

**PELATIHAN DAN PENDAMPINGAN USAHA KREATIF OLAHAN KERIPIK
KELAPA SEBAGAI PELUANG USAHA BAGI IBU-IBU DI DESA DONOSARI
KECAMATAN SRUWENG KABUPATEN KEBUMEN**

Ummi Hanniah, Tri septi istiqomah, Nurya Fatma Fatimah, Fadilah Rofiatun, Hanin Aisyah, Fajira Ashari, Lutfiyah Nurkhoiroh, Handika Bayu Prasetya, Arief Budiman, Yulia Nurul Hikmah, Fida Lestari

Abstract

Service is a form of knowledge that is stated theoretically in college to be applied in real terms in everyday life in society, so that the knowledge gained can be applied and developed in the life of the wider community. Community service is an effort to help the community in various activities without expecting any imbalance. This community service focuses on processing coconut plantation products, one of the mainstay products around the service location in Donosari Village, Sruweng District, Kebumen Regency. The purpose of this training is to increase people's income and knowledge on how to process coconut ingredients into products that have economic value, namely Coconut Chips. The training methods carried out included an educational and practical approach in general, where participants enthusiastically participated in the activities, discussed, understood and were able to practice the techniques of processing coconut into Coconut Chips. This training activity is expected to become a business opportunity to improve the economy of the people of Donosari Village.

Keywords: Community Service, Innovation, Coconut Chips, economic value

Abstrak

Pengabdian merupakan suatu wujud dari ilmu yang tertuang secara teoritis dibangku kuliah untuk diterapkan secara nyata dalam kehidupan sehari-hari dimasyarakat, sehingga ilmu yang diperoleh dapat diaplikasikan dan dikembangkan ke masyarakat luas. Pengabdian kepada masyarakat merupakan upaya membantu masyarakat dalam berbagai kegiatan tanpa mengharap imbalan apa pun. Pengabdian masyarakat ini fokus pada pengolahan hasil perkebunan kelapa, salah satu produk andalan di sekitar lokasi pengabdian desa Donosari, Kecamatan Sruweng, Kabupaten Kebumen. Tujuan dari pelatihan ini adalah untuk meningkatkan pendapatan masyarakat dan pengetahuan tentang cara mengolah bahan kelapa menjadi produk yang memiliki nilai ekonomis yaitu Keripik Kelapa. Metode pelatihan yang dilaksanakan meliputi pendekatan edukasi dan praktek secara umum, dimana peserta antusias mengikuti kegiatan, berdiskusi, memahami dan mampu mempraktekkan teknik pengolahan kelapa menjadi Keripik Kelapa. Kegiatan

pelatihan ini diharapkan bisa menjadi peluang usaha guna meningkatkan perekonomian masyarakat Desa Donosari.

Kata Kunci: Pengabdian Masyarakat, Inovasi, Keripik Kelapa, Nilai ekonomis

Pendahuluan

Pohon kelapa, yang secara ilmiah dikenal dengan nama *Cocos nucifera* L., telah menjadi bagian tak terpisahkan dari kehidupan masyarakat Indonesia selama bertahun-tahun. Hal ini terlihat dengan keberadaannya yang tersebar hampir di sebagian besar wilayah nusantara. Kelapa merupakan pohon serbaguna yang dimanfaatkan masyarakat dengan berbagai cara. Misalnya daun kelapa dijadikan kakusang untuk mengukus singkong saat dimasak, daun kelapa atau tulangnya dijadikan sapu, kelapa tua bisa dimakan baik muda maupun tua, atau diolah menjadi berbagai macam produk, batok kelapa dimanfaatkan. Pohon kelapa merupakan pohon yang sangat serbaguna, setiap bagian dari pohon ini dapat dimanfaatkan untuk memenuhi berbagai kebutuhan manusia. Buah kelapa yang terdiri dari sabut, sabut, ampas dan air kelapa tidak terbuang sia-sia dan dapat dimanfaatkan untuk menghasilkan berbagai produk industri (Sangadji et al., 2022).

Kelapa merupakan produk atau sumber pangan yang banyak tersedia dan dapat dibeli dengan harga terjangkau. Tanaman kelapa juga memiliki tingkat produktivitas buah yang relatif tinggi, dengan satu pohon kelapa mampu menghasilkan hingga 200 butir buah setiap tahunnya (Buqori et al., 2022). Kelapa (*Cocos nucifera* L.) merupakan buah yang kaya akan nutrisi seperti protein, karbohidrat, lemak dan mineral. Daging kelapa juga mengandung sejumlah besar berbagai asam amino, termasuk lisin (5,8%), metionin (1,4%), fenilalanin (2%), triptofan (1,2%), valin (3,5%), leusin (5,9%), histidin. (2,4%), tirosin (3,2%), Sistin (1,4%), arginin (15,9%), alanin (4,4%), prolin (5,5%), serin (1,7%), asam aspartat (5,1%) dan asam glutamat (19,1%). Secara umum buah kelapa terdiri dari komponen serat sekitar 33%, tempurung sekitar 12%, daging buah sekitar 28% dan air sekitar 23% (Mardina et al., 2020).

Desa Donosari adalah salah satu dari 21 desa yang berada di kecamatan Sruweng, Kabupaten Kebumen dengan kondisi demografi wilayah yang berada di pegunungan. Jumlah penduduk Desa Donosari pada tahun 2023 mencapai 2.265 jiwa terdiri dari Laki – Laki 1.165 jiwa dan Perempuan 1.100 jiwa dengan 702 KK. Desa Donosari memiliki luas wilayah 235,00 Ha yang sebagian besar lahannya adalah lahan ladang. Sektor pertanian di Desa Donosari memiliki pohon kelapa yang melimpah yang tersebar di sebagian besar tanah Donosari. Saat ini di Desa Donosari kelapa masih dijual dalam bentuk mentah (belum diolah). Masyarakat lebih memilih menjual produk kelapa dalam bentuk mentah karena dirasa lebih mudah. Oleh karena itu, diperlukan upaya inovatif untuk mengembangkan beragam produk berbahan dasar kelapa guna menciptakan peluang usaha baru bagi masyarakat dan guna meningkatkan ekonomi masyarakat Desa Donosari.

Kelapa merupakan potensi alam yang cukup potensial jika bisa dimanfaatkan secara maksimal. Hampir sebagian masyarakat memiliki kebun kelapa. Menurut Sutardi, Santoso dan Anggia (2008:3), tanaman kelapa (*Cocos nucifera* L) merupakan tanaman serbaguna yang memiliki nilai ekonomi tinggi. Seluruh bagian tanaman mulai dari akar, batang, daun

dan buah dapat dimanfaatkan untuk pemenuhan kebutuhan manusia, sehingga disebut sebagai pohon kehidupan (*tree of life*).

Tantangan utama yang dihadapi masyarakat Desa Donosari saat ini adalah kurangnya motivasi untuk mengembangkan inovasi olahan dari buah kelapa. Melalui pengolahan kelapa, potensi peningkatan nilai jual produk dan perluasan jangkauan konsumen dapat terwujud (Rizky & Mavianti, 2019). Sumber daya alam Desa Donosari yang melimpah sangat mendukung upaya KKN 52 UIN SAIZU Purwokerto dalam melakukan inovasi olahan dari kelapa yaitu Keripik Kelapa.

Ada banyak metode berbeda dalam mengolah kelapa. Metode yang umum digunakan adalah dengan memproduksi minyak kelapa untuk memasak sehari-hari. Selain itu kelapa juga biasa digunakan sebagai bahan produk makanan seperti serundeng dan lain-lain. Namun proses pengolahan kelapa tersebut terbilang cukup rumit serta memerlukan waktu dan biaya yang cukup besar. Produk seperti minyak kelapa dan serundeng juga banyak beredar di pasaran sehingga diperlukan inovasi dalam pengolahan kelapa. Salah satu bentuk inovasi yang bisa dilakukan adalah pengolahan buah kelapa menjadi Keripik Kelapa. Selain pengolahannya lebih sederhana, biaya produksinya juga lebih hemat (Saepudin et al., 2022). Kemajuan ilmu pengetahuan dan teknologi juga telah mempengaruhi preferensi masyarakat yang kini lebih tertarik pada produk-produk inovatif. Oleh karena itu, diperlukan upaya untuk melatih masyarakat agar dapat mengembangkan usaha pembuatan keripik baru yang inovatif, seperti pembuatan keripik dari kelapa.

Jajanan yang banyak dikonsumsi masyarakat umum adalah keripik. Menurut penelitian Puspitasari dkk. (2020), keripik merupakan salah satu jenis makanan ringan yang mempunyai umur simpan yang lama karena kandungan airnya yang rendah dan aktivitas airnya rendah. Penelitian ini juga menunjukkan bahwa bahan dasar kentang goreng dapat dibuat dari berbagai bahan baku dan tersedia dalam berbagai macam rasa, mulai dari umbi-umbian, sayur, hingga buah (Darnawati, 2019).

Keripik Kelapa merupakan produk berbahan dasar kelapa yang renyah, manis dan bercirikan aroma kelapa yang khas. Besarnya minat terhadap pengolahan kelapa menjadi keripik menunjukkan bahwa peluang bisnis produksi Keripik Kelapa sangat layak untuk dijangkau. Pasar Keripik Kelapa belum terlalu ramai, sehingga kini saat yang tepat bagi masyarakat Desa Donosari untuk mencoba bisnis ini. Hal ini perlu dikembangkan karena mempunyai potensi nilai yang menjanjikan (Darnawati, 2019).

Keripik Kelapa berpotensi memiliki nilai jual yang lebih tinggi dibandingkan sekedar menjual kelapa mentah. Keripik Kelapa diharapkan dapat dipasarkan sebagai produk olahan kelapa yang berkhasiat, menjadi salah satu makanan khas Desa Donosari dan membantu meningkatkan perekonomian masyarakat Donosari. Hal ini juga dapat menjadi contoh bagi masyarakat khususnya di Desa Donosari bahwa kelapa mempunyai potensi untuk diolah menjadi banyak produk yang bernilai tinggi sehingga dapat meningkatkan pendapatan.

Suatu negara dianggap sejahtera dan disegani oleh negara lain apabila perekonomiannya telah mencapai tingkat perkembangan yang signifikan. Kemajuan ekonomi dapat tercapai jika terdapat jiwa kewirausahaan yang kuat di kalangan masyarakat. Tanda keberhasilan suatu negara adalah ketika jumlah wirausaha mencapai 2% dari

total penduduk. Oleh karena itu, kegiatan ini berpotensi menjadi salah satu penggerak pertumbuhan ekonomi nasional. Hal ini juga memberikan peluang untuk memperoleh penghasilan yang lebih besar. Namun, untuk mengembangkannya diperlukan sikap kewirausahaan yang kuat, keterampilan mengidentifikasi peluang dan beradaptasi terhadap perubahan, dan yang tidak kalah pentingnya, kemauan untuk melalui proses yang sulit untuk menjadi seorang wirausaha (Rizky & Mavianti, 2019).

Untuk mengatasi permasalahan utama yang dihadapi masyarakat Desa Donosari terkait pemanfaatan produk kelapa, diperlukan perubahan melalui penerapan pengetahuan, keterampilan dan teknologi. Tujuan dari perubahan ini adalah untuk memperkuat pemberdayaan kelompok sasaran. Penting untuk diingat bahwa pemberdayaan masyarakat melalui berbagai program dan kebijakan tidak harus seragam di seluruh wilayah, namun perlu disesuaikan dengan karakteristik produksi, standar, dan penggunaan produksi serta perdagangan di bidang tersebut (Nona, 2021). Oleh karena itu, dengan tujuan untuk memberdayakan masyarakat Desa Donosari, peserta KKN 52 UIN SAIZU Purwokerto mengadakan pelatihan pembuatan Keripik Kelapa bersama ibu-ibu PKK Desa Donosari. Harapan dengan terselenggaranya kegiatan ini masyarakat Desa Donosari memiliki kemampuan mengolah kelapa menjadi Keripik Kelapa dan dapat menjadi ide bisnis sehingga dapat meningkatkan perekonomian masyarakat Desa Donosari.

Program Pemberdayaan Masyarakat ini bertujuan untuk mendorong partisipasi aktif masyarakat dalam memaksimalkan potensi diri dan meningkatkan kesejahteraan ekonomi keluarga. Selain itu juga perlu meningkatkan partisipasi masyarakat dalam pengelolaan dan pengembangan perekonomian wilayah pedesaan, sekaligus memastikan pelaku industri kecil di lingkungan pedesaan dapat beroperasi secara optimal dengan sumber daya alam dan manusia yang tersedia.

METODE

Desa Donosari menjadi salah satu desa yang berada di Kecamatan Sruweng Kabupaten Kebumen Jawa Tengah. Memiliki 253 hektar dengan 3 Rukun warga dan terdapat 3 dusun yaitu Kedung Pakis, Medana, Sodong dan terbagi atas 16 Rukun tetangga. Berdasarkan data monografi desa tahun 2023 jumlah total penduduk desa Donosari sebanyak 2.254 jiwa. Sebagian besar mata pencaharian masyarakat Desa Donosari adalah petani, buruh tani, dan wirausaha.

Di Desa Donosari terdapat banyak aset yang dapat dimanfaatkan seperti jenitri, tempat wisata dan masih banyak lagi. Banyak aset yang dapat diambil manfaatnya, salah satunya adalah kelapa. Buah kelapa terdapat banyak sekali manfaatnya, maka dari itu Mahasiswa KKN 52 UIN SAIZU Purwokerto membuat inovasi baru dari buah kelapa yaitu Keripik Kelapa. Keripik Kelapa merupakan olahan buah kelapa yang di iris dengan tipis lalu dicampur dengan bahan-bahan yang diperlukan lalu digoreng.

Acara pelatihan pembuatan Keripik Kelapa dilaksanakan pada 19 Agustus 2023 di Aula Balai Desa dengan peserta Tim Penggerak Pemberdayaan dan Kesejahteraan Keluarga (TP PKK) Desa Donosari yang dilakukan oleh Mahasiswa KKN UIN SAIZU Purwokerto dan diawali dengan penyampaian materi, lalu dilanjutkan dengan pelatihan pembuatan keripik kelapa, setelah melakukan pelatihan pembuatan keripik kelapa

dilanjutkan dengan mencoba bersama keripik kelapa yang dihasilkan, kemudian berfoto bersama. Para peserta pelatihan pembuatan keripik kelapa juga menyampaikan pendapat masing-masing tentang kegiatan yang dilaksanakan dan rasa dari keripik kelapa tersebut.

Kelapa yang dapat digunakan adalah kelapa yang tidak terlalu tua, tetapi juga tidak yang terlalu muda, kelapa tersebut di buang batoknya. Bagian dari kulit kelapa yang berwarna coklat dikupas secara tipis, sehingga diperoleh daging yang berwarna putih. Kelapa kemudian dipotong sesuai yang diinginkan, dan di iris menggunakan alat parutan untuk membentuk lembaran yang tipis, setelah itu rendam kelapa di air kapur sirih lalu tiriskan untuk menghilangkan kapur sirih tersebut. Tahap selanjutnya adalah membuat adonan tepung yang terdiri dari tepung tapioka dan tepung beras dan ditambahkan air, kemudian diaduk sampai tercampur secara sempurna. Kemudian dibubuhi gula pasir, vanili, santan, telur dan garam. Kemudian kembali diaduk secara merata hingga adonan menjadi kental. Setelah adonan siap, selanjutnya panaskan minyak, kemudian buah kelapa yang sudah di iris tipis dimasukan kedalam adonan sehingga buah kelapa terbalur kedalam adonan, 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 siap diberi aneka rawa dan dikemas.

Alat dan Bahan

Bahan yang digunakan dalam pembuatan Keripik Kelapa, yaitu:

1. 1 buah kelapa
2. 125 gram Tepung tapioka
3. 125 gram Tepung beras
4. 1/4 sendok teh Vanili
5. Kapur sirih
6. 1/2 sendok the Garam
7. 50 gram Gula
8. 1/2 butir Telor
9. Minyak
10. 1 sendok makan Santan
11. 225 ml Air

Alat yang digunakan dalam pembuatan Keripik Kelapa antara lain:

1. Kompor
2. Gas
3. Wajan
4. Spatula
5. Tirisan minyak
6. Baskom
7. Pisau.
8. Parutan

Hasil dan Pembahasan

Kelapa menjadi salah satu tanaman tropis yang unik dimana hampir sebagian besar komponennya bermanfaat. Komponen daging buahnya dapat dengan langsung

dikonsumsi tanpa perlu diolah. Hal tersebut ditunjang oleh sifat fisik dan komposisi kimia daging kelapa dan air kelapa sehingga produk olahan kelapa sangat digemari konsumen mulai dari anak-anak sampai dengan dewasa. Tanaman Kelapa merupakan salah satu tanaman industri yang memegang peranan penting dalam perekonomian Indonesia.

Hal ini dibuktikan melalui produksi olahan kopra Indonesia yang menempati posisi kedua di dunia setelah Filipina. Meski demikian, kreativitas dan inovasi pengolahan kelapa yang semakin berkembang dapat menjadi produk baru bernilai ekonomis tinggi bagi masyarakat desa penghasil kelapa. Salah satu produk kreatif inovatif adalah keripik kelapa. Keripik kelapa merupakan salah satu inovasi olahan pangan yang relatif baru.

Daging kelapa yang tidak terlalu muda ataupun tua diolah sedemikian rupa untuk menghasilkan camilan yang renyah dan gurih. Inovasi pembuatan keripik kelapa ini juga merupakan salah satu strategi bisnis kreatif yang menjawab tuntutan dan kebutuhan masyarakat umum akan olahan pangan yang sehat, bergizi tinggi, dan memiliki cita rasa yang enak. Masyarakat Desa Donosari yang memiliki potensi sumber daya alam sangat besar berupa kelapa, dapat mengembangkan industri rumah tangga pengolahan kelapa menjadi keripik kelapa yang khas dan unik.

Berdasarkan hasil survei dan analisis yang dilakukan mahasiswa KKN-reguler Universitas Islam Negeri Proff.K.H. Saifuddin Zuhri Purwokerto dan masukan dari dosen pembimbing lapangan dan diskusi Bersama aparat desa dan masyarakat, maka dibuatlah rancangan program kerja yang berorientasi pada potensi yang ada di Desa Donosari. Yaitu pelatihan pembuatan olahan keripik kelapa yang kemudian akan memasarkan produk, edukasi packing, dan desain untuk kemasan produk keripik kelapa.

Di Desa Donosari terdapat banyak aset yang dapat dimanfaatkan seperti pohon Jenitri, tempat wisata, buah kelapa, dan masih banyak lagi. Banyak aset yang dapat diambil manfaatnya disini salah satunya seperti kelapa. Kelapa yang merupakan tumbuhan dengan segudang manfaat yang dapat dimanfaatkan mulai dari batang, daun, buah, batok kelapa, hingga serabut kelapanya dapat dimanfaatkan menjadi barang yang sangat berguna. Akan tetapi, pemanfaatannya saat ini hanya terbatas pada buah kelapa yang hanya dibuat santan atau es kelapa saja. Padahal, jika dikulik lebih lanjut lagi, manfaat gizi buah kelapa sendiri sangat banyak bagi kesehatan tubuh antara lain : selain enak dikonsumsi, buah kelapa juga memiliki banyak kandungan yang baik untuk tubuh seperti dapat menurunkan kolesterol, mengandung serat yang baik untuk tubuh (Barlina, 2004).

Melihat banyaknya manfaat dari buah kelapa bagi kesehatan tubuh maka dari itu, perlu adanya inovasi baru dari kelapa ini antara lain buahnya dapat dimanfaatkan menjadi keripik kelapa. Keripik kelapa merupakan olahan buah kelapa yang di iris tipis lalu dicampur dengan bahan yang diperlukan lalu di goreng. Di Desa Donosari sendiri banyak kelapa akan tetapi pemanfaatannya masih terbatas, oleh karena itu mahasiswa KKN dari UIN Prof. K.H. Saifuddin Zuhri Purwokerto pada tanggal 19 Agustus 2023, bertempat di aula balai desa melakukan pelatihan pembuatan keripik kelapa, guna memanfaatkan aset yang ada di Desa Donosari agar dapat meningkatkan nilai ekonomis dari buah kelapa. Pelatihan ini di ikuti oleh Tim Penggerak Pemberdayaan dan Kesejahteraan Keluarga (TP PKK) Desa Donosari yang disambut dengan sangat antusias.

Dalam kegiatan ini pelatihan dimulai dengan pembukaan yang dipandu oleh pembawa acara dan dilanjutkan dengan sambutan oleh ketua PKK ibu sri astuti. Pada

sambutan yang diberikan, beliau menyampaikan “pelatihan pembuatan keripik kelapa adalah sebuah inovasi baru, karena sebelumnya belum pernah ada membuat produk olahan kelapa menjadi sebuah keripik”. Semoga dengan adanya pelatihan ini bisa menambah ilmu bagi ibu-ibu semua yang hadir disini dan bisa menjadi peluang bisnis UMKM Desa. Diawali dengan penyampaian materi tentang aset yang ada di desa Donosari, dilanjutkan dengan pemanfaatan aset dan proses pembuatan keripik kelapa sampai pada pemberian nama brand dari produk keripik kelapa tersebut. Pelatihan pembuatan keripik kelapa ini dilakukan oleh mahasiswa KKN sendiri yang diawali dengan persiapan latihan secara bersama-sama anggota yang lain, setelah dirasa cukup akhirnya melakukan pelatihan dengan baik dan lancar. Pelatihan tersebut dimulai dengan mempersiapkan alat dan bahan yang dibutuhkan seperti kelapa yang diiris tipis, tepung tapioka, tepung beras, vanili, kapur sirih, garam, gula, telur, santan dan minyak. Adapun proses pembuatannya yaitu:

1. Kupas, bersihkan dan iris tipis kelapa menggunakan alat yang ada.
2. Rendam kelapa di air kapur sirih selama 15 menit lalu tiriskan untuk menghilangkan kapur sirih tersebut.
3. Campurkan tepung tapioka dan tepung beras dengan perbandingan 1:1 kedalam wadah yang besar.
4. Masukkan $\frac{1}{2}$ sendok garam kedalam campuran tepung beras dan tepung tapioka.
5. Masukkan vanili $\frac{1}{2}$ sendok teh dan 1 sendok makan santan.
6. Tambahkan 3 sendok makan gula pasir.
7. Masukkan $\frac{1}{2}$ butir telur.
8. Campurkan air secukupnya
9. Aduk hingga merata adonan tersebut.
10. Goreng kelapa 2 kali secara bergantian supaya menghasilkan keripik yang keriuik dan renyah.
11. Setelah matang angkat dan tiriskan untuk mengurangi kadar minyak pada keripik.
12. Keripik kelapa siap dihidangkan dan dikemas. (Saepudin et al., 2022)

Pelatihan ini disambut sangat antusias oleh para peserta yang hadir dan mendapatkan *feedback* yang sangat baik dari peserta. Tujuan dari adanya pelatihan ini selain untuk menambah wawasan masyarakat juga diharapkan dapat dijadikan ladang usaha dalam meningkatkan perekonomian masyarakat. Di akhir pelatihan, mahasiswa KKN ini juga memberikan referensi nama produk dan desain kemasan yang menarik supaya dapat menarik konsumen yang dapat digunakan oleh masyarakat jika melakukan produksi keripik kelapa tersebut. Keunggulan dari produk keripik kelapa ini yaitu antara lain: tidak menggunakan bahan pengawet, produk keripik yang renyah, memiliki ciri khas yang unik dengan rasa kelapanya, belum banyak dijual dipasaran, dan juga mudah dalam proses pembuatannya serta baik untuk kesehatan tubuh.

Adapun masukan dan saran yang diberikan oleh peserta pelatihan juga disampaikan langsung oleh ibu-ibu PKK setelah proses pembuatan kripik kelapa selesai, komentarnya yakni “untuk rasanya enak namun untuk proses pembuatannya membutuhkan kesabaran yang lebih karena proses penggorengan ada 2 kali dan harus memasukkan satu per satu.

Mungkin untuk menjaga kerenyahan produk bisa dengan mengurangi kadar minyak terlebih dahulu menggunakan alat pemisah minyak”.

Dalam proses promosi dan distribusi juga dapat dilakukan dengan menggunakan media sosial seperti WhatsApp, TikTok, Instagram dan media sosial lainnya, serta dalam proses kanal diatribusi produk dapat dilakukan dengan menjual secara langsung, dititipkan ke toko kelontong dan lain sebagainya (Buqori et al., 2022). Berdasarkan hasil pelatihan yang di lakukan, diketahui bahwa peserta pelatihan mendapatkan pengetahuan baru mengenai manfaat buah kelapa yang tidak hanya dapat dimanfaatkan menjadi santan saja, akan tetapi dapat dimanfaatkan menjadi produk lain yang bernilai ekonomis lebih yang mana dalam hal ini dapat dimanfaatkan menjadi produk olahan keripik kelapa.

Dengan adanya pengetahuan tersebut, diharapkan warga masyarakat dapat melihat peluang bisnis untuk dapat meningkatkan perekonomian masyarakat. Hasil lain dari adanya pelatihan ini dapat mengubah pandangan masyarakat bahwa buah kelapa tidak hanya dapat dijual secara langsung kepada pengepul secara langsung, akan tetapi dapat diolah dan dijual dengan meningkatkan nilai ekonomisnya dengan mengolahnya menjadi produk olahan inovai baru menjadi keripik kelapa. Selanjutnya, masyarakat khususnya peserta pelatihan dapat melihat peluang dari adanya potensi alam yang dimiliki secara lebih inovatif dan kreatif yang mana hal tersebut dapat membuka jalan lebar terbukanya pengembangan UMKM di Desa Donosari ini yang pada akhirnya dapat terwujudnya peningkatan perekonomian rumah tangga masyarakat tersebut (Obe & Senda, 2023).

Olahan keripik kelapa ini memang belum banyak di produksi di Desa Donosari khususnya, dan peserta pelatihanpun mengatakan baru mengetahui dan pertama kali membuat keripik kelapa. Padahal produk ini dapat menjadi peluang bisnis yang menjanjikan dan banyak diminati pasar. Oleh karena itu, perlu adanya pengembangan olahan dikarenakan produk ini memiliki nilai prospektif yang baik kedepannya (Darnawati, 2019).

Berikut dokumentasi pelatihan pembuatan keripik kelapa :





Gambar desain kemasan produk keripik kelapa



Kesimpulan

Dari kegiatan pelatihan diatas, dapat disimpulkan bahwa pengolahan dari buah kelapa menjadi keripik kelapa dapat menambah pengetahuan dan wawasan baru bagi masyarakat Desa Donosari. Selain menjadi sumber pengetahuan dan wawasan baru, tentunya adanya pelatihan pembuatan keripik kelapa ini dapat menjadi peluang usaha bagi warga masyarakat Donosari termasuk bagi ibu-ibu warga donosari dan hasil lain

dari adanya pelatihan ini dapat mengubah pandangan masyarakat bahwa buah kelapa bukan hanya dapat dijual secara mentahan atau dijual langsung kepada pengepul secara langsung, akan tetapi dapat diolah dan dijual dengan meningkatkan nilai ekonomisnya dengan mengolahnya menjadi produk olahan inovasi baru menjadi keripik kelapa yang lebih menarik minat para konsumen dan meningkatkan nilai jual dari produk olahan keripik kelapa. Nilai jual dari produk olahan tersebut bisa lebih bernilai lagi dengan dibuat kemasan atau *packaging* yang menarik agar nilai jual dan pangsa pasar yang ditargetkan dapat menjangkau lebih luas bukan hanya di wilayah sekitar wilayah Kebumen, namun juga dapat menjangkau hingga luar wilayah kota Kebumen. Proses pembuatan keripik kepala yang tidak begitu sulit dan mudah untuk dibuat sendiri di rumah untuk cemilan keluarga atau bisa dibuat untuk ide jualan, untuk biaya produksi juga tidak terlalu mematok biaya yang besar, dan bahan yang dibutuhkan mudah untuk dicari dan bahan utama sudah tersedia di desa Donosari yang begitu melimpah. Proses pembuatan keripik kelapa ini dapat menjadi salah satu asset ekonomi desa yang dapat meningkatkan harga jual kelapa dipasaran menjadi lebih tinggi sehingga dapat membawa menguntungkan dan juga keberkahan bagi warga masyarakat desa Donosari. Setelah berbagai penjelasan mengenai berbagai latar belakang dan pendapat mengenai adanya inovasi pembuatan keripik kelapa diatas, dapat di tarik inti dari kegiatan tersebut yaitu adanya kegiatan pemberdayaan masyarakat melalui pembuatan keripik kelapa di Desa Donosari, masih perlunya tindak lanjut, dibutuhkan kerja sama untuk membangun kesadaran baik dari aparat desa, maupun masyarakat untuk lebih menyadari dan lebih kreatif lagi dalam memanfaatkan potensi yang dimiliki. Selain itu, kerjasama dari masyarakat desa Donosari dalam meningkatkan potensi desanya masih perlu dikembangkan demi terciptanya sumber ekonomi desa salah satunya yaitu buah kelapa yang masih kurang dalam proses pemanfaatannya. Yang sebenarnya dapat dimanfaatkan dan di galih lagi lebih dalam potensinya guna memberikan peningkatan kesejahteraan masyarakat desa Donosari. Melalui kegiatan pendampingan oleh pihak desa, kegiatan pelatihan ini diharapkan dapat terjadi perubahan yang positif yaitu diharapkan ada peningkatan skill dan kreatifitas sumber daya manusia dan penggalian potensi sumber daya alam di Desa Donosari lebih mendalam. Selain itu peningkatan kreatifitas masyarakat dapat dilakukan melalui pendampingan agar memiliki kemampuan untuk menangkap dan memahami peluang usaha berdasarkan potensi desa.

DAFTAR PUSTAKA

- Barlina, R. (2004). Potensi Buah Kelapa Muda Untuk Kesehatan dan Pengolahannya. *Perspektif*, 3(2), 46–60.
- Buqori, M., Maulani, M., Sapsuha, L. L., Sari, I. P., Arini, I. S. N., Yusrolana, Minarti, L. E. F., Mahmudah, I. C., Prasetyo, M. A., Munir, M. M., H., A. Z. M. S. P., Balian, M. R., Hadiarto, A. F., Mubaroq, I., & Susilowati, E. (2022). Inovasi Keripik Berbahan Baku Kelapa Sebagai Peluang Usaha. *JPPNu (Jurnal Pengabdian Dan Pemberdayaan Nusantara)*, 4(1), 9–25.
- Darnawati, J. (2019). Amal Ilmiah : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat. *Pemberdayaan Guru Melalui Pengembangan Multimedia Pembelajaran Interaktif Dengan Aplikasi Articulate Storyline*, 1(1), 101–107.
- Mardina, V., Novianti, D., Amna, U., & Halimatussakdiah, H. (2020). Pelatihan Olahan Kelapa Menjadi Jajanan Sehat Inovatif Di Desa Alue Ie Puteh Aceh Tamiang. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 26(1), 39–42. <https://jurnal.unimed.ac.id/2012/index.php/jpkm/article/view/14354>
- Nona, R. V. (2021). *Pendampingan Usaha Kreatif Kripik Kelapa Pada*. 2(1), 23–30.
- Obe, S. D., & Senda, S. S. (2023). *DESA OEMASI KABUPATEN KUPANG*. 4, 436–444.
- Rizky, R. N., & Mavianti. (2019). Keripik Kelapa : Peluang Usaha Baru di Dusun 3 Tanjung Anom, Deli Serdang. *Proseding Seminar Nasional Kewirausahaan*, 1(1), 311–318. <https://doi.org/10.30596/snk.v1i1.3633>
- Saepudin, M., Juara, A., Azizah, N. M., Parawansa, K. I., A'yun, Q., Humairoh, T., Nazil, S. A. H., Cahya, D. N., Nafisa, N. H., Inayah, M. K., & Taufik, T. (2022). Pelatihan Dan Pendampingan Usaha Kreatif Pengolahan Keripik Kelapa Di Desa Gotakan Kulon Progo Yogyakarta. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Madani (JPMM)*, 2(2), 152–158. <https://doi.org/10.51805/jpmm.v2i2.79>
- Sangadji, S., Mahulete, A. S., & Marasabessy, D. A. (2022). Studi Produktifitas Tanaman Kelapa (*Cocos Nucifera* L.) di Negeri Tial Kecamatan Salahutu Kabupaten Maluku Tengah. *Jurnal Agrohut*, 13(2), 87–96. <https://doi.org/10.51135/agh.v13i2.176>