelan, perhitungan biaya produksi, dan penentuan harga jual. Respons peserta terhadap produk juga menunjukkan ketertarikan awal, disertai masukan mengenai tingkat kemanisan dan kekentalan produk. Kegiatan ini berhasil mencapai tujuan jangka pendek berupa pengenalan inovasi dan peningkatan kapasitas dasar masyarakat dalam mengolah komoditas lokal. Namun, kegiatan belum dapat membuktikan peningkatan pendapatan, kelayakan usaha, maupun peningkatan pengetahuan secara kuantitatif karena belum dilakukan pengukuran pre-test dan post-test serta belum terdapat data penjualan jangka panjang. Keberlanjutan program perlu diarahkan pada standardisasi formulasi dan proses produksi, pengujian mutu serta daya simpan, analisis biaya dan kelayakan usaha, pengurusan legalitas produk, sertifikasi halal, penguatan kelembagaan masyarakat, serta pemasaran digital. Dengan pendampingan berkelanjutan, Sirnadu berpotensi dikembangkan sebagai produk olahan berbasis potensi lokal yang dapat memperluas pemanfaatan nanas madu dan madu serta menjadi salah satu alternatif kegiatan ekonomi masyarakat Desa Harapan Jaya.

Referensi

- Abraham, R. A., Joshi, J. T., & Abdullah, S. (2023). A comprehensive review of pineapple processing and its by-product valorization in India. *Food Chemistry Advances*, 3, 100416. <https://doi.org/10.1016/j.focha.2023.100416>.
- Anam, M. S., Batubara, M. Z., Atem, & Rahmatu, H. P. (2024). Social inclusion and empowerment: Developing local potential in Bahu Palawa Village of Pulang Pisau Regency of Central Kalimantan Province. *Jurnal Bina Praja*, 16(1), 55–68. <https://doi.org/10.21787/jbp.16.2024.55-68>.
- Anugrah, R. M., Erwiyani, A. R., & Siswati, A. (2025). Peningkatan nilai tambah dan kemandirian pangan melalui pelatihan pengolahan produk pangan lokal di Desa Kawengen, Kabupaten Semarang. *Indonesian Journal of Community Empowerment*, 7(2), 291–295. <https://doi.org/10.35473/ijce.v7i2.4619>.
- Asa, D. R. A., & Asa, M. T. (2023). Entrepreneurial orientation studies on food and beverage MSMEs to examine the effects of social media marketing and digital content marketing activity on business performance. *Indonesian Journal of Business and Entrepreneurship*, 9(3), 513. <https://doi.org/10.17358/ijbe.9.3.513>.
- Badan Pusat Statistik Kabupaten Indragiri Hilir. (2026). *Kabupaten Indragiri Hilir dalam angka 2026*. Tembilahan: Badan Pusat Statistik Kabupaten Indragiri Hilir.
- Badan Pusat Statistik Provinsi Riau. (2024). *Statistik tanaman sayuran dan buah-buahan Provinsi Riau 2023*. Pekanbaru: Badan Pusat Statistik Provinsi Riau.
- Badan Pusat Statistik Provinsi Riau. (2025). *Statistik tanaman sayuran dan buah-buahan Provinsi Riau 2024*. Pekanbaru: Badan Pusat Statistik Provinsi Riau.
- Nath, P. C., et al. (2023). Recent advances in valorization of pineapple (*Ananas comosus*) processing waste and by-products: A step towards circular bioeconomy. *Trends in Food Science & Technology*, 136, 100–111. <https://doi.org/10.1016/j.tifs.2023.04.008>.

- Rachman, D. R. N., Roziqin, A., & Salahudin. (2022). Community empowerment based on local potential: A systematic literature review. *DIA: Jurnal Administrasi Publik*, 20(1), 299–316. <https://doi.org/10.30996/dia.v20i01.6472>.
- Rachmah, M. A., Novitasari, D., & Ilma, A. F. N. (2025). Diversifikasi produk olahan nanas untuk peningkatan nilai tambah dan kesejahteraan masyarakat Desa Karangjengkol Kabupaten Purbalingga. *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat Nusantara*, 6(4).
- Sari, V. I., & Anggraini, A. (2023). Pemanfaatan limbah kulit nanas (*Ananas comosus* L. Merr) sebagai bahan pembuatan sirup bernilai ekonomi. *COMSEP: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(3), 253–260. <https://doi.org/10.54951/comsep.v4i3.523>.
- Suprihatiningsih, & Istikhomah, F. (2023). Pengembangan potensi lokal di Dusun Kuripan dengan pendekatan *Asset-Based Community Development*. *Jurnal SOLMA*, 12(2), 632–639. <https://doi.org/10.22236/solma.v12i2.11502>.
- Tabroni, T., Bahits, A., Suflani, S., Salapudin, S., & Wulansari, R. (2025). Digital marketing strategies to improve marketing effectiveness and sales performance of MSMEs in the food sector. *International Journal of Economy, Education and Entrepreneurship*, 5(1).
- Widyastuti, C. R., Damayanti, A., Putri, D. A., Krisdayanti, S., & Ubay, I. N. (2024). Community empowerment as initiator of micro, small, and medium enterprises (MSMEs) in food processing through training in producing modified cassava flour (Mocaf) from cassava roots. *J-Dinamika: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 9(1).
- Yulianto, T., Fahmi, T., Meilinda, S. D., Hidayati, D. A., & Inayah, A. (2021). Pemetaan potensi desa berbasis *Asset Based Community Development* di Desa Kotabatu, Pubian, Lampung Tengah. *Bakti Budaya: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 4(2).