

Original Research Paper

Pelatihan Pembuatan Sirup Air Kelapa Sebagai Upaya Peningkatan Pendapatan Kelompok Wanita Tani di Desa Lendang Nangka

Idiatul Fitri Danasari¹, Rina Heldiyanti², Siska Ita Selvia³, Ni Made Wirastika Sari⁴

¹Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Mataram, Mataram, Indonesia;

²Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknik, Universitas Bumigora, Mataram, Indonesia.

³Program Ilmu Tanah, Fakultas Pertanian, Universitas Mataram, Mataram, Indonesia;

⁴Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Mataram, Mataram, Indonesia;

<https://doi.org/10.29303/jpmipi.v5i4.2201>

Sitasi : Danasari, I. F., Heldiyanti, R., Selvia, S. I., & Sari, N. M. W., (2022). Pelatihan Pembuatan Sirup Air Kelapa Sebagai Upaya Peningkatan Pendapatan Kelompok Wanita Tani di Desa Lendang Nangka . *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, 5(4)

Article history

Received: 20 Oktober 2022

Revised: 15 November 2022

Accepted: 20 November 2022

*Corresponding Author: **Idiatul Fitri Danasari**, Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Mataram, Mataram, Indonesia;

Email: fitridanasari@unram.ac.id

Abstract: Pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk memberikan pelatihan pemanfaatan air kelapa sisa bahan baku pembuatan minyak kelapa tradisional untuk diolah menjadi sirup air kelapa sehingga memberikan nilai tambah air kelapa dan meningkatkan keuntungan serta pendapatan masyarakat desa. Sasaran kegiatan ini adalah masyarakat desa khususnya anggota KWT Al Ummahat di Dusun Jejelok Punik, Desa Lendang Nangka, Kecamatan Masbagik, Kabupaten Lombok Timur yang mana diketahui memproduksi minyak kelapa tradisional. Pengabdian masyarakat dilaksanakan pada hari Sabtu tanggal 24 November 2022. Tahapan kegiatan ini diawali dengan survei, demonstrasi proses pembuatan dan sterilisasi kemasan sirup air kelapa, pelatihan pembuatan sirup air kelapa, pengemasan produk, dan evaluasi. Luaran kegiatan ini berupa produk sirup air kelapa yang telah dikemas, dilabel, dan siap untuk dipasarkan atau dikonsumsi. Selain itu, melalui kegiatan ini diharapkan dapat meningkatkan kesadaran masyarakat desa khususnya kelompok wanita tani (KWT) mengenai pentingnya diversifikasi produk untuk meningkatkan nilai tambah produk dan pendapatan serta keuntungan.

Keywords: Kelompok Wanita Tani; Lendang Nangka, Pendapatan; Sirup Air Kelapa.

Pendahuluan

Tanaman kelapa dikenal dengan sebutan *tree of life* karena hampir seluruh bagiannya dapat dimanfaatkan dan bernilai ekonomi. Menurut Zulfadi (2018), Mattoasi dan Usman (2020), menjelaskan bahwa buah kelapa yang terdiri dari serabut, tempurung, daging buah, dan air kelapa diolah menjadi produk industri berupa minyak kelapa, kopra, *coconut cream*, santan, *yogurt*, *nata de coco* dan lainnya. Pada bagian serabut dapat dibuat menjadi sapu dan keset, tempurung digunakan sebagai bahan baku pembuatan karbon

aktif dan kerajinan tangan, batang pohon dan daun kelapa digunakan untuk bangunan seperti atap dan kerangka bangunan serta dinding.

Buah kelapa memiliki banyak manfaat selain kandungan nutrisinya, buah kelapa dapat diolah menjadi beberapa produk olahan untuk dikonsumsi. Hal ini sesuai dengan penelitian yang dilakukan oleh Partiwati, FM (2013), bahwa bagian kelapa yang banyak dimanfaatkan adalah bagian buah (daging, air, tempurung) untuk konsumsi, obat, dan lainnya. Ini menunjukkan bahwa tanaman kelapa khususnya buah kelapa memiliki nilai ekonomi yang tinggi untuk dimanfaatkan

masyarakat desa karena banyak ditemui di pedesaan.

Salah satu desa yang berada di Lombok Timur, yaitu desa Lendang Nangka yang banyak terdapat pohon kelapa di daerahnya. Kemudian salah satu Kelompok Wanita Tani (KWT) yang berada di desa tersebut menyadari akan nilai ekonomi dari pohon kelapa yaitu KWT Al Ummahat yang berlokasi di Dusun Jejelok Punik, Desa Lendang Nangka, Kecamatan Masbagik. Banyaknya pohon kelapa yang tersedia di desa ini hingga dapat ditemukan pada hampir seluruh pekarangan rumah masyarakat di desa tersebut. Hal ini membuat masyarakat desa khususnya KWT Al Ummahat memproduksi minyak kelapa tradisional untuk dijual.

Harga buah kelapa hingga saat ini dikatakan tidak stabil berkisar Rp.5000-Rp.7000 perbuahnya. Tidak stabilnya harga buah kelapa ini menjadi pertimbangan untuk dapat memanfaatkan dengan mengolah buah kelapa menjadi beberapa produk olahan yang bernilai ekonomi. Namun demikian, kurangnya pengetahuan masyarakat desa untuk mengolah buah kelapa menjadi produk bernilai ekonomi tinggi masih terbatas.

Setelah dilakukan survei dan wawancara ke masyarakat desa khususnya anggota KWT Al Ummahat, diketahui bahwa pengolahan buah kelapa yang dilakukan hanya sampai menjadi minyak kelapa tradisional murni untuk dijual dan ampas minyak untuk dikonsumsi. Merespon kondisi ini maka penting dilakukan untuk membagi informasi akan pentingnya diversifikasi produk sebagai upaya dalam meningkatkan nilai tambah produk dan meningkatkan keuntungan serta pendapatan masyarakat desa. Diversifikasi produk pada kegiatan ini berupa pemanfaatan air kelapa menjadi sirup air kelapa. Pemanfaatan air kelapa menjadi sirup air kelapa ini mempertimbangkan ketersediaan bahan baku yang cukup dan penggunaan alat produksi yang sederhana sehingga tidak akan menambah biaya produksi.

Setelah masyarakat desa atau anggota kwt dapat menghasilkan dan memproduksi sirup air kelapa juga penting untuk diberikan informasi dan praktik pengemasan produk makanan minuman, khususnya pada sirup air kelapa ini. Menurut Setiawardani, M. (2021), pengemasan merupakan bagian penting dalam menjual produk karena menjadi pertimbangan konsumen untuk memastikan komposisi dan nutrisi dari produk yang

dibeli dan dikonsumsi. Selain itu, pengemasan menjadi penting karena kenyamanan dan daya tahan simpan produk dalam kemasan menjadi salah satu strategi pemasaran produk untuk jangkauan yang lebih luas (Wyrwa, J. dan Barska A., 2017)

Berdasarkan uraian diatas maka pada pengabdian masyarakat ini dilakukan pelatihan pemanfaatan air kelapa menjadi sirup kelapa sebagai tambahan produk usaha KWT AL Ummahat di Dusun Jejelok Punik, Desa Lendang Nangka, Kabupaten Lombok Timur. Hal ini bertujuan untuk memberikan pelatihan pemanfaatan air kelapa menjadi sirup air kelapa yang memiliki nilai jual dan memberikan edukasi pengemasan untuk menambah daya tarik produk yang akan dipasarkan. Output atau luaran yang diharapkan pada kegiatan ini yaitu masyarakat desa mampu menghasilkan produk dengan nilai jual dan daya tarik tinggi, sehingga dapat meningkatkan perekonomian masyarakat desa khususnya KWT Al Ummahat dengan pemanfaatan air kelapa menjadi sirup air kelapa.

Metode

Kegiatan pengabdian masyarakat dilakukan dengan memberikan pelatihan pemanfaatan air kelapa menjadi sirup air kelapa dilakukan dengan metode demonstrasi, praktik produksi dan sterilisasi kemasan, dan pengemasan produk sirup air kelapa. Kegiatan ini diberikan kepada anggota KWT Al Ummahat yang diketahui memproduksi minyak kelapa tradisional. Kegiatan pelatihan dilaksanakan pada hari Sabtu tanggal 24 September 2022 bertempat di Sekretariat KWT Al Ummahat di Dusun Jejelok Punik, Desa Lendang Nangka, Kecamatan Masbagik, Kabupaten Lombok Timur. Adapun tahapan kegiatan yang dilakukan adalah sebagai berikut:

- a. Survei
Survei dilakukan untuk mengetahui kondisi dan kegiatan yang dilakukan oleh masyarakat desa khususnya anggota KWT Al Ummahat sehingga memudahkan pencapaian output dari kegiatan pengabdian yang dilakukan.
- b. Demonstrasi Pembuatan Sirup Air Kelapa dan Sterilisasi Kemasan
Demonstrasi dilakukan dengan menjelaskan alat dan bahan yang diperlukan serta tahapan dalam pembuatan sirup air kelapa. Selain itu juga dilakukan penjelasan dan praktik

pentingnya sterilisasi kemasan dari produk sirup air kelapa.

- c. **Praktik Pembuatan Sirup Air Kelapa**
Setelah peserta mengerti dan memahami proses pembuatan sirup air kelapa selanjutnya anggota KWT Al Ummahat mempraktikkan pembuatan sirup air kelapa secara bersama-sama.
- d. **Praktik Pengemasan Sirup Air Kelapa**
Pada tahap ini peserta dibantu untuk melakukan pengemasan produk sirup air kelapa dengan mengikuti kaidah pengemasan yang tepat untuk produk makanan dan minuman.
- e. **Evaluasi**
Evaluasi dilakukan bertujuan untuk melihat respon pemahaman dan keinginan penerapan peserta setelah mengikuti rangkaian kegiatan pelatihan ini.

Hasil dan Pembahasan

Kegiatan pelatihan pembuatan air kelapa menjadi sirup air kelapa pada KWT Al Ummahat di Desa Lendang Nangka dilakukan dengan lima tahapan yaitu:

- a. **Survei - Pra Kegiatan Pengabdian Masyarakat**
Pada tahap awal pengabdian masyarakat dilakukan survei ke lokasi pengabdian khususnya KWT Al Ummahat di Desa Lendang Nangka, Kecamatan Masbagik, Kabupaten Lombok Timur. Diketahui produk utama yang diproduksi adalah minyak kelapa murni. Selain itu juga diproduksi berupa rengginang, ampas minyak, kue yang terbuat dari ketan (bahasa lokal: jaje tujak) dan keripik yang terbuat dari singkong (Bahasa lokal: kopak). Kegiatan produksi dilakukan jika ada permintaan dari konsumen, artinya KWT Al Ummahat tidak melakukan produksi tiap hari.
- b. **Demonstrasi Pembuatan Sirup Air Kelapa**
Pada kegiatan ini anggota KWT Al Ummahat diinformasikan mengenai alat dan bahan yang dibutuhkan dalam pembuatan sirup air kelapa. Kemudian dilanjutkan dengan penjelasan proses atau tahapan pemanfaatan dan pengolahan air kelapa menjadi sirup air kelapa sebagai tambahan produk usaha dan diharapkan mampu meningkatkan pendapatan anggota dari KWT Al Ummahat.



Gambar 3 Demonstrasi Pembuatan Sirup Air Kelapa

Selain demonstrasi pembuatan sirup air kelapa, anggota KWT juga diberikan penjelasan dan di praktikan tentang proses sterilisasi botol kemasan sirup yang digunakan nanti. Sterilisasi dilakukan dengan meletakkan botol kemasan di atas air yang mendidih dibatasi dengan saringan agar uap masuk ke dalam botol. Setelah botol disteril, botol kemudian dikeringkan dengan meletakkan di atas kain bersih.



Gambar 4 Sterilisasi Botol Kemasan dengan Uap

- c. **Praktik Pembuatan Sirup Air Kelapa**
Setelah dilakukan demonstrasi tentang alat dan bahan serta proses pembuatan sirup air kelapa, selanjutnya dilakukan praktik pembuatan sirup air kelapa dengan memanfaatkan air kelapa dari sisa pembuatan minyak kelapa yang dipraktikkan langsung oleh anggota KWT Al Ummahat. Kegiatan praktik yang dilakukan oleh anggota diawasi oleh tim pengabdian untuk memastikan konsistensi dalam penggunaan bahan, proses dan tahapan pembuatan sirup air kelapa. Proses pembuatan air sirup diawali dengan melakukan penyaringan air kelapa murni, memasak air kelapa hingga mendidih, mencampurkan bahan-

bahan pelengkap, pengadukan sampai sirup air kelapa mendidih yang selanjutnya didinginkan kemudian dituang kedalam botol kemasan yang telah disteril sebelumnya.

- d. **Praktik Pengemasan Produk Sirup Air Kelapa**
Setelah botol kemasan disteril dan sirup telah dingin (suhu ruangan), selanjutnya sirup siap untuk dikemas ke dalam botol kemasan yang telah disiapkan. Sterilisasi kemasan dan pengemasan produk ini bertujuan ini meningkatkan kualitas daya simpan sirup air kelapa dan tentunya meningkatkan daya tarik produk sehingga memudahkan masuk ke pasar atau segmen pasar tertentu.



Gambar 5 Kemasan dan Label Sirup Air Kelapa

Pada botol kemasan juga dilengkapi dengan label yang berisikan informasi produk seperti merek, komposisi, masa simpan, alamat dan kontak produsen. Tujuannya adalah untuk meyakinkan konsumen mengenai informasi produk yang akan dipilih dan dikonsumsi.

- e. **Evaluasi**
Setelah pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat selesai, selanjutnya dilakukan evaluasi dengan memberikan kesempatan kepada peserta pelatihan untuk menyampaikan pesan dan kesan dengan adanya pelatihan ini.



Gambar 6 Evaluasi Kegiatan Pelatihan

Hampir semua peserta merasa mendapatkan informasi yang sangat bermanfaat dalam memanfaatkan air kelapa sisa bahan dari produksi minyak kelapa untuk dapat dijadikan sebuah produk yang bernilai jual tinggi. Melalui tambahan produk usaha berupa sirup air kelapa masyarakat dapat menambah pendapatan dan keuntungan mereka.

Faktor Pendukung Kegiatan Pelatihan Pengolahan Air Kelapa Murni Menjadi Sirup Air Kelapa

Keberhasilan pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat dengan bentuk pelatihan pengolahan air kelapa murni menjadi sirup air kelapa ditunjukkan dan didukung faktor-faktor berikut:

1. Banyaknya tanaman kelapa dijumpai pada pekarangan rumah masyarakat Desa Lendang Nangka mendukung ketersediaan buah kelapa yang melimpah.
2. Kurangnya pemanfaatan buah kelapa untuk diolah menjadi beberapa produk usaha. Hal ini dibuktikan dengan bentuk produk yang dihasilkan hanya berupa minyak kelapa tradisional untuk dijual dan ampas minyak kelapa untuk dikonsumsi.
3. Antusiasme anggota menerima kegiatan pelatihan pemanfaatan air kelapa ditunjukkan dengan keaktifan anggota KWT Al Ummahat dalam menceritakan permasalahan yang dihadapi dan respon mereka menanyakan proses pembuatan sirup air kelapa. Dengan adanya tambahan produk untuk dijual maka dapat memberikan peluang tambahan pendapatan dan keuntungan dari pemanfaatan dan pengolahan air kelapa menjadi sirup kelapa.
4. Keinginan anggota untuk meningkatkan pendapatan. Hampir semua anggota KWT Al Ummahat berprofesi sebagai Ibu Rumah Tangga dan membantu suami mereka mencari pakan ternak berupa rumput liar. Tidak adanya sumber pendapatan lain, meningkatkan keinginan mereka untuk turut aktif dalam pengembangan usaha yang dijalankan KWT Al Ummahat.
5. Belum ada atau tidak banyak produk sirup dengan bahan dasar air kelapa murni. Secara umum, bahan utama pembuatan sirup adalah menggunakan air, gula, dan perasa/buah segar (Pratama SB., et al, 2012). Melalui pemanfaatan

air kelapa menjadi sirup air kelapa dapat menjadi nilai tambah dan nilai jual dari produk sirup air kelapa yang diproduksi oleh anggota KWT Al Ummahat.

6. Harga jual sirup air kelapa yang murah. Hal ini karena air kelapa yang digunakan merupakan bagian dari sisa buah kelapa dari pengolahan minyak kelapa sehingga tidak memerlukan biaya tambahan. Harga jual air sirup kelapa ini dipatok seharga Rp.10.000 untuk ukuran 500ml.
7. Target pasar yang mudah. Lengkapnya informasi produk pada label dan murahness harga sirup air kelapa menjadikan produk ini mudah untuk dipasarkan kepada calon konsumen mulai dari konsumen perkotaan hingga penjual minuman-minuman pinggir jalan.

Hambatan Kegiatan Pengolahan Air Kelapa Murni Menjadi Sirup Air Kelapa

Adapun penghambat yang ditemukan yaitu:

- 1) Harga buah kelapa yang tidak stabil berkisar dari Rp.5.000-Rp.7.000 per buah;
- 2) Kemampuan anggota KWT Al Ummahat yang terbatas dalam mempromosikan lebih luas produknya;
- 3) Kemungkinan produksi sirup air kelapa akan diproduksi jika adanya permintaan produsen dan/adaanya produksi minyak kelapa.

Kesimpulan

Pelatihan pemanfaatan air kelapa menjadi sirup air kelapa yang dilakukan pada KWT Al Ummahat di Dusun Jejelok Punik, Desa Lendang Nangka, Kecamatan Masbagik, Kabupaten Lombok Timur telah terlaksana dan dapat diterima dengan antusias peserta yang tinggi. Melalui pelatihan ini diharapkan menambah produk usaha KWT Al Ummahat dengan bahan baku buah kelapa sehingga dapat menambah pendapatan dan keuntungan khususnya dalam pemanfaatan air kelapa sisa bahan baku pembuatan minyak kelapa tradisional.

Saran

Diharapkan bagi anggota KWT Al Ummahat dapat mengembangkan produk sirup air kelapa dengan menyediakan varian rasa yang lebih banyak. Dibutuhkan juga dukungan modal dan bantuan promosi dari Pemerintah Daerah setempat

agar kegiatan usaha dari KWT Al Ummahat dapat berjalan sehingga dapat meningkatkan perekonomian masyarakat desa.

Ucapan Terima Kasih

Terima kasih diucapkan kepada anggota KWT Al Ummahat dan Pihak Desa di Desa Lendang Nangka, Kecamatan Masbagik, Kabupaten Lombok Timur atas dukungan dan partisipasi yang aktif serta antusias yang tinggi selama kegiatan berlangsung.

Daftar Pustaka

- Matoasi dan Usman. 2020. Pelatihan Pengolahan Kelapa Menjadi Minyak Murni (VCO) Untuk Meningkatkan Penghasilan Masyarakat di Masa Pandemi Covid 19. *Jurnal Sibermas (Sinergi Pemberdayaan Masyarakat)*. Vol. 9 (2) hal. 111-119.
- Maya, S., Harmon. Mukaram. Sarah, IS., Tiorida E., Gaffar, MR., Mulyawan, I. 2021. Delivery Food Packaging: The Importance of Material, Design, and Product Information. *Journal of Applied Business Administration (JABA)*. Vol 5 (1) hal. 95.104
- Pratama, SB., Wijana, S., Febriyanto, A. 2012. Studi Pembuatan Sirup Tamarillo (Kajian Perbandingan Buah dan Konsentrasi Gula). *Jurnal Industria*. Volume 1 No 3, hal 181-194.
- Pratiwi, FM., Sutara, PK. 2013. Etnobotani Kelapa (*Cocos nucifera* L.) di Wilayah Denpasar dan Badung. *Jurnal Simbiosis*, volume I (2) hal. 102-111.
- Wyrwa, J., dan Barska, A. 2017. Packaging as asource of Information About Food Products. *Procediaa Engineering: 7th International Conference on Engineering, Project, and Production Management*. Vol 182 hal. 770-779. Diakses pada: www.elsevier.com/locate/procedia
- Zulfadli, Teuku. 2018. Kajian Sistem Pengolaha Minyak Kelapa Murni (*Virgin Coconut Oil*) dengan Metode Pemanasan. *International Journal of Natural Sciences and Engineering*. Volume 2 (1) hal. 34-31.