

Prosiding Seminar Nasional Hasil Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas Ahmad Dahlan
23 Oktober 2021, Hal. 1014-1021
e-ISSN: 2686-2964

Pelatihan produk olahan kelapa untuk meningkatkan nilai ekonomi komoditas lokal di Padukuhan Nglotak, Kulon Progo

Wahidah Mahanani Rahayu^{1,*}, Marsudi Endang Sri Rejeki², Nunik Hariyanti³

¹ Program Studi Teknologi Pangan, Universitas Ahmad Dahlan, Indonesia

² Program Studi Bisnis Jasa Makanan, Universitas Ahmad Dahlan, Indonesia

³ Program Studi Ilmu Komunikasi, Universitas Ahmad Dahlan, Indonesia

Email: wahidah.rahayu@tp.uad.ac.id*

ABSTRAK

Warga di Padukuhan Nglotak, Kaliagung, Sentolo, Kulon Progo memiliki hasil kebun pisang dan kelapa yang belum dikembangkan secara maksimal oleh warga sekitar. Pada saat panen, produk tersebut sering dijual dalam bentuk segar dengan harga jual yang sangat rendah. Berdasarkan hasil komunikasi dengan warga, kelapa dipilih untuk diolah menjadi produk dengan nilai ekonomi yang lebih tinggi. Tujuan kegiatan ini adalah menyelenggarakan pelatihan pengolahan kelapa menjadi tepung kelapa dan *eggroll*. Sasaran program pelatihan ini adalah ibu-ibu anggota PKK, agar dapat membantu menambah penghasilan keluarga tanpa harus meninggalkan rumah. Metode pelatihan berupa sosialisasi langsung kepada warga padukuhan Nglotak mengenai nilai gizi kelapa dan olahannya disertai panduan pengolahan, demonstrasi cara pengolahan kelapa menjadi tepung dan *eggroll*, dilanjutkan dengan praktik langsung oleh warga. *Pre-test* dan *post-test* daring diberikan kepada peserta untuk mengukur pengetahuan tentang produk olahan kelapa. Proses diskusi dengan warga dilanjutkan secara daring menggunakan grup percakapan *Whatsapp*. Dari kegiatan pelatihan, warga dapat menghasilkan produk *eggroll* yang diberi label Semprollin yang dapat dijual di pasar dan terus berlatih untuk menghasilkan produk dengan kualitas yang lebih baik.

Kata kunci: *eggroll*, kelapa, pelatihan, tepung kelapa

ABSTRACT

Local residents in Nglotak village, Kulon Progo District, produce banana and coconut. At harvest time, they are often sold fresh without any processing at very low price. After communication with residents, coconut processing was selected to be processed into higher economic value product. The purpose of this activity was to conduct training on coconut processing into coconut flour and eggroll for women so that they can help increase family income from home. The method was direct socialization to the residents of Nglotak on nutritional value of coconut and its processing, accompanied by processing guidelines, demonstration on how to process coconut into flour and eggroll, followed by direct practice by participants. Online pre-test and post-test were given to participants to measure their knowledge on coconut processed products. The program was followed by discussion online through Whatsapp chat group. From training activities, residents can produce eggroll products labeled as Semprollin that can be sold in the market and continue to practice among themselves to produce better quality products.

Keywords: *coconut, coconut flour, eggroll, training*

PENDAHULUAN

Penduduk Dusun Nglotak, desa Kaliagung, Kecamatan Sentolo, Kabupaten Kulon Progo, Daerah Istimewa Yogyakarta terdiri dari 600 orang atau 112 KK, sebagian bekerja sebagai petani (50%), lalu sebagian lain bekerja sebagai buruh (35%), dan pekerjaan lain, misalnya pedagang, guru, dan sebagainya (15%). Potensi sumberdaya alam yang dihasilkan dusun ini adalah kelapa, pisang, nangka, singkong, talas, kimpul, dan rebung. Khusus kelapa, harga bahan baku ini bisa sangat rendah, sekitar Rp750,00 per butir dan hanya dijual di pasar tanpa pengolahan lanjut. Buah kelapa merupakan salah satu bahan yang tersedia melimpah di sekitar rumah warga, tetapi belum dimanfaatkan secara maksimal dengan harga jual yang rendah. Kelapa juga memiliki berbagai zat gizi yang bermanfaat dan dapat diolah menjadi berbagai produk (Subagio,2014).

Dusun ini juga tidak jauh dari Bandara *New Yogyakarta International Airport* dan potensial menjadi kawasan wisata. Melihat potensi lokal yang dimiliki oleh Padukuhan Nglotak, Sentolo, Kulon Progo baik sumberdaya alam, sumberdaya manusia, sosial dan budaya rasanya hal tersebut sangat perlu dikembangkan secara maksimal. Tonggak kehidupan masyarakat yang sejahtera secara berkelanjutan terhitung juga perlu diarahkan pada pembangunan pariwisata yang berkelanjutan, salah satunya melalui perintisan desa wisata. Mempertimbangkan potensi alam dan letak geografis, di Kecamatan Sentolo sudah ada beberapa rintisan desa wisata (Senjawati, 2019). Tidak menutup kemungkinan bahwa di padukuhan Nglotak dapat dilakukan perintisan serupa.

Tinjauan lapangan yang dilakukan menunjukkan kurangnya pengetahuan ibu-ibu PKK dalam pemanfaatan bahan pangan lokal untuk diolah menjadi komoditas bernilai jual. Hal ini disebabkan oleh beberapa hal, yaitu: 1) Kurangnya pengetahuan mengenai alternatif produk olahan pangan yang bermutu, sehat, bernilai gizi dan halal, terutama dari kelapa, 2) Kurangnya pengetahuan mengenai proses dan peralatan pengolahan. Meski ada beberapa masalah tersebut, masyarakat di Nglotak memiliki motivasi dan semangat belajar yang tinggi. Sehingga program pengabdian ini diharapkan dapat memaksimalkan pengolahan hasil panen tegalan dan halaman rumah warga yang awalnya tidak termanfaatkan dengan maksimal kemudian dapat diolah menjadi aneka produk olahan yang berkualitas, sehingga dapat meningkatkan nilai ekonomi komoditas lokal, khususnya kelapa. Pemberdayaan pada masyarakat berupa pelatihan bisnis, pelatihan skill dan pendidikan tenaga kerja ini yang menjadi menjadi penting dalam pengelolaan pariwisata berkelanjutan (Zolfani *et.al.*, 2015). Dalam pengelolaan pariwisata tersebut, keberadaan produk pangan atau kuliner menjadi salah satu komponen penting. Produk kuliner dapat menjadi ciri khas kewilayahan atau produk oleh-oleh khas sekaligus memanfaatkan komoditas lokal.

Produk dengan kadar air rendah atau kering dapat dipilih sebagai produk khas atau *specialty*. Produk kering, misalnya tepung dan kue kering, dapat bertahan lebih lama atau memiliki *shelf-life* yang lebih panjang daripada produk basah. Beberapa contoh produk kering adalah tepung, eggroll, kue kering, biscuit, dan sebagainya. Tepung kelapa dapat lebih awet dengan masa simpan lebih dari 1 bulan di suhu kamar jika dikeringkan hingga kadar air 12-13%, baik dengan pengeringan oven maupun sinar matahari (Polii, 2018). Pengeringan dengan oven lebih efektif dan efisien karena bisa menurunkan kadar air tanpa terpengaruh cuaca

(Hamka dan Geroda, 2017). Tepung kelapa juga cukup fleksibel untuk diolah menjadi produk lain, misalnya cookies dan biskuit, baik untuk dewasa dan anak-anak. Penambahan tepung kelapa akan mengakibatkan peningkatan kandungan protein dan lemak, sehingga dapat mencukupi kebutuhan kalori (Handayani dan Anam, 2021). Dengan diolah menjadi tepung, maka akan membuat kadar air menjadi berkurang dan tepung kelapa dapat menjadi bahan baku alternative dalam pembuatan produk pangan (Sabilla and Murtini, 2020).

Kegiatan pengabdian ini ditujukan untuk melatih masyarakat dalam mengolah kelapa menjadi produk pangan bernilai jual dengan teknologi sederhana dan tepat guna, yaitu tepung kelapa dan *eggroll*. Kedua produk tersebut dipilih karena cara pembuatan dan peralatan pengolahan yang sederhana, serta produk kering dengan kadar air yang rendah sehingga bisa awet lebih lama.

METODE

Tahapan Persiapan

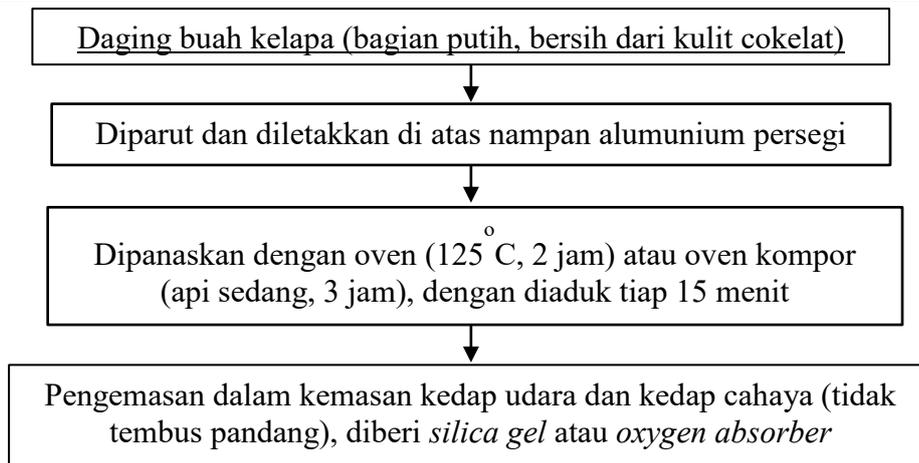
Tahapan persiapan dilakukan dengan pengukuran pengetahuan masyarakat tentang pengolahan kelapa melalui survey secara daring, komunikasi daring, dan observasi langsung kepada masyarakat pada 4 April 2021. Pada tahapan ini dirumuskan bagaimana solusi yang untuk mengatasi masalah di masyarakat, memilih komoditas yang akan diolah, dan mitra kegiatan, yaitu kelapa dan mitra kegiatan ibu-ibu PKK. Untuk mengatasi permasalahan kurangnya pengetahuan dan keterampilan, diselenggarakan kegiatan pelatihan pengolahan kelapa menjadi tepung kelapa dan *eggroll* kelapa.

Tahapan pelaksanaan

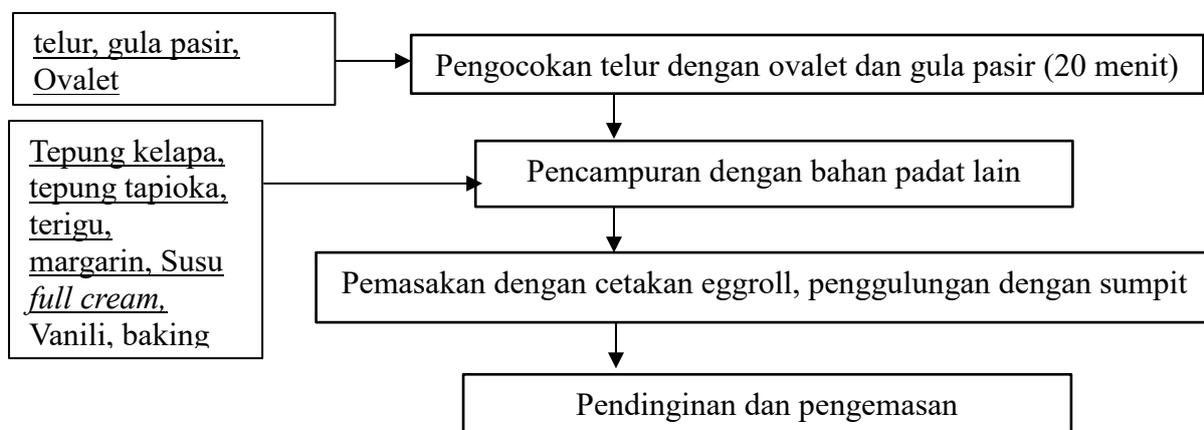
Pelaksanaan kegiatan meliputi 2 tahap. Tahap pertama adalah sosialisasi dan pelatihan pengolahan kelapa menjadi tepung sekaligus pengemasannya, menggunakan media video yang dilaksanakan pada 8 April 2021. Tahap kedua adalah pelatihan dan praktik langsung pengolahan tepung kelapa menjadi produk *eggroll* pada 9 April 2021 (Gambar 1 dan 2). Peralatan yang digunakan adalah oven, nampan aluminium, cetakan *eggroll*, dan peralatan rumah tangga yang digunakan untuk membuat tepung dan mengolah adonan, contoh jenis-jenis kemasan yaitu *standing pouch* dan toples plastik untuk mengemas produk. Tahap ini melibatkan 4 mahasiswa. Pada tahap pengolahan, daging kelapa dibersihkan dari kulit luar berwarna coklat, kemudian dicuci, ditiriskan, diparut. Parutan kelapa kemudian dipanaskan dengan oven. Untuk mempersingkat waktu, suhu dinaikkan menjadi 125°C dengan waktu yang dipersingkat dan pengadukan yang lebih sering (Gambar 1). Sedangkan pada pembuatan *eggroll*, bahan-bahan dicampur, diaduk, dan dipanaskan dalam cetakan *eggroll* (Gambar 2).

Pengukuran peningkatan keberdayaan mitra

Proses kontrol dan komunikasi dengan masyarakat dilakukan melalui media grup *Whatsapp*. Pada tahapan ini, peserta kegiatan diminta untuk mengisi lembar kuesioner untuk menilai pemahaman mengenai materi yang diberikan selama kegiatan. Selain itu, peserta diminta untuk membuat produk dan mencoba menjual ke toko sekitar. Apabila ada permasalahan berkaitan dengan proses pengolahan, dapat langsung dikomunikasikan kepada narasumber.



Gambar 1. Diagram alir pengolahan kelapa menjadi tepung kelapa



Gambar 2. Diagram alir pengolahan tepung kelapa menjadi eggroll

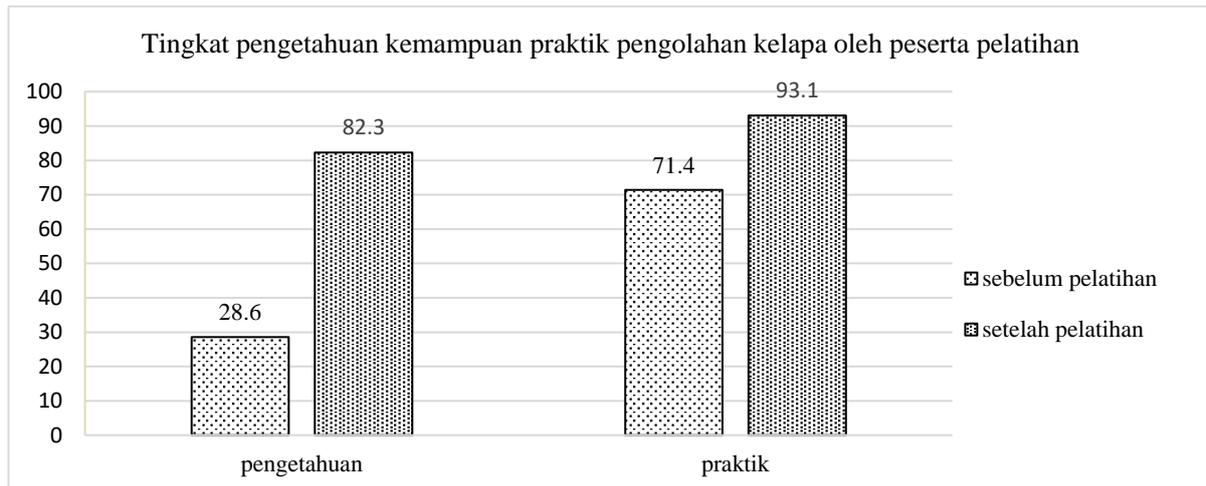
HASIL, PEMBAHASAN, DAN DAMPAK

Pada tahap orientasi, dilakukan komunikasi dengan calon peserta pelatihan dan pendataan demografi menggunakan kuesioner daring. Peserta diberi pertanyaan mengenai latar belakang demografis dan tingkat pengetahuan mereka tentang pengolahan kelapa. Sebagian peserta belum mengetahui cara dan belum pernah mengolah kelapa menjadi produk pangan. Hasil pendataan tersebut ditampilkan pada Tabel 1.

Tabel 1. Profil dan tingkat pengetahuan peserta pelatihan

No.	Keterangan	Persentase
Demografi		
1.	Jenis kelamin, perempuan	100%
2.	Usia	
	- Di bawah 30 tahun	20%
	- Antara 30 – 39 tahun	30%
	- Di atas 40 tahun	50%
3.	Pekerjaan/kegiatan harian	
	- Ibu rumah tangga	71,4%
	- Pedagang di pasar	28,6%
Pengetahuan		
4.	Mengetahui cara mengolah daging buah kelapa menjadi produk makanan	28,6%
5.	Pernah mengolah buah kelapa menjadi produk makanan	71,4

Dari data tersebut diketahui bahwa para peserta merupakan mitra tidak produktif yang belum pernah melakukan pengolahan produk kelapa menjadi produk komersial. Sesuai dengan hasil audiensi masyarakat, masyarakat lebih menghendaki agar program pengabdian UAD difokuskan pada pengolahan kelapa. Hal ini disebabkan seringkali harga kelapa jatuh hingga ke angka Rp 750 – Rp 2000,00 per butir. Maka tim kemudian menambahkan materi pelatihan dengan sosialisasi pengolahan kelapa menjadi tepung, menggunakan media video. Diharapkan pada tahap pengabdian selanjutnya, masyarakat sudah mengetahui bagaimana cara mengolah kelapa menjadi tepung yang bernilai jual.



Gambar 3. Perbandingan hasil pre- dan post-test peserta pelatihan

Sebelum pelatihan, hanya sekitar 28% peserta dapat menjawab pertanyaan yang menguji pengetahuan mengenai cara pengolahan daging buah kelapa menjadi produk makanan selain dari produk olahan tradisional (Gambar 3). Meski pernah mengolah buah kelapa menjadi produk makanan, tetapi peserta menyampaikan bahwa selama ini daging buah kelapa hanya digunakan membuat santan atau makanan dalam bentuk serundeng. Belum ada pemikiran untuk mengolah daging buah kelapa menjadi produk makanan lain dengan nilai jual yang lebih baik. Maka untuk memberikan tambahan pengetahuan dan *skill* pengolahan, dilakukan pelatihan dengan beberapa tahapan.

Tahap pertama adalah pelatihan pengolahan kelapa menjadi tepung kelapa. Penjelasan disampaikan melalui presentasi dan penyampaian video rekaman pengolahan. Proses pengolahannya sangat sederhana, yaitu pemanasan bertahap parutan daging buah kelapa yang berusia setengah tua, atau sekitar 8-10 bulan sejak bertunas, kemudian ditempatkan di nampan dan dipanaskan dalam kurun waktu tertentu. Pengolahan daging buah kelapa menjadi tepung dapat meningkatkan nilai gizi dan potensinya. Rindengan dkk. (2010) menyebutkan bahwa kandungan serat atau fiber pada tepung kelapa lebih tinggi daripada terigu, sebagian besar merupakan serat pangan tak larut dan sebagian kecil merupakan serat pangan larut, yang dapat berfungsi untuk menjaga kesehatan saluran cerna.

Tahapan selanjutnya adalah pelatihan untuk mengolah tepung kelapa tersebut menjadi *eggroll* kelapa. Setelah pelatihan, peserta juga diberi contoh kemasan dan label makanan yang dapat digunakan ketika produk siap dijual ke pasaran sebagai oleh-oleh wisata. Pada pelatihan pengolahan produk pangan, disampaikan mengenai nilai gizi kelapa, berbagai metode yang bisa digunakan untuk mengolahnya menjadi produk siap konsumsi dengan masa simpan lebih panjang, serta alternatif produk olahannya. Kelapa bisa diolah menjadi tepung kelapa, dan tepung kelapa tersebut dapat diolah menjadi *eggroll*. *Eggroll* menjadi pilihan olahan karena kadar airnya rendah sehingga bisa disimpan cukup lama. Cara pembuatannya juga mudah dengan peralatan sederhana.



Gambar 4. Proses pelatihan pengolahan kelapa menjadi *eggroll* “SEMPROLLIN”

Produk yang dihasilkan dari pelatihan ini masih berbentuk sederhana dan belum seragam, tetapi rasa dan aroma telah dapat diterima. Semakin tinggi konsentrasi tepung kelapa terjadi penurunan kadar karbohidrat, sedangkan kadar lemak, kadar serat dan kadar protein cenderung mengalami peningkatan. Selain itu, dapat meningkatkan rasa gurih sehingga semakin disukai (Kumolontang, 2014). Warna dan aroma tepung kelapa juga menentukan kualitas dari produk *eggroll* yang dihasilkan. Jika warna tepung cukup terang, maka produk yang dihasilkan juga bisa berwarna terang dengan aroma khas kelapa (Pratiwi, 2020).

Post-test diberikan untuk menguji pengetahuan peserta mengenai pengolahan kelapa. Pada tahapan ini, peserta diberi beberapa pertanyaan yang berkaitan dengan pengolahan tepung kelapa dan *eggroll*, maupun produk olahan kelapa yang lain. Hasil post-test menunjukkan bahwa pengetahuan peserta dapat meningkat setelah proses pelatihan. Jumlah peserta yang dapat menjawab dengan benar pertanyaan yang diberikan juga meningkat. Selain itu peserta cukup antusias untuk mempraktikkan pengetahuan yang diperoleh di kemudian hari.

Proses komunikasi dengan masyarakat masih terus berjalan melalui sarana aplikasi percakapan *Whatsapp* (Gambar 5). Dengan sarana aplikasi tersebut, masyarakat peserta pelatihan dapat terus berkonsultasi mengenai hasil produk yang diolah, serta membahas alternatif produk olahan lain dari daging buah kelapa. Produk tepung kelapa maupun *eggroll* masih dikonsumsi sendiri maupun dijual kepada tetangga, tetapi masih skala kecil. Para peserta telah dapat membuat tepung kelapa dan *eggroll* kelapa, tetapi hasilnya masih fluktuatif, baik dari segi kuantitas maupun kualitas. Sehingga kegiatan ini akan dilanjutkan menuju upaya perbaikan mutu produk agar dapat bernilai jual dan laku di pasaran.



Gambar 5. Tangkapan layar grup *Whatsapp* pembinaan masyarakat Dukuh Nglotak tentang konsultasi produk

SIMPULAN

Ibu-ibu di Dukuh Nglotak, desa Kaliagung, Kecamatan Sentolo, Kabupaten Kulon Progo, telah dapat mengolah kelapa menjadi tepung kelapa dan mengolah tepung kelapa menjadi produk *eggroll*. Hingga saat ini masyarakat masih terus mempraktikkan hasil pelatihan untuk meningkatkan nilai ekonomi kelapa. Perlu upaya perbaikan kuantitas dan kualitas produk tepung kelapa dan *eggroll* kelapa agar dapat dijual dengan harga yang baik.

UCAPAN TERIMAKASIH

Penulis menyampaikan ucapan terima kasih kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (LPPM) Universitas Ahmad Dahlan atas pendanaan kegiatan pengabdian melalui Program Pengabdian Kepada Masyarakat skema regular, masyarakat Padukuhan Nglotak, desa Kaliagung, Kecamatan Sentolo, Kabupaten Kulon Progo, Daerah Istimewa Yogyakarta atas partisipasi dan antusiasme dalam mengikuti kegiatan pengabdian, para mahasiswa yang berperan aktif sehingga program ini dapat terlaksana dengan baik.

DAFTAR PUSTAKA

- Hamka, Zainal Pain Geroda. (2017). Pengaruh lama perendaman dan Perbedaan Metode Pengeringan pada Pembuatan Tepung Ampas Kelapa (*Cocos nucifera* L.). *Buletin Loupe* Vol. 14 No. 02: 1-5
- Handayani, Hatmiyarni Tri; Choirul Anam. (2021). Fortifikasi Tepung Kelapa pada Biskuit Anak Balita. *Jurnal Ilmiah Inovasi*. Volume 21 (2): 109–115

- Kumolontang, Nova. P. (2014). Tepung kelapa sebagai substituen parsial dalam pembuatan *white bread*. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, Volume 6 (2): 63-70
- Poli, Fahri Ferdinand. (2017). Pengaruh Substitusi Tepung Kelapa Terhadap Kandungan Gizi dan Sifat Organoleptik Kue Kering. *Buletin Palma* Volume 18 No. 2:91-98.
- Pratiwi, Ery; Aldila Sagitaning Putri; Devy Angga Gunantar. (2020). Pengaruh Suhu Pengeringan pada Pembuatan Kelapa Parut Kering (*Desiccated Coconut*) terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik. *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*, Volume 15(2): 10-14
- Rindengan, B., M. Terok dan G. Elvianus. (2010). Pengolahan Makanan Ringan (*Snackfood*) dari Daging Buah Kelapa. *Balitbang Pertanian*: Jakarta.
- Sabilla, Nurrahmah Fitra; Erni Sofia Murtini. (2020). Pemanfaatan Tepung Ampas Kelapa dalam Pembuatan *Flakes Cereal* (Kajian Proporsi Tepung Ampas Kelapa: Tepung Beras). *Jurnal Teknologi Pertanian*, Volume 21 (3): 155-164
- Senjawati, N. D., Widowati, I., & Wardoyo, S. S. (2020). Grand Desain Pengembangan Desa Wisata Berbasis Potensi Lokal (Studi Kasus di Desa Salamrejo, Kecamatan Sentolo Kabupaten Kulon Progo). *Jurnal Dinamika Sosial Ekonomi*, 20(2): 188-200.
- Subagio, Achmad. (2014). Potensi Daging Buah Kelapa sebagai Bahan Baku Pangan Bernilai, <https://doi.org/10.33964/jp.v2014>
- Zolfani, S. H., Sedaghat, M., Maknoon, R., & Zavadskas, E. K. (2015) Sustainable tourism: A comprehensive literature review on frameworks and applications. *Economic Research-Ekonomska Istrazivanja*, 28(1): 1-30