

# PENGEMBANGAN PRODUK UNGGULAN DESA PARARAPAK BERBASIS KEARIFAN LOKAL MELALUI PENGOLAHAN NANAS PARIGI

Arrum Pangesti, Clara Chabelita, Halipatun Aulia Nisa, Hendaridi, Hidayanti, Krido Arianto, Linawatie, Rian, Tantiana Septia, Tara Maya Sophia, Teddy Indrawan, Aqmal Hidayatullah W, Silatul Rahma, Benius, MM. PhD



Nanas Parigi merupakan buah asli yang berasal dari Desa Parigi, Kecamatan Dusun Selatan, Kabupaten Barito Selatan, Kalimantan Tengah. Nanas Parigi menjadi buah local yang dikembangkan di Desa Pararapak.

Nutrisi yang terkandung pada buah Nanas Parigi ini lebih tinggi dibandingkan dari buah nanas pada umumnya. Adapun nutrisi yang terkandung pada buah Nanas Parigi ini adalah kalium, kalsium, magnesium, dan vitamin C yang berpengaruh terhadap penurunan tekanan darah (Hipertensi).

Berdasarkan hasil penelitian Pusat Perlindungan Varietas dan Perizinan Pertanian tahun 2013, Kandungan nanas parigi lebih banyak kalium 182,3 mg/100 g, kalium 24,2 mg/100 g, magnesium 24,9 mg/100 g, dan vitamin C 16,91 mg/100 g.

Selain banyak manfaat dan banyak kandungan nutrisi Nanas Parigi juga memiliki keunikan tersendiri yaitu, apabila komoditas Nanas Parigi ini ditanam di tempat lain atau di luar Kabupaten Barito Selatan, maka rasa buah berubah menjadi kurang manis.

## Tahapan Pelaksanaan

- Membantu proses panen Nanas Parigi milik masyarakat
- Melaksanakan dan mengikuti kegiatan pengolahan nanas parigi di desa Pararapak.
- Melakukan proses pembuatan pengolahan Nanas Parigi di dampingi oleh anggota PKK (Pembinaan Kesejahteraan Keluarga) dalam bentuk produk:
  - Kue Pepes Nanas
  - Sirup
  - Selai

## Resep dan Bahan Sirup Nanas

- Nanas Parigi
- Air
- Gula
- Perisa sirup

### Cara Pengolahan:

- Siapkan nanas lalu kupas dan buang mata nya lalu potong menjadi 4 bagian
- Setelah itu parut nanas tersebut yang di potong menjadi 4 bagian
- Kemudian saring buah hingga sari nya keluar
- Rebus sari nanas yang telah di saring hingga mendidih
- Tambahkan gula pasir dan perisa sirup secukupnya
- Dinginkan sirup lalu siap diminum

## Resep dan Bahan Kue Pais Nanas

- Singkong
- Daun Pisang
- Gula pasir dan gula merah
- Garam
- Kelapa parut
- Nanas

### Cara Pengolahan:

- Kupas singkong, cuci bersih lalu parut halus. Peras sedikit airnya.
- Taruh singkong parut dalam wadah bersih. Tambahkan kelapa parut, serta nanas yang telah di parut, lalu aduk rata
- Masukkan gula pasir, gula merah, garam. Aduk hingga gula tercampur rata dengan singkong
- Ambil selembur daun pisang, tambahkan 2 sendok makan adonan singkong di atasnya lalu gulung dan bungkus sedikit pipih seperti pepes.
- Kukus dalam panci panas yang telah di isi air selama 30 menit
- Angkat dan tunggu hingga pais nanas terasa dingin

## Resep dan Bahan Selai Nanas

- Ampas Nanas Parigi
- Garam
- Gula
- Perisa sirup

### Cara Pengolahan:

- Siapkan kuali diatas kompor
- Masukkan ampas nanas yang telah di saring
- Lalu tambahkan gula pasir, garam dan perisa sirup
- Aduk ampas nanas sampai tidak ada air sarinya dengan api yang sedang
- Setelah mengental dinginkan