



MASPUL JOURNAL OF COMMUNITY EMPOWERMENT

Vol 5 No. 2 (2023) page 143-148

<https://ummaspul.e-journal.id/pengabdian/index>



The Utilization of Coconut as an Effort to Increase Regional Potensial in Sungai Gantang Village, Kempas District, Indragiri Hilir Regency

Asyrul Fikri¹, Rahmat Putra Ramadan¹, Haryani Kasri¹, Mutiara¹, Nurfazela¹, Muhammad Alfansi
Fitriansyah¹, Qorry Aquina Adisty¹, Ade Sri Wahyuni¹, Tiffani Indah Prasiti¹

¹Mahasiswa Kukerta Universitas Riau

²Fakultas Keguruan dan Ilmu Pengetahuan

Jl. Bina Widya Km 12, Kampus Universitas Riau Panam

ABSTRAK

Desa Sungai Gantang merupakan desa asri yang terletak di Kecamatan kempas, Kabupaten Indragiri Hilir. Indragiri Hilir dikenal memiliki potensi kelapa yang sangat banyak sehingga dijuluki “Negeri Seribu Parit, Hamparan Kelapa Dunia”. Maka tidak diherankan perkebunan terutama pada komoditas kelapa merupakan mata pencaharian utama masyarakat Kabupaten Indragiri Hilir sejak dahulu kala. Selain sebagai mata pencaharian, kelapa juga merupakan identitas dari Daerah Kabupaten Indragiri Hilir. Daging buah kelapa sampai saat ini terutama di Desa Sungai Gantang belum dimanfaatkan secara optimal, masyarakat biasanya hanya memakai daging buah kelapa hanya untuk dikonsumsi langsung atau dijadikan santan sebagai bahan tambahan untuk masakan, padahal daging kelapa mempunyai banyak manfaat kesehatan dan bernilai ekonomi yang cukup tinggi. Kelompok Kuliah Kerja Nyata Universitas Riau turut membantu masyarakat untuk memanfaatkan daging buah kelapa menjadi produk bernilai ekonomis tinggi salah satunya ialah dengan menciptakan produk olahan diberi nama Keripik Nio. Kegiatan ini dilakukan dengan metode Andargogi yaitu menekankan partisipasi aktif peserta melalui demonstrasi lapangan dan juga diskusi. Pada pelaksanaannya digunakan dua jenis kegiatan yaitu penyuluhan dan pelatihan. Produk keripik ini memiliki nilai jual yang tinggi dengan modal sedikit karna bahan baku yang digunakan merupakan daging kelapa yang tidak perlu dibeli. Keripik yang dihasilkan dapat dikonsumsi sendiri sebagai cemilan keluarga atau bisa dijadikan industri rumahan dalam upaya meningkatkan kesejahteraan keluarga.

Kata Kunci : Buah kelapa, Potensi Desa, Keripik kelapa

ABSTRACT

Sungai Gantang Village is a beautiful village located in Kempas District, Indragiri Hilir Regency. Indragiri Hilir is known to have a lot of coconut potential, so it is nicknamed "The Land of a Thousand Ditches, the Expanse of the World's Coconut". So it is not surprising that plantations, especially coconut commodities, have been the main source of livelihood for the people of Indragiri Hilir Regency since time immemorial. Aside from being a livelihood, coconut is also the identity of the Indragiri Hilir Regency. Until now, coconut meat, especially in Sungai Gantang Village, has not been utilized optimally, people usually only use coconut meat for direct consumption or make coconut milk as an additional ingredient for cooking, even though coconut meat has many health benefits and has quite high economic value. The Real Work Lecture Group at the University of Riau helps the community to utilize coconut meat into products of high economic value, one of which is by creating a processed product called Nio Chips. This activity was carried out using the Andargogi method, which emphasized the active participation of participants through field demonstrations and discussions. In its implementation, two types of activities are used, namely counseling and training. This chip product has a high selling value with little capital because the raw material used is coconut meat which does not need to be purchased. The chips produced can be consumed by yourself as a family snack or can be turned into a home industry in an effort to improve family welfare.

Keywords: *Coconut , Village Potential, Coconut Chips*

PENDAHULUAN

Indonesia adalah negara tropis yang mempunyai berbagai pulau dan termasuk kedalam negara produsen kelapa terbesar di dunia. Hampir di seluruh wilayah di Indonesia mudah dijumpai tanaman kelapa. Hal ini bisa dijadikan peluang besar menjadikan kelapa menjadi aneka produk bermanfaat. Kelapa merupakan jenis tanaman yang mempunyai banyak fungsi di setiap bagiannya : mulai dari air kelapa, buah, daun, batang bahkan akarnya juga dapat digunakan. Biasanya masyarakat Sungai Gantang, memanfaatkan kelapa secara langsung tanpa melewati proses pengolahan. Produk kelapa yang diolah orang masyarakat biasanya untuk menghasilkan kopra tetapi produksi kopra sangat tergantung oleh kondisi cuaca yang ada, apabila datang musim hujan, produksi kopra sangat sulit untuk dilakukan dan membutuhkan waktu yang cukup lama. Hal ini sangat berpengaruh pada nilai ekonomis masyarakat.

Salah satu pengolahan kelapa yang dinilai lebih efisien dibanding pembuatan kopra ialah mengolah daging kelapa menjadi keripik kelapa. Keripik kelapa merupakan produk yang berbahan dasar daging buah kelapa yang berwarna putih, manis, gurih dan juga renyah serta mempunyai aroma khas kelapa. Pelatihan pembuatan keripik kelapa ini diharapkan mampu memberikan edukasi dan menambah keterampilan masyarakat terkhusus bagi kaum ibu rumah tangga untuk bisa menghasilkan produk olahan pangan yang bernilai ekonomi serta bisa membantu meningkatkan pendapatan keluarga. Terdapat beberapa program dilaksanakan terkait kegiatan ini yaitu 1) memberikan sosialisasi pemanfaatan daging buah kelapa untuk dijadikan keripik kelapa, 2) Memberikan pelatihan pengolahan buah kelapa dalam bentuk demonstrasi masa menjadi produk olahan makanan yang berinovatif, kreatif dan memiliki nilai jual yang tinggi, dan 3) Memberikan penyuluhan terkait pemasaran produk olahan

keripik kelapa ini. Biasanya buah kelapa yang digunakan ialah yang telah berumur 7-8 bulan. Olahan keripik kelapa ini bisa dikonsumsi sebagai makanan ringan atau makanan pendamping nasi.

Secara umum, Tujuan dari kegiatan yang dilakukan oleh Kelompok Kuliah Kerja Nyata Universitas Riau 2023 ialah ditekankan pada peningkatan kemampuan pembuatan olahan rumahan guna dikonsumsi sendiri dan untuk peluang wirausaha bagi masyarakat yang berdomisi di Desa Sungai Gantang, Kecamatan Kempas, Kabupaten Indragiri Hilir melalui pemberian penyuluhan dan juga pelatihan. Selain itu, kegiatan ini diharapkan mampu mengembangkan potensi daerah asal dalam upaya peningkatan dan pemberdayaan masyarakat desa, terutama ibu-ibu PKK di daerah tersebut.

ANALISIS PERMASALAHAN

Sasaran kegiatan yang dilakukan oleh kelompok KUKERTA Universitas Riau ditujukan kepada para kader PKK Desa Sungai Gantang Kecamatan Kempas. Mitra untuk kegiatan ini ditetapkan dengan mempertimbangkan kelompok desa yang paling dekat dengan masyarakat dan dengan melihat potensi alam yang ada di Desa Sungai Gantang, seperti tanaman kelapa. Permasalahan yang diharapkan mendapatkan solusi ialah kurang maksimalnya pemanfaatan tanaman kelapa di Desa Sungai Gantang terutama pengolahan daging kelapa. Melalui kegiatan ini, dapat memberikan solusi terhadap permasalahan yang dihadapi oleh desa ini.

METODE

Metode yang digunakan dalam kegiatan ini adalah metode Andragogi yakni metode yang menekankan partisipasi aktif dari peserta melalui kerja kelompok, demonstrasi lapangan dan juga diskusi. Kegiatan ini dilaksanakan dengan melakukan 15% pemberian teori sedangkan 85% nya langsung kepada praktek dilapangan. Kegiatan ini melibatkan Kelompok KUKERTA Universitas Riau dan Ketua PKK Desa Sungai Gantang beserta para anggotanya dan juga masyarakat sekitar.

Kegiatan ini dilakukan pada tanggal 9 Agustus 2023, Menjelang dilakukan kegiatan ini kelompok KUKERTA melakukan sesi uji coba untuk memastikan produk ini layak untuk diperkenalkan atau tidak sebelum dilaksanakannya pelatihan dan sosialisasi kepada ibu-ibu PKK. Program ini terdiri dari dua jenis kegiatan yakni kegiatan pendidikan dan kegiatan praktik. Kegiatan pendidikan diberikan 15% guna menyampaikan teknis pembuatan keripik kelapa. Kemudian, Praktik 85% dilakukan di aula kantor desa dibawah bimbingan kelompok KUKERTA selaku tim pembimbing.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Daging kelapa mengandung nutrisi yang tinggi dan memiliki banyak manfaat bagi kesehatan manusia. Daging kelapa kaya akan elektrolit, seperti kalium, natrium, dan magnesium, daging kelapa

juga mampu memberikan kesetimbangan elektrolit untuk tubuh terutama sesudah melakukan suatu aktivitas fisik yang berat. Selain itu, daging kelapa dapat diolah menjadi keripik kelapa dengan memberikan beberapa bahan lainnya seperti tepung tapioka, tepung beras, gula pasir, santan kemas, garam, telur, vanili, minyak goreng dan juga garam. Sedangkan alat-alat yang dibutuhkan dalam pembuatannya ialah kompor, wajan, sutil, baskom, mangkok, sendok, dan kemasan plastik untuk mengemas produk yang sudah jadi.

Rasa Keripik kelapa yang manis dan gurih menjadi salah satu produk yang diminati oleh banyak orang. Keripik kelapa di dunia kuliner belum terlalu diketahui oleh khalayak umum sehingga bisa dijadikan peluang bisnis yang menjanjikan. Selaras dengan hal tersebut, tujuan kegiatan ini yaitu untuk menumbuhkan kesadaran dan perilaku masyarakat dalam upaya memanfaatkan potensi sumber daya yang tersedia melalui kegiatan pemberdayaan dan memberikan pengetahuan serta keterampilan teknis untuk memanfaatkan daging kelapa.

Adapun urutan pembuatan keripik kelapa adalah sebagai berikut.

1. Siapkan satu buah kelapa yang tidak terlalu tua dan muda agar memudahkan pada saat pengirisan, kemudian belah menjadi dua bagian, selanjutnya pisahkan daging kelapa dengan kulit arinya, kemudian iris kelapa menggunakan pengupas buah.
2. Untuk mengurangi kadar air dalam kelapa bisa dilakukan penjemuran terlebih dahulu pada kelapa dengan kisaran waktu 2-4 jam dibawah sinar matahari langsung.
3. Buat adonan dengan mencampurkan tepung beras dan juga tepung tapioka dengan perbandingan 1 : 1. Tambahkan garam, bubuk vanili dan air sedikit demi sedikit lalu aduk adonan hingga mengental seperti adonan kue
4. Adonan yang sudah mengental tersebut kemudian dimasukkan telur yang sudah dikocok hingga adonan menjadi mencair dan adonan pun sudah siap digunakan.
5. Masukkan kelapa yang telah diiris kedalam adonan sampai terlumuri keseluruhannya.
6. Panaskan minyak goreng, jika minyak sudah panas baru mulai masukkan satu persatu kelapa yang sudah dilumuri adonan kedalam penggorengan yang berisi minyak panas.
7. Goreng kelapa hingga berwarna coklat keemasan, jika sudah berubah warna seperti itu lalu angkat dan tiriskan.
8. Keripik yang sudah matang dapat dinikmati secara langsung ataupun dapat dicampurkan dengan bumbu penyedap lainnya untuk memperkaya cita rasa yang ada seperti bumbu balado, jagung manis dan bubuk coklat.

Setelah keripik sudah siap dimasak, para partisipasi sosialisasi dipersilahkan untuk mencobanya. Respon yang diberikan oleh mereka terhadap inovasi olahan keripik yang telah dibuat sangat positif.

Menurut mereka produk olahan ini belum ada di daerah mereka dengan potensi kelapa yang sangat berlimpah ini sehingga dengan ditemukannya olahan ini mereka berharap bisa dijadikan inovasi baru dan bisa dijadikan peluang usaha. Dengan melihat bahwa mudahnya mendapatkan bahan yang dibutuhkan ditambah dari rasa keripik kelapa yang dibuat beraneka ragam mereka percaya produk ini akan mudah disukai masyarakat luas.

Kegiatan sosialisasi pembuatan keripik kelapa ini adalah salah satu program kerja yang kami dedikasikan untuk memberikan pengetahuan tentang pemanfaatan potensi daerah di Desa Sungai Gantang terutama untuk para ibu PKK. Pada kegiatan ini, kami juga memberikan nama untuk produk ini yaitu “Keripik Nio” sekaligus dengan logonya, pengemasan keripik serta perkiraan harga yang bisa dipasarkan oleh masyarakat. Dan diakhir kegiatan produk ini kami serahkan seluruhnya kepada ibu-ibu PKK desa Sungai Gantang untuk di teruskan menjadi usaha rumahan atau dijadikan produk unggul desa.

KESIMPULAN

Dari kegiatan pengabdian yang kami lakukan, dapat disimpulkan Desa sungai gantang merupakan desa yang mempunyai potensi sumber daya alam yang sangat besar terutama pada bidang perkebunan yakni kelapa. Sehingga muncullah ide dari kelompok KUKERTA UNRI di desa Sungai Gantang untuk mengembangkan produk olahan kelapa berupa keripik kelapa. Keripik kelapa bisa dijadikan peluang bisnis baru di desa Sungai Gantang, Kempas, Indragiri Hilir. Usaha ini mempunyai peluang yang cukup besar dikarenakan belum banyaknya usaha kecil menengah yang membuat produk ini sebelumnya. Ide pengolahan buah kelapa menjadi keripik kelapa juga dapat membantu meningkatkan perekonomian masyarakat. Dengan biaya produksi yang dapat dikatakan sedikit serta proses pembuatannya yang cukup mudah, pengolahan kelapa dapat membantu harga jual kelapa menjadi tinggi sehingga memberikan untung signifikan pada masyarakat yang mayoritas memiliki pohon kelapa.

DAFTAR PUSTAKA

Hasanela, Nurani, H. J. Sohilait, Y. T. Malle, A. N. Siahaya, E. G. Fransina, Marsela Laratmase, and others, ‘Peningkatan Nilai Ekonomis Buah Kelapa Melalui Pelatihan Pembuatan Kecap Dari Air Kelapa Di Desa Morella’, *Jurnal Warta Desa (JWD)*, 4.1 (2022), 8–12 <<https://doi.org/10.29303/jwd.v4i1.177>>

Hasnarika, Selvi Fauzar, ‘PELATIHAN PEMBUATAN KERIPIK KELAPA DALAM MEMNAFAATNKAN POTENSI SUMBER DAYA LOKAL’, 2.2 (2020), 10–14

M. Yamin, Khairuddin, L. Japa, and I. Putu Artayasa, ‘Pemanfaatan Air Buah Kelapa Untuk Pembuatan

Natadecoco Pada Kelompok Wirausaha Mandiri (KWM) Di Desa Gunungsari, Kabupaten Lombok Barat', *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, 5.2 (2022), 59–64
<<https://doi.org/10.29303/jpmipi.v5i2.1573>>

R, Destya Aji, Fabiola Derina W, Nathanael Banu A, C David, Jesicca Marlibagiawati N, Nadiya Galang K, and others, 'Pemanfaatan Kelapa Dan Pemberdayaan Potensi Desa Sebagai Desa Wisata Berbasis Kearifan Lokal', 3.4 (2023), 319–23

Rizky, Rafieqah Nalar, and Mavianti, 'Keripik Kelapa : Peluang Usaha Baru Di Dusun 3 Tanjung Anom, Deli Serdang', *Proseding Seminar Nasional Kewirausahaan*, 1.1 (2019), 311–18
<<https://doi.org/10.30596/snk.v1i1.3633>>