

## **Pengembangan Inovasi Olahan Produk Kelapa (*Cocos nucifera* L) dalam Bentuk Keripik Kelapa di Kelurahan Togafo, Kota Ternate Utara**

### **Development of Processed Coconut Products (*Cocos nucifera* L) in the Form of Coconut Chips in Togafo Village, North Ternate City**

Eka Kusuma Dewi<sup>1)</sup>

<sup>1)</sup>Universitas Khairun, Gambesi, Ternate Selatan, Kota Ternate, Maluku Utara, Indonesia

\*Corresponding author: Eka Kusuma Dewi: email: [ekakdagussalim@gmail.com](mailto:ekakdagussalim@gmail.com)

Received November 2021, Accepted December 2021

**ABSTRAK.** Pengabdian masyarakat adalah suatu kegiatan yang bertujuan membantu masyarakat tertentu dalam beberapa aktivitas tanpa mengharapkan imbalan dalam bentuk apapun. Pengabdian masyarakat kali ini difokuskan pada pengolahan hasil perkebunan Kelapa (*Cocos nucifera* L) yang menjadi salah satu hasil perkebunan utama sekitar tempat pengabdian. Kegiatan pengabdian dilakukan terhadap masyarakat di Kelurahan Togafo, Kota Ternate Utara. Pelatihan ini diharapkan mampu membantu menambah sumber pendapatan masyarakat dan menambah pengetahuan masyarakat mengenai cara pengolahan pangan dari bahan baku kelapa. Metode kegiatan dilakukan dengan metode tutorial dan praktik bersama. Selama pelatihan, peserta antusias mengikuti jalannya kegiatan serta aktif berdiskusi dua arah. Peserta memahami dan dapat mempraktikkan teknik pengolahan kelapa menjadi keripik kelapa dan dapat menjadi peluang usaha.

**Kata kunci:** inovasi pangan, kelapa, keripik kelapa

**ABSTRACT.** *Community service is an activity that aims to help certain communities in several activities without expecting any form of reward. This community service is focused on processing coconut plantation products (*Cocos nucifera* L), which is one of the main plantation products around the service area. Service activities were carried out for the community in Togafo Village, North Ternate City. This training is expected to be able to help increase people's sources of income and increase public knowledge about how to process food from coconut raw materials. The method of activity is carried out by the tutorial method and joint practice. During the training, the participants enthusiastically participated in the activities and actively engaged in two-way discussions. Participants understand and can practice coconut processing techniques into coconut chips, and this can be a business opportunity.*

**Keywords:** *food innovation, coconut, coconut chips*

---

#### **PENDAHULUAN**

Pengabdian masyarakat adalah suatu kegiatan yang bertujuan membantu masyarakat tertentu dalam beberapa aktivitas tanpa mengharapkan imbalan dalam bentuk apapun. Secara umum program ini dirancang oleh berbagai 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 pengolahan hasil perkebunan kelapa (*cocos nucifera*). Menurut Winarno (2014), kelapa (*cocos nucifera*) merupakan komoditas sosial yang pengembangannya secara tradisional turun-temurun tersebar di Nusantara. Selain itu kelapa merupakan komoditi penting dan bernilai ekonomi karena dari daun, buah dan batang dapat dimanfaatkan.

Maluku Utara memiliki luas areal tanaman kelapa mencapai 200.813 ha, yang seluruhnya adalah perkebunan rakyat dengan total produksi sebesar 208.518 ton. Kelurahan Togafo yang berada di Kota Ternate, Maluku Utara termasuk salah satu wilayah yang sebagian besar hasil perkebunannya berupa kelapa. Masyarakat di Kelurahan Togafo saat ini memanfaatkan komoditas kelapa hanya berupa produk primernya saja, baik dalam bentuk kelapa segar maupun kopra dan untuk bahan baku minyak goreng. Jika ada upaya pengembangan produk dan pemanfaatan hasil samping kelapa maka hal ini dapat meningkatkan nilai tambah produk yang pada gilirannya akan dapat meningkatkan pendapatan petani kelapa.

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 Kelurahan Togafo 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 keripik. Pelatihan pembuatan keripik dari kelapa pada kegiatan pengabdian masyarakat di Kelurahan Togafo dianggap menjadi salah satu cara untuk mengedukasi dan menambah keterampilan masyarakat khususnya ibu rumah tangga untuk menghasilkan produk olahan pangan yang bernilai ekonomi guna membantu mendorong peningkatan pendapatan keluarga (Fellows, 2015).

Berdasarkan permasalahan yang ada, maka tujuan dilaksanakannya program pengabdian pada masyarakat ini adalah sosialisasi dan pelatihan tentang pengolahan kelapa menjadi keripik kepada masyarakat Kelurahan Togafo. Pengembangan kreativitas berbasis pemanfaatan hasil perkebunan kelapa menjadi olahan makanan berupa keripik bagi seluruh masyarakat kelurahan ini dapat dilakukan dengan pembinaan dan pendampingan dalam ekonomi kreatif berbasis ekonomi berbahan dasar kelapa yang dapat menghasilkan keuntungan bagi masyarakat Kelurahan Togafo.

Terdapat beberapa program yang akan dilaksanakan terkait dengan usulan penyelesaian masalah yang telah dikemukakan, berupa 1) Memberikan edukasi dan sosialisasi terhadap pengolahan kelapa kepada masyarakat, 2) Memberikan pelatihan pembuatan keripik kelapa menjadi olahan makanan yang bergizi, murah, mudah untuk dibuat, dan bernilai ekonomi, dan 3) Pendampingan dalam ekonomi kreatif berbasis ekonomi berbahan dasar kelapa yang dapat menghasilkan keuntungan bagi masyarakat Kelurahan Togafo. Pada pengabdian masyarakat di Kelurahan Togafo yang menjadi mitra dalam kegiatan ini merupakan kelompok yang dianggap produktif dan berkembang serta memiliki motivasi dalam pengembangan produk dan pemasaran. Kelompok sasaran utama adalah ibu-ibu rumah tangga yang dapat berperan dalam proses pengolahan kelapa menjadi keripik yang memiliki potensi dalam melaksanakan kegiatan pemasaran dalam membantu peningkatan pendapatan rumah tangga.

## **METODE**

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dengan tema “Pengembangan Inovasi Olahan Produk Kelapa (Keripik Kelapa)” dilaksanakan di Kelurahan Togafo, Kota Ternate. Pelatihan dilaksanakan hari Sabtu, tanggal 10 April 2021. Metode yang digunakan dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah metode ceramah/tutorial dan praktik.

Acara pelatihan dibuka oleh perwakilan peserta pengabdian, kemudian dilanjutkan dengan penjelasan materi yang disampaikan dalam 2 sesi. Materi sesi I tentang pohon kelapa, pemanfaatan kelapa dan industri zero waste kelapa. Materi sesi 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. Daging buah kelapa bisa dijadikan kudapan atau cemilan enak yang mudah untuk dibuat di rumah.

Acara selanjutnya adalah praktek pembuatan keripik kelapa. Peserta dibagi menjadi dua kelompok. Kelompok pertama membuat keripik kelapa dengan metode oven, sedangkan kelompok kedua membuat keripik kelapa dengan metode penggorengan. Praktek dimulai dengan menyiapkan daging kelapa yang akan digunakan, kemudian diolah sesuai dengan petunjuk yang telah dibagikan sebelumnya. Adapun alat dan bahan yang digunakan dalam kegiatan ini dapat dilihat pada **Tabel 1** dan **Tabel 2**. Produk keripik kelapa yang sudah jadi kemudian didinginkan dan diberi tambahan rasa. Keripik kelapa kemudian dikemas dalam kemasan plastik. Acara ditutup dengan mencoba bersama keripik yang dihasilkan, kemudian berfoto bersama. Para peserta juga menyampaikan pendapat masing-masing tentang kegiatan yang dilaksanakan dan harapan kedepannya setelah kegiatan selesai.

**Tabel 1.** Alat Pembuatan Keripik Kelapa

Nama Alat	Jumlah	Satuan
Baskom	4	buah
Pisau	1	buah
Alat pengiris	1	buah
Parut	1	buah
Wajan	1	buah
Sutil	1	buah
Tirisan	1	buah
Kompor	1	buah
Oven	1	buah

**Tabel 2.** Bahan Pembuatan Keripik Kelapa

Nama Bahan	Ukuran	Satuan
Buah Kelapa (tidak terlalu muda/tua)	1	buah
Tepung beras	150	gram
Tepung tapioka	150	gram
Gula pasir	2	sdm
Telur	1	butir
Santan kara	1	sdm
Garam	$\frac{1}{4}$	sdt
Vanili	$\frac{1}{2}$	sdt
Air	150	ml

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

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Pemaparan Umum Manfaat Kelapa

Penyampaian materi kepada peserta dilakukan dengan metode ceramah/tutorial oleh tim pengabdian seperti yang dapat dilihat pada **Gambar 1**. Kelapa (*Cocos nucifera*) adalah anggota tunggal dalam marga *Cocos* dari suku *Arenaceae* atau *Arecaceae*. Tanaman kelapa merupakan tanaman serbaguna karena seluruh bagian tanaman ini bermanfaat bagi kehidupan manusia. Tanaman kelapa juga memiliki nilai budaya dan ekonomi yang cukup tinggi dalam kehidupan masyarakat (Winarno, 2015). Contoh pemanfaatan kelapa dapat disajikan pada **Tabel 3** dibawah ini.



**Gambar 1.** Dokumentasi Penjelasan Umum Manfaat Kelapa

**Tabel 3.** Contoh Pemanfaatan Tanaman Kelapa

<b>Bagian tanaman Kelapa</b>	<b>Manfaat</b>
Daun	Pucuknya yang berwarna putih-keputihan atau kuning-kekuningan sering digunakan untuk janur pada acara selamatan atau kenduri serta digunakan sebagai wadah ketupat. Daun tua dianyam untuk atap Lidinya dimanfaatkan untuk sapu lidi dan barang kerajinan
Bunga	Bahan pembuatan alkohol dan cuka
Buah	Bahan pembuatan minuman, santan, keripik, campuran kue, dan aneka makanan yang lainnya
Sabut	Sabut ( <i>Mesocarp, Coco fibre</i> ) buah kelapa digunakan sebagai bahan bakar, tali anyaman, keset, pot bunga anggrek, dan lain-lain. Dalam dunia pertanian, sabut kelapa cocok digunakan sebagai cangkok tanaman dan medium tumbuhan tanaman anggrek epifit. Selain itu sabut kelapa dapat digunakan sebagai obat tradisional.
Tempurung	Tempurung atau batok kelapa dapat digunakan sebagai bahan bakar berupa arang dan bahan baku kerajinan tangan. Tempurung kelapa yang dibakar akan menjadi arang, diproses lagi hingga menjadi karbon aktif, dan dapat digunakan sebagai bahan penyubur tanah



Gambar 3. Penjelasan bahan-bahan untuk pembuatan keripik kelapa

### Penjelasan Proses Pembuatan Keripik Kelapa

Semua peserta dibagikan flayer yang beri penjelasan bahan dan tatacara pembuatan keripik kelapa. Flayer prosedur pembuatan kelapa dapat dilihat pada **Gambar 3**. Semua bahan dan alat serta tata cara pembuatan keripik kelapa dijelaskan secara detail oleh pemateri seperti pada **Gambar 3**.



Gambar 3. Flayer dan Penjelasan Tata Scara Pembuatan Keripik Kelapa

### Praktik Pembuatan Keripik Kelapa

Pembuatan keripik kelapa terdiri atas ada 2 macam metode, yaitu metode goreng dan oven. Praktik pembuatan keripik kelapa goreng dimulai dengan membuat irisan tipis kelapa, kemudian penyiapan adonan tepung, pencampuran adonan tepung dengan kelapa, penggorengan, dan penirisan. Kegiatan ini dapat dilihat pada **Gambar 4**.

Selain itu, olahan keripik kelapa dapat diproses dengan metode pengovenan, yaitu kelapa cukup diiris tipis-tipis, kemudian dimasukkan ke dalam oven dan ditunggu sampai

kering sempurna. Hasil keripik yang sudah ditiriskan kemudian dicampur dengan aneka rasa sesuai kesukaan, bisa rasa keju, rasa manis, asin, balado dan lain-lain. Rangkaian kegiatan pembuatan keripik kelapa dengan pengovenan dapat dilihat pada **Gambar 5**.



**Gambar 4.** Kegiatan Praktikum Pembuatan Keripik Kelapa Goreng



**Gambar 5.** Rangkaian kegiatan pembuatan keripik kelapa dengan Pengovenan

#### **Praktik Pengemasan Keripik Kelapa**

Setelah keripik kelapa diberikan aneka macam rasa, kemudian dikemas dengan menggunakan plastik klip ukuran sedang. Pengemasan setiap bungkus harus ditimbang dengan berat 100 g. Hasil keripik kelapa yang telah dikemas dan siap dipasarkan disajikan pada **Gambar 6** dibawah ini.



**Gambar 12.** Hasil keripik kelapa yang sudah dikemas

#### **SIMPULAN DAN SARAN**

Pengabdian kepada masyarakat ini mengajarkan kepada masyarakat khususnya ibu-ibu rumah tangga di Kelurahan Togafo mengenai pemanfaatan hasil kebun dengan cara membuat olahan pangan berupa keripik dari bahan baku kelapa (*Cocos nucifera* L). Dari hasil pengolahan produk pangan keripik kelapa, selain meningkatkan keterampilan hal ini dapat

membantu perekonomian keluarga. Hasil olahan keripik kelapa hanya membutuhkan modal yang kecil dan nantinya bisa dijual dengan harga murah, selain itu target pasarnya pun semua usia. Sehingga prospek bisnis keripik kelapa ini bisa menjadi salah satu lahan usaha bagi ibu rumah tangga yang menggunakan modal rendah dengan hasil cukup menjanjikan.

#### **DAFTAR REFERENSI**

- 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.
- Direktorat Riset dan Pengabdian Masyarakat, Direktorat Jenderal Penguatan Riset dan Pengembangan Kementerian Riset, Teknologi, dan Pendidikan Tinggi. (2018). *Panduan Penilaian Kinerja Pengabdian kepada Masyarakat di Perguruan Tinggi*. [http://www.ristekdikti.go.id/kinerja\\_abdimas](http://www.ristekdikti.go.id/kinerja_abdimas).
- Winarno, F.G. (2014). *Kelapa Pohon Kehidupan*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.