

Pelatihan Pembuatan Keripik Kelapa

Ijma¹, Bustam²

¹Prodi Ekonomi Pembangunan, Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Mujahidin

² Prodi Manajemen, Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Mujahidin

Abstrak

Desa Malangga merupakan desa wisata nasional. Kegiatan unggulan masyarakat Desa Malangga adalah sektor pertanian dan Perkebunan untuk memenuhi kebutuhan internal desa sebagai komoditi pasar regional. Desa Malangga memiliki kawasaan perkebunan kelapa yang sangat luas. Pemanfaatan buah kelapa di desa malangga hanya dibuat menjadi kopra, minyak goreng, dan bahan tambahan olahan makanan masyarakat. Selain itu buah kelapa juga dapat diolah menjadi kripik, namun masyarakat desa Malangga tidak memiliki pengetahuan dan keterampilan pembuatan kripik kelapa. Mengingat desa Malangga merupakan desa wisata nasional maka dipandang perlu untuk memberikan Pelatihan pembuatan kripik kelapa masyarakat desa Malangga,. Olahan kripik kelapa dapat dijadikan sebagai cemilan khas desa wisata Malangga yang dapat memberikan potensi di bidang kewirausahaan sehingga dapat meningkatkan perekonomian masyarakat desa Malangga. Adapun tujuan pengabdian ini yaitu 1) Meningkatkan keterampilan masyarakat desa Malangga dalam membuat kripik kelapa. 2) Meningkatkan pendapatan masyarakat. Kegiatan di dilaksanakan tanggal 21 Juli 2022, di desa Malangga Kecamatan Galang, Kabupaten Tolitoli. Hasil yang diperoleh adalah 1) terciptanya produk kripik kelapa desa Malangga. 2) memberikan pengetahuan dan meningkatkan keterampilan masyarakat. 3) memberikan peluang usaha bagi masyarakat desa Malangga.

Kata Kunci, Kripik Kelapa, Desa Malangga.

Abstract

Malangga Village is a national tourism village. The main activities of the Malangga Village community are the agricultural and plantation sectors to meet the internal needs of the village, as a regional market commodity. Malangga village has a very large coconut plantation area. Utilization of coconut fruit in Malangga village is only made into copra, cooking oil, and additional ingredients for processed food for the community. In addition, coconuts can also be processed into chips, but the people of Malangga village do not have the knowledge and skills to make coconut chips. Considering that Malangga village is a national tourism village, it is deemed necessary to provide training on making coconut chips for the people of Malangga village. Processed coconut chips can be used as a typical snack of the Malangga tourist village which can provide potential in the field of entrepreneurship so that it can improve the economy of the Malangga village community. The objectives of this service are 1) Improving the skills of the Malangga village community in making coconut chips. 2) Increase people's income. The activity was carried out on July 21, 2022, in the village of Malangga, Galang District, Tolitoli Regency. The results obtained are 1) the creation of coconut chips in Malangga village. 2) provide knowledge and improve community skills. 3) provide business opportunities for the Malangga village community.

Keywords, Coconut Chips, Malangga Village.

PENDAHULUAN

Berjarak sekitar 60 menit dari pusat kota Tolitoli, desa Malangga merupakan sebuah desa wisata yang unik selain terkenal memiliki objek wisata budaya, wisata alam dan wisata buatan desa Malangga juga merupakan desa yang sebagian besar masyarakatnya berprofesi sebagai petani kelapa (*Desa Wisata Malangga*, n.d.). Pengolahan kelapa di desa Malangga tergolong masih dikerjakan secara tradisional, selain dikeringkan menjadi kopra, buah kelapa di desa malangga juga masih dijual dalam bentuk biji dengan harga yang relatif murah hanya berkisar antara Rp. 1.500 sampai Rp. 2.000 per biji kelapa.

Kelapa dengan segala kelebihanannya dapat dimanfaatkan bukan hanya isi buahnya saja, tumbuhan ini hampir semua bagiannya dapat digunakann dan sering disebut tumbuhan serbaguna dan Kandungan nutrisi yang melimpah pada buah kelapa dapat memberikan nutrisi yang seimbang bagi tubuh manusia. (*Analisis Daya Saing Komoditas Kelapa Di Kabupaten Kupang / Setiawan / AgriTECH*, n.d.)

Kurangnya produk pengolahan dari buah kelapa di desa Malannga diakibatkan oleh kurangnya pengetahuan dan keterampilan masyarakat terkait aneka olahan kelapa yang dapat menambah nilai ekonomis sebuah kelapa. Membuat produk olahan kripik kelapa sebagai cemilan khas Malangga dapat menambah ikon wisata desa Malangga. Keripik kelapa masih terbilang asing ditelinga masyarakat, karena keripik kelapa belum banyak dipasarkan seperti keripik-keripik lainnya. Sehingga ini merupakan kesempatan baik untuk menjalankan usaha keripik kelapa. Oleh karena itu sangat perlu dilaksanakan kegiatan pelatihan pembuatan keripik kelapa di desa Malangga dengan tujuan untuk meningkatkan pendapatan masyarakat desa Malangga.

METODE PELAKSANAAN

Pelatihan pembuatan keripik kelapa dilaksanakan selama dua hari pada tanggal 20-21 Juli 2022. Tempat pelaksanaan di desa Malangga, Kecamatan Galang, Kabupaten Tolitoli. Adapun alat-alat dan bahan yang digunakan serta cara pembuatannya sebagai berikut:

1. Alat:
 - a) Sarung tangan
 - b) Pengiris kelapa
 - c) Wajan pengorengan
 - d) kompor
2. Bahan:
 - a) Kelapa 3 Biji (kelapa mengkal, Iris tipis)
 - b) Terigu 1/2 Kg
 - c) Tepung Beras 1 Kg
 - d) Tepung Kanji 1/4 Kg
 - e) Bawang Putih 3 Siung (haluskan)
 - f) Daun Bawang (haluskan)
 - g) Ketumbar Di Sesuaikan
 - h) Daun Jeruk (haluskan).

3. Cara Pembuatan:

- a) Campurkan Tepung Terigu, Tepung beras,dan Tepung Tapioka kedalam wadah kering lalu diaduk hingga rata
- b) Sambil di aduk tambahkan Ketumbar dan tambahkan penyedap rasa.
- c) Tambahkan air. Aduk. Jangan terlalu kental tapi tidak encer.
- d) masukan daun jeruk.
- e) Masukkan bawang yang telah di haluskan.
- f) Lalu masukkan daun bawang. pastikan tidak ada bagian yang menggumpal dan kondisi adonan sudah encer sempurna.
- g) Terakhir masukkan daging kelapa yang telah di iris tipis.

4. Cara Memasak

- a) Panaskan minyak goreng. Pastikan minyak dalam kondisi panas saat anda akan menggoreng.
- b) Masukkan adonan sedikit demi sedikit. Lalu biakan selama beberapa saat.
- c) balik saat warna kelapa telah menguning. Jangan dibalik sebelum warna kelapa menguning karena akan mempengaruhi tekstur dari kelapa.
- d) Setelah keripik matang, angkat dan tiriskan. Pastikan anda menggoreng dengan sempurna karena jika terlalu lama, rasa kelapa akan berubah, atau jika terlalu cepat maka tekstur dari kelapa akan menjadi lembek.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan pelatihan pembuatan keripik kelapa berlangsung selama dua hari, hari pertama persiapan alat dan bahan yang akan digunakan. Hari kedua praktek pembuatan kripik kelapa. Kegiatan pelatihan ini melibatkan mahasiswa dan narasumber. Sasaran pelaksanaan kegiatan ini adalah ibu-ibu PKK desa Malangga.

Pelaksanaan kegiatan ini diawali dari observasi terkait potensi desa yang bernilai ekonomis namun tidak tersentuh masyarakat. Hasil observasi menunjukkan bahwa sumberdaya yang melimpah di desa Malangga adalah kelapa. Kelapa hanya diolah menjadi pelengkap masakan, minyak goreng, dan kopra saja. Berdasarkan hal tersebut kemudian disampaikan kepada masyarakat rencana pelaksanaan kegiatan pelatihan sekaligus mengedukasikan kepada masyarakat tentang eksistensi kripik kelapa di pasaran. Langkah selanjutnya yaitu menentukan jadwal pelaksanaan pelatihan kemudian mempersiapkan alat dan bahan yang akan digunakan.

Mahasiswa dan ibu-ibu PKK bekerja sama dalam persiapan alat dan bahan. Ada yang bertugas menyerut kelapa menjadi potongan-potongan yang tipis, sementara yang lain menghaluskan bumbu atau rempah, ada yang mencampur tepung terigu, tepung beras, tepung kanji dan bumbu yang telah di haluskan. Setelah itu ibu-ibu PKK didampingi mahasiswa menyiapkan proses penggorengan kemudian kelapa yang sudah di serut dicampurkan dengan adonan tepung dan bumbu, lalu digoreng. Berikut ini gambar pelatihan pembuatan keripik kelapa di desa Malangga:





Pelaksanaan pelatihan pembuatan keripik kelapa mendapatkan antusias yang luar biasa dari masyarakat. Kegiatan ini memberikan pengetahuan dan keterampilan baru bagi masyarakat desa Malangga. Kripik kelapa dapat dijadikan sebagai tambahan ikon wisata desa malangga dan dapat memberikan tambahan penghasilan bagi masyarakat sehingga meningkatkan taraf hidup masyarakat desa Malangga.

KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian msyarakat melalui pelatihan pembuatan kripik kelapa di desa Malangga telah dilaksanakan dengan baik sesuai dengan tujuan yang diinginkan dimulai dari proses sosialisasi produk pengolahan kelapa sampai dengan proses pengemasannya. Meskipun demikian terdapat beberapa kendala yang dihadapi yaitu masih minimnya alat produksi dengan teknologi terbaru yang membuat pelatihan pembuatan kripik kelapa ini masih jauh dari kata sempurna. Alat penggorengan, metode pengeringan kripik yang masih dilakukan dengan cara sederhana. Diharapkan pihak pemerintah dapat membantu masyarakat desa Malangga dalam pengembangan produk olahan kripik kelapa tersebut. Selain itu keikutsertaan beberapa pihak seperti kampus, perbankan sebagai penyedia modal juga sangat diharapkan untuk membantu agar kegiatan pelatihan-pelatihan yang berkaitan dengan produk pengolahan kelapa lebih maju lagi.

DAFTAR PUSTAKA

Analisis Daya Saing Komoditas Kelapa di Kabupaten Kupang / Setiawan / agriTECH. (n.d.). Retrieved May 24, 2023, from <https://journal.ugm.ac.id/agritech/article/view/9527>
Desa Wisata Malangga. (n.d.). Retrieved May 24, 2023, from <https://jadesta.kemenparekraf.go.id/desa/malangga>