

Inovasi Produk Olahan Pangan Melalui Pemanfaatan Limbah Ampas Kelapa untuk Meningkatkan Pendapatan Masyarakat Kelurahan Talia Kecamatan Abeli Kota Kendari

Innovation of Processed Food Products through the Utilization of Coconut Pulp Waste to Increase the Income of the Community of Talia Village, Abeli District, Kendari City

Sitti Wirdhana Ahmad^{1*}, Ardiansyah¹, Nur Arfa Yanti¹, Sri Ambardini², Muzuni², Amirullah², Wandy Murti Prasetya³

¹Program Studi Biologi, Fakultas MIPA, Universitas Halu Oleo, Kendari, Sulawesi Tenggara, Kampus Hijau Bumi Tridharma Anduonohu

²Program Studi Bioteknologi, Fakultas MIPA, Universitas Halu Oleo, Kendari, Sulawesi Tenggara, Kampus Hijau Bumi Tridharma Anduonohu

³Jurusan Biologi, Fakultas MIPA, Universitas Nahdlatul Ulama Sulawesi Tenggara, Kendari, Indonesia.

*Penulis Korespondensi: sitti.wirdhana@uho.ac.id

Info Artikel:

Tanggal Submission: 07 Mei 2024

Tanggal Accepted: 15 Juni 2024

Kata Kunci:

Limbah Ampas Kelapa

Tepung Ampas Kelapa

Roti

Kelurahan Talia

Key word:

Coconut Dregs Waste

Coconut Dregs Flour

Bread

Talia Village

Sitasi: Ahmad SW, Ardiansyah, Yanti NA, Ambardini S, Muzuni, Amirullah, Prasetya WM. 2025. Inovasi Produk Olahan Pangan melalui Pemanfaatan Limbah Ampas Kelapa untuk Meningkatkan Pendapatan Masyarakat Kelurahan Talia Kecamatan Abeli Kota Kendari. *Pusaka Abdimas*. 2(1): 9-13.

Abstrak:

Selama ini ampas kelapa hanya dimanfaatkan sebagai pakan ternak dengan harga produk yang sangat rendah. Kandungan jumlah serat yang tinggi serta potensi protein dan lemak, memberi peluang limbah ampas untuk dikembangkan menjadi produk olahan. Salah satu upaya yang dapat dilakukan yaitu dengan mengoptimalkan pemanfaatan limbah organik ampas kelapa menjadi tepung sebagai bahan baku pembuatan roti melalui kegiatan pengabdian masyarakat. Permasalahan yang dihadapi oleh mitra adalah kurangnya informasi yang didapatkan oleh masyarakat tentang pembuatan tepung ampas kelapa yang dapat dimanfaatkan sebagai pengganti tepung terigu untuk produk pangan lainnya. Solusi dari permasalahan tersebut adalah memberikan pelatihan dan bimbingan tentang pembuatan tepung ampas kelapa beserta produk olahannya. Pengabdian ini bertujuan meningkatkan keterampilan ibu-ibu dengan memanfaatkan potensi yang dimiliki dan potensi SDA yang tersedia secara optimal, dalam upaya meningkatkan pendapatan ekonomi. Pelatihan ini merupakan pemanfaatan ampas kelapa menjadi tepung pada ibu-ibu Kelurahan Talia Kecamatan Abeli Kota Kendari. Metode pengabdian ini menggunakan metode ceramah, diskusi dan demonstrasi. Pelatihan ini diikuti oleh ibu-ibu di Kelurahan Talia Kecamatan Abeli. Hasil pelatihan diperoleh ibu-ibu Kelurahan Talia dapat membuat roti dari ampas kelapa dengan berbagai rasa. Pelatihan tersebut sangat mendukung peningkatan keterampilan dan pengetahuan peserta.

Abstract: So far, coconut pulp has only been used as animal feed with a very low product price. The high fiber content and potential for protein and fat provide opportunities for pulp waste to be developed into processed products. One effort that can be made is to optimize the use of organic waste from coconut pulp into flour as a raw material for making bread through community service activities. The problem faced by partners is the lack of information obtained by the community about making coconut pulp flour that can be used as a substitute for wheat flour for other food products. The solution to this problem is to provide training and guidance on making coconut pulp flour and its processed products. This service aims to improve the skills of mothers by utilizing their potential and the potential of available natural resources optimally, in an effort to increase economic income. This training is the use of coconut pulp into flour for mothers in Talia Village, Abeli District, Kendari City. This service method uses lectures, discussions and demonstrations. This training was attended by mothers in Talia Village, Abeli District. The training results obtained by the mothers of Talia Village can make bread from coconut dregs with various flavors. The training greatly supports the improvement of the skills and knowledge of the participants.

PENDAHULUAN

Kelapa biasa dimanfaatkan oleh masyarakat untuk membuat santan sebagai bumbu penyedap makanan. Ampas dari santan tersebut biasanya langsung dibuang, karena dianggap sudah tidak memiliki manfaat lagi.

Namun, ampas kelapa tersebut ternyata masih memiliki banyak manfaat seperti untuk kecantikan, pakan ternak, kue, dan bahan bakar. Potensi limbah dari buah kelapa berupa ampas kelapa sangat melimpah jumlahnya dan jika dibiarkan sampai membusuk. Pembusukan dari limbah ini menimbulkan bau yang kurang sedap dan dalam waktu lama akan menurunkan kualitas lingkungan. Selama ini sisa pengolahan santan baik dalam skala rumah tangga atau industri baru sebatas dimanfaatkan untuk pakan ternak atau dibuang.

Ampas kelapa mengandung serat galaktomanan sebesar 61% yang dapat menurunkan kadar kolesterol darah. Galaktomanan merupakan polisakarida yang terdiri dari rantai mannose dan galaktosa yang bermanfaat bagi kesehatan karena mengandung serat dan polisakarida, juga berperan memicu pertumbuhan bakteri usus yang membantu pencernaan. Selain itu, ampas kelapa mengandung bahan-bahan organik seperti protein, lemak, dan amilum. Senyawa-senyawa yang terkandung dalam ampas kelapa sebanyak 100 g dari perasan santan adalah protein 3.4 g, lemak 34 g, karbohidrat 14 g, kalsium 21 mg, flour 2 mg, fosfor 21 mg, thiamin 0.1 mg, dan asam askorbat 2 mg (Saepullah, 2017).

Data di atas menunjukkan potensi limbah organik ampas kelapa dengan jumlah dan kandungannya merupakan potensi yang dapat dikembangkan sehingga memiliki nilai tambah bagi masyarakat secara umum khususnya ibu-ibu yang sering menggunakan kelapa sebagai bahan masakan. Komoditas kelapa selama ini hanya dimanfaatkan produk primernya saja, baik dalam bentuk kelapa segar maupun kopra untuk bahan baku minyak goreng. Pengembangan dan pemanfaatan produk hilir kelapa belum banyak dilakukan, demikian pula pemanfaatan hasil samping dan limbahnya. Upaya pengembangan produk dari hasil samping (limbah ampas kelapa) akan meningkatkan nilai tambah produk kelapa, yang berpotensi dapat meningkatkan pendapatan masyarakat.

Pembuatan tepung sebagai bahan baku pembuatan roti, bisa menjadi salah satu upaya dalam menanggulangi dan mengoptimalkan pemanfaatan limbah ampas kelapa, khususnya dalam sektor rumah tangga. Kurangnya informasi yang didapatkan oleh masyarakat tentang pengolahan tepung ampas kelapa menjadi permasalahan utama. Untuk memberikan nilai tambah bagi masyarakat dalam memanfaatkan limbah ampas kelapa maka perlu dilakukan upaya melibatkan masyarakat secara aktif melalui kegiatan pemberdayaan masyarakat. Oleh karena itu, berdasarkan permasalahan tersebut, mendorong kami sebagai tim pengabdian masyarakat memberikan pelatihan dan pendampingan kepada masyarakat untuk memanfaatkan ampas kelapa menjadi tepung sebagai baku pembuatan roti atau produk lainnya yang bernilai ekonomis kepada masyarakat di Kelurahan Talia Kecamatan Abeli Kota Kendari.

METODE PELAKSANAAN KEGIATAN

Kegiatan pengabdian pada masyarakat ini dilaksanakan dalam bentuk pelatihan. Bahan yang digunakan adalah limbah ampas kelapa masyarakat kelurahan Talia Kecamatan Nambo. Metode yang digunakan dalam pelatihan ini adalah metode ceramah, demonstrasi dan diskusi. Metode ceramah bervariasi diarahkan untuk materi yang sifatnya memberikan informasi tentang peningkatan pemahaman sasaran. Metode demonstrasi dimaksudkan untuk menunjukkan dan sekaligus melatih peserta mengenai proses pembuatan roti menggunakan bahan baku tepung dari ampas kelapa. Sedangkan metode diskusi/tanya jawab yang bertujuan supaya tercipta suasana interaktif antara peserta dan pemateri dan antara peserta itu sendiri.

Pelaksanaan kegiatan pelatihan ini terdiri dari empat tahapan yaitu: (1) Koordinasi kegiatan, dilakukan dengan Lurah Talia mengenai tujuan kegiatan serta tim yang terlibat membantu di lapangan dalam proses pelatihan; (2) Penentuan jadwal pelatihan, dilakukan setelah koordinasi kegiatan untuk memperoleh jadwal yang sesuai dengan kesibukan peserta dan waktu dalam pelatihan; (3) Persiapan alat dan bahan saat pelatihan; (4) Pelaksanaan kegiatan, urutan kegiatan pelatihan meliputi pemberian materi, demonstrasi/praktek dan diskusi atau tanya jawab. Materi yang disampaikan yaitu tentang limbah ampas kelapa, kandungan gizinya nya dan prospek pengembangannya ke depan. Peserta pelatihan berjumlah 20 orang yang merupakan perwakilan tiap RT dan dibagi menjadi 4 kelompok. Demonstrasi dilakukan dengan cara menunjukkan proses pembuatan tepung ampas kelapa menjadi roti sekaligus peserta mempraktekkannya secara langsung. Tahapan terakhir yaitu evaluasi yang dilakukan dengan cara wawancara kepada peserta mengenai materi dan praktek pembuatan roti berbahan dasar tepung ampas kelapa.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian dilaksanakan di Kelurahan Talia, Kecamatan Abeli, Kota Kendari. Peserta yang terlibat dalam kegiatan ini adalah masyarakat kelurahan Talia khususnya ibu-ibu yang berjumlah 20 orang dari RT yang berbeda. Pelatihan dilakukan dalam waktu sehari, dimana sehari sebelum pelaksanaan kegiatan dilakukan persiapan materi, peralatan dan bahan baku dalam pembuatan roti berbahan dasar tepung ampas kelapa serta produk olahan dari ampas kelapa. Tujuannya adalah agar dapat ditunjukkan langsung kepada masyarakat saat pelatihan melalui video tutorial. Kegiatan persiapan dari tim pelaksana dilakukan di Posko KKN Tematik Mahasiswa Jurusan Biologi.

Pelaksanaan kegiatan dilaksanakan dengan metode tatap muka dan dibuka langsung oleh Lurah Talia kemudian dilanjutkan sesi pemberian materi melalui ceramah dan demonstrasi. Saat proses pelatihan peserta dibagi menjadi 4 kelompok dengan tujuan agar tidak terjadi kerumunan serta untuk mempermudah kerjasama diantara anggota kelompok selama pelatihan berlangsung. Proses awal pelatihan dimulai dengan pemberian materi tentang ampas kelapa dan kandungan gizinya serta pengenalan bahan dan alat yang digunakan. Tahap selanjutnya demonstrasi dimana para peserta diberikan kesempatan untuk mempraktekkan secara langsung pembuatan roti berbahan dasar tepung ampas kelapa. Tahapan pelaksanaan pelatihan pembuatan roti disajikan pada Gambar 1 dan 2.



Gambar 1. Tahap Pelaksanaan kegiatan, a). Pembukaan oleh Lurah Nambo; b. Sambutan Ketua Tim; c. Pemberian materi oleh mahasiswa tim pengabdian



Gambar 2. Pelaksanaan pelatihan dalam bentuk demonstrasi cara pembuatan roti berbahan dasar tepung ampas kelapa

Setelah praktek pembuatan roti selesai, dilanjutkan dengan pelatihan pengemasan produk bagi masyarakat. Materi yang diberikan yaitu mengenai cara memberikan model label produk yang menarik

agar dapat menarik perhatian konsumen untuk kemudian membelinya. Hal yang perlu diperhatikan dalam pengemasan produk adalah model labelnya di dalamnya termasuk warna, bentuk, ukuran, kandungan, aturan pakai, kode produksi, dan masa kadaluarsa (Karta, 2021). Selain cara mengemas produk, tambahan ilmu yang diberikan kepada peserta adalah cara promosi produk mereka sebagai langkah awal memperkenalkan produk kepada masyarakat secara luas agar semakin dikenal dan diminati oleh masyarakat. Promosi produk dapat dilakukan dengan memanfaatkan media online. Dengan perkembangan teknologi saat ini, media online sangat membantu memudahkan para pengusaha untuk mempercepat proses pemasaran produk mereka baik melalui Instagram, Facebook, WhatsApp, Twitter atau media online lainnya. Selain secara online, masyarakat juga dapat memasarkan produk mereka secara offline dengan cara dititip di warung-warung kecil dan swalayan. Produk hasil pelatihan pembuatan roti yang sudah dikemas disajikan pada Gambar 3.



Gambar 3. Produk Roti berbahan dasar tepung ampas kelapa yang sudah dikemas

Tahapan terakhir adalah evaluasi kegiatan melalui wawancara kepada peserta mengenai materi dan metode serta testimoni rasa roti yang dihasilkan dalam kegiatan ini. Wawancara ini dilakukan untuk mengevaluasi perubahan pola pikir, pengetahuan dan peningkatan keterampilan setelah mendapatkan pelatihan. Selama proses pelatihan, secara umum peserta pelatihan mengatakan pelatihan ini sangat baik dan materi yang diberikan merupakan materi yang sangat dibutuhkan untuk meningkatkan keterampilan mereka dalam memproduksi secara mandiri produk olahan dari tepung ampas kelapa. Salah satu peserta pelatihan yang diwawancarai bernama Hamsia mengatakan bahwa roti yang dihasilkan rasanya enak dan lembut. Selain itu, dia juga mengatakan bahwa mereka optimis dapat melanjutkan dan mengembangkan ilmu dan keterampilan yang mereka peroleh karena cara pengolahannya sangat cepat, mudah dan alat yang digunakan sederhana. Semua peserta sangat antusias untuk mencoba mempraktekkan pembuatan roti berbahan dasar tepung ampas kelapa dirumah masing-masing. Tim pengabdian juga berharap, pembuatan roti dari tepung ampas kelapa ini dapat memberikan nilai tambah terhadap limbah organik ampas kelapa serta dapat menjadi peluang baru bagi masyarakat untuk membuka usaha dimulai dari tahap kecil yakni skala rumah tangga yang kedepannya diharapkan dapat menjadi usaha besar dan membuka lapangan pekerjaan baru di kelurahan Tali Kecamatan Abeli.

SIMPULAN

Kegiatan pendampingan sekaligus pelatihan pembuatan roti berbahan dasar tepung ampas kelapa pada masyarakat di Kelurahan Talia Kecamatan Abeli Kota Kendari dapat meningkatkan pengetahuan masyarakat mengenai pemanfaatan ampas kelapa sekaligus meningkatkan kesadaran masyarakat akan pentingnya memanfaatkan limbah organik ampas kelapa yang dihasilkan sehari-hari terutama bagi ibu rumah tangga untuk dikembangkan dan diolah lebih lanjut sehingga menghasilkan suatu produk olahan

pangan yang sehat, bergizi dan bernilai ekonomis. Kegiatan pelatihan ini juga mampu meningkatkan keterampilan masyarakat dalam mengolah limbah ampas kelapa menjadi tepung sebagai bahan pembuatan roti melalui proses fermentasi.

DAFTAR PUSTAKA

- Angelia, I. O. 2016. Analisis Kadar Lemak pada Tepung Ampas Kelapa. *Jurnal Technopreneur (JTech)*. 4(1). 19-23.
- Karta, I. W., Burhannuddin dan Jirna, I.N. 2021. Diversifikasi Produk dan Pemanfaatan Virgin Coconut Oil dalam Bidang Kesehatan Pada Kelompok Wanita Tani Yayasan Taksu Tridatu, *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 27 (2): 136-141.
- Mahmud, Z., & Ferry, Y. (2015). Prospek pengolahan hasil samping buah kelapa. *Perspektif*. 4(2) : 55-63.
- Miskiyah, I., Muyawati, dan Haliza, W. 2006. Ampas Kelapa Limbah Pengolahan Minyak Kelapa Murni Menjadi Pakan. *Prosiding. Seminar Nasional Teknologi Peternakan Dan Verteriner*. Bogor.
- Rony P., *Aneka Produk Olahan Kelapa*, Jakarta : Penebar Swadaya, 1993.
- Saepullah A., Yusuf T., Cahyanto T., 2017. Inovasi Produk Olahan Pangan Melalui Pemanfaatan Limbah Organik Ampas Kelapa untuk Meningkatkan Ekonomi Masyarakat Kabupaten Bandung Jawa Barat. *Jurnal Istek*. X (2) : 91-106.
- Yulianti M., Ernayati W., Alfian R. M., 2015. Pemanfaatan Ampas Kelapa Sebagai Bahan Baku Tepung Kelapa Tinggi Serat dengan Metode Freeze Drying. *Jurnal Integrasi Proses*. 5 (2) : 101-107.
- Palungkun, R., 2004. *Aneka Produk Olahan Kelapa*. Penebar Swadaya, Jakarta.