

Pengolahan Kelapa Menjadi Selai Untuk Meningkatkan Ekonomi Di Desa Ceurih Kota Banda Aceh

Nurulia Dimitha^{*1}, Vaudhan Fuady², Yogi Nanda Ariko³, Bunga Maulidina⁴

^{1,2,3,4}Program Studi Agribisnis, Fakultas Ekonomi, Universitas Muhammadiyah Aceh, Indonesia

*e-mail: nurulia.dimitha@unmuha.ac.id¹, vaudhan.fuady@unmuha.ac.id², yogiariko01@gmail.com³, bungamaulidina386@gmail.com⁴

Abstrak

Diversifikasi produk dari daging buah kelapa dapat memperluas alternatif pengolahan daging buah kelapa. Memperluas produk yang dihasilkan atau dengan menganekaragamkan jenis pemanfaatan produk dari daging kelapa, maka akan terdapat sejumlah alternatif sumber penerimaan pendapatan salah satunya adalah selai. Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan di Desa Ceurih Kecamatan Ulee Kareng Kota Banda Aceh. Tujuan pengabdian ini yaitu agar dapat memberikan pengetahuan dan keterampilan masyarakat Desa Ceurih Kecamatan Ulee Kareng Kota Banda Aceh tentang pengolahan produk turunan kelapa menjadi selai untuk meningkatkan pendapatan rumah tangga. Hasil kegiatan pengabdian masyarakat ini menambah pengetahuan masyarakat Desa Ceurih tentang tata cara pengolahan produk turunan kelapa menjadi selai, menumbuhkan minat masyarakat Desa Ceurih dalam meningkatkan softskill sebagai usaha meningkatkan ekonomi, meningkatkan manfaat dan nilai tambah suatu produk untuk kegiatan ekonomi.

Kata kunci: kelapa, masyarakat, pendapatan, selai

Abstract

Product diversification from coconut meat can expand the alternative processing of coconut meat. Expanding the products produced or by diversifying the types of product utilization from coconut meat, there will be a number of alternative sources of income, one of which is jam. This service activity was carried out in Ceurih Village, Ulee Kareng District, Banda Aceh City. The purpose of this service is to be able to provide knowledge and skills for the people of Ceurih Village, Ulee Kareng District, Banda Aceh City regarding processing coconut derivative products into jam to increase household income. The results of this community service activity added to the knowledge of the Ceurih Village community regarding procedures for processing coconut derivative products into jam, fostering interest in the Ceurih Village community in improving soft skills as an effort to improve the economy, increase the benefits and added value of a product for economic activity.

Keywords: coconut, community, income, jam

1. PENDAHULUAN

Sektor pertanian masih merupakan sektor penting dalam pertumbuhan ekonomi nasional. Kelapa (*Cocos nucifera*) merupakan salah satu komoditas perkebunan selain kakao, kopi, lada dan vanili. Kelapa telah ditanam di seluruh Indonesia dan daerah yang menjadi sentral produksi kelapa yaitu Aceh, Sumatera Utara, Riau, Lampung, Jawa Barat, Jawa Tengah, Jawa Timur, Sulawesi Utara, Sulawesi Tengah, Sulawesi Selatan, NTT, dan Maluku. Potensi ketersediaan buah kelapa yang melimpah membuat kelayakan usaha pengolahan buah kelapa sangat menjanjikan bila direncanakan dan dikelola dengan baik. Daging buah kelapa selama ini kebanyakan hanya diolah menjadi kopra, *crude coconut oil* (CCO) dan minyak goreng. Selain daging kelapa, produk samping dari kelapa juga menghasilkan pendapatan bagi rumah tangga pengrajin seperti sabut, batang, dau dan akar kelapa (Pomalingo *et al.*, 2022)[1].

Diversifikasi produk dari daging buah kelapa dapat memperluas alternatif pengolahan daging buah kelapa. Pengembangan produksi dan pemanfaatan kelapa memiliki propek yang bagus sejalan dengan program diversifikasi pangan dan kesadaran masyarakat akan pangan sehat (Antu *et al.*, 2021)[2]. Kandungan protein dan nutrisi dalam daging buah kelapa sangat baik untuk bahan pangan bernilai tinggi (Subagio, 2011)[3]. Memperluas produk yang dihasilkan atau dengan menganekaragamkan jenis pemanfaatan produk dari daging kelapa,

maka akan terdapat sejumlah alternatif sumber penerimaan pendapatan salah satunya adalah selai (*jam*).

Potensi pengembangan produk turunan kelapa masih terbuka luas karena ketersediaan kelapa cukup melimpah (Dai, 2018)[4]. Pengolahan produk turunan kelapa dengan nilai tambah produk dapat meningkatkan daya saing kelapa (Setiawan *et al*, 2014)[5]. Sebagai salah satu produk turunan kelapa, selai buah kelapa diharapkan sebagai inovasi baru dalam industri pengolahan pangan selai buah. Selai adalah produk makanan semi basah yang dapat dioleskan yang dibuat dari pengolahan buah-buahan, gula dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain dan bahan tambahan pangan yang diijinkan.

Selai adalah salah satu jenis menu pelengkap dalam menghadirkan makanan. Selai merupakan produk yang terbentuk semi padat yang terbuat dari campuran buah, gula dan pektin (Fachrudin, 2008)[6]. Selain murah dan praktis, selai dipilih orang karena bisa memberikan rasa yang berbeda saat memakan sepotong roti. Saat terburu waktu, selai dan roti adalah makanan yang umum dipakai masyarakat sebagai makanan pengganti nasi. Maka, banyak pebisnis yang melirik selai sebagai ladang untuk menambah penghasilan. Sebenarnya cara membuat selai tidaklah sesulit yang dibayangkan, karena seluruh bahan selai bisa dengan mudah kita dapatkan di sekitar kita. Daging buah kelapa adalah buah yang umum ada dipekarangan, bisa dipakai untuk bahan membuat selai.

Desa Ceurih merupakan salah satu desa di Kota Banda Aceh yang memiliki potensi usaha mikro, kecil dan menengah. Produk UMKM yang telah dihasilkan di Desa Ceurih diantaranya tas border Aceh dan tembikar tradisional (Profil Gampong Ceurih, 2023)[7]. Penduduk Desa Ceurih berjumlah 3.714 jiwa yang terdiri dari 1.900 laki-laki dan 1814 perempuan. Latar belakang pekerjaan penduduk Desa Ceurih beranekaragam seperti pedagang, petani, pegawai dan ibu rumah tangga. Ibu rumah tangga merupakan profesi dengan persentase terbanyak yaitu sebesar 15,75 %. Potensi sumber daya manusia di Desa Ceurih salah satu kekuatan desa dalam mengembangkan produk dan jasa UMKM (Profil Gampong Ceurih, 2023)[8]. Ibu-ibu rumah tangga memiliki keterampilan memasak sebagai dasar pembuatan selai kelapa. Pembuatan selai kelapa mudah dilakukan khususnya oleh ibu-ibu rumah tangga dan disukai oleh masyarakat (Agato dan Batu, 2019)[9].

Pelatihan selai kelapa memberikan peluang peningkatan pendapatan secara ekonomi, peningkatan ketahanan pangan keluarga serta peningkatan potensi lokal daerah (Maitimu, 2020)[10]. Berdasarkan permasalahan tersebut, perlu diadakan kegiatan pengabdian kepada masyarakat tentang “Pengolahan Produk Turunan Kelapa Menjadi Selai Untuk Meningkatkan Pendapatan Rumah Tangga” di Desa Ceurih Kecamatan Ulee Kareng Banda Aceh. Oleh karena itu, dalam rangka meningkatkan kuantitas dan kualitas Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) dosen Fakultas Ekonomi Universitas Muhammadiyah Aceh (UNMUHA) sebagai salah satu tuntutan dari Tri Dharma Perguruan Tinggi.

2. METODE

Pelatihan pembuatan selai kelapa bertujuan untuk memberikan pengetahuan dan keterampilan kepada masyarakat Desa Ceurih Kota Bnda Aceh. Kegiatan yang dilakukan untuk tercapainya tujuan Pengabdian Masyarakat ini adalah metode ceramah, diskusi, praktek langsung atau pelatihan dan pendampingan. Adapun tahapannya sebagai berikut:

1. Tahap Persiapan, meliputi: studi pustaka, pengurusan perijinan pelaksanaan kegiatan, dan sosialisasi kegiatan pada masyarakat
2. Tahap Pelaksanaan:
 - a. Penyuluhan tentang pengolahan produk turunan kelapa
 - b. Membuat percontohan: selain pertemuan yang memberikan penjelasan- penjelasan, maka pada kesempatan ini juga diperlihatkan contoh pengolahan buah kelapa menjadi selai untuk memotivasi peserta kegiatan tersebut
 - c. Pelatihan disertai pemberian media pengolahan selai
 - d. Pendampingan

Peserta pelatihan dilibatkan langsung dalam pembuatan selai kepala. Keterlibatan peserta dalam praktek pembuatan dapat meningkatkan keterampilan dalam pembuatan selai. Proses pembuatan selai kelapa sebagai berikut:

1. Belah kelapa muda, ambil dagingnya dengan memakai sendok.
2. Hancurkan daging kelapa tersebut menggunakan blender.
3. Tampung dalam panci. Tambahkan daun pandan ke dalam panci.
4. Pada kuali lainnya, gonseng gula pasir dengan api kecil/sedang sampai berwarna kuning muda (jangan tunggu gula larut semuanya).
5. Masukkan adonan daging buah kelapa sambil diaduk-aduk.
6. Masukkan Vanilli, natrium benzoat secukupnya.
7. Setelah agak kental, angkat adonan tersebut dan masukkan ke dalam botol steril dan tutup rapat-rapat.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pelatihan pengolahan kelapa muda menjadi selai kelapa dilaksanakan di Desa Ceurih, Kecamatan Ulee Kareng, Kota Banda Aceh. Pelatihan dimulai dengan pembukaan yang disampaikan oleh ketua pelaksana pelatihan. Kemudian rangkaian pelatihan dilanjutkan oleh Tim Dosen Program Studi Agribisnis Fakultas Ekonomi Universitas Muhammadiyah Aceh dengan memberikan pengetahuan manfaat dan nilai ekonomi yang diperoleh dengan penjualan selai kelapa. Kemudian dilanjutkan dengan praktek pembuatan selai kelapa dari kelapa muda yang melibatkan langsung peserta pelatihan yaitu ibu-ibu rumah tangga Desa Ceurih, Kecamatan Ulee Kareng, Kota Banda Aceh.



Gambar 1. Penjelasan Cara Membuat Selai Kelapa

Pelaksanaan pelatihan pengolahan kelapa muda menjadi selai kelapa berjalan sesuai dengan rencana yang telah disusun oleh Tim Dosen Program Studi Agribisnis Fakultas Ekonomi Universitas Muhammadiyah Aceh. Hasil akhir yang diperoleh oleh pelaksana pelatihan ini adalah kegiatan pelatihan pembuatan selai kepala mampu meningkatkan pendapatan rumah tangga masyarakat Desa Ceurih, Kecamatan Ulee Kareng, Kota Banda Aceh. Secara keseluruhan, masyarakat khususnya ibu-ibu rumah tanggasangat antusias mengikuti pelatihan pembuatan selai kelapa ini. Selai kelapa ini sangat mudah dibuat dan tidak membutuhkan biaya besar dan banyak peralatan. Sehingga ibu-ibu dapat membuat selai kelapa ini di rumah masing-masing dan dapat dijadikan usaha rumah tangga untuk meningkatkan pendapatan rumah tangga masyarakat Desa Ceurih, Kecamatan Ulee Kareng, Kota Banda Aceh. Usaha pembuatan produk

turunan kelapa memiliki nilai tambah positif dan nilai $R/C > 1$, sehingga usaha layak untuk dijalankan (Lestari *et al*, 2020)[11].



Gambar 2. Proses Pembuatan Selai Kelapa

Selain melaksanakan pelatihan pembuatan selai, Tim Dosen Program Studi Agribisnis Fakultas Ekonomi Universitas Muhammadiyah Aceh juga memberikan contoh pemasaran selai kelapa yaitu *branding* dan *packaging* selai kelapa. Selai kelapa dikemas dengan kemasan menarik dan diberi label. Contoh kemasan dan label ada di lampiran laporan akhir ini. Kemasan dan label selai kelapa mampu meningkatkan minat peserta pelatihan pembuatan selai kelapa untuk memproduksi usaha ini di tingkat rumah tangga. Kemasan dan label selai kelapa yang menarik diharapkan dapat meningkatkan penjualan dan pendapatan rumah tangga masyarakat Desa Ceurih, Kecamatan Ulee Kareng, Kota Banda Aceh.



Gambar 3. Kemasan Selai Kelapa

4. KESIMPULAN

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat telah dilakukan dengan baik dan hasilnya sesuai dengan tujuan yang diharapkan. Masyarakat Desa Ceurih, Kecamatan Ulee Kareng, Kota

Banda Aceh sangat antusias dalam mengikuti kegiatan pengolahan kelapa menjadi selai kelapa karena dapat menambah pengetahuan, wawasan dan sebagai sarana informasi bagi masyarakat khususnya bagi ibu-ibu yang ingin berwirausaha atau ingin meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan keluarga. Masyarakat memahami manfaat lain dari buah kelapa, yang dapat diolah menjadi selai kelapa dan bernilai jual tinggi.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Fakultas Ekonomi dan Lembaga Penelitian, Penerbitan, Pengabdian dan Pengembangan Masyarakat (LP4M) Universitas Muhammadiyah Aceh yang telah memberi dukungan **financial** terhadap pengabdian ini.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] N. Pomalingo, D. Rantelinggi, and Z. Sirajuddin, "Potensi Ekonomi Kelapa Melalui Pemanfaatan Produk Turunan Kelapa di Kabupaten Gorontalo," *Buletin Poltanesa*, vol. 23, no. 2, pp. 792–798, 2022. doi:10.51967/tanesa.v23i2.1335.
- [2] M. Y. Antu, I. Maskromo, and B. Rindengan, "Potensi Daging Kelapa Kopyor Sebagai Bahan Pangan Sehat," *Perspektif*, vol. 19, no. 2, pp. 95–104, Dec. 2021. doi:10.21082/psp.v19n2.2020.95-104.
- [3] A. Subagio, *Potensi Daging Buah Kelapa Sebagai Bahan Baku Pangan Bernilai*, vol. 20, no. 1, pp. 15–26, Mar. 2011. doi:<https://doi.org/10.33964/jp.v20i1.4>.
- [4] S. I. S. Dai, "Analisis Pengembangan Produk Turunan Kelapa di Provinsi Gorontalo," *Frontiers: Jurnal Sains dan Teknologi*, vol. 1, no. 1, pp. 17–26, 2018. doi:10.36412/frontiers/001035e1/april201801.02.
- [5] K. Setiawan, S. Hartono, and A. Suryantini, "Analisis Daya Saing Komoditas Kelapa di Kabupaten Kupang," *Agritech*, vol. 34, no. 1, pp. 88–93, 2014. doi:<https://doi.org/10.22146/agritech.9527>.
- [6] L. Fachrudin, *Membuat Aneka Selai*. Yogyakarta, Indonesia: Kanisius, 2008.
- [7] Gampong Ceurih, "Produk dari Gampong Ceurih," Gampong Ceurih, <http://ceurih-gp.bandaacehkota.go.id/produk-dari-gampong-ceurih/> (accessed Sep. 8, 2023).
- [8] Gampong Ceurih, "Demografi Gampoeng Ceurih," Gampong Ceurih, <http://ceurih-gp.bandaacehkota.go.id/demografi/> (accessed Sep. 8, 2023).
- [9] A. Agato and K. L. Batu, "Olahan Kelapa dan Singkong Untuk Kemajuan Desa Pematang Tujuh Kecamatan Rasau Jaya Kalimantan Barat," *Teknologi Pangan: Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, vol. 10, no. 2, pp. 76–81, 2019. doi:10.35891/tp.v10i2.1643.
- [10] C. V. Maitimu, *Pelatihan Pengolahan Instan Jahe dan Selai Kelapa Dalam Meningkatkan Ketahanan Pangan Pada Masa Pandemi di Negeri Amahai Kabupaten Maluku Tengah*, vol. 04, no. 02, pp. 244–249, Dec. 2020. doi:<https://doi.org/10.25077/logista.4.2.244-249.2020>.
- [11] P. A. Lestari, D. Haryono, and K. Murniati, "Pendapatan dan Nilai Tambah Agroindustri Gula Kelapa Skala Rumah Tangga di Kecamatan Sidomulyo Kabupaten Lampung Selatan," *Jurnal Ilmu-Ilmu Agribisnis*, vol. 8, no. 2, pp. 182–188, May 2020. doi:10.23960/jiia.v8i2.4051.