

XII

IX

III



# JAM

JURNAL ABDI MASYARAKAT

Diterbitkan oleh :

Pusat Pengabdian Kepada Masyarakat  
Universitas Mercu Buana  
(PPM UMB)

JAM	Jilid 1	Nomor 1	Halaman 1 - 60	Jakarta September 2015	ISSN 2460 - 352005
-----	---------	---------	-------------------	------------------------------	-----------------------

**JAM**  
**JURNAL ABDI MASYARAKAT**  
**ISSN : 2460 352005**  
**Jilid 1, Nomor 1, September 2015 hlm. 1 - 60**

---

Jurnal Abdi Masyarakat (JAM) terbit dua kali dalam setahun mulai Jilid 1, dalam satu jilid ada 2 nomor. Berisi tulisan yang diangkat berdasarkan kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat dibidang umum, khususnya bidang Teknologi, Kewirausahaan dan Sosial Kemasyarakatan. Arikel telaah (*Review article*) dimuat atas undangan.

**Ketua Penyunting**

Tjiptogoro Dinarjo

**Penyunting Pelaksana**

Wiwik Utami

Anik Herminingsih

Agustina Zubair

A. A. Anwar Prabu Mangkunegara

M. Syarif Hidayat

Andi Adriansyah

Eliyani

**Pelaksana Tata Usaha**

Syafwan

Muhammad Haizd Ibnu Hajar

Agus Cahyono

**Alamat Penyunting dan Tata Usaha:** Pusat Pengabdian Pada Masyarakat Universitas Mercu Buana Jakarta, Gedung D Lantai I Jln. Raya Meruya Selatan Kembangan Jakarta Barat 11650 Telepon (021) 5840816 pesawat 3401, Fax. (021) 5840813. *Homepage:* <http://www.mercubuana.ac.id>. *E-mail:* [ppm@mercubuana.ac.id](mailto:ppm@mercubuana.ac.id).

---

**JURNAL ABDI MASYARAKAT** diterbitkan sejak bulan September 2015 oleh Pusat Pengabdian Pada Masyarakat Universitas Mercu Buana Jakarta.

---

Penyunting menerima tulisan yang belum pernah diterbitkan dalam media lain. Naskah diketik di atas kertas HVS A4 spasi tunggal sepanjang lebih kurang 20 halaman, dengan format seperti tercantum pada halaman belakang ("Petunjuk bagi Calon Penulis JAM"). Naskah yang masuk dievaluasi dan disunting untuk keseragaman format, istilah, dan tata cara lainnya.

---

# JAM

## JURNAL ABDI MASYARAKAT

ISSN : 2460 352005

Jilid 1, Nomor 1, September 2015 hlm. 1 - 62

---

---

### DAFTAR ISI

- Penyuluhan Tentang Dampak Dan Manfaat Media Sosial Di Kalangan Pelajar Dan Generasi Muda Di Lingkungan Universitas Mercu Buana** 1 - 8  
*Morissan dan Dicky Andika, Universitas Mercu Buana*
- Pembangunan Unit Wirausaha Berbasis Teknologi Untuk Menghasilkan Produk Konten Pembelajaran Berbasis Mobile Platform bagi Siswa di Seluruh Indonesia** 9 - 16  
*Anis Cherid, Universitas Mercu Buana*
- Pelatihan Penggunaan Program AutoCad 2 Dimensi Sebagai Dasar Membuat Gambar Terukur Untuk Lulusan SMU dan Sederajat Di Kabupaten Tangerang** 17 - 22  
*Ali Ramadhan, Universitas Mercu Buana*
- Pelatihan Kewirausahaan Dalam Mengolah Daur Ulang Botol Plastik Menjadi Celengan Sapi** 23 - 28  
*Diah Iskandar, Nurlis dan Budi Prayogi, Universitas Mercu Buana*
- Pelatihan Pembuatan Kaligrafi Multimedia Di Pondok Pesantren Daarul Muwahhid, Srengseng Kembangan Di Jakarta Barat** 29 - 32  
*Sabar Rudiarto dan Harwikarya, Universitas Mercu Buana*
- Workshop Citizen Journalism Untuk Siswa SMA Tema : *Create Your Political Aspiration With Blog*** 33 - 39  
*Afdal Makkuraga Putra, Feni Fasta dan Dicky Andika Universitas Mercu Buana*
- Pelatihan Kewirausahaan Pemanfaatan Nanas Menjadi Nata De Coco** 40 - 46  
*Harnovinsah, Afty Yessie dan Fransisca Hanita, Universitas Mercu Buana*
- Pelatihan Pembuatan Nata De Coco** 47 - 53  
*Rini Anggraini, Nanang Ruchyat dan Popy Yuliarty, Universitas Mercu Buana*
- Penyuluhan Bahaya Narkoba Dan Pergaulan Bebas Sebagai Racun Terbaru Yang Merusak Masa Depan Generasi Muda Di Indonesia (Penyuluhan Pada Komunitas Anak Langit, Tangerang)** 54 - 58  
*Rina Astini, Universitas Mercu Buana*
- Pelatihan Pengenalan Software Eclipse Dan Aplikasinya Pada Android** 59 - 62  
*Fina Supegina, Universitas Mercu Buana*

# PELATIHAN KEWIRAUSAHAAN PEMANFAATAN NANAS MENJADI NATA DE COCO

Harnovinsah, Afly Yessie dan Fransisca Hanitai  
Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Mercu Buana  
Email: fsisca\_han\_rus@yahoo.com

## ABSTRAK

Pelaksanaan pelatihan pemahaman berwirausaha dan ketrampilan Ketrampilan membuat membuat nanas menjadi nata de coco dilaksanakan dengan mengundang ibu-ibu anggota PKK Kelurahan Meruya Selatan Jakarta Barat. Sebelum kegiatan pelatihan ini kami laksanakan, kami melakukan wawancara dan survey dahulu ke beberapa kelompok ibu-ibu PKK di sekitar Meruya Selatan. Dengan demikian harapan pengabdian kepada masyarakat ini dapat ikut berpartisipasi memberdayakan peningkatan kesejahteraan keluarga melalui sosialisasi pengetahuan dan keterampilan pemanfaatan nanas menjadi nata de coco. Metode yang digunakan dalam pengabdian masyarakat adalah metode penyuluhan, tanya jawab, metode demonstrasi dan praktek. Hasil kegiatan ini memperoleh tanggapan positif dari para peserta dan ketua penggerak PKK Kelurahan Meruya Selatan Kecamatan Kembangan Jakarta Barat. Dalam pelaksanaan pengabdian ini tidak mengalami hambatan yang berarti. Pelaksanaan pengabdian masyarakat menunjukkan, bahwa peserta dapat mengenal dan mempraktekkan membuat nanas menjadi nata de coco agar menjadi lebih sehat dan bebas dari bahan pengawet, dengan hasil 80% peserta memperoleh kriteria baik dan 20% peserta memperoleh kriteria cukup..

**Kata kunci :** Ibu-ibu PKK Kelurahan Meruya Selatan, nanas,nata de coco.

## PENDAHULUAN

### Analisis Situasi

Masyarakat memandang dunia usaha sudah semakin berkembang saat ini. Kemunculan berbagai bidang usaha baik kecil maupun besar sudah merupakan fenomena yang biasa. Fenomena ini mengakibatkan tingkat persaingan antar usaha menjadi semakin ketat. Persaingan bagi masyarakat usaha kecil dan menengah dapat berpengaruh positif yaitu dorongan untuk selalu meningkatkan kreatifitas dan inovasi produk yang kualitasnya dapat diperhitungkan, dan dampak negatif dari persaingan tersebut adalah bila produk yang dihasilkan berkualitas rendah maka produk secara hukum ekonomi akan tergusur. Selain itu penguasaan teknologi dan kemampuan komunikasi juga sangat dibutuhkan untuk terus dapat bertahan dalam dunia bisnis saat ini maupun di masa depan. Permasalahan sampah di Indonesia bukan lagi rahasia umum. Belakangan ini permasalahan sampah yang semakin hari semakin menggugung sudah menjadi topik perbincangan yang cukup menyedot perhatian setiap kalangan.

Berbagai cara telah ditempuh oleh Pemerintah dan sebagian masyarakat untuk mengurangi pengangguran di Indonesia. Namun tetap saja sampah masih menumpuk dan menimbulkan ketidaknyamanan bagi masyarakat sekitar. Oleh karena itu, sebagai jalan alternatif saya mencoba untuk memanfaatkan nanas untuk menjadi nata de coco yang bergizi serta aman untuk dikonsumsi.

### Perumusan Masalah

Berdasarkan uraian di atas, maka dipandang perlu diadakan upaya memotivasi pada masyarakat dengan mengurai permasalahan sebagai berikut:

1. Berdasarkan uraian di atas, maka dipandang perlu diadakan upaya memotivasi pada masyarakat dengan mengurai permasalahan sebagai berikut
2. Bagaimana pemanfaatan nanas sebagai bahan yang alami dan bermutu tinggi?
3. Bagaimana teknis pelaksanaan pelatihan pemanfaatan nanas yang akan dijalankan?
4. Bagaimana bentuk evaluasi kegiatan pelatihan pemanfaatan nanas untuk menjadi nata de coco?

### Tujuan Kegiatan

Setelah mengikuti kegiatan pelatihan pemanfaatan nanas menjadi nata de coco diharapkan para peserta dapat :

1. mengembangkan usaha nata de coco di lingkungan masyarakat,
2. memenuhi kebutuhan masyarakat akan produk berkualitas,
3. menciptakan produk berkualitas yang lebih inovatif,
4. menciptakan lapangan pekerjaan bagi remaja-remaja putri dan ibu rumah tangga yang memiliki ketrampilan untuk membuat nata de coco dengan alami

### Manfaat Kegiatan

Manfaat dari kegiatan pengabdian pada masyarakat dalam hal ini adalah sebagai berikut:

#### 1. Aspek Ketenagakerjaan

Usaha dengan bahan baku barang bekas masih sangat minim ditemukan, padahal barang bekas yang kita temui sehari-hari sebenarnya masih dapat digunakan kembali. Banyak sekali orang yang memandang sebelah mata pemakaian barang yang terbuat dari barang bekas ini dapat mengurangi timbunan sampah, namun sesuatu yang besar tidak mungkin terjadi tanpa sesuatu yang kecil kan? Dengan pelatihan ini maka tercapai tingkat kreatifitas dan ketrampilan yang baik, untuk pengembangan tidak menutup kemungkinan tenaga ahli juga dibutuhkan untuk meningkatkan kualitas dan mutu produk. Apalagi jika permintaan konsumen tinggi, memungkinkan pengembangan usaha maka telah terjadi penyerapan tenaga kerja dimasa akan datang.

#### 2. Aspek Ekonomi

Oleh karena itu, kerajinan dari barang bekas ini tergolong bisnis yang cukup menguntungkan. Peminat pembuatan nata de coco sebenarnya cukup banyak karena mereka ingin dapat berpartisipasi dalam mengurangi penyakit dengan membuat makanan yang bersih dan sehat. Bisnis kerajinan dari bahan bekas ini tidak perlu modal besar karena hanya membutuhkan nanas sebagai bahan serta kreatifitas yang tinggi. Dengan berlatarbelakang pemilihan bahan baku, maka biaya penggunaan bahan baku juga dapat ditekan sehingga bila produk siap untuk dijual maka harga jual yang ditawarkan

produk akan lebih murah atau paling tidak sama dengan harga pasar. Diharapkan dengan harga yang sama namun konsumen sudah dapat memperoleh barang yang lebih berkualitas.

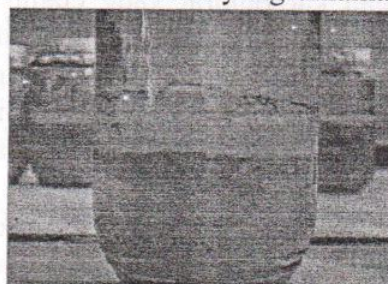
#### 3. Aspek Lingkungan

Bahan apas nanas merupakan sumber yang mudah diperoleh dan dijangkau oleh sehingga dapat diolah menjadi barang yang mudah diperoleh saja dapat mengurangi jumlah sampah di masyarakat. Permasalahan sampah sudah menjadi santapan sehari-hari bagi masyarakat Indonesia. Berbagai jenis sejenis makanan frementasi yang dibuat dengan basis dasar air kelapa. Nata tersusun dari senyawa yang dihasilkan oleh bakteri *acetobacter xylinum* dapat hidup dalam air kelapa dan juga dalam buah-buahan yang mengandung glukosa dalam cairan buah nanas, yang kemudian diubah menjadi selulose dan dikeluarkan ke permukaan sel. Lapisan selulosa ini terbentuk selapis demi selapis pada permukaan sari buah, sehingga akhirnya menebal inilah yang disebut nata.

### METODE

#### Kerangka Pemecahan Masalah

Nata adalah produk frementasi oleh bakteri *acetobacter xylinum* pada substrat yang mengandung gula. Bakteri tersebut menyukai kondisi asam dan memerlukan nitrogen untuk stimulasi aktifitasnya. Glukosa substrat sebagian akan digunakan bakteri untuk aktifitas metabolisme dan sebagian lagi diuraikan menjadi suatu polisakarida yang dikenal dengan "extracellular selulose" berbentuk gel. Polisakarida inilah yang dinamakan nata.



Gambar 1. Nata de Coco

Sumber: UDA AWAK ON BIOLOGI Menurut Muljohardjo dalam Suharsini (2010), Nata adalah selulosa hasil sintesis

gula oleh bakteri *acetobacter xylinum* berbentuk agar, berwarna putih dan mengandung air sekitar 98%. Nata de cashew dikonsumsi sebagai bahan makanan tambahan, bahan pencampur koktail, yogurt dan sebagai makanan penutup. Nata tergolong makanan yang berkalori rendah karena mengandung serat pangan yang sangat dibutuhkan tubuh untuk proses pencernaan makanan yang terjadi di dalam usus dan penyerapan air dalam usus besar. Menurut Hidayat (2006), bahwa dalam perkembangan industri nata belakangan ini, bahan pangan ini umumnya dibuat dari air kelapa. Nata dengan rasa buah dibuat dari air kelapa, tetapi ditambahkan citrasa buah. Kita pun mudah mendapatkan produk nata dengan rasa vanila, stroberi, pisang, jeruk, jambu biji, nanas dan lain-lain. Adanya beragam rasa ini mempunyai arti penting dalam upaya memasyarakatkan produk ini di Indonesia.

Saat ini nata yang paling banyak adalah nata yang berbahan baku air kelapa atau dikenal dengan nata de coco, nata yang berbahan baku air tahu atau yang dikenal dengan Nata de soya, serta nata yang berbahan baku dari air singkong atau ketela atau sering disebut Nata de cassava. Padahal pembuatan nata itu sendiri tidak hanya terbatas dari air kelapa, air tahu maupun air singkong saja namun air cucian beras juga memenuhi syarat untuk tempat tumbuhnya bakteri *acetobacter xylinum*, karena di dalam cucian beras terdapat gula, karbohidrat, vitamin B1 (*tiamin*) dan serat pangan (*fiber*). Prinsip utama suatu bahan pangan yang dapat diolah menjadi nata adalah adanya kandungan karbohidrat yang cukup memadai. Dan akhirnya diperoleh temuan variasi nata baru yaitu *Nata de Lerry*, yang berasal dari cucian beras serta akan menjadi icon baru diantara nata yang sudah ada di masyarakat (Anonim, 2010).

Pemanfaatan nata ditinjau dari segi teknologi, memberikan manfaat sebagai berikut:

1. Mengolah limbah air kelapa secara produktif.
2. Dapat dilakukan dengan cara sederhana, tanpa alat-alat mahal (canggih)
3. Bersifat padat karya.
4. Meningkatkan pendapatan keluarga.
5. Meningkatkan diet rendah kalori dan diet penderita diabetes.

6. Jika produksi secara besar-besaran, dapat merupakan salah satu komoditas ekspor non migas yang cukup potensial.

Kerangka pemecahan masalah adalah sebagai berikut:

1. Memberikan pelatihan pemahaman berwirausaha.
2. Memberikan pelatihan pembuatan nata de coco dari bahan dasar nanas dan air kelapa.

### Realisasi Pemecahan Masalah

Pelaksanaan pelatihan pemahaman berwirausaha dan ketrampilan Ketrampilan membuat Nata merupakan selulosa yang dibentuk oleh bakteri *Acetobacter xylinum*, berkalori rendah, kadar serat 2,5 %, dan memiliki kadar air 98 %. Serat yang ada dalam nata tersebut sangat penting dalam proses fisiologis, bahkan dapat membantu para penderita diabetes dan memperlancar pencernaan makanan atau dalam saluran pencernaan. Oleh karena itu dapat dipakai sebagai sumber makanan. dilaksanakan dengan mengundang ibu-ibu anggota PKK Kelurahan Meruya Selatan Jakarta Barat. Sebelum kegiatan pelatihan ini kami laksanakan, kami melakukan wawancara dan survey dahulu ke beberapa kelompok ibu-ibu PKK di sekitar Meruya Selatan. Berdasarkan hasil survey dan pendataan peserta, kami diterima dengan baik oleh Ketua PKK di wilayah Meruya Selatan. Tim Pengabdian Masyarakat melaksanakan pelatihan selama 3 (tiga) jam yang terbagi dalam dua sesi, yaitu :

1. Pembahasan Materi wirausaha ( durasi sekitar 1 Jam )
2. Pelatihan Ketrampilan membuat nata de coco dari nanas dan air kelapa (durasi sekitar 2 jam).

### Khalayak Sasaran

Sasaran strategis dalam pengabdian masyarakat ini adalah ibu-ibu PKK Kelurahan Meruya Selatan Kecamatan Kembangan Kota Administrasi Jakarta Barat, sejumlah 23 orang, diutamakan ibu-ibu yang tidak memiliki pekerjaan (yang masih menganggur) dan yang berminat dalam bidang pemanfaatan dan pendaurulangan limbah Ketrampilan pada prinsipnya medium nata adalah cairan yang

mengandung gula, oleh karena itu limbah buah-buahan, termasuk nanas bisa digunakan sebagai medium nata depina yang bermanfaat.

### Metode Yang Digunakan

Metode kegiatan yang akan digunakan adalah sebagai:

1. Metode penyuluhan; digunakan untuk menyampaikan materi yang berupa teori.
2. Metode Tanya jawab; digunakan untuk memberikan kesempatan bagi peserla yang belum jelas dalam pemahamannya;
3. Metode Demonstrasi;
4. Metode Latihan/ Praktek; Ketrampilan pada prinsipnya medium nata adalah cairan yang mengandung gula, oleh karena itu limbah buah-buahan, termasuk nanas bisa digunakan sebagai medium nata depina.

### HASIL PEMBAHASAN

Kegiatan ini merupakan program PPM Universitas Mercu Buana yang dalam pelaksanaannya membutuhkan keterkaitan Lembaga Pengabdian Kepada Masyarakat dan ini memiliki keterkaitan dengan peningkatan sumber daya manusia khususnya pada kaum ibu-ibu dan penggerak PKK serta pemberdayaan perempuan dalam rangka ikut meningkatkan kemampuan diri dalam berwirausaha

Pada pelatihan ini, tim pengabdian kepada masyarakat membantu ibu-ibu pkk untuk meningkatkan kreativitas diri dengan cara melatih Ketrampilan pada prinsipnya medium nata adalah cairan yang mengandung gula, oleh karena itu limbah buah-buahan, termasuk nanas bisa digunakan sebagai medium nata depina.



**Gambar 2. Pelaksana Pengabdian Masyarakat**

Tahap-tahap pembuatan  
Tahap 1 Pembuatan

- Bahan yang digunakan adalah buah atau limbah nanas yang berupa kulit, empulur dan mata nanas serta buah nanas masak optimum. Buah nanas dikupas dan dibersihkan mata serta empulurnya kemudian dicuci
- Bahan dihancurkan dengan blender dan dimasak sampai mendidih kemudian disaring
- Hasil saringan ditambah gula 10 gram per liter dan sebagai alternatif bisa ditambahkan Ammonium Phospat 10 gram per 5 liter untuk memperkaya kandungan nitrogen dalam media, kemudian dididihkan lagi.



**Gambar 3. Bahan-bahan**

- Gula pasir
- Asam cuka
- Cairan bibit atau kultur murni nata (dapat diperoleh dari kultur ampas nanas)
- Sebagai alternatif bisa ditambahkan Ammonium Phospat, (sumber nitrogen).
- 100 liter air kelapa
- 100 gram(gr) gula pasir
- 500 gram (gr) ZA
- 1 sendok makan asam sitrat

Cara membuatnya adalah:

1. 100 liter air kelapa disaring, kemudian ditambahkan dengan: 100 gr gula pasir, 500 gram (gr) ZA
2. Mendidihkan campuran bahan-bahan nomor 1 di atas, kemudian mematikan api kompor, dan menambah campuran tersebut dengan 50 mili liter (ml) asam cuka/ asam asetat.

Pembuatan starter

Untuk starter bisa diperoleh di toko kimia atau perusahaan yang membuat nata de coco, atau bagi yang ingin membuatnya sendiri bisa dengan cara sebagai berikut :

1. Sediakan buah nanas yang matang dan dikupas kemudian dicuci bersih dan dipotong kecil-kecil untuk memudahkan penghancuran.
2. Buah nanas yang telah dihancurkan kemu-

- dian diperas sari buahnya sampai habis dan ampas nanas dicampur dengan gula pasir serta air dengan perbandingan 6 : 3 : 1 ( Ampas nanas : Air : Gula )
- Campuran diaduk sampai rata dan dimasukkan kedalam botol kemudian ditutup dengan kertas disimpan selama 2 minggu sampai terbentuk lapisan putih di atasnya.
  - Larutan ini merupakan starter untuk pembuatan nata de coco



**Gambar 4. Proses Pengerjaan**

#### Tahap 2 Proses Pengerjaan

- Setelah mendidih biarkan 10 menit dan ditambah asam cuka sebanyak 30 ml per liter atau sampai pH 4,5 kemudian dimasukkan ke dalam nampan plastik yang sudah distirilkan dengan cara dijemur atau dicuci dengan alkohol dan ditutup dengan kertas koran yang sudah distirilkan dengan cara diseterika atau dioven dan diikat sampai rapat. Untuk starter / bibit nata dimasukkan ke dalam botol yang sudah distirilkan.
- Setelah dingin atau 7 – 8 jam, cairan stater dimasukkan ke dalam nampan atau botol sebanyak 20 % dan ditutup kembali.
- Biarkan selama 7 – 10 hari (fermentasi), setelah terjadi penggumpalan dinamakan pelikel dipotong-potong kecil, ditiriskan dan direndam dalam selam selama 2 – 3 hari untuk menghilangkan asamnya. Selama perendaman air sering diganti.
- Potongan pelikel (nata) direbus selama 30 menit lalu ditiriskan.

#### Alat-alat yang digunakan :

##### Alat

- Pisau
- Telenan
- Panci
- Blender/pemarut
- Kompur
- Kain saring
- Pengaduk
- Nampan
- Kertas Koran

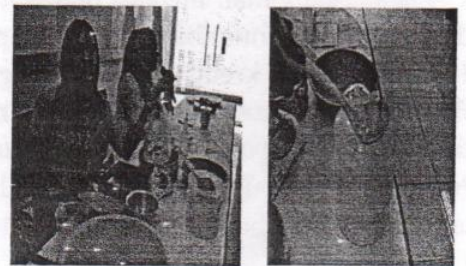
- Baskom
- saringan



**Gambar 5. Proses Pengerjaan lanjutan**

Tahap 3 Nanas dan air kelapa yang sudah bersatu dihasilkan sebagai berikut : Berdasarkan hasil pengamatan selama pelaksanaan dan pemantauan yang telah dilaksanakan diperoleh hasil:

- Peserta pelatihan sangat antusias saat diberikan materi teori bahan, alat-alat yang digunakan untuk membuat limbah nanas dan air kelapa untuk menjadi nata de coco, hal ini terlihat dari terjadi diskusi antara tim pengabdian dengan peserta.
- Praktek yang dilakukan adalah membuat limbah buah nanas untuk menjadi nata de coco para peserta secara individual, sesuai dengan waktu yang telah disepakati peserta dapat menyelesaikan pembuatan limbah buah nanas dan air kelapa menjadi nata de coco.



**Gambar 6. Produk**

Siapkan nampan yang telah distirilisasi (melalui pemanasan oleh sinar matahari/ pencelupan nampan bersih ke dalam air panas).

- Memasang karet gelang pada bagian tengah nampan hasil sterilisasi.
- Memasukkan air kelapa hasil pendidihan ke dalam loyang ± 1—1,5 liter di setiap loyang, kemudian menutupnya dengan koran dan mengikatnya dengan karet. Setelah itu dibiarkan hingga dingin (memerannya selama ± 1 hari).



- Setelah dingin ( $\pm$  1 hari) dilakukan inokulasi yaitu menambahkan starter yang telah dibuat ke dalam loyang berisi campuran air kelapa yang telah didinginkan tadi (diperam), dan memeramnya kembali selama 7 hari.

Agar bakteri *Acetobacter xilynum* dapat bekerja dengan baik, yaitu mengubah glukosa menjadi selulose atau dalam pembentukan lapisan nata maka yang perlu diperhatikan dalam pembuatan nata de coco yaitu kondisi peralatan serta ruangan yang cukup steril.

Apabila kondisi ruangan kurang steril sehingga memungkinkan sirkulasi udara berjalan seperti biasa maka peluang untuk terjadinya kontaminasi pada nata yang diproduksi cukup besar, begitu pula jika peralatan yang digunakan kurang steril maka juga dapat menimbulkan kontaminasi (kerusakan pada lapisan nata yang diproduksi). Jika nata telah terbentuk, maka kita sudah bisa mengambilnya, Berikut cara-cara mengambilnya:

- Nata yang terbentuk diambil dan dibuang bagian yang rusak (jika ada), lalu dibersihkan dengan air (dibilas). Kemudian direndam dengan air bersih selama 1 hari.
- Pada hari kedua rendaman diganti dengan air bersih dan direndam lagi selama 1 hari.
- Pada hari ketiga nata dicuci bersih dan dipotong bentuk kubus (ukuran sesuai selera) kemudian direbus hingga mendidih dan air rebusan yang pertama dibuang.
- Nata yang telah dibuang airnya tadi, kemudian direbus lagi dan ditambahkan dengan satu sendok makan asam sitrat.



Gambar 7. Peralatan dan Perlengkapan

Sekian postingan tentang Proses Pembuatan Nata de Coco, semoga menambah info bagi kita sehingga mampu mendorong timbulnya ide bisnis baru yang dapat kita kerjakan agar pengangguran di negeri kita berkurang dan ekonomi keluarga kita meningkat.

### Pembahasan

Dari hasil pengamatan dan pengkajian yang dicapai oleh para peserta yaitu 80% berhasil dengan kriteria baik, yaitu dalam pemahaman peserta tentang pengertian tujuan dan teknik sudah baik, dan dari aspek teknik penyelesaian, keindahan dan kecepatan juga baik. Sedangkan hasil 20% dari peserta yang memperoleh kriteria cukup, karena ibu-ibu pada umumnya aspek kecepatan dan kerapian belum dapat melakukannya dengan baik, artinya 20% dari peserta belum mempraktikkan langsung pembuatan nata de coco. Dalam pelaksanaan kegiatan ini, tim pengabdian tidak banyak mengalami hambatan yang berarti. Hal ini disebabkan penyelenggaraan ini dilakukan pada pertemuan rutin dengan ibu-ibu PKK kelurahan Meruya Selatan. Selain itu peserta juga membutuhkan pengetahuan dan keterampilan lain dari ketrampilan membuat nata de coco dari nanas dan air kelapa yang sehat dan murah sehingga dapat dikonsumsi sendiri atau dijual. Untuk respon dari peserta kegiatan ini sangat baik di mana mereka dapat hadir tepat waktu dan mengikuti kegiatan sesuai dengan waktu yang telah ditentukan sampai selesai.

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### Kesimpulan

Hasil pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat menunjukkan bahwa ibu-ibu PKK peserta pelatihan tentang pengetahuan dan keterampilan membuat pigura foto dengan hiasan pasir dengan kardus bekas melalui metode penyuluhan, tanya jawab, demonstrasi oleh tim pengabdian, maka para peserta dapat mengenal dan memahami materi pelatihan. Selain itu ibu-ibu melalui metode latihan / praktek dapat membuat / mempraktekkan membuat pigura foto dengan hiasan pasir dengan kardus bekas berupa dengan hasil 80% peserta berhasil dengan kriteria baik dan

20% peserta berhasil dengan kriteria cukup.

### Saran

Adapun saran yang dapat diajukan berdasarkan dari hasil kegiatan adalah kepada ibu-ibu PKK Kelurahan Meruya Selatan Kecamatan Kembangan Jakarta Barat agar menyampaikan dan menyebarkan pengetahuan dan keterampilan yang telah diperoleh kepada masyarakat sekitarnya dengan pelatihan keterampilan membuat nata de coco dengan nanas dan air kelapa hendaknya pelatihan tersebut dapatlah sebagai dasar pengetahuan dan keterampilan, yang selanjutnya dapat ditekuni dan dikembangkan menjadi salah satu alternatif untuk membuka usaha dengan berwirausaha.

### DAFTAR PUSTAKA

- Nata de cocoindonesia.blogspot.com/2011/10/nata-de-pina-nata-de-coco-dari-nanas.html
- <http://goro-tri.blogspot.com/2012/12/cara-membuat-nata-de-coco-sendiri.html>
- <http://bisnisukm.com/pembuatan-nata-de-pina.html>
- Hidayat (2006) dalam pembuatan nata de coco.
- [d.shvoong.com/business-management/entrepreneurship/2078221-cara-membuat-bibit-untuk-nata/](http://d.shvoong.com/business-management/entrepreneurship/2078221-cara-membuat-bibit-untuk-nata/)