



Gambar 1. Mesin Vacuum Frying dan Keripik Nanas.

Keripik nanas yang berkualitas harus memenuhi SNI 8370:2018 tentang keripik buah dengan persyaratan mutu seperti pada Tabel 1.

Tabel 1. Syarat Mutu Keripik Buah (BSN, 2018)

NO.	KRITERIA UJI	SATUAN	SYARAT MUTU
1	Keadaan		
1.1	Bau	-	Normal
1.2	Rasa	-	Khas
1.3	Warna	-	Normal
1.4	Tekstur	-	Renyah
2	Keutuhan	Fraksi massa, %	min. 90
3	Kadar Air	Fraksi massa, %	maks. 5
4	Abu tidak larut dalam asam	Fraksi massa, %	maks. 0,1
5	Asam lemak bebas (sebagai asam oleat)	Fraksi massa, %	maks. 2,5
6	Cemaran logam		
6.1	Kadmium	mg/kg	maks. 0,05
6.2	Timbal (Pb)	mg/kg	maks. 0,20
6.3	Timah (Sn)	mg/kg	maks. 40,0
6.4	Merkuri (Hg)	mg/kg	maks. 0,03
7	Cemaran Arsen (As)	mg/kg	maks. 0,15
8	Cemaran Mikroba		Tabel 3

### b. Dodol Nanas

Bahan-bahan yang perlu dipersiapkan meliputi: 1). Untuk pengolahan dodol nanas diperlukan buah nanas 1 kg, gula pasir 2 sendok makan, gula merah 150 gram, tepung ketan 100 g, ¼ buah kelapa sedang yang sudah diparut. , 2). Alat-alat yang digunakan: kompor, parutan, wajan, panci, pengaduk, tempat cetakan, pisau, wadah dan sendok plastik, timbangan kue, plastik untuk alas. 3. Untuk pengemasan produk dodol buah nanas diperlukan plastik polypropilene, kardus kecil, sealer, gunting dan kertas label (Kusumadati & Ichriani, 2012).

Pengolahan buah nanas menjadi dodol nanas adalah sebagai berikut: 1). Buah nanas yang telah dikupas, diparut dan ditiriskan, 2). Kelapa diparut dan diperas hingga menghasilkan santan kurang lebih 200 ml, 3). Gula merah dan gula pasir dilarutkan dengan 50 ml air, panaskan dan saring,

4). Larutkan tepung ketan dengan air santan dan air gula sampai tidak ada yang menggumpal, 5). Panaskan parutan nanas kurang lebih 5 menit untuk mengurangi airnya, kemudian tambahkan adonan tepung ketan, 6). Aduk kurang lebih 45 menit atau sampai terlihat tekstur dodol, 7). Pindahkan adonan dodol nanas yang sudah jadi ke dalam cetakan yang sudah dialas plastik, dinginkan. Setelah dingin segera dikemas.



Gambar 3. Dodol Nanas

Untuk melindungi konsumen serta untuk meningkatkan pemasarannya, dodol yang diproduksi harus memenuhi syarat mutu dodol nanas berdasarkan SNI 01-4296-1996 seperti pada Tabel 2.

Tabel 2. Syarat mutu dodol nanas

NO.	KRITERIA UJI	SATUAN	SYARAT MUTU
1	Keadaan		
1.1	Bau	-	Normal
1.2	Rasa	-	Khas
1.3	Warna	-	Normal
1.4	Tekstur	-	Renyah
2	Keutuhan	Fraksi massa, %	min. 90
3	Kadar Air	Fraksi massa, %	maks. 5
4	Abu tidak larut dalam asam	Fraksi massa, %	maks. 0,1
5	Asam lemak bebas (sebagai asam oleat)	Fraksi massa, %	maks. 2,5
6	Cemaran logam		
6.1	Kadmium	mg/kg	maks. 0,05
6.2	Timbal (Pb)	mg/kg	maks. 0,20
6.3	Timah (Sn)	mg/kg	maks. 40,0
6.4	Merkuri (Hg)	mg/kg	maks. 0,03
7	Cemaran Arsen (As)	mg/kg	maks. 0,15
8	Cemaran Mikroba		Tabel 3

Penulis : Viona Zulfia dan Dian Pratama  
 Editor : Shannora Yuliasari dan Fahroji  
 Layout : Andi  
 Cetakan : Kegiatan Penyusunan Materi Penyuluhan Standar Instrumen Pertanian TA. 2023

BALAI PENERAPAN STANDAR INSTRUMEN PERTANIAN RIAU  
 Jl. Kaharuddin Nasution, No. 341, Pekanbaru-Riau  
 Telepon/Fak: (0761) 674206  
 Website : [www.riau.bsip.pertanian.go.id](http://www.riau.bsip.pertanian.go.id)  
 E-Mail : [bsip.riau@pertanian.go.id](mailto:bsip.riau@pertanian.go.id); [bsipriau@gmail.com](mailto:bsipriau@gmail.com)

# ANEKA OLAHAN NANAS YANG BERMUTU (SESUAI DENGAN SNI)



 **BSIP**  
 BADAN STANDARDISASI  
 INSTRUMEN PERTANIAN  
 BSIP RIAU



@ BSIP Riau

## I. PENDAHULUAN

Nanas (*Ananas comosus*) merupakan salah satu komoditas hortikultura potensial yang dikembangkan di Provinsi Riau terutama di lahan gambut. Produksi buah nanas di Provinsi Riau sebanyak 261.769 ton pada tahun 2022. Beberapa daerah sentra nanas antara lain Kota Dumai, Kabupaten Indragiri Hilir, Kampar, Siak, dan Bengkalis (BPS Riau, 2022). Nanas termasuk kategori buah dengan umur simpan yang terbatas sehingga mudah rusak jika sudah melewati umur simpan. Oleh karena itu diperlukan upaya mengolah nanas menjadi produk pangan olahan untuk memperpanjang umur simpannya. Selain itu pengolahan nanas yang memenuhi standar SNI akan meningkatkan nilai jual buah nanas.

## II. STANDARISASI MUTU NANAS

Nanas digolongkan dalam 3 (tiga) kelas mutu (SNI 3166:2009), yaitu:

- Kelas super. Nanas bermutu paling baik (super) yaitu mencerminkan ciri varietas/tipe komersial, bebas dari penyimpangan, kecuali penyimpangan sangat kecil. Apabila ada mahkota, harus tunggal.
- Kelas A. Nanas bermutu baik yaitu mencerminkan ciri varietas/tipe komersial dengan cacat yang diperbolehkan sebagai berikut:
  1. Sedikit kelainan pada bentuk dan warna buah termasuk akibat terbakar sinar matahari;
  2. Lecet, tergores dan memar ringan pada kulit buah;
  3. Total area yang cacat tidak lebih dari 5%;
  4. Cacat tersebut tidak mempengaruhi mutu dan penampilan umum;

5. Apabila ada mahkota, harus tunggal.

- Kelas B. Nanas bermutu baik dengan cacat yang diperbolehkan sebagai berikut:
  1. Sedikit kelainan bentuk dan warna buah termasuk akibat terbakar sinar matahari;
  2. Lecet, tergores dan memar ringan pada kulit buah;
  3. Total area yang cacat tidak lebih dari 10% dari total luas permukaan buah;
  4. Kerusakan mekanis lain, selama tidak mempengaruhi mutu dan penampilan umum;
  5. Apabila ada mahkota, harus tunggal atau ganda, lurus atau sedikit bengkok.

Untuk semua kelas buah nanas, ketentuan minimum yang harus dipenuhi adalah:

- Buah utuh, dengan atau tanpa mahkota;
- Tampilan segar dengan atau tanpa mahkota;
- Layak dikonsumsi;
- Bersih, bebas dari benda-benda asing yang tampak;
- Bebas dari hama dan penyakit;
- Bebas dari memar;
- Bebas dari kerusakan akibat temperatur rendah dan atau tinggi;
- Bebas dari kelembaban eksternal yang abnormal kecuali pengembunan sesaat setelah pemindahan dari tempat penyimpanan dingin;
- Bebas dari aroma dan rasa asing.

Untuk menghasilkan produk nanas yang bermutu sesuai keinginan konsumen, dan memenuhi SNI maka produsen harus menerapkan Good Manufacturing Practice (GMP).

agar produk tersebut terjamin mutunya dan aman dikonsumsi. Ruang lingkup kegiatan GMP meliputi: lokasi yang bebas dari cemaran, konstruksi, desain, tata ruang bangunan yang sesuai syarat mutu, fasilitas sanitasi, mesin dan peralatan yang tidak berkarat dan mudah dibersihkan, bahan baku tidak membahayakan kesehatan, pengawasan proses, produk akhir diuji secara kimia, fisik dan mikrobiologi sebelum dipasarkan, melaksanakan pengujian laboratorium, karyawan yang sehat, kemasan tidak beracun dan tidak berbahaya, label dan keterangan produk sesuai dengan tata cara pelabelan makanan kemasan, penyimpanan, pemeliharaan dan program sanitasi, pengangkutan, dokumentasi dan pencatatan, pelatihan dalam melaksanakan sistem higiene, penarikan produk apabila produk tersebut diduga menjadi penyebab timbulnya penyakit atau keracunan pangan olahan dan pelaksanaan pedoman penerapan GMP.

## III. PENGOLAHAN NANAS

Pengolahan nanas menjadi berbagai macam produk olahan dinilai cukup prospektif diusahakan dibandingkan jika dipasarkan dalam bentuk segar. Beberapa produk olahan nanas yang bisa dikembangkan antara lain:

### a. Keripik Nanas

Bahan-bahan yang digunakan pada pengolahan keripik nanas adalah buah nanas, dan minyak goreng dan garam. Sedangkan Alat-alat yang digunakan dalam pengolahan adalah penggorengan hampa (vacuum frying), spinner, dan pengiris buah.

Proses pembuatan keripik nanas adalah nanas dikupas lalu dicuci dan diiris dengan ketebalan 3 mm dan bentuk sesuai dengan keinginan, kemudian digoreng dengan menggunakan penggorengan hampa (vacuum frying) dengan suhu 85-90°C, selanjutnya ditiriskan dengan menggunakan spinner dan terakhir dikemas (packaging).