



Diversifikasi Pangan Olahan Ampas Kelapa Sebagai Peluang Usaha di Kabupaten Malang

¹Rayie Tariaranie Wiraguna, ²Wiwik Wahyuni

¹²Universitas Negeri Malang

rayie.tariaranie.fe@um.ac.id , wiwik.wahyuni.ft@um.ac.id

ABSTRACT

Gajahrejo Village, Gedangan sub-district, Malang Regency is a community service location, most of which work as coconut plantation farmers. The abundant harvest results in the low selling price of coconut at post-harvest. The making of VCO (Virgin Coconut Oil) is an attraction for the people of Gajahrejo village as a daily profit, but the manufacture of VCO causes the accumulation of waste or coconut dregs which is not used properly and ends up being wasted. To increase the added value of coconuts, one of them is processing coconuts from VCO manufacturing waste into processed coconut cake products that are suitable as snacks. The limited innovation of human resources causes the low selling value of coconut, so that the utilization of coconut dregs is not maximized. Besides being suitable as a snack for making processed coconut cookies products and coconut lidah kucing cookies, it can also increase the productivity of PKK mothers to process cake products that can be marketed more broadly. The stage in the implementation of the service begins with the preparation of proposals, deepening the problems that exist in Gajahrejo Village, preparing human resources and technology, formulating recipes, testing coconut cakes and coconut lidah kucing cakes, implementing product manufacture in village locations, and preparing reports. Through that all solutions that can be done in the problems that occur are developing coconut processed innovations through training in making coconut cakes and coconut lidah kucing cookies for PKK women in Gajahrejo village and modeling product packaging to increase selling prices in the market. Training for PKK women as a new business opportunity (KUB) and can help support economic stability in the household.

Keywords: coconut cookies, VCO waste, Diversification, Empowerment, Malang

INFO ARTIKEL

Korespondensi :

Rayie Tariaranie

Wiraguna

rayie.tariaranie.fe@um.ac.id

PENDAHULUAN

Pesatnya perekonomian yang maju dipengaruhi oleh suatu sumber daya alam (SDA) yang terkait dengan potensidan tingkat ekonomi dalam suatu daerah. Namun masih ada beberapa daerah yang belum dapat mengolah serta memanfaatkan sepenuhnya dari sumber daya alam yang tersedia, sehingga perekonomian di daerah tertentu masih sangat lemah. Menurut *Cust & Vezinasa* (2015), fenomena ini bisa disebut dengan istilah *Dutch disease* dengan desa yang memiliki sumber daya alam yang melimpah, salah satunya adalah desa Gajahrejo.

Desa Gajahrejo merupakan suatu desa yang berada di bagian selatan Kota Malang, yaitu tepatnya di Kecamatan Gedangan, Kabupaten Malang, provinsi Jawa Timur. Desa Gajahrejo memiliki lahan perkebunan yang cukup luas,. Luas wilayah desa Gajahrejo sekitar 1.171.864 Ha, luas tersebut digunakan untuk pemukiman warga, perkebunan dan kegiatan ekonomi lainnya. Dari data yang diketahui bahwa sebagian besar masyarakat desa Gajahrejo berprofesi sebagai petani kebun kelapa.

Kelapa merupakan suatu bahan pangan yang mudah ditemukan serta memiliki harga yang relatif murah. Pohon kelapa memiliki seribu manfaat mulai dari akar hingga daunnya. Dalam setahun kelapa mampu menghasilkan sampai 200 butir buah (Soekardi, 2012). Komposisi kelapa sangat baik untuk membuat makanan olahan, kelapa tua mengandung banyak kalori, hingga 354 kalori per 100gram, diantaranya minyak sekitar 33%, karbohidrat15%, protein 3% (Subagio, 2011). Daging kelapa memiliki komposisi kalori yang cukup besar, sumber kalori utama adalah minyak (79%), karbohidrat (18%) dan protein (3%) (Meddiati,2014). Dengan melimpahnya buah kelapa, masyarakat desa Gajahrejo memberdayakan kelapa kedalam pembuatan VCO (*Virgin Coconut Oil*) sebagai keuntungan bagi masyarakat desa itu sendiri, tetapi dengan pesatnya pembuatan VCO menyebabkan menumpuknya limbah atau ampas kelapa yang terbuang tanpa dimanfaatkan kembali. Salah satu limbah yang masih mempunyai nilai ekonomis namun pemanfaatannya belum maksimal adalah ampas kelapa (Prasetya, 2018). Ampas kelapa memiliki kandungan protein dan lemak (SNI, 1996). Ampas kelapa memiliki

kandungan protein kasar sebanyak 23% serta serat yang mudah dicerna (Rindengan, 2005).

Terbatasnya inovasi serta rendahnya nilai jual buah kelapa untuk meningkatkan nilai tambah, masyarakat hanya mampu menjual hasil panen hanya dalam keadaan buah serta pembuatan VCO yang mana ampas hasil olahan dibuang dan tidak diolah kembali. Selain itu pendapatan keluarga rata-rata bersumber hanya dari petani kelapa itu sendiri. Peran ibu-ibu rumah tangga yang masih kurang dalam mengolah olahan produk sebagai daya tunjang kehidupan yang lebih baik belum sepenuhnya tergerak untuk menambah pendapatan keluarga (Rizky, 2019).

Untuk meningkatkan *value added* dari ampas buah kelapa yang sudah tidak dimanfaatkan dengan baik, maka bisa diformulasikan kedalam olahan kue yang mempunyai sifat mudah untuk dikonsumsi masyarakat (Palupi, 2012). Dari permasalahan diatas, maka diperlukan berbagai cara untuk mengembangkan kualitas sumber daya manusia (SDM). Olahan kue koya kelapa dan kue lidah kucing merupakan suatu olahan kue sederhana yang sangat diminati mulai dari anak-anak hingga orang tua. Untuk itu diperlukan kontribusi dari berbagai komunitas yang terlibat, sehingga jika faktor-faktor yang mempengaruhi dapat dimanfaatkan dengan baik, maka akan meningkatkan produksi pangan olahan dan layak jual, dengan harapan dapat meningkatkan pendapatan keluarga.

METODE

Program dari pengabdian masyarakat ini merupakan suatu program yang dijalankan oleh dosen dan mahasiswa Universitas Negeri Malang. Program pengabdian pelatihan pembuatan kue kering dari limbah ampas kelapa ini merupakan kolaborasi antara dua pihak kerja sama di desa binaan dengan maksud membantu menyelesaikan permasalahan yang masih ada. Pihak pertama adalah Universitas Negeri Malang sebagai pelaksana dan fasilitator program pengabdian masyarakat di desa Gajahrejo. Pihak kedua adalah Warga desa Gajahrejo khususnya Ibu-ibu PKK sebagai desa binaan yang dilaksanakan pada tanggal 30 September 2022. Sasaran dilaksanakannya program ini adalah ibu-ibu PKK yang mana dapat

mendirikan peluang usaha baru dengan olahan produk kue kering dari limbah ampas kelapa dan berada dibawah naungan BUMDES (Badan Usaha Milik Desa).

Tahap pelaksanaan kegiatan yang digunakan pada program pengabdian ini terbagi menjadi beberapa uraian sebagai berikut:



Gambar 1. Diagram alir tahap pelaksanaan pengabdian

Berikut uraian tahapan dalam diagram alir diatas:

1. Pendalaman permasalahan dan *Forum Group Discussion* (FGD)

Kegiatan ini diawali dengan melakukan FGD anatara tim pelaksana dengan desa Gajahrejo dengan tujuan untuk melakukan persamaan persepsi dengan pihak desa terkait kegiatan yang akan dilakukan. Dari hasil FGD, diketahui bahwa diperlukan pelatihan terhadap warga desa khususnya ibu-ibu PKK sebagai agen perubahan untuk memanfaatkan hasil limbah kelapa hasil olahan VCO untuk dijadikan produk makanan yang bermanfaat.

2. Persiapan SDM dan teknologi

Kegiatan selanjutnya yaitu melakukan persiapan SDM dan teknologi yang berkaitan dengan kegiatan pengabdian. Dalam hal ini, tim pelaksana melakukan pencatatan kebutuhan apa saja yang dibutuhkan dan peralatan apa saja yg dipakai untuk mendapatkan hasil yang baik.

3. Perumusan resep

Langkah selanjutnya setelah persiapan SDM dan teknologi, yaitu menentukan resep yang akan digunakan untuk mengolah limbah ampas kelapa. Dalam kegiatan ini tim pelaksana mempertimbangkan jenis produk yang akan diproduksi.

4. Uji coba produk

Tahap ini merupakan uji coba resep yang sudah di siapkan sebelumnya. Uji coba dilakukan di laboratorium tata boga fakultas Teknik Universitas Negeri Malang. Dalam kegiatan ini, tim pelaksana melakukan beberapa resep yang cocok dan sesuai dengan karakteristik ampas kelapa desa Gajahrejo. Tim pelaksana menggunakan ampas kelapa dan blondo yang berasal dari desa Gajahrejo agar rasa dan tekstur yang didapatkan lebih akurat.

5. Pelaksanaan pembuatan produk di lokasi pengabdian

Setelah melakukan uji coba produk sebelumnya, tim pelaksana melakukan kegiatan ini yaitu pelatihan pembuatan produk di lokasi pengabdian yaitu desa Gajahrejo. Kegiatan ini dilaksanakan dengan peserta yaitu ibu-ibu PKK desa gajahrejo selama satu (1) hari.

6. Penyusunan laporan dan luaran

Tahap terakhir dalam kegiatan pengabdian yaitu menyusun laporan akhir dan luaran yang sesuai dengan kegiatan pengabdian yang sudah dilakukan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Program Pengabdian Masyarakat diawali dengan melakukan FGD (*Forum Group Discussion*) antara tim pelaksana dengan pihak desa Gajahrejo. Dalam kegiatan ini tim pelaksana melaksanakan persepsi dengan pihak desa Gajahrejo terkait rencana kegiatan yang akan dilaksanakan. Tujuan dari kegiatan ini adalah untuk memanfaatkan limbah VCO berupa blondo kelapa dan ampas kelapa yang biasanya dibuang untuk diolah menjadi olahan produk guna meningkatkan nilai limbah VCO, selain itu juga diharapkan juga dapat menambah penghasilan warga sekitar. Hasil dari FGD, pihak yang terlibat pelatihan dalam kegiatan pembuatan produk olahan kue adalah ibu-ibu PKK desa Gajahrejo dengan jumlah sekitar 15 orang.



Gambar 2. Kegiatan FGD dengan Kepala Desa dan PKK desa Gajahrejo
Sumber: Dokumentasi Kegiatan Pengabdian, 2022

Sebelum melaksanakan kegiatan, tim sebelumnya melakukan uji coba pembuatan produk terlebih dahulu untuk menentukan resep yang sesuai dengan kebutuhan desa. Dalam uji coba ini didapatkan resep kue koya kelapa dan kue lidah kucing kelapa yang akan digunakan dalam pelatihan kegiatan pengabdian masyarakat. Setelah didapatkan resep yang paten dan sesuai, resep dapat diajarkan kelengkapan kepada ibu-ibu PKK secara langsung.



Gambar 3. Percobaan resep

Sumber: Dokumentasi Kegiatan Pengabdian, 2022

Tahap pelatihan kepada ibu-ibu PKK berperan aktif dalam pengolahan produk kue koya kelapa dan kue lidah kucing. Tim pelaksana juga melakukan packaging produk yang bertujuan sebagai contoh inovasi kepada ibu-ibu PKK sebagai layaknya produk yang akan dipasarkan kepada masyarakat luas. Setelah mengikuti tahap pelatihan diharapkan ibu-ibu PKK mampu mengimplementasikan dan memasarkan hasil produk kepada masyarakat luar.



Gambar 4. Proses Pelatihan Produk di Balai Desa Gajahrejo

Sumber: Dokumentasi Kegiatan Pengabdian, 2022



Gambar 5. Contoh packaging kue lidah kucing kelapa

Sumber: Dokumentasi Kegiatan Pengabdian, 2022

Tahap terakhir adalah evaluasi program. Evaluasi merupakan suatu kegiatan akhir guna mencari kebenaran dalam sebuah informasi sebagai tujuan yang telah ditentukan (Andriani & Afidah, 2020). Evaluasi mengenai program pengabdian masyarakat dilakukan saat akhir kegiatan oleh dosen dan mahasiswa guna terciptanya suatu informasi yang konkrit sebagai tahapan selanjutnya.

KESIMPULAN

Program Pengabdian Kepada Masyarakat oleh dosen dan mahasiswa Universitas Negeri Malang dilaksanakan di Desa Gajahrejo, Kecamatan Gedangan, Kabupaten Malang, yang memfokuskan pada optimalisasi potensi yang ada di Desa Gajahrejo, termasuk pengolahan dari limbah ampas kelapa. Solusi berupa inovasi pelatihan kepada ibu-ibu PKK mengenai pengolahan produk kue koya kelapa dan kue lidah kucing kelapa guna meningkatkan kesejahteraan Warga Desa Gajahrejo. Diharapkan dengan adanya diversifikasi pangan ini akan terus terjalin dengan Kerjasama yang telah dilakukan oleh berbagai pihak, diharapkan mampu meningkatkan KUB yang dikelola oleh ibu-ibu PKK warga desa Gajahrejo.

DAFTAR PUSTAKA

- Andriani, R., & Afidah, M. (2020). Evaluasi Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat Dosen An Evaluation on Implementation of Community Service Program by Lecturers of Universitas Lancang Kuning. *Jurnal Pendidikan ilmu-ilmu sosial*, 12(1), 271-278
- Arifin, Mohamad, dkk. (2019). "Pemberdayaan Masyarakat Desa Paris Mootilango Gorontalo Melalui Pendampingan Budidaya Bawang Dayak Dan Pembuatan Twh Bawang Dayak". Gorontalo.
- Cust, T.H.J., Javorcik, B., & V'ezina, P. (2015). Dutch disease resistance: evidence from Indonesian firms. *University of Chicago Press Journals*.
- Meddiati Fajri Putri, (2014). Kandungan Gizi dan Sifat Fisik Tepung Ampas Kelapa Sebagai Bahan Pangan Sumber Serat. *Jurnal Teknologi Busana dan Boga*, Vol 1 No.1. Diakses tanggal 08 Mei 2018
- Palupi, H. T. (2012). Pengaruh Jenis Pisang Dan Bahan Perendam Terhadap Karakteristik tepung pisang (*Musa Spp*). *Teknologi Pangan : Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 4(1).
- Prasetya, H. N. (2018). Pengolahan ampas kelapa menjadi kue semprong mini untuk peningkatan nilai tambah. *Universitas Katolik Widya Karya*.
- Rindengan, B., dan Novariant Hengky. (2005). *Virgin Coconut Oil, Pembuatan & Pemanfaatan Minyak Kelapa Murni*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Rizky, R. N., & Mavianti. (2019). Keripik Kelapa: Peluang Usaha Baru di Dusun 3 Tanjung Anom, Deli Serdang. *Prosiding Seminar Nasional Kewirausahaan*, 1(1). <https://doi.org/10.30596/snk.v1i1.3633>
- Soekardi, Y. (2012). *Pengolahan dan pemanfaatan kelapa, menjadi berbagai bahan makanan dan obat berbagai penyakit*. CV Yrama Widya. Bandung.
- Standar Nasional Indonesia (SNI). 3751:2009. (2009). *Tepung Terigu Sebagai Bahan Makanan*. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta