

INOVASI KERIPIK BERBAHAN BAKU KELAPA SEBAGAI PELUANG USAHA DI DESA TEBING GERINTING INDRALAYA

INNOVATION OF CHIPS WITH COCONUT RAW MATERIALS AS A BUSINESS OPPORTUNITY IN TEBING GERINTING INDRALAYA

¹⁾Muharni, ²⁾Elfita, ³⁾Heni Yohandini, ⁴⁾Fitrya, ⁵⁾Maryadi

^{1,2,3)}Jurusan Kimia, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Sriwijaya

⁴⁾Jurusan Farnsi, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Sriwijaya, Palembang

⁵⁾Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya

*Email: muhamarnimyd@yahoo.co.id

ABSTRAK

Desa Tebing Gerinting merupakan salah satu desa di Indralaya Selatan Kabupaten Ogan Ilir, Sumatera Selatan. Sumber mata pencaharian penduduk sangat beragam mulai dari petani, peternak, berkebun, pedagang dan usaha rumah tangga membuat kemplang, dengan rata-rata tingkat perekonomian yang masih rendah. Usaha pembuatan kemplang juga mempunyai kendala dalam pemasarannya dengan banyaknya masyarakat yang membuka usaha tersebut. Untuk itu perlu diperkenalkan alternatif lain sebagai peluang usaha pada masyarakat Desa Tebing Gerinting. Pada kegiatan ini telah diperkenalkan kepada masyarakat inovasi keripik berbahan baku kelapa aneka rasa yang renyah dan berkualitas dengan nilai jual tinggi sebagai suatu peluang usaha. Dari kegiatan yang dilakukan terlihat bahwa pengolahan kelapa menjadi keripik merupakan suatu pengetahuan baru bagi masyarakat Tebing Gerinting, sehingga terlihat rasa ingin tahu dan antusias peserta dalam kegiatan ini. Masyarakat mengetahui bahwa pengolahan kelapa menjadi keripik juga sangat sederhana dan bahkan memiliki nilai jual yang tinggi. Survei yang dilakukan menunjukkan masyarakat suka akan produk yang dibuat dengan persentase penilaian rasa biasa (15%), suka (65%), dan sangat suka (20%). Kegiatan ini mendapatkan respon yang baik dan telah menambah pengetahuan masyarakat untuk mencoba alternatif lain peluang usaha untuk meningkatkan pendapatan masyarakat.

Kata kunci: Keripik Kelapa; Peluang Usaha; Tebing Gerinting

ABSTRACT

Tebing Gerinting is one of the villages in south Indralaya, Ogan Ilir Regency, South Sumatra. Sources of livelihood of the population are very diverse such as farmers, ranchers, gardening, traders, and making crackers, with the level of the economy still low. The business of making crackers also has problems in its marketing, with many people opening the business. For that purpose, it is necessary to introduce another alternative as a business opportunity to the Tebing Gerinting community. In this activity, it has been introduced to the people of Tebing Gerinting village crispy chips made from coconut with a variety and quality flavors with high selling value as a business opportunity. From the activities carried out, it can be seen that the processing of coconut into chips is a new knowledge for the Gerinting Cliff community. Participants show their curiosity and enthusiasm for this activity. Participants also know that processing coconut into chips is very simple and has high economic value. The survey shows that the public likes products made with a percentage of ordinary taste (15%), likes (65%), and very likes (20%). This activity has obtained a good response and increased community knowledge to try other alternative business opportunities to increase community income. This activity received a very good response from the residents, so they have other business opportunities.

Keywords: Coconut Chips; Business Opportunity; Tebing Gerinting

Submitted : 27 November 2019 Revision : 31 Agustus 2020 Accepted : 9 September 2020

PENDAHULUAN

Desa Tebing Gerinting merupakan salah satu desa di Indralaya Selatan Ogan Ilir. Desa Tebing Gerinting terbagi menjadi dua, yaitu Desa Tebing Gerinting Selatan dengan jumlah penduduk 1445 jiwa dan Desa Tebing Gerinting Utara dengan jumlah penduduk 1.902 jiwa (Badan pusat statistik, 2017). Desa ini berjarak sekitar 5 Km dari kampus Universitas Sriwijaya Indralaya. Mayoritas warga ini merupakan warga pendatang dan memiliki tingkat pendidikan yang relatif rendah bervariasi dari tamat SD sampai SMA. Sumber mata pencaharian penduduk sangat beragam mulai dari petani, peternak, berkebun, dan pedagang.

Sebagai petani, kehidupan warga sangat tergantung pada air. Bila musim kemarau maka akan berdampak ke hasil panen yang menurun sehingga pemenuhan kebutuhan sehari-hari saja warga sangat susah, sehingga masyarakat perlu mencari alternatif lain untuk meningkatkan perekonomian keluarganya. Perekonomian keluarga harus didukung oleh usaha ibu-ibu rumah tangga (Elizabeth, 2008; Yuliana, 2017). Sebagian warga khususnya ibu-ibu tani telah memulai usaha rumah tangga sebagai pembuat kemplang ikan. Ariansyah, dkk. (2012) telah melaporkan analisis kandungan logam berat (Pb, Hg, Cu dan As) pada kerupuk kemplang di desa Tebing Gerinting Utara, Kecamatan Indralaya Selatan Kabupaten Ogan Ilir dan didapatkan kandungan timbal kerupuk kemplang ikan laut lebih tinggi pada lokasi penjemuran di tepi jalan raya (0,0108 mg/kg) dibandingkan penjemuran di dalam desa (0,0005 mg/kg) dan juga terdapat perbedaan kandungan merkuri, namun tidak ditemui kandungan arsen. Hasil penelitian ini menunjukkan kualitas

kemplang yang dihasilkan masyarakat kurang baik.

Pada kegiatan sebelumnya telah diperkenalkan kepada warga tentang pengolahan ampas tahu menjadi keripik aneka rasa (Muharni dan Heni, 2016). Hasil kegiatan ini telah memberikan dampak bagi masyarakat dengan membuka usaha rumah tangga untuk produksi keripik dari ampas tahu ini. Namun pengembangan usaha tetap harus dilakukan untuk meningkatkan pendapatan.

Perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi juga telah merubah selera masyarakat yang cenderung mencari produk yang inovatif. Inovasi baru dari produk kerupuk diperlukan dengan melakukan pembinaan kepada warga untuk mengembangkan usahanya memproduksi keripik lain dengan inovasi baru yaitu membuat keripik dari kelapa.

Kelapa merupakan bahan pangan yang sangat mudah ditemukan dengan harga yang relatif murah. Kelapa mempunyai kemampuan berbuah juga cukup tinggi, sebuah kelapa mampu menghasilkan sampai 200 butir per tahun (Soekardi, 2012). Untuk meningkatkan nilai jual kelapa salah satunya adalah mengolah buah kelapa menjadi kripik kelapa aneka rasa yang renyah (Soekardi, 2012). Mandei, (2019), melaporkan peningkatan mutu keripik kelapa dapat dilakukan dengan variasi penambahan vitamin E dan lama perendaman (https://www.academia.edu/4464276/Keripik_kelapa, tanggal 20 April 2019). Kripik kelapa Lumajang dilaporkan mampu menembus pasar Timur Tengah dan Eropa (<http://pojokpitu.com/baca.php?idurut=61373>). Pengolahan keripik kelapa dilakukan menggunakan mesin *vacuum frying*, namun harga mesin ini cukup mahal. Untuk itu perlu dilakukan inovasi terhadap

keripik kelapa sehingga dapat dijadikan sebagai industri rumah tangga. Dengan tingginya nilai jual produk keripik kelapa ini, maka perlu diperkenalkan kepada warga khususnya warga Tebing Gerinting Indralaya Selatan suatu produk inovasi pengolahan buah kelapa menjadi keripik aneka rasa yang renyah.

METODE

Bahan dan alat

Bahan yang digunakan dalam kegiatan ini adalah buah kelapa (1 butir), tepung beras (150 g), tepung tapioka (150 g), gula pasir (20 g), garam (1 sendok teh), vanili, telur (1 butir), santan (2 sendok), air (300 mL), dan minyak (1 Kg).

Alat yang digunakan adalah kompor dan gas, serutan kelapa, pisau pengupas, panci, penggorengan, spatula, peniris minyak, baskom plastik, mesin pengemas (sealer), dan label.

Pelaksanaan kegiatan

Pelaksanaan kegiatan pengabdian ini adalah pemberdayaan masyarakat Desa Tebing Gerinting Indralaya Selatan untuk meningkatkan taraf hidup dan pendapatan keluarga dengan membuka peluang usaha inovasi keripik berbahan baku kelapa. Sasaran kegiatan adalah masyarakat Desa Tebing Gerinting Indralaya Selatan Ogan Ilir sekitar 35 orang terdiri dari ibu rumah tangga, remaja putri, dan warga lainnya. Pada kegiatan ini diberikan pengetahuan dan pelatihan, serta difusi Iptek demonstrasi pengolahan kelapa menjadi keripik sehingga menghasilkan produk keripik kelapa dengan rasa yang renyah dan lebih tahan lama.

Prosedur pengolahan kelapa menjadi keripik:

Kelapa (yang tidak terlalu muda dan tidak terlalu tua) dibuang batoknya. Bagian kulit kelapa yang berwarna coklat dikupas tipis sehingga diperoleh daging kelapa berwarna putih. Kelapa kemudian

dipotong dua dan diserut menggunakan alat penyerut ubi, sehingga membentuk lembaran tipis. Serutan kelapa tersebut dimasukkan ke dalam adonan tepung. Adonan tepung terdiri dari tepung beras dan tepung tapioka yang ditambahkan air dan diaduk rata sampai tercampur sempurna. Selanjutnya ditambahkan vanili, garam, santan, gula pasir, dan telur. Kemudian kembali diaduk rata sehingga terbentuk adonan kental. Tahap selanjutnya minyak dipanaskan, kemudian buah kelapa yang sudah dalam bentuk lembaran tipis dimasukkan ke dalam adonan sehingga terbalur dengan adonan, kemudian digoreng satu persatu sampai matang yang ditandai dengan minyak yang telah tenang. Keripik kelapa diangkat, ditiriskan Keripik siap diberi aneka rasa dan dikemas.

Pengemasan Produk Keripik Kelapa

Pengemasan dilakukan menggunakan plastik tebal sedang (@ 50 g). Kemasan harus rapat (menggunakan alat pengemas) sehingga kualitas keripik kelapa didalamnya terjaga (<http://www.agrowindo.com/peluang-usaha-keripik-kelapa-dan-analisa-usahanya.htm>). Keripik yang sudah dikemas dapat dipasarkan secara *offline* atau dalam bentuk *online*.

Evaluasi kegiatan

Evaluasi menggunakan kuisioner tentang kepuasan konsumen terhadap produk yang dihasilkan dengan melakukan pengujian organoleptik. Pengujian organoleptik terhadap lama penyimpanan dilakukan meliputi rasa, warna bau dan tekstur. Disini menggunakan 20 orang fanelis yang akan memberikan penilaian dengan skor 1= tidak suka; 2 = biasa; 3= suka; dan 4 = sangat suka

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian pada masyarakat yang berjudul Inovasi keripik berbahan baku kelapa sebagai peluang usaha di Desa Tebing Gerinting Indralaya Selatan pada hari kamis 3 Oktober 2019. Kegiatan pengabdian ini diikuti oleh ibu rumah tangga dan remaja putri berjumlah 35 orang. Pada kegiatan ini telah diberikan penjelasan tentang inovasi pembuatan kerupuk yang selama ini dari berbagai macam tepung, diganti dengan bahan utama kelapa, kualitas kelapa yang dipilih serta bahan –bahan lain yang digunakan untuk pengolahan kelapa menjadi keripik.

Tanaman kelapa merupakan tumbuhan yang tersebar hampir diseluruh wilayah di Indonesia termasuk Sumatera Selatan. Saat produksi melimpah, petani kelapa kesulitan memasarkan hasil kelapanya. Oleh karena itu perlu dicarikan pemecahan masalah ini dengan

memberitahukan kepada masyarakat cara memproduksi keripik berbahan baku kelapa. Keripik kelapa menjadi olahan yang menarik dengan rasa krispi dan lezat, cocok dijadikan camilan. Olahan kelapa yang dijadikan keripik ini pun banyak diminati, sehingga dapat dijadikan sebagai suatu peluang usaha keripik kelapa.

Pengolahan buah kelapa menjadi keripik telah sejak lama dikenal. Keripik ini biasanya dihasilkan dengan membuang kulit daging buah kemudian serut daging buah kelapa membentuk lembaran tipis dan cuci dengan air bersih. Selanjutnya lembar tipis buah kelapa tersebut direbus dengan larutan gula 30% (30 menit, ditiriskan dan dikeringkan dalam oven tahap pertama pada suhu 90 °C selama 2 jam, setelah itu dikeringkan tahap kedua pada suhu 70 °C selama 3 jam.

1. Kelapa muda yang telah dibuang kulit arinya dipotong menjadi 2 bagian dan dicuci bersih lalu dipotong sedikit pinggir kelapa dan diserut dengan alat serut.



2. Bahan lainnya disiapkan (tepung beras, tepung tapioka, telur, santan, garam, gula, dan vanilin). Semua bahan dicampur dan diaduk sampai tercampur, semua tidak kental dan tidak encer. Selanjutnya dimasukkan kelapa yang telah diserut sehingga tercampur rata.



3. Kelapa yang sudah diberi tepung digoreng satu persatu sampai berwarna kuning kecoklatan dan hasilnya keripik kelapa yang garing dan renyah dikemas dalam kemasan plastik.



Gambar 1. Tahap-tahap pengolahan kelapa menjadi keripik

Setelah kering, keripik kelapa didinginkan lalu dikemas dalam kantong plastik dan dihasilkan keripik kelapa dengan warna putih, rasa manis, gurih, dan renyah (<https://www.slideshare.net/praatp/>).

Warna putih dari produk ini tidak dapat bertahan lama. Produk yang dihasilkan mudah lembek dan warnanya yang cepat berubah menjadi kecoklatan, sehingga akan menurunkan nilai jualnya. Alternatif lain telah dilakukan dengan melakukan proses pengeringan lembaran tipis buah kelapa menggunakan mesin *vacuum frying* atau mesin penggoreng hampa. Proses ini akan menghasilkan produk dengan kualitas baik seperti warna tidak berubah, zat gizi juga terjaga karena pemanasan suhu rendah, dan tanpa penambahan zat warna atau

perasa (<https://produkkelapa.wordpress.com/2012/11/08/membuat-keripik-kelapa-renyah-dan-menyehatkan/>). Namun mesin ini harganya cukup tinggi sehingga akan menyulitkan industri rumah tangga. Untuk itu perlu dilakukan inovasi terhadap keripik kelapa sehingga dapat meningkatkan kualitas dan pemasarannya, melalui inovasi dengan membaluri kelapa dengan tepung dan digoreng. Efek penggorengan ini akan menurunkan kadar air dari buah kelapa sehingga dapat mengurangi terjadinya proses pencoklatan dari warna produk.

Kegiatan ini diiringi dengan demonstrasi tahap pembuatan keripik kelapa seperti ditunjukkan pada gambar 1. Proses ini tidak menggunakan mesin *vacuum frying* sehingga tidak memerlukan modal awal yang besar. Setelah mengikuti kegiatan ini masyarakat memperoleh pengetahuan pengolahan kelapa menjadi keripik dengan rasa dan kualitas yang baik.

Untuk meningkatkan penjualan keripik kelapa dibutuhkan pengemasan yang baik. Kemasan tidak perlu mewah, tetapi harus membuat kemasan yang unik dan sederhana. Pengemasan sederhana dapat dilakukan menggunakan plastik tebal sedang yang diberi tambahan nama produk. Keripik ini dapat menjadi alternatif makanan ringan yang menyehatkan.

Semua kalangan dapat dijadikan target sasaran usaha keripik kelapa dari mulai anak-anak, remaja, dan orang tua bisa menjadi target tujuan usaha keripik kelapa ini. Jadi usaha ini mempunyai target pasar yang meluas. Harga keripik kelapa ini sangat terjangkau serta siapa pun bisa membelinya. Untuk pemasaran produk dapat dilakukan secara *offline* (membuat spanduk, brosur) atau secara *online*, iklan di media elektronik atau media sosial, dan sebagainya. Dengan cara ini produk keripik kelapa akan semakin mudah pemasarannya. Promosi harus menarik serta dicantumkan harga produk agar konsumen bisa membandingkan harga

dengan mudah (<http://www.agrowindo.com/>).

Produk keripik kelapa yang dihasilkan setelah dicicipi oleh peserta kegiatan rata-rata peserta sangat menyukai. Warna produk cukup menarik dengan tekstur yang renyah. Kualitas produk keripik kelapa yang dihasilkan juga sudah disurvei setelah penyimpanan 1 minggu dengan menyebarkan kuisioner. Pengujian organoleptik terhadap lama penyimpangan (0 dan 1 minggu) dilakukan meliputi rasa, warna, bau, dan tekstur. Evaluasi ini melibatkan 20 orang fanelis yang memberikan penilaian dengan skor 1 = tidak suka; 2 = biasa; 3= suka; dan 4 = sangat suka, Hasil survey ditunjukkan pada tabel 1.

Survei organoleptik dilakukan terhadap 20 orang peserta menggunakan parameter rasa, warna, dan tekstur. Berdasarkan data pada tabel 1 terlihat bahwa untuk parameter rasa, warna, maupun tekstur persentase tertinggi diperoleh pada skor 3 (suka) dengan persentase masing-masing 65; 55; dan 55%. Data yang diperoleh juga menunjukkan dari 20 responden yang disurvei tidak ada satu personden yang

memberikan penilaian skor 1 (tidak suka). Data ini membuktikan bahwa keripik kelapa cukup disukai oleh masyarakat, sehingga dapat dikembangkan sebagai alternatif usaha rumah tangga. Diharapkan kelompok masyarakat ini dapat menyebarkan informasi dan keterampilan yang dimilikinya pada masyarakat lain, dan menjadikan kegiatan ini sebagai peluang usaha sampingan untuk meningkatkan pendapatan keluarga. Berdasarkan hasil penelitian Rizky dan Mavianti (2019) analisis usaha keripik kelapa dapat menghasilkan keuntungan kurang lebih sebesar 27%. Peningkatan peluang pemasaran juga dapat dilakukan melalui sistim *online*. Strategi pemasaran *online* berpengaruh positif terhadap Peningkatan laba (Setiawati dan Penta, 2017). Hasil survei menunjukkan bahwa cemilan keripik kelapa cukup disukai masyarakat. Disamping rasanya yang enak, kelapa juga sangat bermanfaat bagi kesehatan antara lain membantu mengatasi masalah pencernaan, kaya akan antioksidan, dan dapat membantu menurunkan kolesterol (Rindengan dkk, 1995).

Tabel 1. Hasil survei pengujian organoleptik keripik kelapa

| Parameter | Skor | | | | Persentase skor (%) | | | |
|-----------|------|---|----|---|---------------------|----|----|----|
| | 1 | 2 | 3 | 4 | 1 | 2 | 3 | 4 |
| Rasa | 0 | 3 | 13 | 4 | 0 | 15 | 65 | 20 |
| Warna | 0 | 4 | 11 | 5 | 0 | 20 | 55 | 25 |
| Tekstur | 0 | 1 | 11 | 9 | 0 | 5 | 55 | 45 |

Ket: Skor 1= Tidak suka 2= Biasa 3= Suka 4= sangat suka

SIMPULAN

Dari kegiatan ini disimpulkan bahwa pengolahan buah kelapa dijadikan keripik merupakan pengetahuan yang baru bagi masyarakat Tebing Gerinting Indralaya Selatan. Masyarakat telah bisa membuat keripik berbahan baku kelapa. Masyarakat cenderung menyukai keripik kelapa yang dibuat. Masyarakat juga telah memperoleh inovasi baru untuk pembuatan keripik dari kelapa dengan kualitas yang lebih baik dan bernilai ekonomis.

UCAPAN TERIMAKASIH

Ucapan terimakasih disampaikan kepada Universitas Sriwijaya yang telah mendanai kegiatan ini melalui program Pengabdian Inovasi Tahun anggaran 2019.

DAFTAR PUSTAKA

- Ariansyah, K. A., Yuliati, K., & R.J. Hanggita S. (2012). Analisis Kandungan Logam Berat (Pb, Hg, Cu dan As) pada Kerupuk Kemplang di Desa Tebing Gerinting Utara, Kecamatan Indralaya Selatan, Kabupaten Ogan Ilir. *Fishtech*. 1(1), 69-77. <https://doi.org/10.36706/fishtech.v1i1.798>
- Badan Pusat Statistik, (2017). Indralaya Selatan Dalam Angka 2016. Indralaya Selatan: BPS.
- Cara membuat keripik kelapa (pengolahan hasil pertanian). Diakses dari <https://www.slideshare.net/praatp/cara-membuat-keripik-kelapa>.
- Elizabeth, R. (2008). Peran Ganda Wanita Tani Dalam Mencapai Ketahanan Pangan Rumah Tangga di Pedesaan. *Iptek Tanaman Pangan*. 3(1). 59-68.
- Keripik Kelapa Lumajang Tembus Pasar Luar Negeri. Diakses dari <http://pojokpitu.com/baca.php?idurut=61373>.
- Mandei, J. H. (2019). Peningkatan mutu keripik kelapa (Dried buko chips) dengan variasi penambahan vitamin E dan lama perendaman Diakses dari https://www.academia.edu/4464276/Keripik_kelapa.
- Muharni, & Heni Y. (2016). Pemberdayaan masyarakat menjadi tortilla chips aneka rasa dalam pengolahan limbah ampas tahu. Laporan Iptek bagi masyarakat, Ristek dikti.
- Peluang Usaha Kue Kering Kelapa dan Analisa Usahanya, Diakses dari <http://www.agrowindo.com/peluang-g-usaha-keripik-kelapa-dan-analisa-usahanya.htm>.
- Produk olahan hasil kelapa, Diakses dari <https://produkkelapa.wordpress.com/2012/11/08/membuat-keripik-kelapa-renyah-dan-menyehatkan/>.
- Rizky, R. N., & Mavianti, M. (2019). Keripik Kelapa : Peluang Usaha Baru di Dusun 3 Tanjung Anom, Deli Serdang, *Proseding Seminar Nasional Kewirausahaan*, 1(1), 1 311-318.
- Rindengan, B., A. Lay, H., & Novariantoo., H. Kembuan dan Z. Mahmud, (1995). Karak-terisasi daging buah Kelapa Hirbida untuk bahan baku industri makanan. Laporan Hasil Penelitian. Kerjasama Proyek Pembinaan Kelembagaan Penelitian Pertanian Nasional, Badan Litbang.

Setiawat, I., & Penta, W. Seminar Nasional dan Call for Paper 2017 Strategi Pengembangan Sumber Daya Manusia Melalui Publikasi Jurnal Ilmiah dalam Menyikapi Permenristekdikti RI No.20 Tahun 2017, Semarang.

Soekardi, Y. (2012). Pengolahan dan pemanfaatan kelapa, menjadi berbagai bahan makanan dan obat berbagai penyakit. CV Yrama Widya. Bandung.

Yuliana. (2017). Peran ganda perempuan dalam meningkatkan ekonomi keluarga. Tugas akhir, Universitas Islam Negeri Alauddin, Makassar.