

PEMANFAATAN DAN PELATIHAN PENGOLAHAN KERIPIK KELAPA DALAM UPAYA PENINGKATAN SUMBER DAYA MANUSIA YANG KREATIF DAN INOVATIF DALAM BERWIRAUSAHA PADA MASYARAKAT KELURAHAN LANNA KECAMATAN PARANGLOE KABUPATEN GOWA SULAWESI SELATAN

¹Ismail H.A., ²Imran Tajuddin, ³Hastuti Mulang

¹Manajemen, Fakultas Ekonomi & Bisnis – UMI Makassar, Indonesia – ismail.ha@umi.ac.id

²Ekonomi Pembangunan, Fakultas Ekonomi & Bisnis – UMI, Makassar, Indonesia – imran.tajuddin@umi.ac.id

³Manajemen, Fakultas Ekonomi & Bisnis – UMI Makassar, Indonesia – mulanghastuti80@umi.ac.id

Article history

Received: 25 Mei 2023

Revised: 17 Juni 2023

Accepted: 02 Oktober
2023

Corresponding Author:

Ismail H.A

Universitas Muslim
Indonesia

Email:

ismail.ha@umi.ac.id

Abstrak

Pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat di Kelurahan Lanna Kecamatan Parangloe dilatarbelakangi oleh mata pencaharian masyarakat di sektor pertanian dan perkebunan dengan hasil perkebunan berupa Kelapa dan Jagung, namun pendapatan masyarakat masih rendah dikarenakan kurangnya inovasi dalam pengolahan hasil perkebunan. Kelapa dijual secara mentah kepada pengepul tanpa diolah terlebih dahulu sehingga harga jualnya rendah. Oleh karena itu diperlukan sebuah pelatihan kepadamasyarakat di Kelurahan Lanna untuk mengolah hasil perkebunan. Untuk itu pada kegiatan pengabdian masyarakat ini diberikan sosialisasi dan pelatihan untuk mengolah kelapa menjadi keripik kelapa kepada masyarakat Kelurahan Lanna. Terdapat beberapa program yang akan dilaksanakan terkait masalah yang telah dipaparkan yaitu memberikan sosialisasi pemanfaatan buah kelapa menjadi keripik kelapa, memberikan pelatihan pengolahan kelapa menjadi produk yang inovatif khususnya dalam usaha ekonomi kreatif dan inovatif yaitu keripik kelapa. Respon tokoh masyarakat dan warga terhadap realisasi pelatihan ini sangat positif.

Kata kunci : Pelatihan, Pengolahan, Kelapa, Keripik Kelapa

Abstract

The implementation of community service activities in Lanna Village, Parangloe District is motivated by the community's livelihood in the agricultural and plantation sectors with plantation products in the form of Coconuts and Bananas, but community income is still low due to a lack of innovation in processing plantation products. Coconuts are sold raw to collectors without processing them first so the selling price is low. Therefore, training is needed for the community in Lanna Village to process plantation products. For this reason, this community service activity provides outreach and training to process coconuts into coconut chips for the people of Lanna Village. There are several

programs that will be implemented related to the problems that have been described,

namely providing socialization on the use of coconuts to make coconut chips, providing training on processing coconuts into innovative products, especially in creative and innovative economic businesses, namely coconut chips. The response of community leaders and residents to the realization of this training was very positive.

Keyword — Training, Processing, Coconut, Coconut Chips.

PENDAHULUAN

Kelurahan Lanna merupakan Ibu Kota di Kecamatan Parangloe, Kabupaten Gowa Provinsi Sulawesi Selatan. Kelurahan Lanna terdiri atas dua Lingkungan yaitu lingkungan Parang dan Lingkungan Bontosunggu, dimana setiap lingkungan dipimpin oleh seorang kepala lingkungan. Kehidupan sosial ekonomi masyarakat Kelurahan Lanna sangat dipengaruhi oleh keadaan topografi, dan potensi sumber daya alam serta budaya yang dianut masyarakatnya. Mayoritas masyarakat di Kelurahan Lanna memiliki mata pencaharian di sektor pertanian dan perkebunan. Adapun hasil perkebunan yang terkenal dari Kelurahan Lanna adalah kelapa dan jagung.

Kehidupan masyarakat Kelurahan Lanna sangat ditentukan oleh potensi sumber daya alam dan sumber daya manusia. Hasil alam yang melimpah dari pohon Kelapa dan pohon Jagung memungkinkan warga untuk menambah penghasilan selain dari sektor pertanian. Namun, kondisi sumber daya manusia masih belum memungkinkan hal tersebut direalisasikan. Hal ini dikarenakan sebagian besar masyarakat usia produktif memilih untuk merantau ke luar daerah sehingga mayoritas masyarakat yang menetap di Kelurahan Lanna termasuk dalam kategori lansia, yang mana para laki-laki bekerja di kebun dan sawah sedangkan untuk perempuan hanya menjadi ibu rumah tangga.

Akibat sumber daya manusia yang tidak dapat mengimbangi sumber daya

alam, pengolahan atau pemanfaatan sumber daya alam menjadi kurang maksimal. Hasil dari perkebunan berupa Kelapa dan Jagung dijual secara mentah kepada pengepul tanpa ada pengolahan terlebih dahulu. Harga jualnya pun menjadi rendah karena masih berupa bahan mentah. Untuk itu perlu dilakukan sebuah pendampingan dan pelatihan kepada masyarakat Kelurahan Lanna untuk mengolah hasil perkebunan lebih lanjut.

Kelapa merupakan potensi alam yang cukup potensial jika dapat dimanfaatkan secara maksimal. Hampir sebagian masyarakat memiliki kebun kelapa. Menurut Sutardi, Santoso dan Anggia (2008: 3), tanaman kelapa (*Cocos nucifera* L.) merupakan tanaman serbaguna yang memiliki nilai ekonomi tinggi. Seluruh bagian tanaman mulai dari akar, batang, daun dan buah dapat dimanfaatkan untuk pemenuhan kebutuhan manusia, sehingga disebut sebagai pohon kehidupan (*tree of life*).

Pengabdian masyarakat adalah suatu kegiatan yang bertujuan membantu masyarakat tertentu dalam beberapa aktivitas tanpa mengharapkan imbalan dalam bentuk apapun. Secara umum program ini dirancang untuk memberikan kontribusi nyata bagi masyarakat, khususnya dalam mengembangkan kesejahteraan dan kemajuan masyarakat. Kegiatan Pengabdian Masyarakat merupakan salah satu bagian dari Tri Dharma Perguruan Tinggi. Pengabdian kepada Masyarakat, adalah kegiatan yang berorientasi pada pelayanan masyarakat dan penerapan ilmu pengetahuan teknologi dan seni terutama dalam

menyelesaikan permasalahan masyarakat dan memajukan kesejahteraan bangsa (Ristekdikti, 2018).

Pengabdian kepada Masyarakat adalah kegiatan yang berorientasi pada pelayanan masyarakat dan penerapan ilmu pengetahuan teknologi dan seni terutama dalam menyelesaikan permasalahan masyarakat dan memajukan kesejahteraan bangsa. Pengabdian masyarakat kali ini difokuskan pada bidang ekonomi agar terbentuk struktur ekonomi yang produktif, mandiri dan berdaya saing. Oleh karena itu, pada pengabdian masyarakat ini dilakukan sebuah kegiatan yang dapat membantu masyarakat Kelurahan Lanna dalam pengolahan kelapa dengan menerapkan ilmu pengetahuan yang dimiliki.

Terdapat banyak cara untuk mengolah buah kelapa. Pengolahan buah kelapa yang paling umum kita temui adalah menjadikannya minyak kelapa untuk menggoreng sehari-hari. Selain itu buah kelapa juga biasanya diolah menjadi produk makanan seperti serundeng dan lain-lain. Namun pengolahan buah kelapa seperti di atas terbilang rumit prosesnya dan cukup memakan waktu dan biaya. Produk seperti minyak kelapa dan serundeng pun sering ditemui di pasaran sehingga diperlukan sebuah inovasi dalam mengolah buah kelapa. Inovasi yang dapat dilakukan adalah dengan mengolah buah kelapa menjadi keripik kelapa karena selain cara pengolahan yang mudah, biaya yang dikeluarkan pun terbilang hemat.

Berdasarkan permasalahan yang ada, maka tujuan dari pengabdian ini adalah memberikan sosialisasi tentang pemanfaatan dan pelatihan pengolahan keripik kelapa dalam upaya peningkatan sumberdaya manusia yang kreatif dan inovatif dalam berwirausaha pada

masyarakat Kelurahan Lanna Kecamatan Parangloe Kabupaten Gowa Provinsi Sulawesi Selatan. Pengembangan kreativitas dengan mengolah hasil perkebunan kelapa menjadi keripik kelapa ini dapat dilakukan dengan sosialisasi dan pelatihan ekonomi kreatif berbasis ekonomi berbahan dasar kelapa yang dapat memberikan keuntungan bagi masyarakat Kelurahan Lanna.

Terdapat beberapa program yang akan dilaksanakan terkait dengan usulan penyelesaian masalah yang telah dipaparkan, yaitu 1) Memberikan sosialisasi pemanfaatan buah kelapa menjadi keripik kelapa, 2) Memberikan pelatihan pengolahan buah kelapa menjadi produk makanan yang inovatif, kreatif dan bernilai jual tinggi dalam bentuk keripik kelapa. Pada pengabdian ini pihak yang menjadi mitra dari kegiatan ini merupakan kelompok-kelompok ibu-ibu dari Kelompok Tani Bulu Turaya. Sasaran utama dari kegiatan ini adalah ibu-ibu rumah tangga dari kelompok yang berpotensi dalam melakukan pengolahan kelapa menjadi keripik kelapa dan melakukan pemasaran agar dapat membantu perekonomian rumah tangga maupun masyarakat Kelurahan Lanna.

Harapan kami dengan adanya pengabdian ini masyarakat khususnya ibu-ibu kelompok tani Bulu Turaya akan memiliki kemampuan mengenai pengolahan buah kelapa menjadi keripik kelapa. Setelah memiliki kemampuan yang mumpuni, masyarakat dapat menjalankan usaha keripik kelapa agar dapat dipasarkan secara luas dan lebih baik lagi jika produk keripik kelapa dapat menjadi oleh-oleh khas Kelurahan Lanna karena keripik kelapa merupakan olahan kelapa yang unik dan masih jarang ditemukan di tempat lain.

METODE

Pengabdian ini dilakukan dengan beberapa tahap. Tahap pertama adalah melakukan observasi mengenai pohon kelapa di Kelurahan Lanna. Pada tahapan ini kami melakukan penelitian mengenai pemanfaatan buah kelapa oleh masyarakat Kelurahan Lanna. Hasil observasi selanjutnya kami jadikan acuan untuk tahap selanjutnya. Tahap selanjutnya adalah melakukan uji coba pembuatan keripik kelapa. Tahap ini penting untuk dilakukan agar kami dapat mengetahui formulasi dan komposisi yang tepat agar produk yang dihasilkan dapat menjadi produk unggulan dan berkualitas. Tahap selanjutnya adalah melakukan pelatihan pembuatan keripik kelapa. Di tahap ini, kami menjelaskan secara teori bagaimana cara membuat keripik kelapa. Tak sampai disitu, kami juga melakukan praktik secara langsung mengenai pembuatan keripik kelapa.

Kegiatan pengabdian ini dilakukan pada tanggal 13 September 2023 diawali dengan sosialisasi dalam bentuk penjelasan bagaimana mengelola kelapa hingga menjadi kripik, selanjutnya

dilaksanakan pelatihan dalam bentuk praktik pembuatan keripik kelapa kepada ibu-ibu kelompok tani Bulu Turaya.

Pada praktik pembuatan kripik kelapa terdapat beberapa langkah yang dilakukan. Langkah pertama yaitu menyiapkan alat dan bahan. Untuk alat dan bahan dapat dilihat pada Tabel 1 dan Tabel 2 Selanjutnya bahan utama berupa kelapa yang sudah disiapkan diiris tipis menggunakan parutan kripik atau alat pengupas kuliati. Selanjutnya kelapa yang sudah diiris tipis dicelupkan ke dalam adonan tepung lalu digoreng satu per satu. Setelah digoreng, keripik kelapa yang sudah matang dapat dikemas secara langsung atau diberi aneka rasa sesuai selera. Kegiatan ditutup dengan mencicipi keripik kelapa yang sudah jadi dan peserta pelatihan memberikan komentar mengenai keripik kelapa yang telah dibuat, memberikan pertanyaan dan masukan serta menyampaikan harapan mereka kedepannya. Selanjutnya dilakukan foto bersama sebagai dokumentasi dan kenang-kenangan.

Tabel 1 Alat dan Bahan Membuat Keripik Kelapa

Nama Alat	Jumlah	Satuan
Pengupas Buah	1	buah
Mangkok	2	buah
Sendok	1	buah
Garpu	1	buah
Kompore	1	buah
Wajan	1	buah
Spatula	1	buah
Serok	1	Buah
Buah kelapa setengah muda	1	Buah
Tepung beras	150	Gram
Tepung tapioka	150	Gram
Bubuk vanili	½	Sdt

Nama Alat	Jumlah	Satuan
Telur	1	Butir
Garam	½	Sdt
Air	150	ml
Santan kara	1	Sdm

Keterangan: sdm (sendok makan), sdt (sendok teh)

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pelatihan dan pendampingan usaha kreatif pengolahan keripik kelapa di Kelurahan Lanna dilaksanakan pada tanggal 13 September 2023. Pada kegiatan tersebut lokasi pelaksanaannya di Kantor Lurah Lanna dengan sasaran kegiatan ibu-ibu yang tergabung dalam kelompok Tani Bulu Turaya. Kegiatan ini dibagi menjadi beberapa sesi. Sesi pertama yaitu pengenalan dan penjelasan mengenai pemanfaatan buah kelapa. Kami menjelaskan kepada ibu-ibu Kelompok Tani mengenai pentingnya sebuah inovasi dalam pengolahan hasil perkebunan kelapa agar harga jual kelapa menjadi lebih tinggi.

Setelah menjelaskan mengenai inovasi dalam mengolah kelapa, kami pun mulai memaparkan ide pengolahan buah kelapa menjadi sebuah jajanan berupa keripik kelapa.

Kami juga menjelaskan secara teoritis bagaimana cara membuat keripik kelapa. Lalu di sesi berikutnya, kami mengajak ibu-ibu Kelompok Tani untuk melakukan praktik pembuatan keripik kelapa yang dipandu oleh salah seorang anggota kelompok. Peserta pelatihan sangat antusias untuk mencoba membuat keripik kelapa secara langsung.

Gambar 1. Dokumentasi Penjelasan Pembuatan Keripik Kelapa



Adapun urutan pembuatan keripik kelapa adalah sebagai berikut.

1. Siapkan satu buah kelapa yang tidak terlalu tua atau muda, belah menjadi dua lalu iris menggunakan pengupas buah (peset).
2. Buat adonan dengan mencampurkan tepung beras dan tepung tapioka dengan perbandingan 1:1. Tambahkan garam, bubuk vanili dan air sedikit demi sedikit lalu aduk hingga mengental.
3. Jika adonan sudah mengental seperti adonan mendut, masukkan telur yang sudah dikocok sampai adonan mencair. Adonan pun siap digunakan.
4. Masukkan kelapa yang telah diiris ke dalam adonan sampai terlumuri semuanya.

5. Panaskan minyak. Jika minyak sudah panas, masukkan kelapa yang sudah dilumuri adonan satu per satu.
6. Goreng hingga berwarna coklat kekuningan lalu angkat dan tiriskan.
7. Keripik yang sudah matang dapat dinikmati langsung atau dicampurkan bumbu penyedap seperti bumbu balado dan jagung manis.

Setelah keripik kelapa matang, ibu-ibu Kelompok tani dipersilahkan untuk mencicipinya. Mereka berkomentar mengenai keripik kelapa

yang telah dibuat. Menurut mereka, pengolahan buah kelapa menjadi keripik kelapa masih langka ditemukan sehingga dapat dikatakan sebagai inovasi baru. Rasa keripik kelapa juga enak dan unik dan proses pembuatannya mudah dan tidak memerlukan waktu lama. Keripik kelapa juga dapat dijadikan peluang usaha oleh-oleh mengingat wilayah ini adalah jalur kawasan menuju ketempat wisata Malino.

Sesi berikutnya adalah foto bersama dengan ibu-ibu Kelompok tani sebagai bentuk dokumentasi kegiatan.

Gambar 2. Dokumentasi Kegiatan Pelatihan Keripik Kelapa



Gambar 3. Keripik Kelapa yang belum dan Sudah Jadi



Gambar 4. Peserta Pelatihan Keripik Kelapa pada Ibu-Ibu Kelompok Tani Bulu Turaya



Kegiatan pelatihan pembuatan keripik kelapa ini pada akhir acara antara lain juga menjelaskan dan mengarahkan para peserta mengenai pengemasan keripik kelapa, memperkirakan harga jual keripik kelapa dan distribusi keripik kelapa. Di akhir kegiatan, tokoh masyarakat dan perangkat desa juga memberikan tanggapan positif terhadap pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat ini.

SIMPULAN DAN SARAN

Dari kegiatan pengabdian di atas, dapat disimpulkan bahwa pengolahan buah kelapa menjadi keripik kelapa merupakan pengetahuan yang baru bagi masyarakat di Kelurahan Lanna. Dengan pelatihan yang telah dilakukan, masyarakat telah dapat membuat keripik kelapa. Masyarakat juga menyukai rasa keripik kelapa yang dibuat. Inovasi pengolahan buah kelapa menjadi keripik kelapa juga dapat menjadi peluang usaha sehingga dapat membantu meningkatkan

ekonomi masyarakat. Dengan proses pembuatan yang mudah dan biaya produksi yang tidak terlalu besar, pembuatan keripik kelapa dapat membantu menaikkan harga jual kelapa menjadi lebih tinggi sehingga menguntungkan masyarakat Kelurahan Lanna.

DAFTAR PUSTAKA

- Dewi, Eka Kusuma. "Pengembangan Inovasi Olahan Produk Kelapa (*Cocos nucifera* L) dalam Bentuk Keripik Kelapa di Kelurahan Togafu, Kota Ternate Utara." *International Journal of Community Engagement*, 2021: 46-48.
- Fitriaty, F., Lubis, T. A., Adriani, Z., Elliyana, D., & Widiastuti, F. (2021). Pendampingan dan Pelatihan Strategi Pengelolaan Bisnis di Kawasan Wisata Muaro Jambi Di Desa Muara Jambi Kecamatan Maro Sebo Kabupaten Muaro Jambi. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Madani (JPMM)*, 1(2), 205-209.
- Hary Kurniawan, Sukmawaty, Ansar, Kurniawan Yuniarto, Rahmat Sabani dan Murad. "Introduksi Teknologi Pengolahan Kelapa Menjadi Coconut Chips di UKM Maju Bersama Desa Kekait, Gunung Sari, Lombok Barat." *Jurnal Abdi Mas TPB*, 2021: 9-12.
- Kumala, D., Novianti, Y., & Safitri, N. (2021). Pelatihan Kewirausahaan dan Pemasaran bagi Pengurus Koperasi Usaha Kecil dan Menengah di Kelurahan Tugu Cimanggis. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Madani (JPMM)*, 1(1), 6-9.
- Muharni, Elfita, Heni Yohandani, Fitrya, Maryadi. "Inovasi Keripik Berbahan Baku Kelapa Sebagai Peluang Usaha di Desa Tebing

- Gerinting Indralaya." *Jurnal Pengabdian dan Pemberdayaan Masyarakat*, 2020: 234-237.
- Novfitri Landong Namora Sihombing, S.Sos., M.Si. "Model Pendampingan UKM di Kota Tangerang Selatan." *SEMBADHA* 2018, 2018: 87.
- Reyna Virginia Nona, Aji Sudrajad. "Pendampingan Usaha Kreatif Keripik Kelapa Pada Masyarakat Desa Watusipi Kecamatan Ende Utara Kabupaten Ende." *Jurnal Pengabdian Masyarakat* 2(1), 2021: 23-26.
- Rizky, R. N., & Mavianti, M. (2019). *Keripik Kelapa : Peluang Usaha Baru di Dusun 3 Tanjung Anom, Deli Serdang*, Proseding Seminar Nasional Kewirausahaan, 1(1), 1311-
- Setiawat, I., & Penta, W. Seminar Nasional dan Call for Paper 2017 Strategi Pengembangan Sumber Daya Manusia Melalui Publikasi Jurnal Ilmiah dalam Menyikapi Permenristekdikti RI No.20 Tahun2017, Semarang.
- Wiemar, R., Rianingrum, C. J., & Adisurya, S. I. (2021). Meningkatkan Keterampilan dan Kreatifitas Santri Melalui Pengolahan Limbah Botol Plastik Menjadi Produk Siap Pakai. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Madani (JPMM)*, 1(2), 172-179.