Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA

Original Research Paper

Pemberdayaan Masyarakat Desa Korleko Melalui Inovasi Pengolahan Ampas Kelapa Menjadi Tepung Yang Bernilai Tambah

Eka Agustiani[1], Endang Astuti[2], Laila Wardani[3], Suharyati Pebria Ningsih[4]

[1]*Fakultas Ekonomi dan BIsnis Universitas Mataram, Indonesia;*

DOI : https://doi.org/10.29303/jpmpi.v8i4.13109
Sitasi: Agustiani, E., Astuti, E., Wardani, L., Ningsih, S. P. (2025). Pemberdayaan Masyarakat Desa Korleko Melalui Inovasi Pengolahan Ampas Kelapa Menjadi Tepung Yang Bernilai Tambah. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, *8(4)*

Article history
Received: 22 September 2025
Revised: 19 Oktober 2025
Accepted: 31 Oktober 2025

*Corresponding Author: Eka Agustiani, Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Mataram, Indonesia;
Email: ekaagustiani27@gmail.com

Abstract: Desa Korleko di Kecamatan Labuan Haji, Kabupaten Lombok Timur, merupakan daerah penghasil kelapa terbesar di Nusa Tenggara Barat, namun pemanfaatan limbah ampas kelapa masih sangat terbatas. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk memberdayakan ibu rumah tangga anggota PKK melalui pelatihan inovasi pengolahan ampas kelapa menjadi tepung yang bernilai tambah. Metode pelaksanaan meliputi koordinasi dengan perangkat desa, sosialisasi, pelatihan dan praktik pembuatan tepung ampas kelapa, demonstrasi produk olahan, serta evaluasi hasil kegiatan. Pelatihan dilaksanakan pada 12 Februari 2025 di Balai Desa Korleko dan diikuti oleh 25 peserta. Hasil kegiatan menunjukkan peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta sebesar 80-90%, di mana masyarakat mampu menghasilkan rata-rata 350 gram tepung kering dari 1 kg ampas kelapa basah dan memahami cara pengemasan serta pemasaran produk. Kegiatan ini terbukti efektif dalam meningkatkan kesadaran pengelolaan limbah rumah tangga, membuka peluang usaha baru, serta memperkuat ekonomi kreatif berbasis potensi lokal.

Keywords: : Ampas kelapa, pemberdayaan masyarakat, pelatihan, inovasi produk, ekonomi kreatif.

Pendahuluan

Indonesia sebagai salah satu negara beriklim tropis, serta kaya akan tanaman tropis. Tanaman tropis yang banyak tumbuh dan buahnya bisa dimanfaatkan dari kulit sampai buahnya adalah kelapa. Tanaman kelapa biasanya tumbuh di daerah pantai dan dataran tinggi.

Wilayah Nusa Tenggara Barat (NTB) termasuk penghasil kelapa yang tinggi. Tahun 2023 hasil produksi kelapa di NTB sebanyak 50,2 ribu ton. (BPS NTB:2023) Kabupaten di NTB yang termasuk penghasil kelapa terbanyak adalah Kabupaten Lombok Timur dan Kabupaten Lombok Utara. Di Lombok Timur daerah penghasil Kelapa yang tertinggi adalah Desa Korleko. (BPS NTB;2023).

Desa Korleko Kecamatan Labuan Haji Kabupaten Lombok Timur merupakan salah satu wilayah dengan potensi kelapa yang melimpah. Sebagai daerah penghasil kelapa yang terbesar di Lombok Timur, namun yang terjadi adalah bahwa masyarakat desa tersebut menjual langsung ke pada para pengepul. Dan hanya beberapa masyarakat yang membuat menjadi coconut oil.

Tanaman kelapa memiliki bagian yang masih jarang termanfaatkan, salah satunya Ampas Kelapa.Ampas kelapa merupakan limbah dari proses pembuatan santan maupun pengolahan minyak kelapa.

Ampas kelapa yang dihasilkan dari proses pengolahan tersebut, sering kali dibuang begitu saja dan belum termanfaatkan secara optimal. Ampas kelapa merupakan limbah terbuang masih belum

© 2025 The Author(s). This open access article is distributed under a Creative Commons Attribution (CC-BY) 3.0 license.

banyak dimanfaatkan secara maksimal. Hal ini tentu akan menimbulkan permasalahan lingkungan dan hilangnya potensi ekonomi. Yang sebenarnya dapat diolah menjadi produk yang bernilai tambah.

Desa Korleko dengan jumlah penduduk tahun 2023 sebanyak 7.843 jiwa dan terdiri dari 2.688 KK. Dari jumlah tersebut jumlah keluarga Pra Sejahtera paling tinggi yaitu 765 keluarga. Mata pencaharian terbesar adalah sektor pertanian, perkebunan dan buruh. Dan 3.765 orang hanya berpendidikan Sekolah Dasar.

Dari kondisi melimpahnya hasil kelapa dan masih kurangnya nilai tambah yang di hasilkan, serta kondisi masyarakat tersebut, perlu pemanfaatan kelapa tersebut.

Pemanfaatan ampas kelapa menjadi tepung ampas kelapa merupakan salah satu bentuk inovasi sederhana yang dapat di terapkan oleh masyarakat, khususnya ibu rumah tangga, untuk mengubah limbah menjadi produk yang memiliki nilai jual. Selain ramah lingkungan, produk ini juga memiliki potensi pasar sebagai bahan tambahan dalam industri pangan lokal yang bebas gluten.

Melalui kegiatan pengabdian ini, tim pengabdian akan bekerjasama dengan mahasiswa Jurusan Teknologi Pangan melaksanakan Pelatihan dan Praktik langsung kepada ibu-ibu rumah tangga yang tergabung dalam PKK Desa Korleko. Kegiatan ini diharapkan mampu menumbuhkan kesadaran pengelolaan limbah ampas kelapa, meningkatkan keterampilan, serta membuka peluang ekonomi bagi masyarakat.

Metode

Waktu dan Tempat

Kegiatan dilaksanakan pada tanggal 12 Februari 2025 bertempat di Balai Desa Korleko, Kecamatan Labuan Haji, Kabupaten Lombok Timur.

Sasaran Kegiatan

Sasaran kegiatan Adalah ibu rumah tangga anggota PKK Desa Korleko yang berperan sebagai penggerak kegiatan ekonomi rumah tangga di wilayah tersebut.

Tim Pelaksana

- Dosen Pelaksana : Tim dari Fakultas Ekonomi dan Bisnis (FEB) Universitas Mataram.
- Mahasiswa Pendamping : 1 orang mahasiswa dari Jurusan Teknologi Pangan.
- Mitra Masyarakat : PKK Desa Korleko.

Tahapan Kegiatan

1. Koordinasi awal dengan perangkat desa dan kelompok PKK.
2. Sosialisasi dan penyuluhan mengenai pentingnya pengelolaan limbah rumah tangga.
3. Pelatihan dan praktik langsung pembuatan tepung ampas kelapa, meliputi tahap pengeringan, penghalusan, dan pengemasan.
4. Demonstrasi hasil produk dan diskusi peluang pemasaran lokal.
5. Evaluasi dan pendampingan lanjutan terkait keberlanjutan usaha.

Hasil dan Pembahasan

Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilaksanakan pada tanggal 12 Februari 2025 di Balai Desa Korleko, Kecamatan Labuan Haji, Kabupaten Lombok Timur. Kegiatan ini diikuti oleh 22 orang ibu rumah tangga yang tergabung dalam kelompok PKK Desa Korleko. Tujuan utama kegiatan ini adalah untuk memberikan keterampilan praktis kepada masyarakat dalam mengolah limbah ampas kelapa menjadi tepung bernilai ekonomi, serta menumbuhkan kesadaran pentingnya pengelolaan limbah rumah tangga.

Tahap Sosialisasi dan Penyuluhan

Tahap awal kegiatan difokuskan pada penyuluhan mengenai manfaat pengolahan ampas kelapa yang selama ini belum dimanfaatkan secara optimal. Masyarakat diberikan pemahaman mengenai potensi ekonomi dan kandungan gizi dari ampas kelapa yang dapat diolah menjadi tepung bebas gluten. Hasil observasi menunjukkan bahwa sekitar 84% peserta belum mengetahui bahwa ampas kelapa dapat dijadikan bahan pangan alternatif yang bernilai jual. Melalui penyuluhan ini, terjadi peningkatan pemahaman dan kesadaran masyarakat tentang peluang usaha berbasis pengelolaan limbah rumah tangga (Mahmud & Ferry, 2015).

Secara ilmiah, ampas kelapa memiliki keunggulan gizi, di antaranya kadar serat kasar

mencapai 15,07% dan lemak sekitar 38,23%, dengan kandungan karbohidrat yang lebih rendah dibandingkan tepung terigu (Putri, 2014; Hasan, 2018). Kandungan serat dan lemak sehat ini menjadikan tepung ampas kelapa potensial sebagai bahan makanan bergizi tinggi sekaligus ramah lingkungan.

Pelatihan Pembuatan Tepung Ampas Kelapa

Tahap selanjutnya berupa pelatihan praktik pembuatan tepung ampas kelapa dengan metode demonstrasi langsung. Kegiatan dipandu oleh dosen dan mahasiswa pendamping dari Fakultas Ekonomi dan Bisnis serta Jurusan Teknologi Pangan Universitas Mataram. Proses pembuatan meliputi beberapa langkah utama:

1. Pengeringan, yaitu menjemur ampas kelapa selama dua hari hingga kadar air berkurang.
2. Penghalusan, menggunakan blender agar tekstur menjadi lebih lembut.
3. Pengayakan, untuk menyaring butiran kasar dan menghasilkan tepung halus.
4. Pengemasan, dengan plastik kedap udara agar produk tahan lama dan menarik secara visual.

Dari hasil praktik lapangan, diperoleh rata-rata 350 gram tepung kering dari 1 kg ampas kelapa basah. Tepung yang dihasilkan memiliki warna putih kecokelatan, aroma khas kelapa, dan tekstur halus. Proses ini dinilai sederhana, murah, serta mudah diterapkan oleh ibu rumah tangga tanpa memerlukan peralatan khusus. Temuan ini mendukung hasil penelitian Bakara dan Tarigan (2018) yang menyatakan bahwa pelatihan berbasis keterampilan praktis dapat meningkatkan kemampuan wirausaha dan membuka peluang ekonomi keluarga.

Pembuatan Produk Olahan Berbasis Tepung Ampas Kelapa

Setelah berhasil menghasilkan tepung ampas kelapa, peserta diarahkan untuk membuat produk olahan pangan seperti kue kering dan makanan ringan berbahan dasar tepung ampas kelapa. Kegiatan ini dilaksanakan secara berkelompok agar peserta saling belajar dan berbagi pengalaman.

Antusiasme peserta sangat tinggi; sebagian besar terlihat aktif selama praktik dan berinisiatif memodifikasi resep sesuai selera. Hasil wawancara menunjukkan bahwa 88% peserta merasa lebih percaya diri untuk mencoba produksi mandiri di rumah. Beberapa di antaranya bahkan berencana membentuk kelompok usaha kecil berbasis olahan kelapa. Hal ini sejalan dengan pendapat Dias-Martins et al. (2018) yang menyebutkan bahwa substitusi tepung tinggi serat dalam industri pangan mampu meningkatkan nilai gizi produk tanpa menurunkan cita rasa, sehingga berpotensi tinggi untuk dikembangkan secara komersial.

Hasil pelaksanaan kegiatan menunjukkan bahwa pemberdayaan masyarakat melalui inovasi pengolahan ampas kelapa memberikan manfaat ganda, yaitu peningkatan nilai ekonomi lokal dan pelestarian lingkungan. Kegiatan ini berhasil menumbuhkan kesadaran masyarakat akan potensi limbah organik sekaligus membangun keterampilan baru yang dapat meningkatkan pendapatan keluarga.

Hasil tersebut sejalan dengan penelitian Widarta et al. (2013) yang menemukan bahwa pelatihan pengolahan ampas kelapa di Bali mendorong kemandirian ekonomi masyarakat desa dan memperkuat kearifan lokal berbasis sumber daya alam. Selain itu, Angelia (2016) menegaskan bahwa pendekatan pelatihan berbasis praktik lebih efektif dalam mengubah perilaku masyarakat dibanding metode penyuluhan teoritis semata.

Dengan demikian, kegiatan pengabdian ini membuktikan bahwa pendekatan partisipatif dan aplikatif mampu menciptakan perubahan sosial-ekonomi yang berkelanjutan. Inovasi sederhana seperti pengolahan ampas kelapa menjadi tepung dapat menjadi model pengembangan ekonomi kreatif berbasis sumber daya lokal di Desa Korleko dan daerah lain yang memiliki potensi kelapa serupa.

Gambar 1. Sosialisasi Pengelolaan Limbah Ampas Kelapa

Gambar 2. Kegiatan Pelatihan dan Praktik Pembuatan Tepung Ampas Kelapa

Gambar 3. Hasil Tepung Ampas Kelapa

Gambar 4. Foto Bersama Peserta Pelatihan dan Tim Pelaksana Kegiatan

Kesimpulan

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat di Desa Korleko menunjukkan bahwa inovasi pengolahan ampas kelapa menjadi tepung merupakan langkah efektif dalam meningkatkan keterampilan, kesadaran, dan kemandirian ekonomi masyarakat. Melalui pelatihan yang bersifat aplikatif dan partisipatif, peserta—khususnya ibu rumah tangga anggota PKK—mampu mengolah limbah rumah tangga menjadi produk pangan yang bernilai jual tinggi, bergizi, dan ramah lingkungan.

Hasil kegiatan memperlihatkan peningkatan signifikan dalam pengetahuan dan kemampuan teknis peserta, di mana sebagian besar telah memahami cara pembuatan tepung ampas kelapa, tertarik memproduksi secara mandiri, dan berencana membentuk kelompok usaha kecil berbasis produk olahan kelapa. Selain memberi manfaat ekonomi, kegiatan ini juga mendorong pengelolaan limbah yang lebih berkelanjutan dan memperkuat nilai kearifan lokal Desa Korleko.

Saran

1. Pendampingan lanjutan perlu dilakukan secara berkala untuk memastikan keberlanjutan produksi tepung ampas kelapa dan membantu masyarakat dalam aspek pengemasan, pemasaran, serta manajemen usaha kecil.
2. Pemerintah desa bersama perguruan tinggi diharapkan dapat membentuk Kelompok Usaha Bersama (KUB) atau koperasi desa yang berfokus pada pengolahan dan pemasaran produk turunan kelapa agar hasil pelatihan tidak berhenti pada tahap demonstrasi.
3. Diperlukan pelatihan tambahan terkait sanitasi pangan, standardisasi mutu, dan izin edar produk (PIRT atau Halal) agar tepung ampas kelapa dapat bersaing di pasar lokal maupun regional.
4. Kegiatan serupa sebaiknya dikembangkan di desa lain dengan potensi kelapa tinggi di wilayah Lombok Timur dan Nusa Tenggara Barat guna memperluas manfaat ekonomi dan sosial bagi masyarakat sekitar.

Ucapan Terima Kasih

Penulis menyampaikan terima kasih kepada Pemerintah Desa Korleko, Kecamatan Labuan Haji, Kabupaten Lombok Timur, atas dukungan dan kerja samanya selama kegiatan berlangsung. Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Mataram yang telah memberikan dukungan moral dan fasilitas dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini. Penghargaan yang setinggi-

tingginya ditujukan kepada ibu-ibu PKK Desa Korleko yang telah berpartisipasi aktif dalam pelatihan dan praktik pengolahan ampas kelapa menjadi tepung bernilai tambah. Semoga kegiatan ini dapat memberikan manfaat berkelanjutan bagi peningkatan kesejahteraan masyarakat Desa Korleko.

Daftar Pustaka

Angelia, I. O. (2016). *Analisis Kadar Lemak pada Tepung Ampas Kelapa.* Jurnal Technopreneur (JTech), 4(1), 19–23.

Bakara, T. L., & Tarigan, N. (2018). *Training of Utilization of Coconut Dregs Flour and Its Processed Product to Increase Fiber Consumption in Tumpatan Village, Beringin Sub-District.* Journal of Saintech Transfer, 1(1), 75–81.

BPS NTB 2023 : Produksi Perkebunan Rakyat Menurut Jenis Ternama.

Dias-Martins, A. M., Pessanha, K. L. F., Pacheco, S., Rodrigues, J. A. S., & Carvalho, C. W. P. (2018). *Potential use of pearl millet in Brazil: Food security, processing, health benefits and nutritional products.* Food Research International, 109, 175–186.

Hasan, I. (2018). *Pengaruh perbandingan tepung ampas kelapa dengan tepung terigu terhadap mutu brownies.* Gorontalo Agriculture Technology Journal, 1(1), 59–67.

Mahmud, Z., & Ferry, Y. (2015). *Prospek pengolahan hasil samping buah kelapa.* Perspektif, 4(2), 55–63.

Putri, M. F. (2014). *Kandungan gizi dan sifat fisik tepung ampas kelapa sebagai bahan pangan sumber serat.* Teknobuga, 1(1).

Widarta, I. W., Suter, I. K., Yusa, N. M., Wiadnyani, A., & Nocianitri, K. (2013). *Pelatihan Pengolahan Tepung Ampas Kelapa Menjadi Biskuit di Desa Adat Penglipuran, Kabupaten Bangli.* Buletin Udayana Mengabdi, 12(2).