

## **Tim Matching Fund Politani Payakumbuh kembangkan Bionas Healty Drink, Minuman Probiotik Nanas bersama Kelompok Tani Lolo Makmur, Halaban**



Tim Matching Fund Politani Payakumbuh dan Kelompok Lolo Makmur kembangkan minuman probiotik Bionas di Halaban menggunakan nanas Lokal Halaban, melalui Kegiatan Bimtek pengolahan Bionas di Bangsal Pascapanen Nanas Halaban, Minggu, 26 November 2023

Nagari Halaban merupakan salah satu penghasil buah nanas yang berada di Kabupaten Lima Puluh Kota Provinsi Sumatera Barat. Asal usul nanas Halaban adalah dari varietas nanas yang berasal dari Filipina yang dibawa oleh kolonial Belanda dari daerah Bogor ke kebun teh Halaban. Para pekerja kebun teh jorong Ateh Laban membawa mahkota nanas ke kebun pribadi untuk ditanam dan akhirnya tanaman berkembang ditengan masyarakat hingga sekarang ini. Varietas ini dikembangkan secara selektif melalui pemuliaan dan perbanyakan tanaman nanas sesuai SOP budidaya nanas. Keunikan nanas Halaban terletak pada warna kulitnya yang berbeda dari nanas biasa. Kulitnya merah atau oranye cerah, yang membuatnya lebih menarik secara visual dibandingkan dengan nanas biasa yang kulitnya berwarna kuning-hijau. Nenas Halaban memiliki rasa yang manis dan segar, seperti varietas nanas lainnya. Karena warna kulitnya yang mencolok dan rasa yang enak, nanas Halaban menjadi populer sebagai buah segar, dalam hidangan penutup, atau sebagai campuran dalam berbagai hidangan dan minuman tropis.

Kelompok Tani Lolo Makmur yang berada di Kecamatan Lareh Sago Halaban, Nagari Halaban menghasilkan komoditi buah nanas dengan luas lahan tanam lebih kurang 8 Ha. Kelompok Tani Lolo Makmur berdiri pada 26 maret 2018. Kelompok ini berlokasi di Jorong Lompek Nagari Halaban Kabupaten Lima Puluh Kota yang bergerak dibidang pertanian dengan unit usaha padi sawah, durian, nanas, kakao. karet, saprodi pupuk, penangkar benih, budidaya ikan, pengolah hasil ikan. Setiap anggota mempunyai lahan yang menghasilkan komoditi pertanian dan perikanan, kelompok ini dibentuk untuk meningkatkan produktifitas

lahan pertanian anggota, mendapatkan pendampingan program dari pemerintah maupun swasta. Jumlah anggota kelompok tani lolo makmur yaitu 23 orang. Kelompok Tani Lolo Makmur diketuai oleh Haltis Tanti yang sekaligus menjadi CEO pada usaha minuman probiotik bionas. Kelompok Tani Lolo Makmur berhasil mendapatkan bantuan dari Kementerian Pertanian pada tahun 2022 berupa lada pascapanen, ruang pengolahan beserta peralatan mesin produksi buah nanas atau disebut sebagai bangsal pascapanen lolo makmur. Selain itu Kelompok Tani Lolo Makmur juga terlibat sebagai mitra pada program Matching Fund Vokasi (MFV) Politeknik Pertanian Negeri Payakumbuh 2023 dengan ketua tim Mutia Elida (Dosen Teknologi Pangan), dan beberapa anggota yaitu Sri Aulia Novita (Dosen Teknologi Mekanisasi Pertanian, Olivia Darwis (Dosen Prodi Budidaya Tanaman Hortikultura), Alfikri (Pengelolaan Agribisnis) dan Yefsi Malrianti (Prodi Teknologi Mekanisasi Pertanian, serta melibatkan 12 orang mahasiswa dari berbagai program studi .

Selama ini buah nanas belum bisa dimanfaatkan secara maksimal oleh kelompok tani lolo makmur, biasanya hanya menjual nanas kepada pedagang dengan harga yang murah yaitu Rp. 5.000,- per kg, padahal kalau dijual ke konsumen akhir bisa Rp. 10.000,- per kg. jika diolah menjadi produk makanan dan minuman maka harganya bisa lebih tinggi, sehingga dapat membantu meningkatkan pendapatan masyarakat nagari. Buah nanas termasuk buah yang mudah rusak, tidak tahan lama serta mempunyai daya beli yang rendah. Dari permasalahan inilah, melalui program MFV, kampus andil dalam program pengabdian masyarakat di Kelompok Tani Lolo Makmur dengan fokus kegiatan yaitu Optimalisasi Bangsal Pascapanen Nanas Lolo Makmur melalui Produksi Bionas menggunakan biokapsul Probiotik M13 Terenkapsulasi.



Kegiatan Persiapan produksi alat dan bahan di Bangsal Pascapanen nanas

Kegiatan ini berlangsung sejak Agustus hingga Desember. Selain pendampingan produksi, mitra juga di damping dalam proses promosi melalui sosialisasi ke setiap jorong yang ada di halaban, promosi dan pengenalan produk ke kantor dinas pemerintahan di lingkungan PEMDA Kab. Limapuluh Kota, Kota Payakumbuh, psat-pusat keramaian dan Olah raga seperti Ngalau Payakumbuh, bahkan sampai ke Kota Bukittinggi yaitu Plataran Jam Gadang Bukittinggi.. Kegiatan ini bertujuan untuk mengenalkan produk baru berupa *star-up* anak nagari berbasis produk local. Rangkaian kegiatannlain adalah pameran dan bazar produk, pendampingan *digital marketing* hingga pengurusan izin edar produk. Mutia Elida selaku ketua tim MFV Bionas Politani menyampaikan “hingga saat ini, kelompok tani sudah bisa memproduksi minuman probiotik Bionas secara mandiri, namun untuk penyediaan biang atau starter probiotik M13 (*Lactobacillus paracasei ssp paracasei*) tetap di suplay dari labor Politani Payakumbuh untuk menjamin mutu dan kualitas starter, sedangkan pemeliharaan dan perbanyakan bisa dilakukan di mitra. Secara produksi, pengemasan dan pemasaran, kelompok sudah bisa melakukan secara mandiri. Kami juga aktif jika ada kegiatan ekspo dari dinas terkait, seperti bulan lalu, kami terlibat dalam kegiatan ekspo di kantor pajak Pratama Payakumbuh”.

Kelompok Tani Lolo Makmur sangat terbantu dengan adanya kegiatan MFV ini. Tanti selaku ketua kelompok menuturkan “kami sangat berterimakasih kepada Tim MF dan Politani. Dengan adanya kegiatan ini kami bisa berkontribusi dalam mencegah stunting pada balita yang ada di nagari ini. Kami memberikan minuman kepada para balita yang datang ke posyandu secara gratis saat promosi. Kami akan terus kerja sama dengan posyandu dalam penyediaan minuman probiotik bionas ini. Selain itu kami juga dilibatkan dalam kegiatan workshop digital marketing, pelatihan P-IRT dan kegiatan lainnya yang menunjang keterampilan kami dalam mengelola kelompok dan UMKM ini. Semoga minuman ini bisa kami produksi secara kontiniu dan menjangkau pasar yang lebih luas”.



Promosi ke Dinas



Promosi ke Jorong Padang Tengah di nagari Halaban

Melalui produk Bionas, inovasi dan keunikan (*value proposition*) produk yang ditawarkan mitra, ditujukan agar produk bisa diterima pasar atau konsumen berupa produk local minuman probiotik “Bionas” dalam kemasan botol PET 80 ml dan plastik HDPE, dengan brand HALOMA (Halaban Lolo Makmur) yang dibuat menggunakan bakteri probiotik lokal terenkapsulasi *Lactobacillus paracasei ssp paracasei* MI3. Bakteri yang digunakan dalam pembuatan

produk bionas ini telah terenkapsulasi, yaitu suatu proses untuk coating mikroba dengan penggunaan bahan tertentu sebagai kapsulan yang dapat melindungi mikroba dari pengaruh lingkungan yang tidak menguntungkan sehingga viabilitas mikroba tetap terjaga.

Minuman ini dibuat melalui proses fermentasi sari buah nanas menggunakan bakteri starter atau biang berupa bakteri asam laktat tekarakterisasi bakteri yang bermanfaat untuk kesehatan pencernaan dan meningkatkan immune, meningkatkan nafsu makan dan mencegah diare baik dikonsumsi oleh anak-anak sampai orang tua . Dengan rasa dan aroma asam dari nanas dengan sensasi menyegarkan, serta mengandung energi yang tinggi baik untuk diet karbo. Ingin sehat, ingat Bionas



Minuman Bionas

*Startup technopreneur* dengan brand lokal diharapkan memberikan manfaat pada Masyarakat agar dapat mengonsumsi minuman sehat probiotik bionas dari buah nanas segar, dapat mengatasi permasalahan dari resiko kerusakan pasca panen nanas, meningkatkan nilai ekonomis buah nanas melalui teknologi produksi minuman probiotik (bionas), peningkatan pendapatan melalui usaha *startup healthy food* melalui *mobile marketing*, peningkatan keterampilan mitra dalam pengolahan buah nanas, pemasaran online, dan kelembagaan serta *networking*.

\_Yefsi Malrianti\_Mutia Elida