

INOVASI KERIPIK BERBAHAN BAKU KELAPA SEBAGAI PELUANG USAHA DI DESA SUMBERDADI KECAMATAN BAKUNG

Mochamad Buqori¹, Magfiroh Maulani², Linda Lusi Sapsuha³, Puspa Indah Sari⁴, Ika Septi Nurul Arini⁵, Yusrolana⁶, Like Eva Febri Minarti⁷, Ima Choirum Mahmudah⁸, Mochamad Aditya Prasetyo⁹, Muhammad Misbakhul Munir¹⁰, Achmad Zainul Muttaqin S. P. H.¹¹, Muhammad Riski Balian¹², Andika Fajar Hadiarto¹³, Iqbal Mubaroq¹⁴, Eni Susilowati¹⁵

Universitas Nahdlatul Ulama Blitar, Indonesia

¹bukhari414647@gmail.com, ¹⁵enisusilowati1818@gmail.com

ABSTRAK

Desa Sumberdadi merupakan salah satu desa yang terletak di Kabupaten Blitar, Jawa Timur. Sumber mata pencaharian masyarakat Desa Sumberdadi adalah peternak hewan, petani, pedagang, dan mebel. Di sektor peternakan, penduduk Desa Sumberdadi memelihara kambing dan sapi. Di sektor furnitur, pengrajin menggunakan berbagai bahan seperti kayu sengon, jati, mahoni, dan kelapa. Warga Desa Sumberdadi memiliki pohon kelapa yang melimpah karena hampir seluruh kebun yang ada di Desa Sumberdadi adalah kebun kelapa. Untuk itu diciptakannya inovasi produk olahan dari kelapa memiliki potensi yang sangat bagus. Ada banyak jenis produk yang dapat dibuat dari olahan kelapa, seperti keripik kelapa. Produk olahan keripik kelapa diperkenalkan di Desa Sumberdadi sebagai alternatif yang dapat dijadikan peluang usaha pada masyarakat Desa Sumberdadi. Pengolahan keripik kelapa sangat mudah dan sederhana, serta memiliki nilai jual yang tinggi. Tantangan utama yang dihadapi masyarakat Desa Sumberdadi adalah kurangnya minat dalam pemrosesan kelapa. Hal ini dapat diatasi dengan melalui pemrosesan kelapa untuk membuat produk lebih menarik bagi konsumen. Produk keripik kelapa yang sudah dibuat dan dipasarkan menunjukkan bahwa masyarakat menyukai produk olahan kelapa tersebut. Kegiatan ini mendapat respons yang baik dan telah menambahkan pengetahuan masyarakat untuk mencoba alternatif lain dari peluang bisnis untuk meningkatkan pendapatan masyarakat.

Kata Kunci: keripik kelapa; peluang usaha; Sumberdadi

PENDAHULUAN

Bagian Desa Sumberdadi adalah salah satu desa yang berada di wilayah Kecamatan Bakung, Kabupaten Blitar, Jawa Timur. Desa Sumberdadi terbagi menjadi 3 wilayah, yaitu Dusun Kalirejo, Dusun Krajan dan Dusun Belikbendo, dengan jumlah penduduk 1.174 (Badan Pusat Statistik, 2020). Secara Topografi Desa Sumberdadi berupa dataran tinggi yang ketinggiannya sekitar 300 m diatas permukaan laut. Secara geografis Desa Sumberdadi terletak pada posisi 7°21'-7°31' Lintang Selatan dan 110°10'-111°40' Bujur Timur. Desa ini berjarak sekitar 28 Km dari kampus Universitas Nahdlatul Ulama Blitar. Sumber mata pencaharian masyarakat Desa Sumberdadi adalah peternak hewan, petani, pedagang dan mebel.

Sektor peternakan, para peternak hewan di Desa Sumberdadi rata-rata memelihara hewan kambing dan sapi sebagai hewan utama yang dikembangkan. Sektor perdagangan banyak yang menjual kebutuhan pokok, serta kebutuhan lainnya. Sektor mebel para pengrajin menggunakan kayu sengon, jati, mahoni, juga kelapa. Sektor pertanian di Desa Sumberdadi memiliki pohon kelapa yang melimpah karena hampir sebagian besar masyarakat Desa Sumberdadi memiliki kebun kelapa. Kelapa merupakan komoditas penting dan memiliki nilai ekonomis karena ketersediaan buah, daun dan batang yang bisa dimanfaatkan (Agustina, Septiany, Arlinda, & Safitri, 2020). Tanaman kelapa dapat diolah menjadi berbagai macam produk seperti tempurung kelapa menjadi

tas batok, gantungan kunci, sabut kelapa sebagai keset dan sapu, buah kelapa menjadi santan juga dibuat keripik dan lain sebagainya.

Saat ini, di Desa Sumberdadi masih menjual tanaman kelapa dalam bentuk mentah atau belum diolah. Masyarakat lebih senang menjual hasil tanaman kelapa langsung karena terlihat lebih simpel. Sehingga diperlukan adanya inovasi yang dikembangkan dari olahan kelapa untuk menciptakan peluang usaha bagi masyarakat.

Kelapa merupakan salah satu komoditas atau bahan pangan yang bisa ditemukan sangat mudah dengan harga yang relatif murah. Kelapa juga memiliki kemampuan berbuah relatif tinggi, sebuah pohon kelapa mampu menghasilkan sampai 200 butir per tahun (Muharni, Elfita, Yohandini, Fitriya, & Maryadi, 2020). Kelapa merupakan sumber lemak nabati dan minyak yang baik (Subagio, 2011). Kelapa dapat diolah menjadi produk rumahan. Salah satu contoh produk kelapa adalah keripik kelapa. Keripik kelapa merupakan produk yang diolah dari daging buah kelapa yang manis dan renyah serta memiliki bau khas kelapa (Agustina, Septiany, Arlinda, & Safitri, 2020). Proses pembuatan keripik kelapa bisa dikatakan mudah namun juga memerlukan keterampilan dalam pembuatannya.

Masalah utama yang saat ini dihadapi yakni masyarakat Desa Sumberdadi kurangnya minat untuk berinovasi dalam pengolahan kelapa. Pengolahan kelapa dapat digunakan untuk meningkatkan nilai jual serta memudahkan mencari konsumen. Potensi alam yang dimiliki Desa Sumberdadi sangat mendukung kegiatan KKN-T UNU Blitar untuk berinovasi membuat olahan keripik kelapa. Olahan keripik kelapa bisa menjadi salah satu solusi yang memiliki nilai jual yang lebih tinggi dibandingkan dengan menjual buahnya saja. Produk olahan keripik kelapa ini, diharapkan dapat diperkenalkan ke pasar sebagai produk olahan kelapa yang bernilai gizi yang menjadi jajanan khas Desa Sumberdadi dan mampu meningkatkan perekonomian masyarakat di Desa Sumberdadi memberikan contoh bagi masyarakat khususnya Desa Sumberdadi bahwa kelapa bisa diolah menjadi beraneka ragam olahan yang nilai jualnya bisa menambah penghasilan.

METODE PELAKSANAAN

Bahan dan Alat

Bahan yang digunakan dalam kegiatan ini adalah buah kelapa (1 butir), tepung beras (150 gram), tepung tapioka (300 gram), gula pasir (20 gram), garam (1 sendok teh), vanili, air (300 mL), telur ayam (1 butir), minyak (1 Kg), dan santan (2 sendok). Alat yang digunakan yaitu kompor gas, alat serut kelapa, pisau pengupas, panci, baskom plastik, penggorengan, peniris minyak, spatula, kemasan *standing pouch*, dan label.

Pelaksanaan Kegiatan

Pelaksanaan kegiatan pengabdian ini adalah pemberdayaan masyarakat di Desa Sumberdadi Kecamatan Bakung untuk meningkatkan pendapatan keluarga dan pemanfaatan sumber daya alam khususnya kelapa muda dengan membuka peluang usaha inovasi keripik berbahan baku kelapa muda. Sasaran kegiatan ini adalah masyarakat Desa Sumberdadi terdiri dari ibu rumah tangga, remaja putri, dan warga lainnya. Pada kegiatan ini kami melakukan pengolahan kelapa muda menjadi keripik sehingga menghasilkan produk keripik kelapa dengan rasa yang renyah dan lebih tahan lama serta diberi tambahan variasi rasa pedas manis.

Prosedur Pengolahan Kelapa menjadi Keripik

Kelapa yang dapat digunakan adalah kelapa yang tidak terlalu tua tetapi tidak juga terlalu muda, kelapa tersebut dibuang batoknya. Bagian kulit kelapa yang berwarna coklat dikupas tipis sehingga diperoleh daging kelapa berwarna putih. Kelapa kemudian dipotong sesuai ukuran yang diinginkan dan diserut menggunakan alat penyerut ubi

yang membentuk lembaran tipis. Tahap selanjutnya membuat adonan tepung yang terdiri dari tepung tapioka dan tepung beras ditambahkan air, kemudian diaduk sampai tercampur sempurna. Kemudian dibubuhi gula pasir, vanili, santan, telur, dan garam. Kemudian kembali diaduk rata hingga adonan kental. Setelah adonan siap, selanjutnya panaskan minyak, kemudian buah kelapa yang sudah diserut dimasukkan ke dalam adonan sehingga buah kelapa terbalur adonan semua, setelah itu siap digoreng satu persatu hingga matang yang ditandai dengan minyak yang telah tenang dan keripik berwarna *golden brown* atau kuning keemasan. Setelah itu keripik kelapa diangkat, ditiriskan dan tahap terakhir keripik siap diberi aneka rasa dan dikemas.

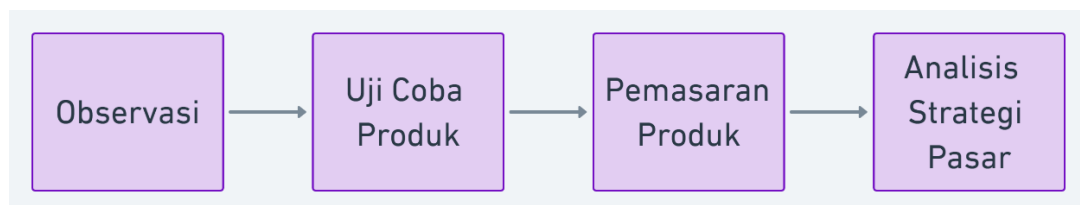
Pengemasan Produk Keripik Kelapa

Produk dikemas dengan menggunakan *standing pouch* ukuran 12 X 20. Kemasan harus tertutup rapat sehingga kualitas keripik kelapa di dalamnya terjaga. Keripik yang sudah dikemas dapat dipasarkan secara *offline* maupun secara *online* (Setyawan, Rafiq, & Lampung, 2018).

Evaluasi kegiatan

Evaluasi tentang kepuasan konsumen terhadap produk dilakukan dengan produk keripik kelapa yang sudah dihasilkan kemudian dicicipi oleh peserta kegiatan yang rata-rata sangat menyukainya. Rasa, bau dan warna produk cukup menarik dengan tekstur renyah tampak sangat segar. Survei terhadap konsumen ini dilakukan untuk mendapatkan *feedback* terkait rasa, bau, warna, kemasan, maupun harga produk. Informasi yang didapat bisa digunakan untuk meningkatkan strategi dan pemasaran keripik kelapa kedepannya nanti.

Berikut ini merupakan gambaran metode program kegiatan yang dapat dilihat pada Gambar 1 berikut.



Gambar 1. Metode Program Kegiatan Inovasi Keripik Kelapa

HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan hasil survei dan wawancara yang dilakukan mahasiswa KKN-T Universitas Nahdlatul Ulama Blitar serta saram dari dosen pembimbing lapangan di Desa Sumberdadi Kecamatan Bakung, potensi terbesar di Desa Sumberdadi adalah kelapa. Oleh karena itu, rancangan program kerja yang berorientasi pada potensi Desa Sumberdadi tersebut dibuat. Program yang dapat diuraikan adalah program pengabdian masyarakat.

Kegiatan pengabdian yang dilakukan di masyarakat berjudul Inovasi keripik berbahan baku kelapa sebagai peluang usaha di Desa Sumberdadi Kecamatan Bakung. Kegiatan ini diawali dengan memberikan penjelasan terkait cara pembuatan keripik kelapa dengan berbahan utama kelapa. Pembuatan keripik menggunakan kelapa muda dan berkualitas. Jika kelapa berkualitas, maka hasilnya juga akan berkualitas.

Pohon kelapa merupakan tumbuhan yang tersebar hampir diseluruh wilayah Indonesia. termasuk di Desa Sumberdadi mayoritas masyarakat mempunyai tanaman pohon kelapa di setiap rumah. Tim pengabdian memanfaatkan olahan kelapa menjadi keripik, keripik kelapa menjadi olahan yang sangat lezat, krispi dan bervariasi rasa yang menjadikan keripik menarik.

Pengolahan keripik kelapa menggunakan buah kelapa muda dan berkualitas, agar hasil yang diharapkan juga maksimal. Pembuatan keripik kelapa menggunakan bagian daging kelapa saja, jadi untuk kulit kelapa dibuang. Setelah itu serut daging kelapa dengan membentuk lembaran tipis dan dicuci menggunakan air bersih, selanjutnya siapkan tepung, vanili, dan telur. Selanjutnya dimasuk buah kelapa yang sudah diserut ke dalam tepung yang sudah disiapkan dan selanjutnya goreng buah kelapa menggunakan minyak goreng.

Berikut ini diuraikan cara pengolahan keripik kelapa.

- 1) Kelapa muda yang telah dibuang kulit arinya dipotong menjadi 4 bagian lalu diserut dengan alat serut dengan tipis selanjutnya di cuci bersih kemudian tiriskan sampai kering.



Gambar 2. Kelapa Muda yang Sudah Diserut

- 2) Pencampuran bahan-bahan. Bahan lainnya seperti (tepung beras 250 gram lebih sedikit, tepung tapioka 250 gram, 1 telur, santan 2 sdm, dan 1 vanili) dicampur dan diaduk sampai tercampur tekstur adonan jangan terlalu encer dan jangan terlalu kental. Selanjutnya dimasukkan kelapa yang sudah diserut. sehingga tercampur rata.



Gambar 3. Bahan Pembuatan Keripik Kelapa

- 3) Memanaskan minyak goreng. Setelah minyak goreng panas, satu persatu adonan keripik kelapa dimasukkan ke dalam alat penggoreng. Setelah minyak goreng tenang dan sampai berwarna kuning kecoklatan berarti kandungan airnya sudah habis dan dapat diangkat.



Gambar 4. Proses Pengorengan Keripik Kelapa

4) Tahap pengemasan dan pemberian variasi bumbu.



Gambar 5. Pemberian Variasi Bumbu & Pengemasan

5) Pemberian stiker dalam kemasan.



Gambar 6. Packing Keripik Kelapa

Peningkatan penjualan dibutuhkan pengemasan yang bagus, agar terlihat menarik dengan cara memberikan tambahan nama dalam kemasan keripik kelapa, pemberian stiker dalam kemasan agar terlihat mewah, kemasan juga sangat berpengaruh positif dan signifikan terhadap keputusan pembelian (Cries Setya Yanuar, Yekti Intyas, 2021). Untuk itu, tujuan utama dari pemberian kemasan pada produk adalah guna melindungi dan juga mencegah adanya kerusakan atas produk yang dijual. Selain itu, kemasan juga berguna sebagai sarana informasi dan juga pemasaran yang baik dengan membuat suatu desain kemasan yang kreatif, sehingga akan terlihat lebih menarik dan mudah diingat konsumen atau pelanggan. Keripik yang menyehatkan dan murah meriah.

Keunggulan/kelebihan produk keripik berbahan baku kelapa antara lain: (1) tidak mengandung bahan pengawet, karena dalam pembuatan menggunakan bahan-bahan yang alami, (2) memiliki cita rasa yang khas, karena dari pohon kelapa asli, 3. Selain itu

kelapa muda sehat untuk dikonsumsi bagi tubuh kita (Prasetyo & Rahayu, 2021). Terdapat beberapa varian rasa di dalam keripik kelapa, yaitu balado dan original yang varian rasa tersebut menambah daya tarik konsumen untuk membelinya.

Hasil pembuatan keripik kelapa tersebut bisa dipergunakan masyarakat sebagai sampel untuk diperjualkan di warung-warung kelontong yang ada di desa, serta diperjualkan di obyek wisata, pasar maupun BUMDES (Badan Usaha Milik Desa). Dalam pemasaran produk keripik kelapa ini bisa juga dilakukan secara online agar lebih optimal (Handaruwati, 2017). Pemasaran online memiliki efek positif pada peningkatan maksimalisasi laba (Biasa, Tumbel, Walangitan, Manajemen, & Ekonomi, 2021). Kegiatan ini diharapkan dapat menjadi peluang untuk meningkatkan pendapatan masyarakat sebagai peluang usaha. Berdasarkan temuan (Rafieqah Nalar Rizky, 2019). Analisis usaha keripik kelapa dapat menghasilkan keuntungan 27%.

SIMPULAN

Melalui pelaksanaan kegiatan pengabdian berupa pembuatan keripik kelapa yang dilaksanakan di Desa Sumberdadi Kecamatan Bakung ini dapat disimpulkan bahwa kegiatan ini dapat dijadikan alternatif dalam pengupayaan peningkatan pendapatan masyarakat dengan memanfaatkan SDA (Sumber Daya Alam) yang melimpah yakni kelapa, yang diolah menjadi keripik kelapa. Inovasi keripik kelapa dapat menjadi peluang bisnis baru di Desa Sumberdadi. Usaha keripik kelapa ini memiliki peluang yang cukup besar karena belum ditemukan sebelumnya usaha produk serupa. Pangsa pasar produk keripik kelapa tentunya tidak hanya masyarakat sekitar melainkan lebih luas lagi, sehingga terjadi peningkatan pendapatan masyarakat Desa Sumberdadi.

DAFTAR RUJUKAN

- Agustina, Y., Septiany, P. R., Arlinda, & Safitri, K. (2020). Pembuatan Keripik Kelapa Sebagai Upaya Pemulihan Ekonomi Pasca Bencana di Kabupaten Lombok Utara. *Jurnal Karinov*, 3(2), 79 – 83. Retrieved from <http://dx.doi.org/10.17977/um045v3i2p79-83>
- Badan Pusat Statistik. (2020). Kecamatan Bakung Dalam Angka 2020.
- Biasa, K. M., Tumbel, A. L., Walangitan, M. D., Manajemen, J., & Ekonomi, F. (2021). Pemanfaatan Sistem Pemasaran Online Dan Strategi Pemasaran Dalam Meningkatkan Pembelian Konsumen Pada Masa Pandemic Covid-19 (Study Kasus Online Shop Manado). *Jurnal EMBA: Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis Dan Akuntansi*, 9(2), 948–956. Retrieved from <https://doi.org/10.35794/emba.v9i2.33913>
- Cries Setya Yanuar, Yekti Intyas, Z. (2021). Pengaruh Citra Merek, Kemasan Dan Promosi Penjualan Terhadap Keputusan Pembelian Produk Minuman Coca Cola. *Conference on Economic and Business Innovation*, (35), 1–14.
- Handaruwati, I. (2017). Pengaruh Media Sosial Terhadap Penjualan Produk Cemilan Lokal Secara Online. *Buletin Bisnis & Manajemen*, 03(01), 41–52.
- Muharni, M., Elfita, E., Yohandini, H., Fitrya, F., & Maryadi, M. (2020). Inovasi Keripik Berbahan Baku Kelapa Sebagai Peluang Usaha di Desa Tebing Gerinting Indralaya. *JPPM (Jurnal Pengabdian Dan Pemberdayaan Masyarakat)*, 4(2), 231. Retrieved from <https://doi.org/10.30595/jppm.v4i2.6011>
- Prasetyo, A., & Rahayu, M. (2021). Potensi Konsumsi Kelapa Muda (*Cocos nucifera* L .) pada Orang Sehat dalam Meningkatkan Nafsu Makan dan Berat Badan. *Jurnal Kedokteran Dan Kesehatan*, 17(1), 58–65.
- Rafieqah Nalar Rizky, M. (2019). Keripik Kelapa : Peluang Usaha Baru di Dusun 3 Tanjung Anom, Deli Serdang Rafieqah Nalar Rizky 1* , Mavianti 2 1), 1(1), 311–318.
- Setyawan, Y. D., Rafiq, M., & Lampung, B. (2018). Implementasi Pemasaran Online Dan Offline Produk-, 1, 123–131.

Subagio, A. (2011). Potensi Daging Buah Kelapa sebagai Bahan Baku Pangan Bernilai.
Pangan, 20(1), 15–26.