

Sosialisasi Potensi Keripik Naga Untuk Meningkatkan nilai tambah buah naga di Nagari Tanjung Alai

Rozza Linda¹, Zelmi Sriyolja², Merry Thressia³, Isna Juwita⁴

¹ Teknik Industri Universitas Ekasakti

² Arsitektur, Universitas Ekasakti

³ Teknik Sipil, Universitas Ekasakti

¹rozzaifah@gmail.com, ²zelmisriyolja@gmail.com, ³merrytheresia70@gmail.com, ⁴witjuwita.ij@gmail.com

Abstrak

Nagari Tanjung Alai memiliki potensi produksi buah naga yang cukup besar, luas perkebunan naga 75 ha dengan hasil panen bisa mencapai 150 ton/bulan. Namun saat panen raya sebagian hasil panen tidak mampu diserap oleh pasar, sehingga menyebabkan penurunan harga dan mengurangi pendapatan petani. Kondisi ini menunjukkan perlunya inovasi dalam pengolahan hasil pertanian agar memiliki nilai tambah dan daya simpan yang lebih lama. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan memberikan sosialisasi mengenai potensi pengolahan buah naga menjadi keripik, sebagai upaya meningkatkan nilai tambah buah naga sekaligus membuka peluang usaha berbasis produk lokal. Metode yang digunakan meliputi observasi, wawancara, survei lapangan, koordinasi dengan pemerintahan nagari, serta pelaksanaan sosialisasi dan demonstrasi proses pembuatan keripik buah naga. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa masyarakat memiliki pemahaman yang lebih baik mengenai pemanfaatan buah naga menjadi produk bernilai ekonomi tinggi. Sebagian besar peserta mampu memahami tahapan pengolahan keripik buah naga dan melihat peluang pengembangannya sebagai usaha rumah tangga yang dapat meningkatkan pendapatan keluarga. Kegiatan ini diharapkan menjadi langkah awal dalam mendorong terbentuknya produk unggulan Nagari Tanjung Alai, memperkuat peran UMKM, serta mendukung peningkatan kesejahteraan masyarakat melalui pengembangan agroindustri berbasis potensi lokal.

Kata Kunci : Kripik, Buah Naga, Inovasi, Tanjung Alai.

Abstract

The village of Tanjung Alai has significant potential for dragon fruit production, with 75 hectares of dragon fruit plantations capable of yielding up to 150 metric tons per month. However, during the peak harvest season, the market cannot absorb all of the produce, leading to a drop in prices and reduced income for farmers. This situation highlights the need for innovation in agricultural processing to add value to the produce and extend its shelf life. This community service activity aims to raise awareness about the potential of processing dragon fruit into chips, as an effort to increase the value of dragon fruit while opening up business opportunities based on local products. The methods used included observation, interviews, field surveys, coordination with the village administration, as well as conducting outreach sessions and demonstrations of the dragon fruit chip-making process. The results of the activity showed that the community gained a better understanding of how to utilize dragon fruit to create high-value economic products. Most participants were able to understand the stages of dragon fruit chip processing and recognized the potential for developing this as a home-based business that could increase family income. This initiative is expected to serve as a first step toward fostering the creation of a signature product for the village of Tanjung Alai, strengthening the role of small and medium-sized enterprises (SMEs), and supporting improved community well-being through the development of agro-industries based on local potential.

Keyword : *Chips, Dragon Fruit, Innovation, Tanjung Alai.***1. PENDAHULUAN**

Nagari Tanjung Alai, Kecamatan X Koto Singkarak, Kabupaten Solok merupakan salah satu daerah yang memiliki potensi pengembangan hortikultura, khususnya komoditas buah naga (*Hylocereus polyrhizus*). Potensi buah naga cukup besar dengan luas kebun mencapai 75 hektar. Sistem pengelolaan dilakukan secara kombinasi, yaitu oleh kelompok tani dan juga secara individu oleh masing-masing petani yang bersifat pribadi. Jumlah panen buah naga di nagari Tanjung Alai mencapai 2 ton/bulan/ha lahan, berarti hasil panen bisa mencapai sekitar 150 ton/bulan. Produksi buah naga yang cukup tinggi memberikan peluang dalam meningkatkan pendapatan masyarakat.

Namun, pada saat musim panen raya terjadi peningkatan produksi yang tidak diimbangi dengan kemampuan pasar dalam menyerap hasil panen, sehingga menyebabkan menurunnya harga jual dan berkurangnya pendapatan petani. Selain produksi yang melimpah saat panen, permasalahan tersebut semakin diperparah oleh kebijakan pengepul yang membedakan harga jual buah naga berdasarkan kondisi fisik kulitnya. Buah naga dengan kulit yang bersih dihargai sebesar Rp10.000/kg, sedangkan buah naga yang memiliki bintik-bintik pada kulitnya dihargai lebih rendah Rp3.000/kg, meskipun kualitas dan isi buah pada dasarnya sama baik. Perbedaan harga yang hanya didasarkan pada penampilan luar ini menyebabkan penurunan pendapatan petani buah naga dan berdampak pada berkurangnya nilai ekonomi hasil panen mereka. Kondisi tersebut merupakan permasalahan yang umum terjadi pada komoditas hortikultura yang memiliki umur simpan relatif pendek, sehingga diperlukan inovasi pengolahan pascapanen untuk meningkatkan nilai tambah produk, memperpanjang umur simpan, dan mengurangi kehilangan hasil (Huang & Zhao, 2024; Bordoh et al., 2022; Yahia & García-Solís, 2023).

Salah satu alternatif yang dapat dilakukan adalah diversifikasi produk melalui pengolahan buah naga menjadi keripik. Diversifikasi produk merupakan strategi penting dalam pengembangan agroindustri karena mampu meningkatkan nilai ekonomi komoditas, memperpanjang umur simpan, memperluas pangsa pasar, serta menciptakan peluang usaha baru bagi masyarakat melalui pengembangan produk bernilai tambah berbasis sumber daya lokal (Jalgaonkar et al., 2022; Mulyani et al., 2023). Hal ini juga berkontribusi terhadap peningkatan daya saing usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) berbasis potensi lokal serta mendukung pembangunan ekonomi masyarakat secara berkelanjutan (Le, 2022; Nishikito et al., 2023; Putri et al., 2022; Sari & Putra, 2023).

Selain memiliki potensi ekonomi, buah naga juga dikenal sebagai pangan fungsional yang kaya akan senyawa bioaktif. Buah naga mengandung betalain, polifenol, flavonoid, vitamin C, serat pangan, dan berbagai senyawa antioksidan yang berperan dalam menangkal radikal bebas, menjaga kesehatan saluran pencernaan, meningkatkan sistem imun, serta membantu mengendalikan kadar glukosa dan kolesterol dalam darah (Khoo et al., 2022). Berbagai penelitian juga menunjukkan bahwa kandungan antioksidan pada buah naga berpotensi memberikan efek antiinflamasi, antihiperlipidemia, dan perlindungan terhadap kerusakan sel akibat stres oksidatif sehingga sangat potensial dikembangkan sebagai bahan baku produk pangan bernilai tambah (Nishikito et al., 2023).

Meskipun memiliki kandungan gizi yang tinggi dan nilai ekonomi yang menjanjikan, pemanfaatan buah naga di Nagari Tanjung Alai masih didominasi dalam bentuk buah segar. Ketergantungan terhadap penjualan buah segar menyebabkan petani sangat rentan terhadap fluktuasi harga, terutama ketika terjadi panen raya. Oleh karena itu, diperlukan upaya pemberdayaan masyarakat melalui sosialisasi dan pelatihan pengolahan buah naga menjadi keripik agar masyarakat memperoleh pengetahuan mengenai teknologi pengolahan, pengemasan, serta peluang pemasaran produk olahan yang memiliki nilai jual lebih tinggi (Pratiwi et al., 2024).

Berdasarkan kondisi tersebut, kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini bertujuan memberikan sosialisasi mengenai potensi pengolahan buah naga menjadi keripik, kegiatan ini sebagai salah satu solusi dalam memberi nilai tambah buah naga. Melalui kegiatan ini diharapkan masyarakat mampu meningkatkan pengetahuan, keterampilan, dan motivasi berwirausaha sehingga terbentuk produk unggulan berbasis potensi lokal yang dapat meningkatkan kesejahteraan masyarakat Nagari Tanjung Alai.

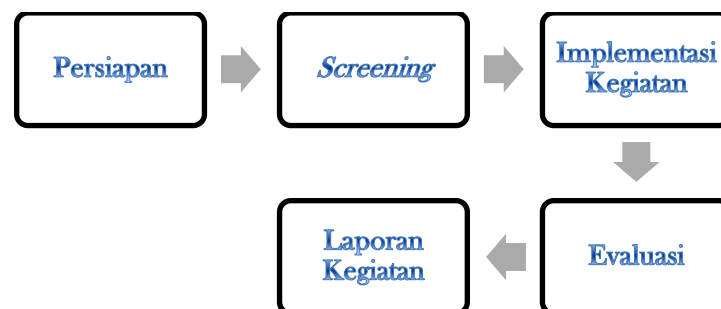
2. METODE

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PKM) akan dilaksanakan di Nagari Tanjung Alai, Kecamatan X Koto Singkarak, Kabupaten Solok, Provinsi Sumatera Barat. Lokasi ini dipilih berdasarkan kebutuhan masyarakat serta potensi yang dimiliki untuk mendukung pelaksanaan program pengabdian secara optimal. Untuk pelaksanaan kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PKM) dilakukan secara terencana, sistematis, dan terukur melalui beberapa tahapan sebagai berikut:

1. Melaksanakan rapat koordinasi bersama Tim PKM Mandiri Universitas Ekasakti Padang untuk menyusun rencana kegiatan, pembagian tugas, serta jadwal pelaksanaan secara sistematis dan terukur.
2. Menentukan tema kegiatan serta menyusun kebijakan dan strategi pelaksanaan yang disesuaikan dengan kebutuhan masyarakat dan tujuan program pengabdian.
3. Melakukan survei lapangan dengan mengunjungi secara langsung lokasi pengabdian untuk mengidentifikasi kondisi, kebutuhan, serta potensi yang ada. Tahap ini dilanjutkan dengan koordinasi bersama mitra dan penyusunan kesepakatan kerja sama, termasuk penetapan jadwal serta agenda pelaksanaan kegiatan PKM.
4. Melakukan pendataan peserta, narasumber, serta sarana dan prasarana yang akan digunakan guna mendukung kelancaran pelaksanaan kegiatan.
5. Menyusun seluruh hasil perencanaan dan koordinasi ke dalam proposal kegiatan PKM secara sistematis, kemudian mengajukannya kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (LPPM) Universitas Ekasakti Padang sesuai dengan ketentuan dan prosedur yang berlaku.

3. Metode Pelaksanaan

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilakukan dengan cara observasi langsung dan wawancara. Observasi yaitu melakukan pengamatan langsung ke masyarakat Nagari Tanjung Alai. Wawancara dilakukan dengan menanyakan langsung hal-hal yang diperlukan kepada pihak terkait sehubungan dengan judul PKM. Berikut ini adalah alur pelaksanaan kegiatan PKM di Nagari Tanjung Alai Kabupaten Solok.



Gambar 3.1 Diagram Proses Implementasi Kegiatan

1. Persiapan

Persiapan dari kegiatan ini mencakup beberapa prosedur:

- a. Menyiapkan materi
- b. Survei lokasi
- c. Mengurus surat-surat perizinan
- d. Membuat proposal dan proses persetujuan lokasi pengabdian kepada masyarakat.

2. Screening

Beberapa tahap yang dilakukan dalam proses ini adalah:

- a. Menyiapkan pertanyaan wawancara
- b. Memastikan semua alat-alat siap dibawa ke lokasi
- c. Memastikan semua kebutuhan bahan dan peralatan

3. Implementasi kegiatan

Tindakan atau pelaksanaan dari rencana yang sudah disusun adalah sosialisasi potensi keripik naga saat terjadi panen raya di Nagari Tanjung Alai, kecamatan X Koto Singkarak.

Tahapan

yang dilakukan adalah:

- a. Penetapan tujuan potensi keripik naga.
- b. Melakukan penelitian pendahuluan
- c. Memahami proses kerja pembuatan keripik naga
- d. Menentukan alat dan bahan untuk pembuatan keripik naga
- e. Menganalisis kondisi sekarang
- f. Sosialisasi dan implementasi pembuatan keripik naga

4. Evaluasi

Tahapan untuk menilai keberhasilan program kegiatan ini adalah :

- a. 100% Masyarakat yang hadir, berada di tempat pada saat sosialisasi dilaksanakan.
- b. Terlaksananya seluruh kegiatan wawancara dan observasi.
- c. 80 % peserta mampu memahami tentang manfaat dan tujuan pembuatan keripik naga .
- d. Pernyataan kepuasan dari peserta

5. Laporan kegiatan

Laporan kegiatan disusun oleh Tim PKM Mandiri UNES Padang setelah kegiatan selesai dilaksanakan. Laporan kegiatan kemudian diserahkan kepada LPPM UNES Padang.

4. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pembuatan keripik naga dapat menjadi kegiatan yang menguntungkan dan dapat meningkatkan pendapatan petani naga dan juga warga Tanjung Alai jika dikelola dengan benar. Berikut adalah hasil kegiatan PKM yang telah dilakukan di Nagari Tanjung Alai adalah:

1. Meningkatnya pengetahuan dan pemahaman masyarakat Nagari Tanjung Alai terkait pengolahan keripik buah naga
2. Terciptanya kesadaran masyarakat untuk menganalisis dan berupaya meningkatkan kinerja dengan perbaikan ekonomi dan peningkatan pendapatan keluarga.
3. Mengimplementasikan pengolahan keripik buah yang diusulkan dan mengevaluasi hasilnya.

Interaksi : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat

Volume 3 ; Nomor 1 ; Juni 2026 ; Page 14-21

DOI : <https://doi.org/10.66341/interaksi.v3i1.353>

WEB : <https://ejurnal.fuaslibsmedia.com/index.php/interaksi>

Berikut ini adalah langkah-langkah dalam pembuatan keripik buah naga:

Tahapan Desain	Tahapan Pelaksanaan	Quality Control	Pengemasan	Pemasaran
SOP pengolahan keripik buah naga	Pemilihan buah naga yang akan diolah jadi keripik	Memastikan bahan baku dalam kondisi segar	Menggunakan kemasan plastik dengan desain inovatif	Promosi melalui media social
Menentukan varian rasa keripik naga	Pengupasan dan pengirisan buah naga	Menjaga kebersihan alat dan lingkungan produksi	Mencantumkan label pada merek produk	Penjualan langsung
Mendesain kemasan yang menarik	Proses pembekuan buah naga yang sudah diiris	Mengontrol proses produksi agar sesuai SOP	Menjaga kerapihan dan kebersihan kemasan	Mengikuti expo dan pameran
Menentukan label dan merek	Proses pemasakan keripik naga (penggorengan/oven)	Melakukan pengecekan produk sebelum dikemas		Kerjasama dengan toko oleh-oleh dan minimarket
	Pengeringan minyak dengan spinner (untuk proses penggorengan)	Pengecekan hasil kemasan		
	Pemberian varian rasa			
	Pengemasan produk secara higienis			

Sebagai bentuk pendukung pembahasan, kegiatan pengabdian juga didokumentasikan dalam bentuk foto ketika pelaksanaan sosialisasi dengan mitra yang dilaksanakan pada tanggal 08 Juni 2026.



Gambar 1. Melakukan survey ke Ruang Produksi UMKM Panorama Indah

Kegiatan ini dilakukan dengan survei langsung ke ruang produksi UMKM Panorama Indah sebagai mitra dalam pelaksanaan program pengabdian kepada masyarakat. Survei ini bertujuan untuk

mengidentifikasi kondisi fasilitas produksi, tata letak ruang kerja, peralatan yang tersedia, serta proses pengolahan produk yang telah berjalan. Tim pengabdian juga mengamati penerapan kebersihan dan sanitasi ruang produksi serta mendiskusikan potensi pengembangan produk berbahan baku buah naga. Hasil survei menjadi dasar dalam menyusun program sosialisasi dan perencanaan proses pembuatan keripik buah naga yang sesuai dengan kondisi dan kapasitas produksi UMKM.



Gambar 2. Melakukan wawancara dengan pengurus UMKM Panorama Indah

Tim pengabdian melakukan wawancara secara langsung dengan pengurus UMKM Panorama Indah untuk memperoleh informasi mengenai kondisi usaha, kapasitas produksi, proses pengolahan yang telah diterapkan, kendala pemasaran, serta permasalahan yang dihadapi ketika terjadi panen raya buah naga. Wawancara juga menggali kebutuhan mitra terhadap inovasi produk dan peluang diversifikasi usaha yang dapat meningkatkan nilai ekonomi hasil pertanian.



Gambar 3. Menyusun rencana dan sosialisasi pembuatan keripik buah naga bersama Wali Nagari Tanjung Alai

Setelah proses observasi dan identifikasi kebutuhan selesai dilakukan, tim pengabdian bersama Wali Nagari Tanjung Alai menyusun rencana pelaksanaan kegiatan sosialisasi pembuatan keripik buah naga. Pada tahap ini dibahas jadwal kegiatan, sasaran peserta, materi sosialisasi, kebutuhan sarana dan prasarana, serta pembagian tugas antara tim pengabdian dan pemerintah nagari. Kegiatan koordinasi ini bertujuan agar pelaksanaan sosialisasi dapat berjalan secara sistematis, efektif, dan sesuai dengan kebutuhan masyarakat. Melalui kerja sama tersebut diharapkan proses alih pengetahuan mengenai pengolahan buah naga menjadi produk bernilai tambah dapat diterapkan secara berkelanjutan oleh masyarakat dan pelaku UMKM.



Gambar 4. Penyusunan anggaran untuk pembuatan keripik buah naga

Penyusunan anggaran dilakukan sebagai bagian dari perencanaan program untuk memastikan seluruh kebutuhan kegiatan dapat dipenuhi secara efektif dan efisien. Tim menyusun rincian biaya yang meliputi pengadaan bahan baku, peralatan produksi, bahan pendukung, kemasan produk, media sosialisasi, serta kebutuhan operasional lainnya. Selain sebagai dasar pengelolaan keuangan kegiatan, penyusunan anggaran juga memberikan gambaran mengenai estimasi biaya produksi keripik buah naga sehingga dapat dijadikan acuan dalam menentukan harga jual, menghitung potensi keuntungan usaha, dan menilai kelayakan ekonomi produk yang akan dikembangkan oleh UMKM Panorama Indah.

5. KESIMPULAN

Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat yang diselenggarakan mendapat sambutan yang baik dari pemerintah nagari maupun masyarakat Nagari Tanjung Alai. Program PKM berupa sosialisasi pengolahan keripik buah naga berlangsung dengan lancar dan sesuai dengan target yang telah diusulkan. Penulis menyadari bahwa kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini masih banyak kekurangan dan belum sempurna, oleh karena itu perlu dilakukan umpan balik perencanaan tindakan pengabdian tahun berikutnya.

6. UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih kami ucapkan kepada wali nagari Tanjung Alai beserta perangkat dan juga pengurus UMKM Panorama Indah beserta tim atas terselenggaranya pengabdian masyarakat di Nagari Tanjung Alai.

7. DAFTAR PUSTAKA

- Badan Pusat Statistik Kabupaten Solok. (2026). *Kabupaten Solok dalam angka 2026*. Badan Pusat Statistik Kabupaten Solok. <https://solokkab.bps.go.id/id/publication/2026/02/27/3b82fc962bc6e6845206400e/solok-regency-in-figures-2026.html>.
- Bordoh, P. K., Ali, A., Dickinson, M., Siddiqui, Y., & Ansah, F. A. (2022). *Bioefficacy of composite medicinal plant extracts and gum arabic on improving postharvest quality in dragon fruit*. *International Journal of Food Science*, 2022, 3889563. <https://doi.org/10.1155/2022/3889563>.
- Fauziana, D. R., Marimin, Suwarsinah, H. K., & Prasetyo, E. A. (2023). *What factors impact the adoption of postharvest loss-reduction technologies in mangosteen supply chain?* *Journal of Open Innovation: Technology, Market, and Complexity*, 9, 100102. <https://doi.org/10.1016/j.joitmc.2023.100102>.

- Huang, M., & Zhao, J. (2024). *Recent advances in postharvest storage and preservation technology of pitaya (dragon fruit). The Journal of Horticultural Science and Biotechnology*, 99(2), 115–129. <https://doi.org/10.1080/14620316.2023.2263757>.
- Ibnu, M. (2023). Upgrading the value chain of Indonesian agricultural sector: Review of theory and empirical results. *Jurnal Sosial Ekonomi Pertanian*, 19(1), 39–53. <https://doi.org/10.20956/jsep.v19i1.21586>.
- Jalgaonkar, K., Mahawar, M. K., Bibwe, B., & Kannaujia, P. (2022). *Postharvest profile, processing and waste utilization of dragon fruit (Hylocereus spp.): A review. Food Reviews International*, 38(4), 733–759. <https://doi.org/10.1080/87559129.2020.1742152>.
- Kalvelage, L., Hardie, C., Mausch, K., Conti, C., & Hall, A. (2023). Inside-out strategic coupling for smallholder market integration: Mango production in Malawi as a test case. *Outlook on Agriculture*, 52(2), 174–185. <https://doi.org/10.1177/00307270231179240>.
- Khoo, H. E., He, X., Tang, Y., Li, Z., Li, C., Zeng, Y., Tang, J., & Sun, J. (2022). *Betacyanins and anthocyanins in pulp and peel of red pitaya (Hylocereus polyrhizus): Inhibition of oxidative stress, lipid reducing, and cytotoxic effects. Frontiers in Nutrition*, 9, 894438. <https://doi.org/10.3389/fnut.2022.894438>
- Le, N. L. (2022). *Functional compounds in dragon fruit peels and their potential health benefits: A review. International Journal of Food Science & Technology*, 57(5), 2571–2580. <https://doi.org/10.1111/ijfs.15111>.
- Nishikito, D. F., et al. (2023). *Anti-inflammatory, antioxidant, and other health effects of dragon fruit and potential delivery systems for its bioactive compounds. Pharmaceutics*, 15(1), 159. <https://doi.org/10.3390/pharmaceutics15010159>
- Purbaningsih, Y., Helviani, Karim, A. T. A., et al. (2022). Palm sugar value addition in palm sugar agroindustry. *SOCA: Jurnal Sosial Ekonomi Pertanian*. <https://doi.org/10.24843/SOCA.2022.v16.i03.p02>.
- Yahia, E. M., & García-Solís, P. (2023). *Postharvest physiology and technology of tropical and subtropical fruits. Horticulturae*, 9(4), 450. <https://doi.org/10.3390/horticulturae9040450>.