

PELATIHAN PEMBUATAN KERIPIK KELAPA UNTUK UMKM DI DESA LEGUNG BARAT

Fathurrosyid¹, Fadilatur Rosyidah², Kholidah Ubayanti³, Muflihah⁴, Novita Nurul Qomariyah⁵, Miri al-Qomariyah⁶, Hasibatul Kamalah⁷, Risyati Oktavia⁸, Navisatul Fajriyah⁹, Hosaini Ali¹⁰, I'laniatul Malini¹¹, Mironi Aliyatin Maghfiroh¹²

^{1,3,8}Prodi Ilmu Al-Qur'an dan Tafsir, Fakultas Ushuluddin, Universitas Annuqayah

^{2,9}Prodi Pendidikan Agama Islam, Fakultas Tarbiyah, Universitas Annuqayah

⁴Prodi Teknologi Informasi, Fakultas Teknik, Universitas Annuqayah

⁵Prodi Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknik, Universitas Annuqayah

⁶ Prodi Pendidikan Islam Anak Usia Dini, Fakultas Tarbiyah, Universitas Annuqayah

⁷ Prodi Perbankan Syariah, Fakultas Syariah dan Ekonomi Islam, Universitas Annuqayah

¹⁰ Prodi Ekonomi Syariah, Fakultas Syariah dan Ekonomi Islam, Universitas Annuqayah

¹¹ Prodi Hukum Ekonomi Syariah, Fakultas Syariah dan Ekonomi Islam, Universitas Annuqayah

¹² Prodi Kimia, Fakultas MIPA, Universitas Annuqayah

⁶email Hasibatulkamalah1105@gmail.com

Abstract: The purpose of this training is to enhance the knowledge and skills of the community in processing coconuts into high-value processed products, particularly crispy coconut chips. Although coconuts are usually used for conventional products such as coconut milk and coconut oil, this commodity is easily found in many areas. The methods of processing coconuts into crispy and long-lasting chips, as well as product marketing strategies to be competitive in the market, are taught to participants in this training. The training methods include theoretical explanations, live demonstrations, and hands-on practice in making coconut chips. The results of the training show that participants have a better understanding of the production process, the use of tools, and the economic potential of coconut chip products. It is hoped that this training will help build small businesses based on local potential and encourage economic independence in the community. Keywords: training, coconut, coconut chips, added value.

Keywords: training, coconut, coconut chips, added value

Abstrak: Tujuan dari pelatihan ini adalah untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah buah kelapa menjadi produk olahan bernilai ekonomi tinggi, khususnya kripik kelapa renyah. Meskipun kelapa hanya digunakan untuk produk konvensional seperti santan dan minyak kelapa, komoditas ini mudah ditemukan di banyak tempat. Metode pengolahan kelapa menjadi kripik yang renyah dan tahan lama serta strategi pemasaran produk untuk memiliki daya saing di pasar diajarkan kepada peserta dalam pelatihan ini. Penjelasan teoritis, demonstrasi langsung, dan praktik pembuatan kripik kelapa adalah bagian dari metode pelatihan. Hasil pelatihan menunjukkan bahwa peserta lebih memahami proses produksi, penggunaan alat, dan potensi ekonomi produk kripik kelapa. Diharapkan bahwa pelatihan ini akan membantu membangun usaha kecil berdasarkan potensi lokal dan mendorong kemandirian ekonomi masyarakat.

Kata kunci: pelatihan, kelapa, kripik kelapa, nilai tambah

I. PENDAHULUAN

Indonesia menghasilkan hampir seluruh bagian pohon kelapa, menjadikannya komoditas pertanian yang sangat menguntungkan, dan dianggap sebagai salah satu negara penghasil kelapa terbesar di dunia. Data yang diperoleh dari National Statistical Center (Maulana, 2018). menunjukkan bahwa produksi kelapa Indonesia mencapai lebih dari 2,8 juta ton per tahun, yang tersebar di berbagai daerah seperti Sulawesi, Sumatera, dan Jawa. Namun demikian, pemanfaatan buah kelapa oleh masyarakat, khususnya di daerah penghasil, masih tergolong konvensional dan terbatas pada produk primer seperti santan, minyak kelapa, dan kopra. Hal ini menyebabkan rendahnya nilai tambah yang diperoleh petani maupun pelaku usaha kecil.

Salah satu cara untuk meningkatkan nilai tambah dari buah kelapa adalah dengan mengolahnya menjadi makanan ringan, seperti kripik kelapa renyah. Produk ini tidak hanya memiliki rasa dan kerenyahan yang menarik, tetapi juga memiliki nilai jual yang lebih tinggi daripada produk kelapa olahan biasa. Kripik kelapa juga memiliki masa simpan yang cukup lama, yang membuatnya sebagai oleh-oleh atau camilan modern yang dapat dijual secara luas baik secara offline maupun online (Hafidloh, 2024).

Pembuatan kripik kelapa mencakup berbagai metode pengolahan, seperti mengiris, mengeringkan, menggoreng dalam penggorengan vakum atau konvensional, dan mengemas dengan aman. Teknik pengolahan yang tepat dapat menghasilkan kripik kelapa yang memiliki rasa dan tekstur renyah serta kandungan gizi yang tetap terjaga. Pengolahan kelapa menjadi kripik dapat meningkatkan nilai jual kelapa hingga tiga kali lipat dibandingkan kelapa segar dan membuka peluang bisnis baru bagi masyarakat pedesaan (Yuliana, 2021).

Diharapkan bahwa pelatihan pengolahan kelapa menjadi kripik akan memberi masyarakat keterampilan baru untuk membuat produk olahan dan meningkatkan pendapatan keluarga. Selain itu, inovasi ini membantu pemberdayaan ekonomi lokal dan program diversifikasi produk pertanian. Oleh karena itu, pemanfaatan buah kelapa menjadi kripik kelapa renyah adalah cara yang tepat untuk menciptakan nilai tambah dan membuka peluang bisnis yang berbasis potensi lokal.

II. METODE PELAKSANAAN

Pendekatan partisipatif dan aplikatif digunakan untuk menyelenggarakan pelatihan ini, yang menekankan pentingnya keterlibatan aktif peserta dalam setiap langkah kegiatan. Sebelum pelatihan dimulai, sosialisasi dilakukan kepada kelompok target, termasuk petani kelapa, ibu rumah tangga, dan pelaku UMKM. Ini dilakukan untuk menjelaskan tujuan, keuntungan, dan prosedur pelaksanaan pelatihan. Kegiatan dimulai dengan penyampaian materi teoritis oleh narasumber yang berpengalaman dalam pengolahan hasil pertanian dan kewirausahaan setelah peserta mendaftar. Salah satu materi yang disampaikan adalah standar keamanan pangan, pentingnya bervariasi dalam produk olahan kelapa, manfaat ekonomi dan nutrisi kripik kelapa, dan strategi pemasaran dan pengemasan produk untuk mempertahankan daya saing di pasar.

Setelah sesi teori, kegiatan dilanjutkan dengan demonstrasi proses pembuatan kripik kelapa secara langsung. Peserta diperlihatkan langkah-langkah praktis mulai dari pemilihan kelapa yang tepat, pengupasan, pengirisan tipis, proses perendaman, teknik penggorengan (baik secara konvensional maupun menggunakan vacuum frying bila tersedia), hingga tahap penirisan minyak, pendinginan, dan pengemasan produk jadi. Selanjutnya, peserta dibagi menjadi beberapa kelompok kecil untuk melakukan praktik mandiri di bawah bimbingan instruktur, agar mereka dapat mengalami secara langsung proses produksi kripik kelapa renyah.

Setelah praktik selesai, dilakukan sesi evaluasi dan diskusi hasil produk yang telah dibuat oleh masing-masing kelompok. Evaluasi difokuskan pada aspek tekstur, rasa, tampilan,

dan kemasan produk, serta penerapan standar kebersihan selama proses pengolahan. Kegiatan diakhiri dengan penyusunan rencana tindak lanjut oleh peserta, seperti pengembangan usaha skala rumah tangga, pembentukan kelompok produksi, hingga rencana pemasaran produk. Peserta juga diberikan informasi mengenai peluang dukungan alat atau permodalan dari instansi terkait. Sebagai upaya keberlanjutan, pelatihan ini dilengkapi dengan pendampingan teknis lanjutan guna memastikan peserta mampu mengimplementasikan keterampilan yang telah diperoleh dalam kegiatan usaha nyata di lingkungan masing-masing.

III HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Hasil Aktivitas

Pelatihan tentang cara menggunakan buah kelapa untuk membuat kripik kelapa renyah (Saepudin, 2024). Diberikan kepada ibu-ibu desa dan berjalan dengan baik. Responnya sangat positif. 15 peserta pelatihan, sebagian besar ibu rumah tangga dan pemilik usaha rumahan, memiliki latar belakang yang beragam, tetapi mereka semua memiliki keinginan untuk meningkatkan keterampilan mereka dan meningkatkan pendapatan keluarga mereka. Pelatihan berlangsung selama dua hari dengan metode yang menggabungkan materi teoritis dan praktik di lapangan.



Gambar 1: pelatihan pembuatan kripik Bersama ibu-ibu desa legung barat.

Pada sesi teori, ibu-ibu peserta KKN menunjukkan antusiasme besar untuk memahami pentingnya pengolahan kelapa untuk meningkatkan nilai ekonomi dan diversifikasi produk pangan lokal. Mereka diajarkan tentang manfaat ekonomi kripik kelapa, teknik pengolahan yang tepat, hingga strategi pengemasan, dan hasil yang paling nyata terlihat pada sesi praktik, di mana semua peserta mampu mengikuti langkah-langkah pembuatan kripik kelapa mulai dari pengupasan kelapa, penanaman, dan pengemasan. Beberapa peserta KKN bahkan menunjukkan inisiatif dengan menambah rasa seperti manis, gurih, dan pedas. Peserta juga berhasil membuat kemasan produk yang menarik tetapi sederhana.

B. Penyelesaian Masalah

Sebuah pelatihan tentang cara mengolah buah kelapa menjadi kripik kelapa renyah untuk ibu-ibu desa menunjukkan bahwa potensi lokal dapat diubah menjadi peluang usaha produktif berbasis rumah tangga. Orang-orang di desa yang memiliki banyak bahan baku kelapa biasanya hanya menjualnya dalam bentuk kelapa segar atau kopra dengan harga yang relatif rendah. Melalui pelatihan ini, peserta akan memperoleh pengetahuan dan keterampilan teknis untuk mengolah kelapa menjadi kripik, yang akan tahan lebih lama dan memiliki nilai jual lebih tinggi daripada produk kelapa segar.



Gambar 2. produk kripik kelapa.

Hasil praktik lapangan menunjukkan bahwa peserta mampu mengikuti setiap langkah proses produksi, mulai dari pemilihan kelapa yang tepat, pengirisan, perendaman, penggorengan, dan pengemasan. Produk akhir, yang terdiri dari kripik kelapa renyah, gurih, dan menarik secara visual, menunjukkan bahwa pelatihan berhasil meningkatkan kemampuan teknis peserta. Produk olahan seperti kripik kelapa telah terbukti dapat memberikan nilai tambah yang signifikan dari perspektif ekonomi. Dalam penelitian lain tentang pengolahan kripik singkong, rasio nilai tambah mencapai 56,24% dari biaya produksi total (Novita, 2024). Prinsip peningkatan nilai melalui inovasi olahan dan pengemasan masih berlaku untuk kripik kelapa (Rizky, 2019). Meskipun bahan bakunya berbeda. Selain itu, produk ini dapat dijual sebagai camilan sehat atau oleh-oleh khas daerah baik secara offline maupun online.



Gambar 3. foto Bersama dengan ibuk ibuk komplek didesa legung barat.

Selain itu, pelatihan ini memiliki efek sosial yang positif, terutama dalam mendorong perempuan untuk berpartisipasi lebih aktif dalam kegiatan ekonomi.

Beberapa peserta menyatakan minat untuk menjadikan produksi kripik kelapa sebagai usaha rumahan dan membentuk kelompok usaha bersama (KUB). Fenomena ini menunjukkan bahwa pelatihan tidak hanya meningkatkan keterampilan teknis tetapi juga dapat membantu perempuan menjadi lebih kuat dan mendapatkan kemandirian ekonomi keluarga mereka sendiri. Ini diperkuat oleh temuan pengabdian di Kabupaten Konawe Selatan, Sulawesi Tenggara, yang menunjukkan bahwa pelatihan serupa dapat meningkatkan keterlibatan perempuan dalam ekonomi dan mengembangkan barang lokal yang memiliki peluang pasar (Wahyuni, 2021).

IV. KESIMPULAN DAN SARAN

Pelatihan pembuatan kripik kelapa untuk UMKM terbukti mampu memberikan dampak positif bagi peningkatan keterampilan, pengetahuan, serta kemandirian ekonomi masyarakat. Melalui kegiatan ini, peserta memperoleh pemahaman terkait proses produksi, pengemasan, dan strategi pemasaran produk olahan kelapa. Selain itu, pelatihan juga mendorong munculnya kreativitas dan inovasi dalam memanfaatkan potensi lokal, khususnya kelapa, sebagai bahan baku bernilai tambah. Dengan adanya program ini, diharapkan UMKM dapat meningkatkan daya saing produk, memperluas jaringan pemasaran, serta berkontribusi terhadap pengembangan ekonomi masyarakat secara berkelanjutan.

DAFTAR PUSTAKA

- Hafidloh, Basri M, Toyiburahman, Hasani A, Fitriyani, Kholifah and Fatimah 2024 Pengolahan Kelapa Menjadi Produk Lokal Berkualitas dalam Meningkatkan Nilai Jual. *Process. Coconut into Qual. Local Prod. to Increase Sell. Value.* **4** 349–54
- Maulana R 2018 Comparative Coconut Farming dan Dewatering Automation *Semin. Nas. Fak. Pertan. UPN “Veteran” Yogyakarta*
- Novita M D and Saifuddin A 2024 Analisis Nilai Tambah Kripik Singkong UKM Mandiri Kabupaten Mojokerto *Agric. Socio-Economic J.* **1** 43–9
- Rini Wahyuni, dkk. “Pelatihan Pengolahan Kelapa Menjadi Kripik sebagai Upaya Peningkatan Ekonomi Rumah Tangga.” *Jurnal Amal Ilmiah*, Universitas Halu Oleo, Vol. 2, No. 1, 2021
- Rizky R N and Mavianti 2019 Kripik Kelapa : Peluang Usaha Baru di Dusun 3 Tanjung Anom, Deli Serdang *Proseding Semin. Nas. Kewirausahaan* **1** 311–8
- Saepudin M, Juara A, Azizah N M, Parawansa K I, A’yun Q, Humairoh T, Nazil S A H, Cahya D N, Nafisa N H, Inayah M K and Taufik T 2022 Pelatihan Dan Pendampingan Usaha Kreatif Pengolahan Kripik Kelapa Di Desa Gotakan Kulon Progo Yogyakarta *J. Pengabd. Masy. Madani* **2** 152–8
- Yuliana, N., Ramadhan, A., & Sari, M. (2021). *Inovasi Produk Olahan Kelapa sebagai Upaya Peningkatan Nilai Tambah di Masyarakat.* *Jurnal Agribisnis dan Pemberdayaan Masyarakat*, 5(2), 45–52