

**PELATIHAN PEMBUATAN KERIPIK KELAPA DALAM MEMANFAATKAN  
POTENSI SUMBER DAYA LOKAL***Coconut Chips Making Training in Utilizing Local Resources Potential***Hasnarika Hasnarika<sup>1\*</sup>, Selvi Fauzar<sup>2</sup>**

- <sup>1)</sup> Program Studi Akuntansi, Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Pembangunan, Tanjungpinang  
<sup>2)</sup> Program Studi Manajemen, Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Pembangunan, Tanjungpinang

\*Korespondensi : [hasnarika201189@gmail.com](mailto:hasnarika201189@gmail.com)

**ABSTRAK**

Desa Sri Bintan Kabupaten Bintan memiliki beberapa potensi sumber daya lokal yang dapat dimanfaatkan dan dimaksimalkan. Salah satunya adalah tanaman kelapa. Masyarakat Desa Sri Bintan sendiri memiliki tanaman kelapa, namun pemanfaatannya masih digunakan untuk keperluan pribadi. Padahal jika mereka dapat memanfaatkan potensi tanaman kelapa menjadi olahan produk, maka dapat menambah pendapatan mereka. Dalam usaha memanfaatkan potensi tersebut perlu diadakan diskusi untuk menemukan ide dan solusi baru terhadap potensi sumber daya lokal yang ada. Penelitian ini dilakukan khususnya pada Dusun II yang terdiri dari 3 kampung, yaitu Kampung Pasiran, Sidorejo, dan Poyotomo. Berdasarkan diskusi dan survey yang dilakukan menghasilkan beberapa solusi untuk membantu kelompok Wanita Dasawisma Desa Sri Bintan dalam menambah pengalaman dan pendapatan mereka dari potensi yang dihasilkan. Disisi lain, peran kemasan dan logo juga sangatlah penting dalam mendukung branding suatu produk. Hal inilah yang akan mendorong pertumbuhan dan perkembangan produk lokal Desa Sri Bintan hingga mempunyai nilai tambah yang maksimal. Dari hasil survey, kegiatan yang dilakukan adalah pelatihan pembuatan keripik kelapa, bagaimana menentukan harga jual, menentukan logo dan kemasan sesuai dengan target pasar. Terdapat beberapa program yang akan dilaksanakan terkait masalah yang telah dipaparkan, yaitu sosialisasi pemanfaatan tanaman kelapa, pelatihan pengolahan buah kelapa menjadi keripik kelapa sehingga menjadi produk yang dapat dijual. Melalui kegiatan ini diharapkan dapat meningkatkan ekonomi masyarakat dan menambah wawasan tentang pemanfaatan potensi lokal yang dimiliki, juga akan mendorong potensi lokal dapat menjadi produk unggulan bagi Kabupaten Bintan.

Kata Kunci: Sumber Daya Lokal, Dasawisma, Keripik Kelapa, Produk Unggulan.

**ABSTRACT**

Sri Bintan Village, Bintan Regency has several potential local resources that can be utilized and maximized. One of them is the coconut plant. The village community itself has coconut plants, but its utilization is still used for personal purposes. Even if they can take advantage of the potential of coconut plants to become processed products, it can increase their income. In an effort to take advantage of this potential, it is necessary to hold discussions to find new ideas and solutions to the potential of existing local resources. This research was conducted specifically in Hamlet II which consists of 3 villages, namely Kampung Pasiran, Sidorejo, and Poyotomo. Based on the discussions and surveys conducted, several solutions were produced to assist the Dasawisma Women's group in Sri Bintan Village in adding to their experience and

income from the potential generated. On the other hand, the role of packaging and logos is also very important in supporting the branding of a product. This is what will encourage the growth and development of local products in Sri Bintan Village so that they have maximum added value. From the survey results, the activities carried out were training in making coconut chips, how to determine the selling price, determine the logo and packaging according to the target market. There are several programs that will be implemented related to the issues that have been described, namely the socialization of the use of coconut plants, training on processing coconuts into coconut chips so that they become products that can be sold. Through this activity it is hoped that it can improve the community's economy and add insight into the utilization of local potential that is owned, will also encourage local potential to become a superior product for Bintan Regency.

Keywords: Local Resources, Dasawisma, Coconut Chips, Superior Product.

## PENDAHULUAN

Desa Sri Bintan merupakan salah satu desa yang terdapat pada Kecamatan Teluk Sebong, Kabupaten Bintan, Provinsi Kepulauan Riau. Desa Sri Bintan terdiri dari 5 Rukun Warga (RW) dan 15 Rukun Tetangga (RT). Berdasarkan data kependudukan bahwa Desa Sri Bintan terdiri dari 3 dusun, yaitu dusun I, dusun II dan dusun III. Selain itu, Desa Sri Bintan terdapat 15 pemukiman, yaitu Manis Renggo, Krabat, Mekar Sari, Kranjan I, Kranjan II, Komplek Satrad 213, Pasiran, Sidorejo, Poyotomo, Karetan, Sekuning, Tiram, Senggiling, Pengudang, dan Senggiling Pantai.

Objek pengabdian yang dilakukan di Desa Sri Bintan ini adalah kelompok Dasawisma. Kelompok terkecil dari kelompok-kelompok PKK yang memiliki peran strategis dalam mewujudkan keluarga sejahtera disebut dengan dasawisma. Dasa wisma adalah kelompok yang beranggotakan 10-20 KK. Kegiatannya diarahkan pada peningkatan kesehatan keluarga. Bentuk kegiatannya seperti arisan (PKK), pembuatan jamban, sumur, kembangkan dana sehat (PMT, pengobatan ringan, membangun sarana sampah dan kotoran).

Salah satu teknik kegiatan pengabdianya adalah pemberdayaan perekonomian Dasawisma dalam pemanfaatan potensi lokal. Pemberdayaan diadakan sebagai wujud untuk memberikan

kontribusi pada aktualisasi potensi tertinggi kehidupan manusia. Pemberdayaan selayaknya ditujukan untuk mencapai sebuah standar kehidupan ekonomi yang menjamin pemenuhan kebutuhan manusia. Pemberdayaan berarti mengembangkan kekuatan atau kemampuan, potensi, sumber daya yang ada pada diri manusia agar mampu membela dirinya sendiri (Nona & Sudrajad, 2021). Sebagai objek pembinaan gerakan PKK, keluarga dikelompokkan menjadi dasawisma - dasawisma. Secara terminologi, dasa berarti sepuluh, dan wisma berarti rumah. Dasa wisma berarti sepuluh rumah. Secara etimologi, dasawisma adalah sekelompok komunitas ibu - ibu yang terdiri dari sepuluh keluarga atau sekelompok komunitas ibu - ibu dalam suatu RT.

Desa Sri Bintan terdiri dari 3 Dusun, yang mana dalam pengelolaan keripik kelapa ini dilaksanakan di Dusun 2. Berdasarkan hasil survei yang dilakukan, warga desa yang berantusias untuk hadir dalam pelatihan pembuatan keripik kelapa pada Dusun 2 lebih dominan pada Kampung Pasiran yang terdiri dari 3 dasawisma yang bernama Dasawisma Kamboja 1, Kamboja 2, dan Kamboja 3, serta Kampung Sidorejo yang bernama Dasawisma Kenanga. Salah satu cara melakukan pemberdayaan bagi dasawisma adalah melalui kunjungan ke lapangan. Tujuan pengabdian ini untuk memberikan pelatihan pembuatan keripik kelapa dalam memanfaatkan potensi sumber daya local

yang ada di Desa Sri Bintan, Kabupaten Bintan.

## KAJIAN PUSTAKA

Indonesia merupakan negara tropis yang memiliki banyak pulau dan merupakan negara produsen kelapa utama di dunia. Hampir di semua wilayah di Indonesia banyak dijumpai tanaman kelapa. Hal ini membuka peluang untuk mengolah kelapa menjadi aneka produk bermanfaat. Tanaman kelapa merupakan salah satu tanaman yang sangat berguna dalam kehidupan ekonomi pedesaan (Maharani & Dewi, 2021). Kelapa juga merupakan komoditas sosial yang pengembangannya secara tradisional turun-temurun tersebar di Nusantara (Winarno, 2014).

Salah satu pemanfaatan kelapa ialah mengolah daging kelapa menjadi keripik kelapa. Keripik kelapa ialah produk yang dibuat dari daging buah kelapa yang berwarna putih, renyah, dan manis serta mempunyai bau khas kelapa. Pelatihan pembuatan keripik kelapa pada kegiatan ini dianggap menjadi salah satu cara mengedukasi dan menambah keterampilan masyarakat khususnya ibu rumah tangga untuk menghasilkan produk olahan pangan yang bernilai ekonomi guna membantu mendorong peningkatan pendapatan keluarga (Fellows, 2015). Terdapat beberapa program yang akan dilaksanakan terkait dengan usulan penyelesaian masalah yang telah dipaparkan, yaitu 1) Memberikan sosialisasi pemanfaatan buah kelapa menjadi keripik kelapa, 2) Memberikan pelatihan pengolahan buah kelapa menjadi produk makanan yang inovatif, kreatif dan bernilai jual tinggi dalam bentuk keripik kelapa, dan 3) Pendampingan usaha mikro keripik kelapa. Umumnya buah kelapa yang telah berumur 7-8 bulan dijadikan bahan untuk membuat keripik kelapa. Olahan kripik dari buah kelapa ini bisa dikonsumsi sebagai makanan ringan atau makanan yang dikeringkan.

## METODE

### Waktu dan Tempat

Kegiatan pengabdian ini dilakukan sebanyak dua kali, yaitu pada tanggal 26 Oktober 2022 dan 30 Oktober 2022. Kegiatan pertama pada tanggal 26 Oktober 2022 dilakukan survey untuk menyiapkan alat dan bahan, kemudian melakukan percobaan produk terlebih dahulu pada kelompok sebelum dilaksanakan pelatihan dan sosialisasi kepada ibu - ibu dasawisma di acara puncak pada tanggal 30 Oktober 2022.

### Prosedur Pelaksanaan dan Analisis Data

Pengabdian ini dilakukan dalam beberapa tahap. Diantaranya tahap pertama adalah melakukan observasi mengenai pohon kelapa yang ada di Desa Sri Bintan. Kemudian pada tahap ini kami melakukan penelitian mengenai manfaat dari buah kelapa. Hasil selanjutnya akan dijadikan sebagai observasi untuk menuju ke tahap selanjutnya.

Tahap selanjutnya yaitu melakukan percobaan pembuatan keripik kelapa agar pada tahap pelatihannya nanti dapat berjalan dengan lancar. Tahap ini penting dilakukan untuk mengetahui formulasi ataupun komposisi dari pembuatan keripik kelapa agar sesuai takaran hingga menjadi produk unggulan.

Tahap selanjutnya adalah melakukan pelatihan pembuatan keripik kelapa. Pada tahap ini kami menjelaskan secara teori dan praktik tentang bagaimana cara pembuatan keripik kelapa. Disaat bersamaan kami juga memberikan arahan seputar pemasaran keripik kelapa dan menentukan harga jual, pengemasan, pengajaran mengenai pemasangan logo pada kemasan, dan cara memilih kemasan yang baik untuk produk agar konsumen tertarik untuk membelinya sesuai dengan target dan tempat pemasaran.

Pada praktik pembuatan keripik kelapa, terdapat beberapa langkah yang dilakukan. Langkah pertama yaitu menyiapkan alat dan bahan. Untuk alat dan bahan dapat dilihat pada Tabel 1. Bahan utama berupa

Tabel 1. Alat dan Bahan

No.	Nama Alat	Jumlah	Satuan
1.	Parutan	1	Buah
2.	Baskom	1	Buah
3.	Sendok	1	Buah
4.	Kompor	1	Buah
5.	Saringan	1	Buah
6.	Sutil (Sendok Penggorengan)	1	Buah
7.	Kuali	1	Buah
8.	Pisau	1	Buah
9.	Parang	1	Buah
10.	Tepung Beras	10 Setengah	Sdm
11.	Tepung Tapioka	10 Setengan	Sdm
12.	Perisa Vanili	Secukupnya	Sdm
13.	Garam	Secukupnya	Sdm
14.	Gula	Secukupnya	Sdm
15.	Telur	1	Butir
16.	Santan Kara	2	Sdm
17.	Minyak Goreng	Setengah Liter	Liter
18.	Bumbu Perasa	Secukupnya	Sdm
19.	Kemasan STP/Plastik	1 Pcs	Pcs
20.	Kelapa	1 Buah	Buah
21.	Air	Secukupnya	ml

Keterangan : Sdm (Sendok Makan )

kelapa yang sudah disiapkan, diiris tipis menggunakan parutan keripik. Selanjutnya, kelapa yang sudah diiris tipis dicelupkan ke dalam adonan tepung, lalu digoreng satu per satu. Setelah digoreng, keripik kelapa yang sudah matang dapat dikemas secara langsung atau diberi aneka rasa sesuai kemauan. Kegiatan ditutup dengan mencicipi keripik kelapa yang sudah jadi dan peserta pelatihan memberikan komentar mengenai keripik kelapa yang telah dibuat, memberikan pertanyaan dan masukan serta menyampaikan harapan mereka kedepannya. Selanjutnya dilakukan foto bersama sebagai dokumentasi dan kenang-kenangan.

#### Rumus Menentukan Harga Jual:

Harga Jual = Biaya Bahan Baku Modal +  
(Biaya Bahan Baku Modal x Markup)

Margin = (Harga Jual – Harga Modal) /  
Harga Jual

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pembuatan dan pengemasan keripik kelapa bersama ibu – ibu dasawisma di Desa Sri Bintang dilakukan sebanyak satu kali, yang berlangsung pada hari Minggu, tanggal 30 Oktober 2022, pukul 10.00 WIB. Kegiatan ini dilaksanakan disalah satu tempat di Desa Sri Bintang, tepatnya di Posyandu Kamboja Kampung Pasiran. Pada kegiatan tersebut, kami menjelaskan kepada seluruh ibu dasawisma yang hadir, mengenai pentingnya mengelola sumber daya alam yang ada dilingkungan sekitar, guna meningkatkan pendapatan masyarakat setempat.

Setelah itu, kami memaparkan penjelasan mengenai beberapa ide-ide lain yang dapat dijadikan sebagai suatu acuan dalam pengolahan kelapa. Dari beberapa ide yang ada, salah satunya yaitu keripik kelapa. Disini kami menjelaskan bagaimana cara membuat keripik kelapa yang mudah. Selanjutnya, kami mengarahkan ibu - ibu

dasawisma untuk melakukan praktik pembuatan keripik kelapa secara langsung yang dipandu oleh beberapa anggota kelompok.

Setelah keripik matang, ibu-ibu dasawisma dipersilahkan untuk mencicipinya. Mereka memberikan tanggapan mengenai keripik kelapa yang



Gambar 1. Praktik Pembuatan Keripik Kelapa

Adapun urutan pembuatan keripik kelapa adalah sebagai berikut.

1. Siapkan satu buah kelapa yang tidak terlalu tua dan muda, belah menjadi dua bagian lalu iris menggunakan pengupas buah (peset)
2. Buat adonan dengan mencampurkan tepung beras dan tepung tapioka dengan perbandingan 1:1. tambahkan garam, bubuk vanili dan air sedikit demi sedikit lalu di aduk hingga mengental
3. Jika adonan sudah mengental seperti adonan kue, masukkan telur yang sudah dikocok sampai adonan mencair. Adonan pun siap digunakan .
4. Masukkan kelapa yang telah diiris kedalam adonan sampai terlumuri semuanya.
5. Panaskan minyak. jika minyak sudah panas, masukkan kelapa yang sudah dilumuri adonan satu persatu.
6. Goreng hingga berwarna coklat kekuningan lalu angkat dan tiriskan
7. Keripik yang sudah matang dapat dinikmati langsung dan dicampurkan bumbu penyedap seperti bumbu balado dan jagung manis.

telah dibuat. Menurut mereka pengolahan buah kelapa menjadi keripik kelapa masih jarang sekali ditemukan sehingga bisa dijadikan inovasi baru dan bisa dijadikan peluang usaha. Rasa keripik kelapa pun juga beraneka ragam serta cara pembuatannya mudah dan tidak memerlukan waktu yang cukup lama.

Adapun harga jual yang dihitung menggunakan rumus adalah sebagai berikut:

#### Kemasan Standing Pouch

\*Untuk ukuran 500 gram, dapat 4 standing pouch, 1 standing pouch dapat 125 gram\*

$$\begin{aligned}
 1. \text{ Harga jual} &= \text{Biaya Bahan Baku Modal} + \\
 &(\text{Biaya Bahan Baku Modal} \times \text{Markup}) \\
 &= \text{Rp.32.440} + (\text{Rp.32.440} \times 20\%) \\
 &= \text{Rp. 32.440} + \text{Rp. 6.488} \\
 &= \text{Rp. 38.928 (dibulatkan 39.000)}
 \end{aligned}$$

\*Harga jual Rp. 39.000,- untuk 4 standing pouch, per standing pouch Rp. 9.750 (dibulatkan 10.000)\*

$$\begin{aligned}
 2. \text{ Margin} &= (\text{Harga Jual} - \text{Harga Modal}) / \\
 &\text{Harga Jual} \\
 &= (\text{Rp.39.000} - \text{Rp.32.440}) / \text{Rp. 39.000} \\
 &= \text{Rp. 6.560} / \text{Rp. 39.000} = 0,168\%
 \end{aligned}$$

\*Margin harga jual Rp. 39.000,- untuk 4 standing pouch, per standing pouch Rp. 1.640\*





Gambar 2. Keripik Kelapa yang Sudah Jadi



Gambar 3. Dokumentasi Hasil Pengolahan Keripik Kelapa pada Ibu-Ibu Dasawisma

**Kemasan Plastik Ukuran 15 x 25**

\*Untuk ukuran 200 gram, dapat 4 kantong plastik ukuran 15 x 25, 1 kantong dapat 50 gram\*

$$\begin{aligned}
 1. \text{ Harga jual} &= \text{Biaya Bahan Baku Modal} + \\
 &(\text{Biaya Bahan Baku Modal} \times \text{Markup}) \\
 &= \text{Rp.16.220} + (\text{Rp.16.220} \times 10\%) \\
 &= \text{Rp. 16.220} + \text{Rp. 1.622} \\
 &= \text{Rp.17.842 (dibulatkan 18.000)}
 \end{aligned}$$

\*Harga jual Rp. 18.000,- untuk 4 plastik ukuran 15 x 25, per plastik 4.500\*

$$\begin{aligned}
 2. \text{ Margin} &= (\text{Harga Jual} - \text{Harga Modal}) / \\
 &\text{Harga Jual} \\
 &= (\text{Rp.18.000} - \text{Rp.16.220}) / \text{Rp.16.220} \\
 &= \text{Rp.1.780} / \text{Rp. 16.220} = 0,109 \%
 \end{aligned}$$

\*Margin harga jual Rp 18.000,- untuk 4 plastik ukuran 15 x 25, per plastik 445\*

Kegiatan pelatihan pembuatan keripik kelapa ini juga merupakan salah satu bentuk pendampingan yang kami lakukan pada ibu-ibu dasawisma di Desa Sri Bintan

tepatnya pada Dusun II. Pada pendampingan usaha yang kami lakukan ini, kami memberikan penjelasan mengenai pemasaran keripik kelapa mulai dari logo dan pengemasan keripik kelapa, memperkirakan harga jual keripik kelapa dan distribusi keripik kelapa. Diakhir kegiatan, terlihat pada Tabel 2 di bawah ini. Para peserta pelatihan sangat berantusias dalam mengikuti pelatihan pembuatan keripik kelapa.

**KESIMPULAN**

Dari kegiatan pengabdian yang kami lakukan diatas, dapat disimpulkan bahwa pengolahan buah kelapa menjadi keripik kelapa merupakan inovasi atau ide yang baru bagi ibu-ibu dasawisma Desa Sri Bintan. Ide pengolahan buah kelapa menjadi keripik kelapa juga dapat menjadi peluang usaha dan masyarakat juga dapat

membuat keripik kelapa secara mandiri sehingga dapat membantu meningkatkan ekonomi masyarakat. Dengan proses pembuatan yang mudah dan biaya produksi yang tidak terlalu besar, pengolahan keripik kelapa dapat membantu harga jual kelapa menjadi lebih tinggi sehingga menguntungkan masyarakat Desa Sri Bintan.

<https://doi.org/10.37478/mahajana.v2i1.808>

Winarno FG. 2014. Kelapa Pohon Kehidupan. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.

Tabel 2. Daftar Hadir Peserta Pelatihan Pembuatan Keripik Kelapa

No.	Dasawisma	Target Pencapaian Peserta Pelatihan	Peserta Yang Hadir
1.	Kamboja 1	5 orang	8 orang
2.	Kamboja 2	5 orang	8 orang
3.	Kamboja 3	5 orang	8 orang
4.	Kenanga	5 orang	2 orang

#### DAFTAR PUSTAKA

- Fauzar S. 2022. Menciptakan Inovasi Brand dan Memperluas Pemasaran Produk Olahan Desa Air Glubi. *Journal of Maritime Empowerment*. 4(2): 43-47. <https://doi.org/10.31629/jme.v4i2.4737>
- Fellows PJ. 2015. Teknologi Pengolahan Pangan Prinsip dan Praktik. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC.
- Hasnarika H. 2022. Pelatihan Pengenalan Branding dan Product Packaging Masyarakat Kampung Belakang Sidi. *Journal of Maritime Empowerment*. 4(2): 37-42. <https://doi.org/10.31629/jme.v4i2.4736>
- Hasnarika H. 2022. Pemberdayaan Taman Wisata Gudem Bee Farm Melalui Brosur Dan Video Promosi. *Journal of Maritime Empowerment*. 5(1): 12-17. <https://doi.org/10.31629/jme.v5i1.5435>
- Maharani NLE & Dewi PP. 2021. Pengembangan Produk Olahan Kelapa Sebagai Sektor Unggulan di Desa Tibubeneng, Bali. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*. 4(1): 97-103.
- Nona RV & Sudrajad A. 2021. Pendampingan Usaha Kreatif Kripik Kelapa pada Masyarakat Desa Watusipi Kecamatan Ende Utara Kabupaten Ende. *Mitra Mahajana: Jurnal Pengabdian Masyarakat*. 2(1): 23-30.