



SOSIALISASI DAN PELATIHAN PEMBUATAN CAMILAN KRIPIK KELAPA SEBAGAI UPAYA PENINGKATAN PENDAPATAN IBU-IBU RUMAH TANGGA

Thamrin Azis^{1)*}, Maulidiyah¹⁾, Muhammad Nurdin¹⁾, M. Natsir¹⁾, Nasriadi¹⁾, Nohong¹⁾, Muhammad Zakir Muzakkar¹⁾, Ratna¹⁾, Imran¹⁾, La Ode Santiaji Bande²⁾, Halimatussaddiyah R¹⁾, La Ode Abd Kadir¹⁾, Aceng Haetami³⁾

¹⁾Jurusan Kimia, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Halu Oleo. Jl. H.E.A Mokodompit Kampus Hijau Bumi Tridharma Anduonohu, Kota Kendari, Indonesia.

²⁾Jurusan Agroteknologi, Fakultas Pertanian, Universitas Halu Oleo, Kendari, Indonesia. Jl. H.E.A Mokodompit Kampus Hijau Bumi Tridharma Anduonohu, Kota Kendari, Indonesia

³⁾Jurusan Pendidikan Kimia Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Halu Oleo. Jl. H.E.A Mokodompit Kampus Hijau Bumi Tridharma Anduonohu, Kota Kendari, Indonesia

Diterima: 03 September 2022

Direvisi: 20 November 2022

Disetujui: 30 November 2022

Abstrak

Program Kemitraan Masyarakat Internal Universitas Halu Oleo (PKMI-UHO) merupakan kegiatan pengabdian pada masyarakat yang diharapkan memberikan model untuk mengatasi berbagai masalah dengan memberikan solusi terutama pengelolaan sumber daya alam menjadi produk bernilai jual tinggi dengan memanfaatkan teknologi sederhana. Tujuan kegiatan pengabdian kepada masyarakat adalah sosialisasi dan pelatihan tentang pengolahan kelapa menjadi keripik kepada masyarakat Kelurahan Petoahaa. Meningkatkan keterampilan masyarakat melalui transfer pengetahuan dalam mengelola potensi lokal tanaman kelapa menjadi keunggulan lokal melalui produksi olahan keripik kelapa dan membantu menambah sumber pendapatan dalam mencapai taraf kehidupan yang lebih baik. Metode pendekatan yang dilakukan dengan cara edukasi dan pelatihan. Hasil kegiatan ini menunjukkan bahwa masyarakat terutama dari ibu-ibu rumah tangga mitra kerja memperoleh keterampilan dalam membuat keripik kelapa yang bernilai jual dan memasarkan produk keripik kelapa agar dikenali oleh masyarakat luas.

Kata kunci: keripik kelapa; meningkatkan pendapatan; produk olahan; transfer pengetahuan.

SOCIALIZATION AND TRAINING IN THE MAKING OF COCONUT CRISPS SNACKS AS AN EFFORT TO INCREASE THE INCOME OF HOUSEWIVES

Abstract

Halu Oleo University Internal Community Partnership Program (PKMI-UHO) is a community service activity that is expected to provide a model for overcoming various problems by providing solutions, especially managing natural resources into high selling value products by utilizing simple technology. Improving community skills through knowledge transfer in managing the local potential of coconut plants to become a local advantage through the production of processed coconut chips and help increase sources of income in achieving a better standard of living. The approach method is carried out by way of education and training. The results of this activity show that the community, especially housewives and partners, have acquired skills in making coconut chips that are worth selling and marketing coconut chips products so that they are recognized by the wider community.

Keywords: *coconut chips; increase income; processed products; knowledge transfer.*

* Korespondensi Penulis. E-mail: thamrinaziso6@gmail.com

PENDAHULUAN

Kelapa (*Cocos nucifera* L.) merupakan dikenal sebagai pohon kehidupan atau *tree of life*, karena semua bagian dari tanaman kelapa dapat dimanfaatkan untuk memenuhi kebutuhan manusia (Winarno, 2014; Hamka, 2012; Rosniawaty, et al., 2022). Produk kelapa yang cukup potensial diperdagangkan di pasar internasional adalah kopra, bungkil kopra, arang tempurung, dan minyak kelapa baik dalam bentuk *crude coconut oil* maupun *virgin coconut oil*. Indonesia merupakan produsen kelapa terbesar kedua di dunia dengan total produksi kelapa sebesar 2.787.000 ton di bawah India sebesar 2.956 000 ton (International Coconut Community, 2021).

Kelapa (*Cocos Nucifera* L) merupakan tanaman tropis yang telah lama dikenal masyarakat Indonesia, hal ini terlihat dari pola penyebaran tanaman kelapa di hampir seluruh wilayah nusantara. Tanaman kelapa adalah komoditas strategis yang memiliki peran sosial, budaya, dan ekonomi dalam kehidupan masyarakat Indonesia (Dewi et al., 2021). Pengolahan buah kelapa di Indonesia yang dilakukan hanya sebatas pada produk primeir saja dalam bentuk kelapa segar sebagai bahan baku pembuatan kopra, minyak goreng, santan dan gula merah (Maharani, et al., 2021; Riono, et al., 2022).

Pemerintah dengan program diversifikasi kelapa yaitu produk berbasis kelapa hanya mampu menghasilkan 22 program produk olahan dari bahan baku kelapa, hasil yang dicapai ini masih di bawah negara Filipina. Padahal, kelapa adalah salah komoditi yang memiliki nilai ekonomi tinggi (Junaidi et al., 2020). Dengan kondisi yang kurang kondusif tersebut, maka untuk meningkatkan nilai ekonomi kelapa, dapat ditempuh dengan meningkatkan produk-produk alternatif dari kelapa, seperti kelapa parut kering (*desiccated coconut*), *coconut cream*, santan bubuk, *nata de coco*, arang tempurung, karbon aktif, dan kuliner (*snack-foods*) terbuat dari daging kelapa (Rizky, et al., 2019; Agustina et al., 2020).

Salah satu olahan makanan ringan yang sering dikonsumsi oleh masyarakat luas adalah kripik. Menurut (Puspitasari et al., 2020) menjelaskan bahwa kripik adalah salah satu produk makanan ringan yang dapat bertahan lama karena memiliki kadar air dan aw (*water activity*) yg rendah. Lebih lanjut (Awaludin et

al., 2022) menjelaskan bahwa bahan dasar kripik terbuat dari berbagai bahan baku dan varian rasa mulai dari umbi-umbian, sayur-sayuran, dan buah-buahan. Salah satu kripik yang populer adalah kripik berbahan baku kelapa.

Kripik kelapa merupakan makanan ringan atau camilan dan tergolong produk alternatif berupa irisan tipis dari bahan daging kelapa berwarna putih, renyah dan manis serta mempunyai bau khas kelapa (Nona, et al., 2021; Agustina, et al., 2020).

Kripik kelapa ialah produk yang dibuat dari daging buah kelapa yang, berwarna putih, renyah dan manis serta mempunyai bau khas kelapa (Rizky, et al., 2019; Rahayu, et al, 2021). Olahan daging kelapa yang dijadikan kripik banyak diminati membuat peluang usaha kripik kelapa layak untuk dicoba, sebab kripik kelapa memang belum banyak dipasarkan, sehingga ini kesempatan baik untuk mencoba menjalankan usaha kripik kelapa dan perlu dikembangkan karena memiliki nilai prospektif (Rizky et al., 2019).

Melihat peluang pasar makanan ringan atau camilan yang terbuka dan prospektif, Kelurahan Petoaha kecamatan Abeli kota Kendari merupakan salah satu kelurahan yang ada Sulawesi Tenggara yang sebahagian besar masyarakat sebagai nelayan dan rata-rata pendapatan yang diperoleh tidak menentu. Kegiatan Program Kemitraan Masyarakat Internal (PKMI) UHO akan memberi solusi terkait masalah yang telah dikemukakan, berupa 1) memberikan edukasi dan sosialisasi terhadap pengolahan kelapa kepada masyarakat. 2) Memberikan pelatihan pembuatan kripik kelapa menjadi olahan makanan yang bergizi, murah, mudah untuk dibuat, dan bernilai ekonomi. Pada Program Kemitraan Masyarakat Internal (PKMI) UHO berbasis pengabdian kepada masyarakat di Kelurahan Petoahaa yang menjadi mitra adalah kelompok yang dianggap produktif dan berkembang serta memiliki motivasi dalam pengembangan produk dan pemasaran. Kelompok sasaran adalah ibu-ibu rumah tangga yang berperan dalam proses pengolahan kelapa menjadi kripik yang berpotensi dalam membantu peningkatan pendapatan rumah tangga.

METODE

Kegiatan pelaksanaan kepada pengabdian Program Kemitraan Masyarakat Mandiri (PKMI) dilaksanakan pada hari sabtu 10 juni 2019 di Kelurahan Petoaha Kecamatan Abeli Kota Kendari. Bahan yang digunakan dalam pembuatan keripik kelapa muda ini berupa kelapa, tepung tapioka, tepung beras, gula pasir, santan kemas, garam, telur, vanili, bawang putih, penyedap makanan, minyak goreng, pisau, sendok, wajan, mangkuk, pising, Loyang dan penggerok kelapa. Metode yang digunakan dalam pelaksanaan Program Kemitraan Masyarakat Internal (PKMI) UHO terdiri dari sosialisasi/tutorial, pelaksanaan kegiatan dan Pelatihan Pembuatan Keripik Kelapa.

Persiapan pelaksanaan pembuatan kripik dari daging kelapa muda diawali dengan observasi lapangan dengan mencari potensi sumber daya alam yang unggul di Kelurahan Petoaha. Observasi dilanjutkan dengan berkonsultasi dan diskusi lurah Petoaha, mitra kerja dan tokoh masyarakat untuk mengetahui bahan baku dan peluang usaha. Hasil pertemuan dan konsultasi didiskusikan dengan tim pengabdian.

Tahap proses pelaksanaan program dalam bentuk pelatihan dan dilakukan di rumah mitra kerja (ketua kelompok). Kegiatan pengabdian dibuka oleh perwakilan peserta (Lurah Petoaha). Pada tahap selanjutnya masyarakat diberi edukasi tentang pohon kelapa, pemanfaatan kelapa dan diperkenalkan produk-produk olahan kelapa selain kopra dan santan disampaikan oleh ketua tim pengabdian. Peserta juga diperkenalkan olahan daging buah kelapa dijadikan kudapan atau cemilan enak yang mudah untuk dibuat.

Pada tahapan pelatihan, peserta pelatihan dibagi menjadi tiga kelompok yaitu kelompok pertama menyiapkan daging kelapa dan mengiris, kelompok kedua mengolah daging kelapa dan kelompok ketiga menggoreng olahan daging kelapa. Adapun cara pembuatan kripik kelapa dari daging kelapa sebagai Berikut: (1) buang kulit daging kelapa agar diperoleh buah yang bersih dari kulit; (2) daging kelapa di potong setipis mungkin agar mendapatkan bentuk kripik yang lebih tipis dan bagus; (3) Campurkan daging kelapa dengan tepung beras, tepung terigu, diaduk dan tambahkan air putih sedikit lalu masukan telur 1 butir, vanilli, gula pasir, garam, santan, royko,

bawang putih digiling halus lalu campurkan; (4) Aduk semua bahan sampai benar-benar rata; (5) Masukkan selembaran daging kelapa satu persatu sampai benar-benar tercampur; (6) Panaskan minyak makan lalu masukan daging kelapa yg sudah tercampur, goreng sampai berubah warna kuning kecoklatan; (7) Kripik dalam keadaan panas dibalut dengan gula halus; (8) Keripik daging kelapa siap dihidangkan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Keripik kelapa merupakan salah satu produk olahan dari daging buah kelapa. Kegiatan pengabdian dilaksanakan pada hari sabtu tanggal 10 juni 2019 bertempat di rumah mitra kerja. Diawali penyampaian materi dilakukan dengan metode ceramah/tutorial oleh ketua tim pengabdian dan diikuti peserta dari ibu-ibu rumah tangga mitra kerja seperti yang ditampilkan pada gambar 1.



Gambar 1. (a) Peserta Pelatihan dan (b) Pemambaran Mater Kripik Kelapa

Pembuatan keripik kelapa dimulai dengan membuat irisan tipis daging kelapa, kemudian menyiapkan adonan tepung, pencampuran adonan tepung dengan kelapa, penggorengan, dan penirisan, seperti pada gambar 2.



Gambar 2. (a) Pembuatan Adonan Kripik Kelapa dan (b)Penggorengan Kripik Kelapa

Kerpik kelapa dihasilkan dengan membuang kulit daging buah kemudian serut daging buah kelapa membentuk lembaran tipis dan cuci dengan air bersih. Selanjutnya dibuat adonan dari bahan tepung beras, tepung terigu,

telur, vanili, gula pasir, garam, santan, royko dan bawang putih.

Kelapa muda yang diserut dengan alat serut dan dicuci bersih. Semua bahan dicampur dan diaduk sampai tercampur, semua tidak kental dan tidak encer. Selanjutnya dimasukkan kelapa yang telah diserut sehingga tercampur rata.

Kelapa yang diserut dan sudah bercampur dengan adonan digoreng satu persatu sampai berwarna kuning kecoklatan dan hasilnya kripik kelapa yang garing dan renyah yang



Gambar 3. Tahap-tahap pengolahan daging kelapa menjadi kripik kelapa

Kripik merupakan makanan tradisional Indonesia sebagai makanan ringan atau snack food memiliki berbagai rasa dan bentuk yang banyak disukai disegala lapisan masyarakat. Kripik dibuat dari tepung tapioka, sagu ikan, dan udang tanpa penambahan bahan makanan sintetik. Kripik daging kelapa dari buah kelapa merupakan terobosan baru dari jenis makanan ringan bernilai ekonomi tinggi karena memiliki kandungan gizi yang cukup tinggi. Menurut (Kataren, 1986) komposisi kimia daging buah kelapa ditentukan oleh umur buah dan berbagai tingkat kematangan, seperti yang ditampilkan dalam tabel 1 di bawah ini.

Tabel 1. Komposisi Kimia Daging Buah Kelapa Pada Berbagai Tingkat Kematangan (Kataren, 1986)

Komposisi	Muda	Setengah Muda	Muda
Kalori (kal)	68.0	180.0	359.0
Bagian yang dapat	53.0	53.0	53.0

Komposisi	Muda	Setengah Muda	Muda
dimakan(gr)			
Protein (gr)	1.0	4.0	3.4
Lemak (gr)	0.9	13.0	34.7
Karbohidrat (gr)	14.0	10.0	14.0
Kalsium (mg)	17.0	8.0	21.0
Pospor (mg)	30.0	35.0	21.0
Besi (mg)	1.0	1.3	2.0
Aktivitas vitamin A (Iu)	0.0	10.0	0.0
Thiamin (mg)	0.0	0.5	0.1
Asam askorbat (mg)	4.0	4.0	2.0

Komposisi ini menunjukkan daging buah kelapa mengandung kalori yang tinggi dan mendukung daging kelapa dapat digunakan sebagai sumber dari nutrisi untuk bahan pangan. Menurut (Rizky & Mavianti, 2019), kandungan gizi dari daging kelapa dapat dibuat sebagai kripik kelapa yang memiliki rasa renyah, manis dan beraroma khas kelapa. Produk kripik kelapa ini memiliki beberapa keunggulan, seperti tidak mengandung bahan pengawet, Memiliki cita rasa yang khas dan bervariasi (Agustina et al., 2020).

Program Kemitraan Masyarakat Mandiri (PKMI) dalam bentuk pengabdian kepada masyarakat di Kelurahan Petoahaa dirancang sebagai upaya untuk memberikan nuansa kesetaraan, kemitraan dan kebersamaan sebagai landasan bagi proses pendampingan pelatihan pembuatan kripik kelapa yang diharapkan dapat meningkatkan perekonomian rakyat sekaligus menghasilkan devisa. Selain itu, melalui PKMI diharapkan mampu menampung kebutuhan masyarakat, meningkatkan pendapatan yang berskala bisnis serta kegiatan yang partisipatif.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan yang dapat diambil dari Program Kemitraan Masyarakat Mandiri (PKMI) berbasis pengabdian adalah mengedukasi dalam bentuk pelatihan kepada ibu-ibu rumah tangga di Kelurahan Petoahaa membuat olahan pangan berupa kripik kelapa dari bahan baku kelapa (*Cocos nucifera* L). Meningkatkan ekonomi rumah tangga dengan memanfaatkan buah kelapa diolah menjadi kripik kelapa. Produk kripik kelapa merupakan peluang bisnis baru di Kelurahan Petoahaa.

Saran-saran yaitu kegiatan ini terus dilanjutkan dengan menggunakan inovasi-inovasi yang lebih terbaru dengan menghasikan kripik berkualitas dan siap untuk bersaing dengan produk cemilan lainnya. Pangsa pasar dari produk kripik kelapa dapat dilakukan dengan mengelola media sosial secara maksimal agar banyak masyarakat yang tertarik dengan produk kripik kelapa, sehingga dapat meningkatkan pendapatan masyarakat Petoaha.

DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, Y., Septiany, P. R., Arlinda, A., & Safitri, K. (2020). Pembuatan Kripik Kelapa Sebagai Upaya Pemulihan Ekonomi Pasca Bencana di Kabupaten Lombok Utara. *Jurnal Karinov*, 3(2), 79-83. <http://dx.doi.org/10.17977/um045v3i2p79-83>
- Awaludin, M., Andarwulan, N., & Wulandari, N. (2022). Pengembangan Produk Kripik Kelapa Skala Industri Kecil. *Jurnal Mutu Pangan: Indonesian Journal of Food Quality*, 9(2), 103-110. <https://doi.org/10.29244/jmpi.2022.9.2.103>
- Dewi, E.K., Wulansari, A., Irmayanti, L., Nurhikmah, & Fatrawana, A. (2021). Pengembangan Inovasi Olahan Produk Kelapa (*Cocos nucifera* L) Dalam Bentuk Kripik Kelapa Di Kelurahan Togafo, Kota Ternate Utara. *Prosiding Seminar Nasional Agribisnis*, 1(1), 24-30. <http://ejournal.unkhair.ac.id/index.php/agri/article/view/4055>
- Hamka, H. (2012). Analisis Faktor Produksi Tanaman Kelapa (*Cocos nucifera*) Terhadap Pendapatan Petani. *Agrikan. Jurnal Agribisnis Perikanan*, 5(1), 49-56. <https://doi.org/10.29239/j.agrikan.5.1.49-56>
- International Coconut Community. (2021). *Production of Coconuts in Copra Equivalent (2011-2016)*. Retrieved from <https://coconutcommunity.org/statistics/downloadFile/48>.
- Junaidi, Ramdhan, T. W., & Putera, K. B. (2020). Membangun Ekonomi Pasca Covid 19 di Desa Sadah Tanah Merah Bangkalan melalui Pelatihan Pembuatan Kripik Kelapa. *Dharma: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(1), 17-27. <https://doi.org/10.35309/dharma.v1i1.4136>
- Ketaren, S. (1986). *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*, Penerbit Universitas Indonesia. Jakarta: UI Press
- Maharani, N. L. E., & Dewi, P. P. (2021). Pengembangan Produk Olahan Kelapa Sebagai Sektor Unggulan Di Desa Tibubeneng Bali. *Empowerment*, 4(1), 97-103. <https://doi.org/10.25134/empowerment.v4i01.3030>
- Nona, R. V., & Sudrajad, A. (2021). Pendampingan Usaha Kreatif Kripik Kelapa Pada Masyarakat Desa Watusipi Kecamatan Ende Utara Kabupaten Ende. *Mitra Mahajana*, 2(1): 23-30. <https://doi.org/10.37478/mahajana.v2i1.808>
- Puspitasari, E., Sultan, S. M., & Lastriyanto, A. (2020). Pendugaan Umur Simpan Kripik Kelapa (*Cocos nucifera* L.) Menggunakan Metode Accelerated Shelf-Life Testing (ASLT) Model Pendekatan Persamaan Arrhenius. *JKPTB (Jurnal Keteknik Pertanian Tropis dan Biosistem)*, 8(1), 36-45. <https://doi.org/10.21776/ub.jkptb.2020.08.01.04>
- Rahayu, N., Zainuri, Sulastri, Y., & Widyasari, R. (2021). Perbaikan Mutu Kripik Kelapa Di Desa Gondang Kecamatan Gangga Kabupaten Lombok Utara, *Jurnal Ilmiah Abdi Mas TPB UNRAM*, 4(1), 610-615. <https://doi.org/10.29303/amtptb.v4i1.104>
- Riono, Y., Marlina, Yusuf, E. Y., Apriyanto, M., Novitasari, R., & Mardesci, H. (2022). Karakteristik dan Analisis Keekerabatan Ragam Serta Pemanfaatan Tanaman Kelapa (*Cocos nucifera*) Oleh Masyarakat Di Desa Sorik dan Desa Rawang Ogung Kecamatan Kuantan Hilir Seberang Kabupaten Kuantan Singingi, *Selodang Mayang*, .8 (1): 57-66. <https://doi.org/10.47521/selodangmayang.v8i1.236>

Rizky, R. N., & Mavianti. (2019). Keripik Kelapa: Peluang Usaha Baru di Dusun 3 Tanjung Anom, Deli Serdang. *Prosiding Seminar Nasional Kewirausahaan, 1*(1), 311-318. <http://jurnal.umsu.ac.id/index.php/snk/article/view/3633>

Rosniawaty, S., Ariyanti, M., & Suherman, C. (2022). Respons Pertumbuhan Tanaman Kelapa (*Cocos nucifera* L.) Belum Menghasilkan terhadap Aplikasi Berbagai Dosis Kascing, *Jurnal Agroteknologi dan sains, 6*(2), 78-85. <http://dx.doi.org/10.52434/jagros.v6i2.1806>

Winarno, F. G. (2014). *Kelapa Pohon Kehidupan*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.