

PERBAIKAN MUTU KERIPIK KELAPA DI DESA GONDANG KECAMATAN GANGGA KABUPATEN LOMBOK UTARA

Novia Rahayu^{1*}, Zainuri¹, Yeni Sulastri¹, Rucitra Widyasari¹

¹Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan
Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri, Universitas Mataram
Jl Majapahit No. 62 Mataram

*Email : noviarahayu17@unram.ac.id

Diterima 2 Desember 2021 / Disetujui 21 Januari 2022

ABSTRAK

Pemanfaatan buah kelapa sebagai salah satu tanaman perkebunan masih terbatas pada kegiatan ekspor yang hanya berupa buah kelapa tanpa diikuti dengan pemanfaatan buah kelapa sebagai bahan baku dalam pengolahan menjadi beberapa produk bernilai ekonomi. Keripik kelapa sebagai produk olahan buah kelapa telah diproduksi dalam skala kecil namun masih menghasilkan keripik kelapa bermutu rendah, seperti tingginya kadar lemak pada produk keripik kelapa sebagai penyebab singkatnya umur simpan produk keripik kelapa karena terjadinya proses ketengikan. Selain itu, bentuk irisan kelapa yang belum seragam menyebabkan proses pengeringan tidak merata dan berpengaruh terhadap warna keripik kelapa yang dihasilkan. Oleh karena itu telah dilaksanakan kegiatan pengabdian untuk dapat dilakukan perbaikan mutu dan proses keripik kelapa dengan cara memperbaiki teknik pengolahan mulai dari pemilihan bahan baku hingga proses pengirisan daging kelapa yang akan digunakan. Kegiatan pengabdian ini telah dilaksanakan pada tanggal 5 April 2021 yang berlokasi di Dusun Karang Kates, Desa Gondang, Kecamatan Gangga, Kabupaten Lombok Utara dan UD Andana menjadi sasaran mitra. Metode pelaksanaan kegiatan pengabdian ini antara lain transfer pelatihan, yang meliputi kegiatan ceramah, diskusi dan tanya jawab serta metode demonstrasi berupa penyuluhan untuk meningkatkan keterampilan mitra.

Kata kunci: Keripik Kelapa, Mutu, Teknik Pengolahan

ABSTRACT

Coconut fruit is one of plantation crops that have small value added especially in export business. Coconut chips as a processed coconut fruit product have been produced on a small scale but still have low quality, such as high fat content that cause shelf life due to the rancidity process. In addition, the shape of the coconut slices that is not uniform causes the drying process to be uneven and affects the color of the coconut chips produced. Therefore, service activities have been carried out to improve the quality and process of coconut chips by improving processing techniques starting from the selection of raw materials to the process of slicing coconut meat to be used. This service activity has been carried out on April 5, 2021, which is located in Dusun Karang Kates, Desa Gondang, Kecamatan Gangga, Kabupaten Lombok Utara and UD Andana is the target of partners. The method of implementing this service activity includes transfer of training, which includes lectures, discussions and questions and answers as well as demonstration methods in the form of counseling to improve partner skills.

Keywords: Coconut Chips, Quality, Processing Technique

PENDAHULUAN

Tanaman kelapa telah lama dikenal sebagai tanaman serbaguna karena setiap bagian tanamannya memiliki manfaat bagi kehidupan manusia, mulai dari batang, daun hingga buahnya. Buah kelapa umumnya digunakan sebagai minuman, ekstrak kelapa atau santan, minyak dan daging buahnya juga memiliki rasa yang enak untuk dikonsumsi. Penanganan pasca panen buah kelapa penting dilakukan untuk mempertahankan mutu, diantaranya dengan cara pengolahan, pengawetan, pengemasan dan penyimpanan. Beberapa penelitian telah dilakukan untuk mempertahankan mutu buah kelapa dalam bentuk buah utuh, atau sebagian sabutnya telah dikupas, pengolahan daging dan air buah kelapa menjadi berbagai produk (Agustina, 2020).

Buah kelapa bernilai ekonomi tinggi karena memiliki kandungan gizi yang cukup baik dan berpotensi untuk diolah menjadi beberapa produk pangan. Pengolahan kelapa muda disamping untuk mempertahankan mutu, mampu diolah menjadi suatu produk baru yang dapat menunjang peningkatan pendapatan masyarakat (Barlina, 2004). Adanya inovasi baru pada produk pangan tentunya harus didukung dengan ilmu dan teknologi yang memadai sehingga akan dapat meningkatkan mutu dan produktivitas produk.

Keripik kelapa mejadi salah produk olahan yang dipilih oleh kelompok tani untuk dikembangkan. Keripik kelapa ialah produk yang dibuat dari daging buah kelapa yang, berwarna putih, renyah dan manis serta

mempunyai bau khas kelapa. Pada umumnya, buah kelapa yang digunakan untuk pembuatan olahan keripik ini adalah buah kelapa yang berumur 7-8 bulan. Olahan keripik dari buah kelapa ini bisa dikonsumsi sebagai makanan ringan atau makanan yang dikeringkan (Barlina, 2004; Rizki dan Mavianti, 2019).

Produk olahan buah kelapa yang dihasilkan oleh UD Andana di Desa Gondang Kabupaten Lombok Utara, diantaranya adalah keripik kelapa dan kelapa parut kering. Kegiatan pendampingan kelompok Tani yang telah dilakukan nyatanya mampu meningkatkan nilai ekonomi buah kelapa, namun produk yang dihasilkan masih bermutu rendah. Analisis bahan baku hingga proses pengolahan dipandang perlu dilakukan untuk memperbaiki mutu keripik kelapa dan kelapa parut kering sehingga dapat bersaing di tingkat pasar yang lebih luas (Sudrajat. dkk, 2020).

Upaya untuk meningkatkan mutu dan proses ini dapat dilakukan melalui kegiatan pelatihan bagi mitra di Desa Gondang Kabupaten Lombok Utara yang didukung oleh para praktisi dan teknisi berpengalaman. Pengabdian pada masyarakat, khususnya kelompok tani ini diharapkan dapat memperbaiki mutu keripik kelapa dan kelapa parut kering yang diproduksi sehingga kriteria mutu yang disyaratkan bagi kedua produk untuk dapat diterima di pasar dalam negeri dapat dipenuhi dan tentunya hal ini menyebabkan produk yang dihasilkan dapat bernilai jual tinggi dan bersaing dengan produk sejenis yang diproduksi dari sentra penghasil buah kelapa lainnya di Indonesia.

METODE PELAKSANAAN

Pendekatan pemecahan masalah mitra melalui kegiatan pelatihan perbaikan mutu produk olahan merupakan salah satu cara yang dapat dilakukan bagi mitra di wilayah sasaran. Penerapan metode ini cukup efektif untuk mitra dalam rangka membuka wawasan dan memotivasi agar mampu mengolah komoditi lokal melalui perbaikan teknik pengolahan yang tepat akan memperbaiki mutu produk yang dihasilkan sehingga dapat meningkatkan nilai jual produk dan memperluas pasar (Hakim, 2017). Sasaran yang akan diberikan pengetahuan adalah ANDANA VCO di Desa Gondang, Kecamatan Gangga, Kabupaten Lombok Utara. Tahapan dalam pelaksanaan kegiatan ini yakni melalui persiapan pelaksanaan program dan proses pelaksanaan program. Serangkaian tahapan akan dilakukan meliputi penyebarluasan informasi, perubahan perilaku, pemberdayaan masyarakat sebagai upaya untuk meningkatkan produktivitas, efisiensi usaha, dan pendapatan. Dalam pelaksanaan kegiatan ini ada beberapa hal yang harus diperhatikan yaitu pengetahuan yang diberikan ke mitra harus berupa informasi menarik, mencakup aspek yang mempengaruhi mutu produk, mulai dari pemilihan bahan baku yang tepat hingga tahap akhir proses pengolahan. Penggunaan bahasa dan istilah-istilah yang umum diketahui oleh mitra akan mempermudah tersampainya informasi sehingga kegiatan akan mudah diikuti dan mitra akan secara aktif berpartisipasi mulai dari awal hingga akhir kegiatan, serta adanya

dukungan positif pemerintah daerah setempat.

Metode pelatihan yang digunakan pada kegiatan ini fokus kepada kegiatan transfer pelatihan (Hakim, 2017; Hastari, 2013). Peningkatan pengetahuan, skill, perubahan sikap, perilaku, koreksi terhadap kekurangan kinerja dibutuhkan untuk meningkatkan prestasi kerja dan produktivitas (Nofindra, 2019). Kegiatan transfer pelatihan yang berlangsung, termasuk di dalamnya adalah proses ceramah, diskusi dan tanya jawab tentang kriteria mutu bahan baku yang digunakan, bagaimana proses pengolahan hingga dihasilkan produk akhir.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Keripik kelapa sebagai salah satu produk olahan buah kelapa merupakan salah satu produk yang dihasilkan oleh UD. Andana dan produksinya telah berjalan selama beberapa waktu. Namun demikian, ternyata terdapat beberapa kelemahan produk keripik kelapa yang menyebabkan nilai jualnya menjadi rendah sehingga perlu dilakukan suatu upaya yang dapat memperbaiki mutu produk keripik kelapa guna meningkatkan nilai jual dan produktivitas mitra.

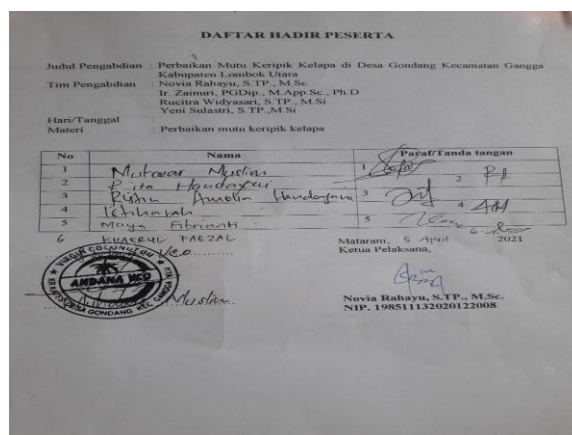
Kegiatan pengabdian perbaikan mutu keripik kelapa ini dilaksanakan pada hari Senin, 5 April 2021, bertempat di rumah produksi (Andana VCO) dan diadakan pada masa pandemi Covid-19 masih terjadi sehingga jumlah peserta juga dibatasi dengan cara menunjuk beberapa orang anggota Andana VCO sebagai peserta yang nantinya mereka dapat mentransfer ilmu

pelatihan yang diperoleh setelah mengikuti kegiatan kepada anggota lain Andana VCO. Umumnya peserta yang ditunjuk ini juga telah mampu mengolah buah kelapa menjadi keripik kelapa namun masih memerlukan bimbingan mengenai kelemahan produk keripik kelapa yang dihasilkan sehingga nantinya diharapkan dapat memperbaiki mutu keripik kelapa yang dipasarkan, Usaha keripik kelapa mereka selama ini dapat dikatakan bisa berjalan, namun masih membutuhkan pelatihan mengenai perbaikan mutu produk yang diharapkan dapat meningkatkan mutu dan nilai jual produk. Peserta pelatihan dalam kegiatan pengabdian ini dapat dilihat pada Gambar 4.1



Gambar 1. Peserta Kegiatan Pengabdian Perbaikan Mutu Keripik Kelapa

Kegiatan pengabdian perbaikan mutu keripik kelapa ini secara keseluruhan berjalan baik dan lancar. Kehadiran peserta yang merupakan perwakilan dari Andana VCO dirasakan dapat membantu dalam menyampaikan beberapa informasi selama pelatihan kepada anggota lainnya karena memiliki para peserta tersebut memiliki pengetahuan dasar mengenai pengolahan keripik kelapa. Adapun jumlah peserta sebagai perwakilan berjumlah 6 orang dan tampak bisa mengikuti kegiatan dengan baik hingga kegiatan berakhir. Nama peserta kegiatan pengabdian ini dapat dilihat pada Gambar 2.



Gambar 2. Nama Peserta Kegiatan pengabdian Perbaikan Mutu Keripik Kelapa

Kegiatan pengabdian ini merupakan kegiatan lanjutan dari kegiatan PKM yang telah dilakukan sebelumnya dengan salah satu anggota tim pengabdian, dimana kegiatannya baru sebatas pengenalan produk dan alat saja. Mitra juga memberikan produk keripik kelapa yang selanjutnya diuji secara organoleptik di kampus sehingga diperoleh hasil bahwa masih terdapat banyak minyak yang menempel di permukaan keripik kelapa sehingga menyebabkan umur simpan

keripik kelapa menjadi singkat akibat terjadinya proses ketengikan serta warna produk keripik kelapa yang tidak merata.

Permasalahan yang dihadapi oleh mitra ini disebabkan karena mitra masih belum mengetahui persyaratan yang tepat bagi bahan baku (buah kelapa) sehingga masih menggunakan buah kelapa yang terlalu tua sehingga menghasilkan keripik kelapa berkualitas rendah yang mengakibatkan tidak terpenuhinya beberapa kriteria mutu yang ditetapkan oleh calon konsumen. Oleh karena itu, selanjutnya dilakukan kegiatan pengabdian ini dengan tujuan untuk memperbaiki mutu dan proses pengolahan keripik kelapa yang mengacu pada beberapa informasi penting mengenai perbaikan teknik pengolahan yang dapat dilakukan oleh Andana VCO.

Selama kegiatan pengabdian berlangsung, para peserta dan tim pengabdian menerapkan protokol kesehatan dengan baik, yang dilakukan dengan tetap menggunakan masker, menjaga jarak dan menjaga kebersihan tangan serta dilakukan di ruangan terbuka dengan peserta terbatas. Materi pelatihan juga disajikan dalam bentuk *handout* dan dibagikan pada para peserta untuk memudahkan proses transfer ilmu dan membantu peserta dalam memahami materi.

Peserta pelatihan juga mengajukan pertanyaan-pertanyaan kepada pemateri terkait materi pelatihan serta menceritakan pengalaman mereka selama memproduksi keripik kelapa. Hal ini menunjukkan bahwa para peserta memiliki tingkat partisipasi dan antusiasme yang tinggi selama

mengikuti kegiatan yang terlihat dari keseriusan peserta dalam menyimak materi-materi yang disampaikan, melakukan tanya jawab dan diskusi serta adanya keinginan berbagi pengalaman selama kegiatan pengabdian berlangsung.



Gambar 3. Anggota Tim Pengabdian saat Memberikan Materi Pelatihan pada Peserta

Kegiatan pengabdian ini diharapkan dapat membantu Andana VCO selaku mitra untuk dapat melakukan perbaikan mutu terhadap keripik kelapa yang dihasilkan sehingga dapat meningkatkan nilai jual produk dan terbukanya peluang kerja baru bagi para anggota maupun kader Andana VCO untuk meningkatkan penghasilan mereka. Harapannya semoga produk olahan keripik kelapa yang diproduksi oleh Andana VCO dapat lebih dikenal di pasar karena telah melewati proses perbaikan mutu produk serta tetap terjalin kerja sama yang

baik dengan pihak kampus sebagai mitra usaha.

KESIMPULAN

Berdasarkan indikator capaian dapat ditarik kesimpulan bahwa peserta pengabdian menunjukkan antusiasme tinggi selama mengikuti kegiatan yang ditunjukkan dengan keseriusan dalam mendengarkan penjelasan dari tim pengabdian serta aktif saat diskusi berlangsung dan Andana VCO sebagai mitra dari tim pengabdian dapat mengetahui hal-hal terkait proses perbaikan mutu keripik kelapa sehingga nantinya dapat meningkatkan nilai jual produk di pasar.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada PNBP Universitas Mataram yang telah memberi dukungan finansial terhadap pengabdian ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, Y, Septiany,P.R, Arlinda, dan Safitri, K. 2020. Pembuatan Keripik Kelapa Sebagai Upaya Pemulihan Ekonomi Pasca Bencana di Kabupaten Lombok Utara. *Jurnal Karinov*. 3(2) : 79 – 83.
- Barlina, R. 2004. Potensi Buah Kelapa Muda Untuk Kesehatan dan Pengolahannya. Balai Penelitian Tanaman Kelapa dan Palma Lain. *Perspektif*. 3 (2) : 46 - 60
- Hakim, Z. 2017. Analisis Pengaruh Transfer Pelatihan terhadap Prestasi Kerja Petugas Promosi Kesehatan Puskesmas Kabupaten Kotawaringin Timur. *Jurnal Ilmiah Ekonomis Bisnis*. 3 (2) : 151-164.
- Hastari, T.M. 2013. Studi deskriptif tentang “Learning Transfer” bagi Alumni Peserta Pendidikan dan Pelatihan Pelayanan Publik oleh Badan Pendidikan dan Pelatihan Jawa Timur di Badan Koordinasi Wilayah Malang. *Jurnal Kebijakan dan Manajemen Publik*. 1 (1).
- Nofindra, R. 2019. Ingatan, Lupa dan Transfer dalam Belajar dan Pembelajaran. e-ISSN. 2548-4141.
- Rizky, RN dan Mavianti. 2019. Keripik Kelapa : Peluang Usaha Baru di Dusun 3 Tanjung Anom, Deli Serdang.
- Sudrajat, Guntara, DH dan Setia, B. 2020. Analisis Kelayakan Agroindustri Keripik Kelapa (Studi Kasus Pada PT Dinaya Sambiana Loemintoe di Dusun Cikoranji Desa Cimindi Kecamatan Cigugur Kabupaten Pangandaran). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa AGROINFO GALUH*. 7(1) : 134-14