

INOVASI PENGOLAHAN PRODUK KELAPA “COCONUT CHIPS “ MENJADI CEMILAN KHAS BAGI IBU-IBU RUMAH TANGGA DALAM UPAYA PENINGKATAN KESEJAHTERAAN EKONOMI

Maria Goreti Mao Tokan¹, Yosef Tonce², Valeria Eldyn Gula³, Maria Elsiana Goo⁴,
Ignatius Sady⁵

^{1,2,3,4,5}Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Prodi Kewirausahaan, Universitas Nusa Nipa Maumere
email: mariamaotokan@gmail.com

Abstrak

Tanaman kelapa merupakan salah satu komoditas yang memiliki nilai ekonomis tinggi apabila dikelola dengan baik. Desa Takaplager merupakan salah satu desa yang ada di kecamatan Nita, Kabupaten Sikka, sebagian besar penduduknya bermata pencaharian petani, Hasil pertanian utama di desa Takaplager yakni kelapa, kopi, coklat dll. Produksi kelapa mempunyai banyak manfaat dan nilai ekonomis, namun produk pengolahan kelapa belum banyak di manfaatkan. Melihat pada hal tersebut, maka perlu digali alternatif peluang kerja bagi masyarakat setempat, salah satunya kegiatan kewirausahaan. Banyak jenis pengolahan kelapa yang bisa dilakukan dengan cara mudah dan hemat anggaran, salah satunya mengolah kelapa menjadi cemilan. Coconut chips hadir menjadi salah satu produk berwirausaha masyarakat dengan produk yang menarik di pasarkan. Pelatihan pembuatan coconut chips pada kegiatan pengabdian masyarakat di Desa Takaplager dianggap menjadi salah satu cara untuk mengedukasi dan menambah keterampilan masyarakat khususnya ibu rumah tangga untuk menciptakan pangan olahan yang bernilai ekonomis yang dapat meningkatkan pendapatan keluarga. Para ibu rumah tangga dilatih dengan cara praktek langsung berwirausaha melalui produksi, pengemasan, pemasaran dan evaluasi bisnis produk olahan kelapa berupa Coconut Chips.

Kata kunci: Coconut chips, Peluang Usaha, Kewirausahaan

Abstract

Coconut plants are a commodity that has high economic value if managed well. Takaplager Village is one of the villages in Nita sub-district, Sikka Regency, most of the population is farmers. The main agricultural products in Takaplager village are coconut, coffee, chocolate etc. Coconut production has many benefits and economic value, but coconut processing products have not been widely used. Looking at this, it is necessary to explore alternative employment opportunities for the local community, one of which is entrepreneurial activities. There are many types of coconut processing that can be done in an easy and budget-friendly way, one of which is processing coconut into snacks. Coconut chips have become one of the community's entrepreneurial products with an attractive product on the market. Training on making coconut chips during community service activities in Takaplager Village is considered to be one way to educate and increase the skills of the community, especially housewives, to create processed food with economic value that can increase family income. Housewives are trained to practice direct entrepreneurship through production, packaging, marketing and business evaluation of processed coconut products in the form of Coconut Chips.

Keywords: Coconut chips, Business Opportunities, Entrepreneurship

PENDAHULUAN

Tanaman kelapa merupakan salah satu komoditas yang memiliki nilai ekonomis tinggi apabila dikelola dengan baik. Indonesia sendiri merupakan negara penghasil kelapa, karena sebagai tanaman serbaguna yang telah memberikan kehidupan kepada petani Indonesia, hal ini dibuktikan dengan tingkat penguasaan tanaman kelapa di Indonesia, yaitu 98 % merupakan perkebunan rakyat (Thantiyo, 2010).

Provinsi Nusa Tenggara Timur memiliki luas area perkebunan kelapa sekitar 144.063Ha. Kabupaten Sikka merupakan Kabupaten yang memiliki luas perkebunan kelapa terbesar di Provinsi Nusa Tenggara Timur, pada tahun 2021 dengan luas area sebesar 10 587,19 Ha (BPS NTT, 2021). Pengembangan usaha tani kelapa di Kabupaten Sikka sangat membantu masyarakat sebagai sumber pendapatan. Untuk meningkatkan pendapatan usahatani diperlukan suatu pengolahan yang menjadi nilai tambah bagi produk.

Desa Takaplager merupakan salah satu desa yang ada di kecamatan Nita, Kabupaten Sikka, sebagian besar penduduknya bermata pencaharian petani, Hasil pertanian utama di desa Takaplager yakni kelapa, kopi, coklat dll. Produksi kelapa mempunyai banyak manfaat dan nilai ekonomis, namun produk pengolahan kelapa belum banyak di manfaatkan.

Potensi yang belum dimanfaatkan tersebut bisa terjadi karena tidak banyak perusahaan yang bergerak dalam bidang pengolahan produk kelapa atau masyarakat yang belum mengerti nilai bisnis dan pasar potensialnya. Untuk meningkatkan harga jual kelapa diperlukan pengolahan kelapa yang lebih tetap dan menguntungkan. Pedapatan keluarga petani selain bersumber dari petani kelapa itu sendiri, ada ibu-ibu istri petani yang memiliki peran besar dalam menyokong kestabilan ekonomi dalam rumah tangga. Para Ibu bisa membantu memenuhi kebutuhan ekonomi rumah tangga dengan membuat olahan produk pangan dari bahan baku kelapa yang dengan mudah bisa mereka ambil dari lingkungan sekitar tempat tinggal mereka. Produk olahan pangan ini nantinya bisa dijual dengan harapan mampu menambah pendapatan keluarga. Hanya saja saat ini di Desa Takaplayer belum pernah diberikan pelatihan baik secara formal maupun non formal cara mengolah bahan baku kelapa menjadi produk selain kopra dan minyak.

Banyak jenis pengolahan kelapa yang bisa dilakukan dengan cara mudah dan hemat anggaran, salah satunya mengolah kelapa menjadi cemilan. Pelatihan pembuatan cemilan dari kelapa pada kegiatan pengabdian masyarakat di Desa Takaplayer dianggap menjadi salah satu cara untuk mengedukasi dan menambah keterampilan masyarakat khususnya ibu rumah tangga untuk menciptakan pangan olahan yang bernilai ekonomis yang dapat meningkatkan pendapatan keluarga. Menurut Soekardi (2012), pengolahan kelapa menjadi cemilan berbagai rasa dapat meningkatkan nilai jual kelapa, Selain penyedap rasa, kelapa juga bermanfaat bagi kesehatan, antara lain mengatasi masalah pencernaan, menurunkan kolesterol, dan kaya akan antioksidan .

Pengabdian Kepada Masyarakat di Desa Takaplayer sebagai bentuk edukasi bagi masyarakat khususnya ibu-ibu rumah tangga terkait pemanfaatan kelapa dalam bentuk cemilan khas Desa Tagaplayer “Coconut Chips” menjadi cemilan yang bernilai tinggi yang dapat dijadikan sebagai ide usaha.

METODE

Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Kegiatan dilaksanakan Pengabdian kepada Masyarakat (PKM) dengan judul : Rangkaian kegiatan dilaksanakan pada : Hari : Sabtu, 25 November 2023, bertempat di desa Desa Takaplayer , Kabupaten Sikka .

1. Masyarakat Sasaran

Sasaran utama kegiatan ini adalah ibu ibu rumah tangga desa Tagaplayer yang merupakan kelompok wanita usia produktif, dengan kisaran rentang usia 30-65 tahun

2. Alat dan Bahan

Bahan khusus yang digunakan dalam pembuatan Coconut Chips adalah: Buah Kelapa (tidak terlalu muda/tua), Tepung Beras ,Tepung Tapioka, minyak goreng, Gula Pasir ,Telur, Santan Kara ,Garam,vanilla.

Alat pendukung yang digunakan, yaitu: Baskom, alat pengiris, sendok takar, sendok makan, timbangan, tiris, saringan, spatula, kompor, dan wajan.

3. Pelaksanaan Kegiatan

Acara dibuka oleh perwakilan peserta pengabdian kemudian dilanjutkan dengan penjelasan tentang pohon kelapa, pemanfaatan kelapa . Materi selanjutnya adalah tentang manfaat buah kelapa dan macam-macam pengolahan buah kelapa. Peserta diperkenalkan produk-produk olahan kelapa selain kopra dan santan. Peserta dijelaskan bahwa kelapa sangat kaya dengan zat gizi terutama asam lemak esensial yang baik untuk perkembangan anak.

Coconut Chips hadir menjadi kudapan atau cemilan enak yang mudah untuk dibuat di rumah. Acara selanjutnya adalah praktik pembuatan coconut Chips. Peserta dibagi menjadi tiga kelompok. Praktik dimulai dengan menyiapkan daging kelapa yang akan digunakan, kemudian diolah sesuai dengan petunjuk yang telah dibagikan sebelumnya. Produk cemilan yang sudah jadi kemudian didinginkan dan kemudian dikemas dalam kemasan plastik. Acara ditutup dengan mencoba bersama cemilan yang dihasilkan, Para peserta juga menyampaikan pendapat masing-masing tentang kegiatan yang dilaksanakan dan harapan kedepannya setelah kegiatan selesai.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pemaparan umum Pemanfaatan Potensi kelapa

Kelapa merupakan tanaman yang bermanfaat bagi manusia karena seluruh bagiannya dapat dimanfaatkan. Selain manfaat secara langsung, kelapa juga mempunyai nilai budaya dan ekonomi yang cukup tinggi (Winarno, 2015). Pengembangan usaha tani kelapa di Kabupaten Sikka sangat membantu masyarakat sebagai sumber pendapatan. Untuk meningkatkan pendapatan usahatani diperlukan suatu pengolahan yang menjadi nilai tambah bagi produk. Coconut Chips menjadi olahan

yang menarik dengan rasa krispi dan lezat, cocok dijadikan camilan. Olahan kelapa yang dijadikan keripik ini pun banyak diminati, sehingga dapat dijadikan sebagai suatu peluang usaha keripik kelapa.

Penjelasan Bahan-bahan pembuatan Coconut Chips

Bahan bahan yang digunakan dalam pembuatan Coconut Chips adalah: Buah Kelapa (tidak terlalu muda/tua), Tepung Beras ,Tepung Tapioka, minyak goreng, Gula Pasir,Telur, Santan Kara ,Garam,vanilla.

Penjelasan Proses Pembuatan Coconut Chips

Semua peserta dibagikan flayer yang berisi penjelasan bahan dan tata cara pembuatan Coconut Chips. Semua bahan dan tata cara pembuatan cemilan dijelaskan secara detail oleh pemateri

Praktik Pembuatan Coconut Chips

Pembuatan Coconut Chips dipraktikkan kegiatan cara membuat, yaitu pertama praktik pembuatan keripik kelapa dimulai dengan membuat irisan tipis kelapa, kemudian penyiapan adonan tepung,. bahan lainnya disiapkan (tepung beras, tepung tapioka, telur, santan, garam, gula, dan vanilin). Semua bahan dicampur dan diaduk sampai tercampur, semua tidak kental dan tidak encer. Selanjutnya dimasukkan kelapa yang telah diserut sehingga tercampur rata. Kelapa yang sudah diberi tepung digoreng satu persatu sampai berwarna kuning kecoklatan dan hasilnya keripik kelapa yang garing dan renyah dikemas dalam kemasan plastik.

Hasil dan Praktek Pengemasan

Cemilan kelapa (keripik kelapa, gulai kelapa, bola-bola kelapa),kemudian dikemas dengan menggunakan plastik klip ukuran sedang. Pengemasan setiap bungkus sekitar 100 gram.

SIMPULAN

Dari kegiatan ini disimpulkan bahwa pengolahan buah kelapa menjadi cemilan Cococnut Chips merupakan pengetahuan yang baru bagi masyarakat Tagaplager. Masyarakat telah bisa membuat keripik berbahan baku kelapa. Masyarakat cenderung menyukai Coconut Chips yang dibuat. Hasil olahan cemilan kelapa hanya membutuhkan modal yang kecil dan nantinya bisa dijual dengan harga murah. Selain itu, target pasarnya pun semua usia sehingga prospek bisnis cemilan kelapa bisa menjadi salah satu usaha untuk ibu rumah tangga yang menggunakan modal rendah dengan hasil cukup menjanjikan Masyarakat juga telah memperoleh inovasi baru untuk pembuatan keripik dari kelapa dengan kualitas yang lebih baik dan bernilai ekonomis.

SARAN

Perlu dilakukan perhitungan analisis kelayakan bisnis, perhitungan life time produk, dan pengurusan izin jual untuk memperluas jangkauan pasar produk

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terimakasih disampaikan kepada Universitas Nusa Nipa Maumere yang telah mendanai kegiatan ini melalui program Pengabdian Inovasi kepada masyarakat.

DAFTAR PUSTAKA

- Badan pusat Statistik Provinsi Nusa Tenggara Timur.Produksi tanaman Perkebunan menurut kabupaten/kota. <https://ntt.bps.go.id>
- Fadhli, A. 2020. Bisnis Rumahan Omzet Menggiurkan : Analisis Peluang Memulai Usaha. Yogyakarta : Gava Media.
- Fellows, P.J. 2015. Teknologi Pengolahan Pangan : Prinsip dan Praktik. Jakarta : Buku Kedokteran Edisi 3 EGC.
- Kabupaten Sikka dalam angka .2022. Badan pusat statistik. <https://sikkakab.bps.go.id>
- Muharni, Elfita.2020. Inovasi Keripik Berbahan Baku Kelapa Sebagai Peluang Usaha di Desa Tebing Gerinting Indralaya. Jurnal pengabdian dan pemberdayaan masyarakat ISSN: 2549-8347 (Online), ISSN: 257
- Rindengan, B et all. 1995. Karakterisasi Daging Buah Kelapa Hibrida untuk Bahan Baku Industri Makanan.
- Isna nur, Dini ..2024 Pelatihan Produksi Mocaroll Bagi Anggota Kelompok Wanita Tani (Kwt) Desa Bawang Banjarnegara. Communnity Development Journal
- Soekardi, Y. 2012. Pengolahan dan Pemanfaatan Kelapa Menjadi Berbagai Bahan Makanan dan Obat