



Vol. 2, No. 3, Maret Tahun 2025

Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat

AMPOEN

Akselerasi Merdeka Belajar dalam Pengabdian Orientasi Masyarakat



Diterbitkan oleh:
Universitas Serambi Mekkah - Banda Aceh

**Jurnal Akselerasi Merdeka Belajar dalam Pengabdian
Orientasi Masyarakat**

JURNAL AMPOEN

Vol. 2, No. 3, Maret Tahun 2025

Halaman : 1531-1535

**COCONUT CHIPS DAN JELLY COCONUT SEBAGAI INOVASI ALTERNATIF
UNTUK MENINGKATKAN EKONOMI MASYARAKAT
BERBASIS POTENSI LOKAL**

RISLINU, MIRNA GANDI, MUHAMMAD DANDI, M. RAHMAT HIDAYAT

UNIVERSITAS TEUKU UMAR

Artikel di Jurnal AMPOEN

Tersedia di : <https://jurnal.serambimekkah.ac.id/index.php/ampoen>

DOI : <https://doi.org/10.32672/ampoen.v2i3.3173>

Bagaimana Cara Sitasi Artikel ini

APA : Rislinu, R., Gandhi, M., Dandi, M., & Hidayat, M. R. (2025). COCONUT CHIPS DAN JELLY COCONUT SEBAGAI INOVASI ALTERNATIF UNTUK MENINGKATKAN EKONOMI MASYARAKAT BERBASIS POTENSI LOKAL. Jurnal Akselerasi Merdeka Belajar Dalam Pengabdian Orientasi Masyarakat (AMPOEN): Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat, 2(3), 1531–1535. <https://doi.org/10.32672/ampoen.v2i3.3173>

Lainnya Kunjungi : <https://jurnal.serambimekkah.ac.id/index.php/ampoen>

Jurnal Akselerasi Merdeka Belajar dalam Pengabdian Orientasi Masyarakat (Jurnal AMPOEN): *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat* dengan Visi “*Berdaya melalui Abdi, Merdeka dalam Publikasi*” sebagai platform bagi para pengabdian, peneliti, praktisi, dan akademisi untuk berbagi pengetahuan, pengalaman, dan hasil layanan yang berkontribusi terhadap pengembangan masyarakat di Indonesia. Berisi hasil-hasil kegiatan pengabdian dan pemberdayaan masyarakat berupa penerapan berbagai bidang ilmu diantaranya pendidikan, ekonomi, agama, teknik, teknologi, pertanian, sosial humaniora, komputer, kesehatan dan lain sebagainya.

Semua artikel yang diterbitkan dalam jurnal ini dilindungi oleh hak cipta dan dilisensikan di bawah Lisensi Creative Commons 4.0 International License (CC-BY-SA) atau lisensi yang setara sebagai lisensi optimal untuk publikasi, distribusi, penggunaan, dan penggunaan ulang karya ilmiah.



Vol. 2, No. 3, Maret 2025

COCONUT CHIPS DAN JELLY COCONUT SEBAGAI INOVASI ALTERNATIF UNTUK MENINGKATKAN EKONOMI MASYARAKAT BERBASIS POTENSI LOKAL

**Rislinu¹, Mirna Gandi²,
Muhammad Dandi³,
M. Rahmat Hidayat⁴**

- 1) Program Studi Kesehatan Masyarakat Universitas Teuku Umar
- 2) Program Studi Manajemen Universitas Teuku Umar
- 3) Program Studi Teknik Mesin Universitas Teuku Umar
- 4) Program Studi Manajemen Universitas Teuku Umar

*** Email Korespodensi:**
rislinu789@gmail.com

Riwayat Artikel

Penyerahan : 18/03/2025
Diterima : 19/03/2025
Diterbitkan : 20/03/2025

Abstrak

Kelapa merupakan tanaman yang banyak dibudidayakan di Indonesia dan dianggap sebagai produk pertanian tropis yang bernilai ekonomi tinggi. Daging dan air kelapa muda dapat dimakan begitu saja, tetapi karena masa simpannya yang terbatas dan pembatasan distribusi, tidak semua orang dapat menikmatinya secara teratur. Dalam artikel ini, kami membahas beberapa produk kelapa inovatif, khususnya keripik kelapa dan jeli kelapa. Produk-produk ini populer di masyarakat karena rasa dan aromanya yang lezat. Produk inovasi ini diproduksi pada tahun 2025 pada saat Kuliah Kerja Nyata (KKN) Reguler XXVIII di desa Keude Baro, Kecamatan Kuala Batee, Kabupaten Aceh Barat Daya. Bahan-bahan utamanya mudah diperoleh dan terjangkau, menjadikannya ide bisnis yang menjanjikan bagi masyarakat setempat. Metode yang digunakan meliputi persiapan, produksi, pengemasan, dan pemasaran dan membutuhkan partisipasi aktif dari penduduk desa, terutama wanita dan anak-anak. Penelitian menunjukkan bahwa inovasi ini meningkatkan stabilitas ekonomi lokal dan menyediakan pilihan camilan yang lebih sehat. Minat masyarakat terhadap produk-produk ini tinggi, dan dengan pelatihan dan strategi pemasaran yang tepat, produk ini bisa menjadi alternatif untuk meningkatkan ekonomi.

Kata Kunci: Inovasi; Kelapa; Ekonomi; Potensi Lokal

Abstract

Coconut is a plant that is widely cultivated in Indonesia and is considered a tropical agricultural product with high economic value. Young coconut flesh and water can be eaten as is, but because of its limited shelf life and dependence on distribution, not everyone can enjoy it regularly. In this article, we discuss some innovative coconut products, especially coconut chips and coconut jelly. These products are popular with the community because of their delicious taste and aroma. These innovative products were produced in 2025 during the Regular Real Work Lecture (KKN) XXVIII in Keude Baro Village, Kuala Batee District, Southwest Aceh Regency. The main ingredients are easy to obtain and affordable, making it a promising business idea for the local community. The methods used include preparation, production, packaging, and marketing and involve the active participation of the village community, especially women and children. Research shows that this innovation improves local economic stability and provides healthier snack options. Public interest in these products is high, and with the right training and marketing strategies, these products can be an alternative to improve the economy.

Keywords: Innovation; Coconut; Economy; Local Potential

PENDAHULUAN

Pohon kelapa merupakan tanaman yang banyak tersebar di Indonesia dan merupakan salah satu hasil pertanian tropis yang bernilai ekonomi tinggi. Daging buah kelapa dan air nya dapat langsung dikonsumsi tanpa perlu diolah. Kelapa selalu dibutuhkan setiap hari karena bisa untuk berbagai olahan makanan. Kelapa sering digunakan dalam berbagai hidangan khas Indonesia, tidak hanya cocok untuk dijadikan sebagai bahan makanan pelengkap, tetapi juga dapat dijadikan camilan enak seperti keripik dan jelly.

Air kelapa dan daging kelapa muda mempunyai rasa dan aroma yang khas, namun karena terbatasnya daya simpan kelapa muda dan sulitnya pendistribusiannya, tidak semua orang bisa selalu menikmatinya. Air kelapa muda biasanya dikonsumsi langsung atau dapat diolah seperti inovasi produk yang dibahas oleh penulis dalam artikel ini yaitu kelapa jelly (Jelly Coconut). Dengan campuran daging buah kelapa produk ini jadi sangat digemari oleh masyarakat karena aroma dan rasanya yang lezat.

Keripik merupakan makanan yang dibuat dengan cara mengiris buah atau umbi-umbian dan menggorengnya hingga renyah. Meski terlihat sederhana, keripik tidak mudah diolah. Ada berbagai risiko dalam pembuatan keripik, seperti tekstur yang tidak selalu renyah dan warnanya tidak segar. Ada banyak jenis keripik yang tersedia di pasaran, seperti keripik balado, keripik kentang, keripik singkong, keripik talas, dan keripik yang terbuat dari buah-buahan yang berair. Salah satu contoh inovasi produk yang dibahas oleh penulis dalam artikel ini adalah keripik kelapa (Coconut Chips).

Keripik kelapa merupakan produk olahan daging kelapa yang sudah berumur 7-8 bulan dan merupakan camilan sehari-hari yang lezat. Keripik kelapa tidak tersedia secara luas dan kurang dikenal di masyarakat. Hal ini merupakan peluang besar untuk menghasilkan ide bisnis yang dapat dimanfaatkan oleh masyarakat. Keripik kelapa yang kami olah terdiri dari berbagai bahan utama seperti

tepung terigu dan tapioka. Namun, bahan-bahan ini memiliki nilai gizi yang rendah, terutama dalam hal protein. Oleh karena itu, diperlukan sumber daya alam untuk memenuhi kebutuhan protein dan meningkatkan nilai gizi.

Inovasi produk dari kelapa ini dilaksanakan pada saat Kuliah Kerja Nyata (KKN) Reguler XXIII di Desa Keude baro, Kecamatan Kuala Batee, Kabupaten Aceh Barat Daya tahun 2025. Keripik kelapa dan kelapa jelly ini bisa menjadi ide usaha bagi masyarakat karena bahan utamanya terbuat dari bahan baku alami, mudah diperoleh, dan harganya relatif murah. Jika dikembangkan, usaha ini bisa menjadi alternatif dan menstabilkan ekonomi masyarakat setempat.

METODE

Kegiatan ini dilaksanakan di Posko KKN reguler Angkatan XXIII Universitas Teuku Umar di Desa Keude Baro, Kecamatan Kuala Batee, Kabupaten Aceh Barat Daya. Pada tanggal 6 Agustus 2025 kelapa tua diolah menjadi keripik kelapa. Sedangkan kelapa muda diolah menjadi kelapa jelly pada tanggal 8 Agustus 2024. Sasaran dari kegiatan inovasi produk potensi lokal yang dilaksanakan oleh mahasiswa KKN reguler ini adalah ibu-ibu, bapak-bapak serta anak-anak dari Desa Keude Baro, karena mereka membutuhkan peran sebagai penyokong ekonomi serta anak-anak yang membutuhkan cemilan sehat. Berikut ini akan dijelaskan tahapan-tahapan kegiatan inovasi produk yang sudah dilaksanakan :

1. Persiapan dan pelaksanaan

Yang terpenting di bagian persiapan ini adalah menyiapkan semua alat dan bahan untuk membuat keripik kelapa dan kelapa jelly yaitu kelapa tua dan muda, bahan pelengkap serta alat yang dibutuhkan. Mahasiswa KKN reguler memperoleh bahan utama seperti kelapa tua dan muda yaitu bekerja sama dengan masyarakat serta Kepala Desa Keude Baro, dan kami mengucapkan terima kasih kepada warga atas tenaga dan usaha partisipasinya dalam pembuatan inovasi produk kelapa ini.

2. Produksi

Proses produksi dimulai setelah semua bahan disiapkan. Langkah pertama dengan mencampur semua bahan yang telah disiapkan lalu diolah dengan teknik nya masing-masing dengan arahan mahasiswa KKN reguler Universitas Teuku Umar.

3. Pengemasan

Setelah proses produksi selesai maka produk bisa dikemas. Pengemasan produk merupakan bagian yang sangat penting karena fungsi dan kegunaannya. Secara umum, fungsi pengemasan adalah untuk memastikan keamanan bahan atau produk dan melindunginya dari pengaruh luar yang dapat mempercepat kerusakan makanan yang dikandungnya.

4. Pemasaran

Setelah pengemasan produk selesai, selanjutnya proses promosi produk ke warga Desa Keude Baro. Pemasaran merupakan salah satu variabel terpenting yang digunakan untuk menjual produk. Kegiatan promosi berfungsi untuk memengaruhi perilaku pembelian konsumen dan penggunaan layanan sesuai kebutuhan mereka.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pelatihan ini dilakukan oleh mahasiswa KKN Reguler angkatan XXIII Universitas Teuku Umar yang sedang melaksanakan pengabdian masyarakat di Desa Keude Baro. Kegiatan ini diikuti oleh masyarakat, khususnya ibu-ibu Desa Keude Baro.

Tujuan dari kegiatan ini adalah untuk memberikan pengetahuan dan wawasan kepada masyarakat tentang potensi lokal Desa Keude Baro. Inovasi yang dihasilkan berupa dua olahan makanan dari kelapa, yaitu keripik kelapa dan kelapa jelly.

Pelaksanaan kegiatan dilakukan bersama ibu-ibu, dengan mahasiswa KKN sebagai mentor untuk mengajarkan cara membuat keripik kelapa dan kelapa jelly. Untuk membuat keripik kelapa dan kelapa jelly, siapkan bahan-bahan berikut:

Bahan keripik kelapa (Coconut chips) :

- Kelapa tua
- Tepung tapioka 1/2 KG
- Tepung terigu 1/2 KG
- Penyedap rasa (secukupnya)
- Telur 3 butir
- Air bersih
- Coklat batang
- Minyak makan
- Cup

Proses pembuatan keripik kelapa :

Pertama iris tipis dan memanjang daging kelapa tua jangan terlalu tebal. Tuang tepung tapioka, terigu, telur dan penyedap rasa kedalam wadah lalu diaduk hingga rata. Baluri irisan daging kelapa tua kedalam tepung, goreng dengan api yang kecil hingga warna menjadi golden brown lalu tiriskan agar hasil keripik tidak berminyak. Apabila ingin membuat varian rasa, kita dapat melelehkan coklat batang dan dicampur ke dalam keripik yang sudah digoreng. Langkah terakhir adalah masukkan keripik kedalam kemasan dan gunakan tutup kedap udara untuk mencegah keripik menjadi lembek. Cemilan kelapa yang enak dan renyah ini bisa disajikan dan siap disantap Bersama keluarga.



Gambar 1. Proses pembuatan keripik kelapa



Gambar 2. Coconut Chips

Selanjutnya bahan kelapa jelly (Jelly coconut):

- Nutrijel kelapa muda 6 pcs (sesuai selera)
- Air bersih
- Gula 1kg
- Air kelapa muda
- Daging kelapa muda
- Pewarna makanan

Proses pembuatan kelapa jelly :

Pertama-tama iris tipis daging kelapa muda sesuai selera, rebus air kelapa dicampur air bersih hingga sedikit mendidih. Setelah sedikit mendidih tuang nutrijel sesuai dengan takaran lalu masukkan gula, kita juga dapat menambah pewarna makanan secukupnya agar kelapa jelly terlihat lebih menarik, aduk hingga merata dan tidak menggumpal. Selanjutnya, jika sudah mendidih matikan api lalu tuang jelly dan irisan daging kelapa muda kedalam kemasan, lalu tunggu beberapa menit sampai mengeras. Masukkan kedalam kulkas biar menambah kesegaran pada kelapa jelly, cemilan siap disajikan.

Dengan partisipasi masyarakat dalam pembuatan inovasi produk ini sangat membantu mahasiswa KKN. Dengan proses pembuatan yang mudah dan menggunakan bahan dengan potensi alam dapat menarik perhatian Masyarakat untuk mencoba ulang resep inovasi produk di rumah.

Sehingga inovasi produk ini bisa menjadi salah satu cara alternatif untuk meningkatkan ekonomi masyarakat.



Gambar 3. Proses Pembuatan Kelapan Jelly



Gambar 4. Hasil Produk Kelapa Jelly

KESIMPULAN

Kondisi perekonomian di Desa Keude Baro yang relatif lemah menyebabkan minat masyarakat terhadap inovasi yang menggunakan potensi lokal masih kurang. Dengan adanya inovasi ini, muncul peluang usaha baru berupa pengolahan kelapa tua menjadi keripik kelapa dan kelapa muda menjadi kelapa jelly bagi masyarakat Desa Keude Baro. Pengolahan keripik kelapa tergolong mudah sehingga dapat dilakukan sendiri oleh masyarakat. Produk ini memiliki nilai jual yang tinggi. Minat masyarakat terhadap produk ini cukup tinggi, banyak yang mengapresiasi rasa dan kualitas keripik kelapa yang dihasilkan. Inovasi lainnya adalah pengolahan kelapa muda menjadi kelapa jelly yang juga bisa meningkatkan nilai jual produk olahan kelapa. Promosi produk ini dapat dilakukan melalui media sosial sehingga jangkauan pasarnya semakin luas dan pendapatannya pun meningkat.

SARAN

Untuk meningkatkan kualitas dan kuantitas keripik kelapa, masyarakat perlu didukung dengan sarana produksi yang lebih baik. Pelatihan lebih lanjut dalam teknik produksi, pengemasan, dan manajemen bisnis diperlukan untuk mempersiapkan masyarakat mengembangkan bisnis mereka. Untuk meningkatkan jangkauan produk, strategi pemasaran perlu diperluas menggunakan media sosial, pemasaran daring, dan hubungan dengan toko dan pasar lokal. Pemerintah daerah dan lembaga terkait diharapkan memberikan bantuan usaha, akses ke modal, dan sertifikasi produk agar keripik kelapa lebih kompetitif di pasar yang lebih luas.

DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, Y. Et al. 2020. *Pembuatan Keripik Kelapa Sebagai Upaya Pemulihan Ekonomi Pasca Bencana di Kabupaten Lombok Utara*. Vol 3, No 2.
- Cahyono, Y., Yohana, Agung, Dhasvin, Fadel, Sandy, Yogie, & Zulfadly. (2024). *PEMBERDAYAAN*

MASYARAKAT MELALUI PELATIHAN PEMASARAN KREATIF DI DESA RANCAGONG KECAMATAN LEGOK KABUPATEN TANGERANG – BANTEN. *Jurnal Akselerasi Merdeka Belajar Dalam Pengabdian Orientasi Masyarakat (AMPOEN): Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(3), 217–225.

Hasibuan, R. Et al. (2021). *Penyuluhan Pemanfaatan Air Nira Pohon Kelapa Menjadi Gula Semut untuk Meningkatkan Perekonomian Desa Kuripan Kabupaten Cilacap*. Vol 9, No 1 : 107-111.

Indonesian Food Technologist Community. 2013. *Metode Freeze drying Bikin Keripik Makin Crunchy*. Vol 2, No 1.

Pemanfaatan Bunga Telang Menjadi Produk Olahan Sebagai Peluang Usaha Masyarakat Desa Gedubang Jawa. (2025). *AKSI KITA: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(1), 01-08.

Rizky, R. Et al. 2019. *Keripik Kelapa : Peluang Usaha Baru di Dusun 3 Tanjung Anom Deli Serdang*. 311-318.

Wati, M., Hamamah, H., Ali, M. N., Rifaatdiani, R., Hamidi, N., Khairia, R., Sari, D. M., Fitriani, A., & Jalil, I. (2024). *Pemanfaatan Potensi Lokal Menuju Ketahanan Ekonomi dan Sosial Kabupaten Aceh Singkil*. *Jurnal Ragam Pengabdian*, 1(3), 142-149.

Widyanti, A. Fadhiela, K. 2023. *Analisis Nilai Tambah Kelapa Jelly Pada UD. Kelapa Jelly Di Kecamatan Meureubo Kabupaten Aceh Barat*. Vol 7, No 1.

Yenni Agustina, Zakaria, Muslem Daud, Anwar, A Hamid, Ratna Mutia, Rizka, Herlina, Geta Ambartiasari, Dewi Mutia, & Dedi Sufriadi. (2023). *WORKSHOP KEWIRAUSAHAAN: MENUMBUHKAN JIWA ENTERPRENEURSHIP GENERASI Z DI ERA KAMPUS MERDEKA . Jurnal Akselerasi Merdeka Belajar Dalam Pengabdian Orientasi Masyarakat (AMPOEN): Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(2), 21–26.