# Pengolahan Nata Decoco Dari Air Kelapa Hasil Samping Industri Kopra Di Desa Kemiri Paguat

Nikmawatisusanti Yusuf <sup>1\*</sup>, Asri silvana Naiu<sup>2</sup>

<sup>1.2</sup>Jurusan Teknologi Hasil Perikanan Fakultas Kelautan dan Teknologi Perikanan Universitas Negeri Gorontalo

Email; nikmawatisusanti@ung.ac.id; asri.silvana@ung.ac.id

#### Article history

Received: 10-04-2024 Accepted: 05-05-2024 Published: 15-05-2024

#### Abstrak

Tujuan dari kegiatan pengabdian ini memanfaatkan limbah hasil samping industri kopra yaitu air kelapa menjadi produk nata decoco. Metode yang dipakai dalam pencapaian tujuan tersebut adalah pelatihan ketrampilan pada masyarakat melalui transfer ilmu dan teknologi tentang teknik penanganan pasca panen pada para pengusaha kopra serta pelatihan mengolah hasil samping industri kopra yaitu air kelapa menjadi produk nata decoco melalui pendampingan langsung di lapangan kepada ibu-ibu rumah tangga dan remaja putri. Hasil dari kegaitan ini masyarakat khususnya ibu rumah tangga telah mampu memamfaatkan air kelapa hasil samping industri kopra menjadi produk nata decoco yang memiliki nilai ekonimis, serta telah mampu meminimalisir pengaruh limbah air kelapa terhadap kondisi lingkungan masyarakat di Desa Kemiri

Kata Kunci: hasil samping, industri, kopra, nata de coco, air kelapa

#### Abstract

The aim of this service activity is to utilize the by-product waste from the copra industry, namely coconut water, into nata decoco products. The method used to achieve this goal is skills training in the community through the transfer of knowledge and technology regarding post-harvest handling techniques to copra entrepreneurs as well as training in processing the by-product of the copra industry, namely coconut water, into nata decoco products through direct assistance in the field to housewives. stairs and young women. As a result of this activity, the community, especially housewives, have been able to utilize coconut water, a by-product of the copra industry, into nata decoco products which have economic value, and have been able to minimize the influence of coconut water waste on the environmental conditions of the community in Kemiri Village.

Keyword: by-products, industry, copra, nata de coco, coconut water

#### 1. Pendahaluan

Desa Kemiri merupakan Desa yang terletak dibagian Timur Kecamatan Paguat dan juga di Jalur Jalan Trans Sulawesi dengan luas wilayah 266 Ha yang terbagi menjadi 2 (Dua) yaitu Dusun I dan Dusun II, dengan total jumlah penduduk 804 jiwa dan terdiri dari 205 KK. Wilayah Desa kemiri di bagian utara berbatasan dengan Desa Soginti, Wilayah Selatan berbatasan dengan Jalan Trans Sulawesi Utara, Wilayah Timur berbatasan dengan Desa Molamahu dan wilayah barat berbatasan dengan Desa Sipayo. Dalam hal ini jarak desa ke ibukota kecamatan adalah 6 Km dan Jarak desa ke ibu kota Kabupaten 22Km.

Desa Kemiri berada di ketinggian di atas permukaan Laut. Desa Kemiri Kecamatan Paguat secara topografi merupakan perbukitan dan daratan. Wilayah Desa Kemiri beriklim tropic basah curah hujan sebesar 200-300 mm per tahun. Desa Kemiri memiliki intensitas curah hujan sedang sehingga suhu udara tinggi dan kategori ini cukup dapat mendukung kegiatan masyarakat dalam bidang pertanian, potensi di bidang pertanian dan pekebunan khususnya perkebunan kelapa merupakan potensi unggul yang terdapat di Desa Kemiri.

Masyarakat Desa Kemiri umumnya berprofesi sebagai petani perkebunan kelapa. Hasil kelapa oleh para petani dimanfaatkan menjadi kopra sebagai bahan baku pembuatan minyak goreng. Kopra di pasarkan pada pabrik-pabrik industri minyak kelapa yang ada di Kabupaten Pohuwato dan sampai

di Propinsi Sulawesi Utara.

Melihat dari hasil observasi mahasiswa KKN selama beberapa hari di lokasi mahasiswa melihat serta telah mewawancarai pelaku usaha dan aparat desa terdapat beberapa permasalahan diantaranya adanya potensi sumberdaya alama khususnya hasil perkebunan yang belum termanfaatkan secara maksimal.

Salah satu potensi tersebut adalah potensi sumberdaya perkebunan yaitu kelapa. Dimana di wilayah desa kemiri banyak terdapat perkebunan kelapa milik masyarakat. Potensi sumberdaya alam tersebut belum termanfaatakan secara maksimal. Hal ini ditandai dengan masih minimnya kegiatan masyarakat yang memanfaatkan sumberdaya kelapa tersebut sebagai sumber pendapatan masyarakat.

Pemafaatan sumberdaya perkebunan kelapa oleh masyarakat umumnya hanya memanfaatkan daging buah kelapa sebagai bahan baku kopra. Sedangkan air kelapa, sabuk dan batok kelapa tidak dimanfaatkan dan hanya dibuang sehungga berpotensi mengakibatkan terjadinya pencemaran lingkungan di wilayah desa tersebut jika tidak di tangani dengan baik.

Berdasarakan masalah tersebut sehingga pada kegiatan KKN Tematik yang diselenggarakan di Desa Kemiri ini, kegaitan yang di pilih adalah pemanfaatan hasil samping berupa air kelapa dari industri pengolahan kopra sebagai bahan baku pembuatan nata de coco.

Produk nata decoco dipilih karena nata decoco salah satu jenis bahan baku untuk minuman ringan, bahan tambahan pada sop buah, es buah, pembuatan jeli dan produk-produk minuman ringan lainnya. Selain itu nata decoco juga memiliki rasa yang natural sehingga mudah dicampurkan pada berbagai produk minuman ringan, kandungan serat yang tinggi, serta peroses pengolahan yang lebih sederhana dan mudah dilakukan oleh masyarakat khususnya ibu-ibu rumah tangga (Tutuarima et.al 2019).

Kegiatan KKN Tematik Membangun Desa bertujuan untuk 1) Meningkatkan kemandirian ekonomi masyarakat melalui pelatihan pembuatan produk hasil olahan perikanan dengan memanfaatkan sumber daya lokal kawasan Teluk Tomini di Desa Kemiri Kecamatan Paguat Kabupaten Pohuwato; 2) Mengembangkan semangat entrepreneurship dengan berpikir kreatif dalam memecahkan masalah dan persoalan kelompok masyarakat dengan mengembangkan pola kemandirian usaha melalui penerapan ilmu pengetahuan dan teknologi (IPTEKS) dalam kegiatan pengolahan hasil Perkebunan dengan memanfaatkan komoditas lokal yang tersedia; 3) Meningkatkan sikap peduli, empati mahasiswa terhadap kondisi perekonomian masyarakat melalui penerapan ilmu pengetahuan dan teknologi (IPTEKS) dalam kegiatan pengolahan hasil perkebunan berbasis potensi daerah serta memberikan pelayanan keilmuan praktis yang sangat dibutuhkan masyarakat.

### 2. Metode

Metode pelaksannaan pada kegiatan ini adalah memberikan pendampingan pada kelompok masyarakat untuk memberikan jalan keluar melalui beberapa kegiatan penanganan dan pengolahan hasil samping industri kopra berbasis IPTEK dan teknologi tepat guna yaitu: 1) penyuluhan tentang karakteristikdan potensi pemanfaatan sumberdaya perkebunan kelapa; 2) pemanfaatan pontensi sumber daya alam yang ada melalui kegiatan pengolahan yang berbasis pada fortifikasi dan diversifikasi produk; 3) teknik perencanaan manajemen usaha yang tepat; 3) teknik pengolahan berbasis bahan baku lokal dari pemilihan bahan baku, formulasi, pengolahan hingga tahap pengemasan, 4) pemasaran produk hasil olahan menggunakan teknologi digital khususnya sosial media guna memperluas pasar.

Langkah- langkah pelaksanaan kegaitan adalah sebagai berikut:

### 1. Peningkatan ekonomi masyarakat desa

Program ini diawali dengan kegiatan melakukan kunjungan ke pabrik-pabrik pengolahan ikan yang berada di lokasi KKN untuk mengamati potensi limbah hasil pengolahan yang dapat dijadikan bahan baku usaha pengolahan bagi ibu-ibu RT. Sumber bahan baku yang digunakan cukup melimpah

yaitu limbah hasil samping dari industri kopra yang masih memiliki nilai eknomis yaitu air kelapa dan batok kelapa

Kegiatan selanjutnya, yaitu mahasiswa KKN melakukan uji coba pembuatan produk olahan menggunakan bahan baku hasil samping indsutri pengolahan kopra menjadi produk nata de coco. Setelah mendapatkan formula dan teknik pengolahan yang tepat, mahasiswa mencoba menyusun perhitungan rugi laba dari usaha olahan ikan tersebut, membuat disain kemasan yang menarik untuk meningkatkan minat konsumen terhadap produk oalahan yang dihasilkan. Hasil dari formulasi dan perhitungan ini kemudian dilanjutkan pada kegiatan inti KKNT, yaitu sosialisasi pemanfaatan limbah hasik industri kopra, membuat label pada kemasan untuk menarik minat pasara terhadapa produk, melatih kelompok usaha binaan memanfaatkan media sosial sebagai sarana oromosi dan oemasran prdouk yang dihasilkan. pelatihan pembukuan sederhana untuk usaha kecil (Gambar 1).

## 2. Pelatihan penggunaan media digital untuk pemasaran produk hasil olahan

Kegiatan yang dilakukan mahasiswa dalam program ini, yaitu membeikan pelatihan kepada kelompok masyarakat pengolah limbah kopra mebuat promosi produk melalui kemasan yang menarik dengan menggunakan media sosial. Mahasiswa KKN bersama kelompok usaha masyarakat yang dibina untuk melakukan promosi produk melalui digital marketing dangn memanfaatkan media sosial sehingga hasil yang diperoleh bisa lebih dan mampu meningkatkan perekonomian masyarakat di Desa Kemiri (Gambar 2)

3. Pelatihan pemanfaatan teknologi digital dalam proses pemasaran produk (*digital marketing*) Tahapan pelatihan yang dilakukan oleh mahasiswa KKN-T dalam dalam Digital Marketing ini merupakan proses pengenalan sekaligus pembekalan kepada masyarakat dan para pelaku usaha untuk langkah-langkah memasarkan produk yang telah dihasilkan oleh pelaku usaha. Ini menjadi hal yang sangat penting setelah proses pelatihan dilakukan oleh tim KKN-T agar produk yang dihasilkan dapat disalurkan dan dapat dipasarkan kepada khayalak luas (Gambar 2).

#### 3. Hasil dan Pembahasan

Hasil pelaksanaan kegiatan pengabdian yang berfokus pada tercapainya peningkatan ekonomi masyarakat desa kemiri melalui pemberdayaan masyarakat pengolah hasil samping dari industri kopra yang ada diwilayah tersebut dan dievaluasi setelah 45 hari mengabdi. Hasil kegiatan menunjukkan perubahan pandangan masyarakat khususnya ibu-ibu rumah tangga serta karang taruna mengenai potensi pemanfaatan limbah hasil samping indistri kopra berupa air kelapa yang dapat dimanfaatkan menjadi produk olahan yang dapat dikomersilkan yang berdampak pada peningkatan ekonomi rumah tangga mereka, dan produk olahan yang dipilih adalah minuman nata decoco limbah air kelapa.

Setelah kegiatan KKN, masyarakat pengolah kopra mulai antusias memanfaatkan limbah hasil samping dari indistri kopra tersebut. Hasil kegiatan KKN di Desa Kemiri telah merubah kondisi lingkungan yang tadinya terlihat banyak limbah batok kelapa serta air kelapa yang hanya di buang disaluran air warga telah mulai dimanfaatkan dengan menampung limbah-limbah tersebut menjadi produk nata de coco dan arang briket tempurung kelapa. Usulan mahasiswa untuk Pemberdayaan masyarakat sudah direspon oleh pemerintah Desa dengan sedang di susunnya SK pembentukan kelompok pengolah nata decoco dan pengolah briket dari arang tempurung kelapa. SK tersebut tinggal menunggu persetujuan dari BPD Desa Kemiri. dan menjadi salah satu program kerja di desa dalam rangka pembinaan pemberdayaan masyarakat Desa Kemiri.







Gambar 1. Pembuatan Produk nata decoco oleh mahasiswa dan peserta pelatihan di Desa Kemiri





Gambar 2. Pelatihan pembuatan dan desain kemasan produk nata decoco di Desa Kemiri

#### 4. Kesimpulan

Kegiatan pengabdian masyarakat di Desa kemiri yang berfokus pada peningkatan ekonomi masyarakat telah berlangsung dengan baik dan berhasil. Masyarakat dan pemerintah desa bersikap terbuka, kooperatif, dan antusias mengikuti semua kegiatan yang diprogramkan mahasiswa. Terdapat dua kelompok usaha pengolahan memanfaatkan hasil samping limbah industri kopra setelah diadakannya kegiatan inti pelatihan pengolahan berbaasis potensi lokal. Berdasarkan hasil kegiatan yang telah dilaksanakan dapat disarankan untuk dapat memberikan pelatihan dan pendampingan pengolahan limbah hasil samping industri kopra kepada kelompok pemuda dan masyarakat lainnya guna menciptakan lapangan kerja baru di Desa Kemiri

#### Daftar Pustaka

- [1] Data Induk Kependudukan Desa Kemiri Kecamatan Paguat kabupaten Pohuwato Tahun 2020.
- [2] [LPM] Lembaga Pengaabdian Masyarakat. 2021. Panduan Pelaksanaan KKN Pengabdian UNG. Universitas Negeri Gorontalo. Gorontalo.
- [3] Tutuarima T, Rosalina Y, Muthia A.A. 2019. Pemanfaatan Air Kelapa Menjadi Nata De Coco Bagi Perempuan Di Sekitar Pasar Panorama Kota Bengkulu. *Jurnal Dharma Raflesia Univ. Bengkulu, 18*(1) Hal 57-64.
- [4] R. Ishak, A. Amiruddin, S. Dunggio, and S. Abdussamad, "Pengolahan Buah Aren Menjadi Produk Kolang-Kaling di Desa Kopi Kecamatan Bulango Utara Kabupaten Bone Bolango," *J. Pengabdi. Pada Masy. Eldimas*, vol. 1, no. 1, pp. 01–07, 2023, doi: 10.37905/ejppm.v1i1.3.
- [5] Irwan Wirajaya *et al.*, "Pendampingan Dalam Produksi dan Pemasaran Gula Aren Cair di Desa Kekait, Kecamatan Gunungsari Kabupaten Lombok Barat," *J. Pengabdi. Magister Pendidik. IPA*,vol. 5, no. 2, pp. 37–41, 2022, doi: 10.29303/jpmpi.v5i2.1559.
- [6] Salihi, I., Zohrahayaty, Z., Dunggio, S., & Abdussamad, S. (2023). Pemanfaatan Tanaman Bambu untuk Membuat Lampu Hias di Desa Bondawuna Kecamatan Suwawa Kabupaten Bone Bolango. *Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat Eldimas*, *I*(1), 18–24. https://doi.org/10.37905/ejppm.v1i1.4
- [7] Mu'jizat, P., Dunggio, S., Sakir, S., & Zohrahayaty, Z. (2023). Pengembangan Usaha Briket Dari Tongkol Jagung Di Desa Butu Kecamatan Tilong Kabila Kabupaten Bonebolango Provinsi Gorontalo. *Empiris Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, *1*(2), 15–20. https://doi.org/10.59713/ejppm.v1i1.662
- [8] Salihi, I., Zohrahayaty, Z., Santoso, B., Dunggio, S., Sakir, M., & Solikahan, E. Z. (2023). Pembuatan Briket dari Limbah Bongkol Jagung di Desa Bondawuna Kecamatan Suwawa Kabupaten Bone Bolango. *Empiris Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 1(2), 32–39. https://doi.org/10.59713/ejppm.v1i1.664