



Nanas (Ananas comosus L.) merupakan salah satu buah yang digemari masyarakat Indonesia. Buah ini bisa diolah menjadi aneka kudapan di antaranya rujak, keripik, dan selai. Selain memiliki nilai gizi tinggi, buah ini mempunyai nilai ekonomi tinggi. Tentunya karena banyak penggemarnya, buah ini banyak dicari orang sehingga memiliki nilai ekonomi cukup tinggi.

NANAS PAMBOANG SI MANIS DARI SULAWESI BARAT

Penulis:

1. Amiruddin

Pengawas Benih Tanaman Madya, Dinas Pertanian dan Peternakan Provinsi Mamuju Jl. Pattana Endeng, Komp. Perkantoran Provinsi Sulawesi Barat

2. Sumiati

Pustakawan Madya, BPSIP Sulawesi Barat, Jl. Pattana Endeng, Komp. Perkantoran Provinsi Sulawesi Barat

3. Nurhafsah

Peneliti Muda, Pusat Riset Agroindustri. OR. Pertanian dan Pangan-BRIN. KST. Soekarno Cibinong. Jl. Raya Jakarta-Bogor KM. 46. Cibinong

4. Sarpina

Penyuluh Muda, BPSIP Sulawesi Barat, Jl. Pattana Endeng, Komp. Perkantoran Provinsi Sulawesi Barat
email: bapakamiruddinmamuju@gmail.com

Sama halnya dengan komoditas pertanian umumnya, nanas, juga memiliki daya simpan yang rendah sehingga cepat rusak. Namun, buah nanas kaya nutrisi, diantaranya mengandung energi sebesar 52 kal, protein 0,4 g, karbohidrat 13,7 g, lemak 0,2 g, kalsium 16 mg, fosfor 11 mg, vitamin A sebanyak 130 IU, vitamin B1 0,08 mg, dan vitamin C 24 mg. Buah nanas memiliki bagian yang dapat dimakan sebanyak 53% dengan kadar air yang relatif tinggi, yakni 85,3%. Hal ini seperti pernyataan Santoso dalam bukunya yang berjudul *Nanas Kering* (1998).

Hadiati dan Ni Luh Putu Indriyani pada bukunya yang berjudul *Petunjuk Teknis Budidaya Nenas* (2008) menyampaikan bahwa nanas mudah

beradaptasi di daerah tropis pada ketinggian 100–800 mdpl dengan temperatur antara 21°C–27°C serta kelembapan udara antara 70%-80%. Tanaman nanas tidak dapat tumbuh pada temperatur 10°C–16°C karena akan mengalami luka-luka akibat transpirasi dan respirasi yang berlebihan. Tanaman nanas membutuhkan curah hujan sebesar 1.000-1.500 mm/tahun, tanah lempung berpasir, cukup mengandung bahan organik, drainase baik, dan pH antara 4,5-6,5.

Nanas dapat diolah menjadi berbagai produk minuman dan makanan ringan, bahan pengawet, dan bahkan sebagai bahan masakan. Buah nanas yang diolah menjadi keripik memiliki daya simpan yang relatif

lama, yakni 3-4 bulan. Buah nanas juga dimanfaatkan sebagai bahan pengempuk daging karena memiliki enzim bromelin dan enzim proteolitik. Enzim bromelin memiliki kemampuan memecah molekul protein menjadi lebih sederhana sehingga air yang terkandung dalam daging terikat lebih kuat. Kandungan enzim bromelin pada buah nanas mencapai 0,060-0,080% sedangkan pada nanas muda sebanyak 0,040-0,060%. Hal ini seperti disampaikan Ismanto dan Basuki dalam tulisannya yang terbit di *Jurnal Peternakan Sriwijaya* tahun 2017.

Potensi nanas di Indonesia cukup baik karena selain sebagai bahan baku industri makanan juga digunakan dalam dunia kesehatan dan farmasi. Akan tetapi, potensi tersebut belum

dimanfaatkan secara optimal. Nanas yang dihasilkan juga masih memiliki kualitas dan kuantitas yang rendah serta informasi nilai jual tidak diketahui secara jelas di tingkat petani. Selain itu, pengembangan tanaman tersebut tidak dilakukan secara terencana. Hal tersebut didasarkan pada tingginya harga pada suatu komoditas di musim sebelumnya.

Direktorat Jenderal Hortikultura 2024, dalam buku *Atap Hortikultura, 2023* menyebutkan bahwa produksi buah nasional di tahun 2023 mencapai 28.667.649 ton. Nanas termasuk salah satu jenis buah yang termasuk dalam lima besar yang turut berkontribusi dalam produksi buah nasional. Kontribusi tersebut sebesar 3.15 juta ton atau 11.01%. Produktivitas buah nanas ditingkat nasional sebesar 5,99 kg/pohon. Sulawesi Barat turut berkontribusi terhadap produksi buah nanas secara nasional sebesar 3.093 ton dengan produktivitas 18,43 kg/pohon. Produktivitas nanas di Sulawesi Barat paling tinggi secara nasional.

Salah satu jenis nanas yang dikembangkan oleh masyarakat di Provinsi Sulawesi Barat adalah Nanas Pamboang yang dikenal juga dengan nama Pandeng Balada. Nanas Pamboang telah terdaftar di Pusat Perlindungan Varietas Tanaman dan Perizinan Pertanian, Kementerian Pertanian sebagai salah satu sumber daya genetik yang berasal dari Desa Betteng, Kecamatan Pamboang, Kabupaten Majene, Provinsi Sulawesi Barat.

Kepala dinas pertanian setempat Bapak Burhan, pada wawancara yang dilakukan oleh Kufung (2019), wartawan Radar Sulbar menyampaikan bahwa berdasarkan hasil penelitian dari Balai Penelitian Tanaman Jeruk dan Buah Subtropik Kementerian Pertanian, Nanas Pamboang dinyatakan sebagai buah terbaik kedua setelah buah nanas dari Kabupaten Subang, Jawa Barat. Sayangnya pengembangan nanas Pamboang menghadapi permasalahan keterbatasan peralatan budi daya, serta kurangnya pengetahuan dan keterampilan.

BUDI DAYA NANAS PAMBOANG

Sebelum penanaman dilakukan seleksi bibit terlebih dahulu agar layak tanam. Seleksi dilakukan secara manual dengan memperhatikan bentuk daun yang tebal dan berisi, bebas hama dan penyakit, serta pertumbuhan yang relatif seragam. Jenis bibit yang digunakan menurut Khairani, dkk dalam tulisannya yang berjudul 'Analisis Usahatani Nenas di Desa Kualu Nanas, Kecamatan Tambang, Kabupaten Kampar' yang terbit di *Jurnal Ilmiah Pertanian* adalah bibit anakan karena memiliki kemampuan mengeluarkan putik dan berproduksi lebih cepat dibandingkan bibit jenis lainnya.

Budi daya nanas Pamboang di Kecamatan Pamboang, umumnya menggunakan bibit anakan (*root sucker*) dengan ukuran bibit 351-550 g (bibit besar). Selanjutnya ditanam dengan jarak tanam (50) x (50-80) cm dalam barisan maupun antar-barisan agar tanaman dapat saling menopang dan tidak gampang rebah. Dengan



Sumber : www.antaranews.com

jarak tanam tersebut, maka populasi tanaman mencapai 25.000-40.000/ha. Pemeliharaan nanas pamboang lebih mudah karena daunnya tidak berduri dan relatif tahan terhadap serangan hama (kecuali tikus dan babi) serta penyakit. Selain itu, dapat beradaptasi dengan baik di lahan berbatu dan kering, pada kedalaman permukaan tanah 10 cm, dengan pH tanah 5,93. Informasi tersebut sesuai dengan laporan Balai Pengawasan dan Sertifikasi Benih Tanaman Pangan dan Hortikultura Sulawesi Barat tahun 2009.

Nanas Pamboang banyak dibudidayakan di Desa Betteng dengan kondisi topografi berupa lahan datar, berbukit dan berbatu serta tingkat kesuburan tanah yang berbeda-beda. Ketinggian tempat berkisar antara 300-350 mdpl. Nanas Pamboang dibudidayakan di sela-sela bebatuan. Sebagian petani menggunakan pupuk kandang karena menurut mereka pupuk Urea justru menyebabkan tanah menjadi keras.

Nanas Pamboang memiliki jumlah anakan yang sedikit dibandingkan dengan nanas biasa. Agar buah nanas lebih besar, mahkota buah dilepas saat buah berukuran sekepalan tangan. Setiap pohon nanas rata-rata menghasilkan 3 bibit yang tumbuh pada tangkai buah (*slip*).

KEUNGGULAN NANAS PAMBOANG

Nanas Pamboang memiliki beberapa keunggulan sebagai berikut.

- Bobot buah (1,4-1,9 kg), terberat kedua setelah nanas varietas Cayenne (2 kg) yang berasal dari kabupaten Subang, kemudian varietas Spanish (0,9-1,8 kg), dan Queen (0,9 - 1,3 kg).
- Tingkat produksi tinggi
- Rasa manis segar dan legit serta tekstur halus.

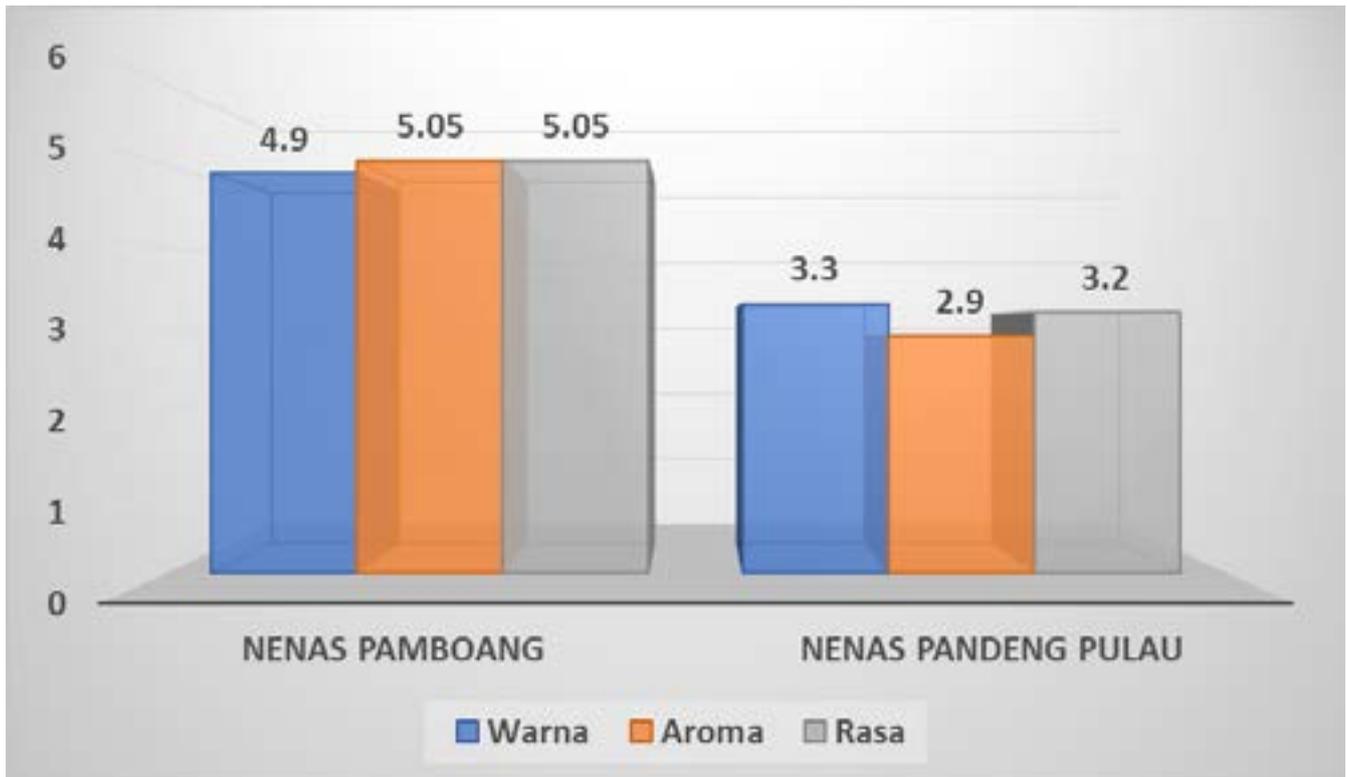


Gambar 1. Tanaman nanas pamboang
Sumber : Dokumentasi Pribadi

- Tingkat keasaman rendah bahkan hampir tidak ditemukan adanya rasa asam.
- Buah yang telah masak berwarna kuning merata dan agak keputihan.
- Aroma buah harum dengan rasa daging buah lebih manis dan segar serta tidak gatal.
- Diameter buah relatif sama dari pangkal sampai ujung sehingga cocok dikupas dengan menggunakan alat.
- Mata buah relatif kecil dan dangkal, saat disimpan pada suhu ruang dapat bertahan selama 7-10 hari.
- Dari hasil uji tingkat penerimaan panelis, nanas Pamboang memiliki preferensi yang tinggi dibandingkan dengan Pandeng Pulau. Preferensi tersebut dapat dilihat pada Gambar 2.

Berdasarkan diagram tersebut, diketahui uji preferensi penerimaan panelis terhadap kedua jenis nanas tersebut, nanas Pamboang memiliki tingkat penerimaan panelis tertinggi baik dari segi warna, aroma, dan rasa yang dihasilkan.

Senyawa volatil buah nanas memiliki peran yang penting terhadap karakter rasa dan sensoris buah. Selain itu, senyawa aroma yang bersifat volatil tersebut berfungsi sebagai pengendali mutu buah dan produk olahan berbahan dasar nanas terutama pada saat penyimpanan buah dan produk olahannya. Senyawa aroma yang terdapat pada buah, tidak semuanya turut berkontribusi secara signifikan terhadap aroma buah nanas. Hal tersebut dipengaruhi oleh ambang batas senyawa aroma, jumlah



Gambar 2. Preferensi tingkat penerimaan panelis terhadap nenas pamboang dan nenas pandeng pulau
 Sumber : BPSBTPH, 2009.

suatu senyawa dengan konsentrasi yang rendah, kemampuan bereaksi dengan senyawa lain serta kevolatilan dari senyawa tersebut. Hal ini sesuai disampaikan Zhang, dan kawan kawan dalam artikel yang berjudul *Aroma Modulation of Vegetables Oil* tahun 2019.

KARAKTERISTIK TANAMAN NANAS PAMBOANG

Nanas Pamboang memiliki karakteristik yang berbeda dengan varietas lain. Nanas Pamboang jika dibandingkan dengan nenas Madu dan nenas Palembang juga berbeda karakter dari segi bentuk buah, mata buah, warna daging buah, rasa buah, bentuk daun, serta beberapa karakter pembeda lainnya seperti yang disajikan pada Tabel 1.

Produktivitas buah nenas Pamboang antara 48-64 ton/ha. Umur panen pada 11-13 bulan, tinggi tanaman 110-115 cm dengan lebar tajuk 115,5-146,0 cm. Jumlah daun per pohon antara 75-89 lembar, warna daun bagian atas merah kehijauan dan daun bagian bawah berwarna hijau. Jumlah mahkota 2-3 helai, jumlah bunga pertangkai 93-107 kuntum.

Nanas Pamboang memiliki mata buah yang dangkal dan kecil, dengan jumlah mata buah 103-119. Berat kulit buah berkisar 0,5-0,7 kg dengan berat daging buah 0,9-1,2 kg. Tingkat kematangan buah nenas dapat dilihat dari tangkai buah. Buah telah mencapai fase setengah matang apabila tangkai buah telah tampak mengerut.

NILAI EKONOMI DAN POTENSI PEMANFAATAN NANAS PAMBOANG

Nanas adalah buah nonklimaterik, yang dapat tumbuh di daerah tropis dan subtropis. Buah nenas memiliki tekstur agak lunak dengan rasa segar dan enak serta nilai gizi yang tinggi (Liu *et.al.*, 2017). Pemanenan buah nenas harus memperhatikan tujuan pasar dan lamanya perjalanan buah tersebut hingga sampai ke tangan konsumen. Daya simpan buah nenas Pamboang dapat diperpanjang agar lebih dari 10 hari, maka proses penyimpanannya harus memperhatikan kondisi kelembapan dan suhu.

Buah yang disimpan pada ruang dengan kelembapan tinggi akan mempercepat proses kehilangan air, sehingga penyimpanan buah direkomendasikan pada kelembapan relatif 85-95% dengan suhu

Tabel 1. Karakteristik Buah Nenas Pamboang dan Buah Pembanding Lainnya

Karakteristik	Jenis Nanas		
	Nanas Pamboang	Nanas Madu	Nanas Palembang
Bentuk buah	lonjong	kerucut	kerucut
Warna buah matang	hijau keunguan	kuning	kuning
Mata buah	kecil, dangkal	kecil, dangkal dan muncul keluar	berlekuk, dalam
Warna daging buah	kuning keputihan	kuning	kuning
Rasa buah masak	manis, segar dan tidak gatal	manis madu, dan agak gatal	manis
Bentuk daun	pita panjang, runcing dan tidak berduri	pita panjang, runcing, tepi daun berduri rapat	pita panjang, runcing, dan tepi daun berduri rapat
Panjang buah (cm)	15,5-18,5	16,38	20-25
Lingkar buah (cm)	34,6-41,2	34,33	35-35,5
Berat buah (kg)	1,4-1,9	1,38	1,0-1,3
Ketebalan daging buah (cm)	3,8-4,1	3,13	4-5
Ukuran empelur (cm)	1,7-2,1	1,82	2-2,5

Sumber: BPSBTPH, 2009.



-1-



-2-

Gambar 3. (a). Buah nanas Pamboang ; (b). Tangkai buah nanas -1- Tangkai nanas muda yang masih mengilat, -2- Tangkai nanas yang telah mengerut sebagai penanda buah telah ½ masak.

Sumber : Dokumentasi Pribadi

penyimpanan untuk buah matang 7°C. Kondisi penyimpanan tersebut dapat memperpanjang masa simpan hingga 14 hari, sehingga akan berdampak terhadap nilai jual buah tersebut. Hal tersebut disampaikan Paul dan Nancy dalam tulisannya berjudul *Tropical Fruits: Pineapples* (Chapter 17-4) tahun 2020.

Pemasaran nanas Pamboang masih di lingkup wilayah Kabupaten Majene pada pasar-pasar tradisional setempat. Harga jual nanas ini cukup bervariasi tergantung waktu panen.

Musim panen raya buah nanas ini pada bulan Juni-Juli dan November-Desember.

Harga buah nanas Pamboang pada saat musim panen antara Rp15.000-25.000/ikat, sedangkan nanas jenis lain dijual dengan harga Rp5.000-10.000/ikat tergantung ukuran buah. Di luar musim panen buah, harga nanas pamboang sekitar Rp30.000/ikat atau 15.000/buah, sedangkan nanas jenis lainnya dihargai Rp20.000-25.000/ikat atau Rp10.000-12.500/buah. Setiap satu ikatan berisi dua buah nanas.

Pemanfaatan buah nanas masih terbatas dalam bentuk buah segar, selai nanas, dan sari buah nanas yang diproduksi pada skala rumah tangga.

Potensi buah nanas sebagai produk olahan pangan masih dapat dikembangkan menjadi beberapa produk, seperti sirup, permen, dan jelly. Nanas juga dapat dimanfaatkan sebagai bumbu masakan, bahan pengawet makanan, dan menjadi produk antara atau setengah jadi.
