

PELATIHAN PEMBUATAN *NATA DE COCO* DAN KECAP MANIS BERBAHAN DASAR KELAPA DALAM UPAYA MENGGALI POTENSI-POTENSI DESA UNTUK MENINGKATKAN EKONOMI DI DESA SILO LAMA KECAMATAN SILAU LAUT KABUPATEN ASAHAN

Dian Wahyuni¹, Halimatussaddiah Marpaung²

Program Studi Manajemen, Fakultas Ekonomi, Universitas Asahan
Email: ¹dwahyuni793@gmail.com, ²lie.marpaung@gmail.com

ABSTRAK

Sumber daya alam dan sumber daya manusia merupakan komponen penting untuk meningkatkan perekonomian desa. Setelah melakukan pengamatan di Desa Silo Lama Kecamatan Silau Laut, terdapat sumber daya alam yang melimpah. Salah satu sumber daya alam yang memiliki potensi adalah tanaman kelapa. Hal ini di dukung dengan banyaknya masyarakat Desa Silo Lama yang berprofesi sebagai petani. Masyarakat di Desa Silo Lama, memiliki potensi yang cukup untuk mengeluarkan produk sumber daya dengan kearifan lokal yang bernilai ekonomis seperti kelapa. Dengan meningkatkan kualitas sumber daya manusia di Desa Silo Lama maka ekonomi desa akan mengalami peningkatan. Untuk itu perlu dilakukan penyuluhan teknik pengolahan makanan berbahan dasar kelapa sebagai upaya meningkatkan sumber daya manusia di Desa Silo Lama Kecamatan Silau Laut.

Kata kunci: *kelapa, potensi desa, ekonomi*

ABSTRACT

Natural resources and human resources are important components to improve the village economy. After making observations in Silo Lama Village, Silau Laut District, there are abundant natural resources. One of the potential natural resources is the coconut plant. This is supported by the large number of Silo Lama Village residents who work as farmers. The community in Silo Lama Village has sufficient potential to produce resource products with local wisdom that have economic value, such as coconut. By improving the quality of human resources in Silo Lama Village, the village economy will increase. For this reason, it is necessary to provide counseling on coconut-based food processing techniques as an effort to increase human resources in Silo Lama Village, Silau Laut District.

Keywords: *coconut, village potential, economy*

1. PENDAHULUAN

Program Pengabdian kepada Masyarakat merupakan pelaksanaan pengamalan ilmu pengetahuan, teknologi dan seni budaya langsung pada masyarakat secara kelembagaan melalui metodologi ilmiah sebagai penyebaran Tri Dharma Perguruan Tinggi serta tanggung jawab yang luhur dalam usaha mengembangkan kemampuan masyarakat, sehingga dapat mempercepat laju pertumbuhan tercapainya tujuan pembangunan nasional. Sujono berpendapat (2017) Desa dan kelurahan merupakan ujung terdepan wilayah yang bersentuhan dengan masyarakat. Kekayaan sumber daya yang dimiliki setiap daerah di Indonesia mewujudkan sebuah potensi lokal yang patut untuk dikembangkan. Dengan

kebijakan dari pemerintah terkait untuk mengolah daerahnya sendiri, terutama terkait dengan pembangunan desa dalam UU Nomor 6 Tahun 2014.

Menurut BPS Asahan (dalam Kab. Asahan dalam Angka, 2022 : 283-285), luas wilayah yang ditanami kelapa di Kecamatan Silau Laut adalah sebesar 6.632,00 ha pada tahun 2020 dan 2021. Sedangkan untuk hasil produksi tanaman kelapa adalah sebanyak 7.301,00 ton di tahun yang sama. Hal ini menunjukkan bahwa Kecamatan Silau Laut merupakan penghasil tanaman kelapa terbesar di Kabupaten Asahan.

Salah satu inovasi produk hasil olahan kelapa yang dapat menjadi solusi adalah mengolah air kelapa yang notabene nya dianggap limbah oleh masyarakat menjadi produk yang bernilai ekonomis dan berdaya jual tinggi sehingga mampu meningkatkan perekonomian masyarakat. Pengolahan air kelapa dapat dilakukan dengan mengolahnya menjadi *nata de coco* dan kecap manis. *Nata* mengandung kadar serat yang tinggi, sehingga *nata* dapat dijadikan makanan pelengkap yang baik untuk kesehatan sedangkan kecap manis dari segi rasa, manis dan gurihnya tak kalah lezat dibandingkan dengan kecap manis berbahan kedelai biasa.

Permasalahan Di Lapangan

Permasalahan pada masyarakat Desa Silo Lama Kecamatan Silau Laut adalah mengenai minimnya pengetahuan dalam pengelolaan sumber daya alam yang dimiliki. Padahal dengan pengelolaan yang tepat, sektor ini dapat dijadikan sumber pendapatan ekonomi masyarakat dan meningkatkan perekonomian desa. Untuk itu pentingnya dilakukan peningkatan kualitas sumber daya manusia yang ada di Desa Silo Lama Kecamatan Silau Laut agar dapat mengelola potensi lokalnya yaitu tanaman kelapa secara maksimal. Upaya yang dilakukan adalah menyelenggarakan penyuluhan teknik pengolahan makanan berbahan dasar air kelapa menjadi *nata de coco* dan kecap manis. Diharapkan melalui pelatihan pengolahan makanan berbahan dasar air kelapa dapat meningkatkan perekonomian desa dan membuka lapangan usaha baru di Desa Silo Lama Kecamatan Silau Laut.

Identifikasi Masalah

Ada beberapa masalah yang ada di desa Manis: 1).Kurangnya pengetahuan mengembangkan usaha dan modal 2).Kurangnya pemahaman tentang pemasaran digital/online, 3)Tidak adanya branding pada produk, 4)Keterbatasan tenaga mesin produksi, 5)Minimnya modal usaha, 6) Kurangnya pengetahuan membuat Izin Usaha.

Berdasarkan informasi yang diperoleh di lapangan berupa kesulitan-kesulitan yang dihadapi oleh masyarakat desa, hendaknya dapat ditangani melalui ide-ide yang muncul dalam usaha membangun desa tersebut dengan kolaborasi bidang ilmu yang ada di Universitas Asahan.

2. METODE

1. Pengamatan Lingkungan

Sebagai awal dari penelitian suatu usaha hal pertama yang harus dilakukan adalah melakukan pengamatan langsung terhadap lingkungan sekitar kita. Tujuan dilakukannya pengamatan lingkungan ini untuk mencari peluang usaha yang sekiranya nanti bisa berkembang baik ke depannya.

Dari hasil pengamatan diketahui bahwa masyarakat di Desa Silo Lama Kecamatan Silau Laut memiliki mayoritas penduduk yang berprofesi sebagai petani dan merupakan wilayah penghasil tanaman kelapa terbesar di Kab Asahan. Karena itu terdapat potensi yang cukup untuk memanfaatkan produk sumber daya dengan kearifan lokal yang bernilai ekonomis seperti kelapa. Setelah dilakukan observasi di Desa Silo Lama tersebut ternyata masyarakat

belum memanfaatkan potensi tersebut secara maksimal sehingga potensi-potensi desa tidak terealisasi dengan baik. Kami mendapatkan kesimpulan bahwa solusi yang diperlukan adalah dengan diselenggarakannya penyuluhan teknik pengolahan produk makanan yang akan dihadiri oleh masyarakat Desa Silo Lama.

2. Pembuatan Rencana Usaha

Tahap berikutnya setelah observasi adalah membuat rencana usaha. Didalam rencana usaha akan dijelaskan tentang latar belakang usaha, jenis usaha, lokasi usaha, sumber dana, estimasi biaya yang diperlukan, penerimaan, dan keuntungan yang didapatkan, disamping itu juga dicantumkan analisa kelayakan usaha yang dijalankan.

3. Strategi Usaha

Pengolahan produk makanan berbahan dasar air kelapa dinilai sangat efektif dan berdaya jual tinggi. Keuntungan yang bisa didapat dari usaha pengolahan air kelapa lebih besar dari 30% karena biaya pokok produksi per kilo sangat murah, proses pembuatannya mudah, tidak membutuhkan teknologi tinggi, modal usaha yang perlukan kecil, bahkan bisa dilakukan dengan manajemen usaha yang sederhana. Selain itu Nata de Coco dan Kecap Manis memiliki potensi untuk dapat dijadikan sebagai komoditas ekspor non migas.

Peluang usaha untuk berbisnis Nata de Coco dan Kecap Manis terbuka lebar dan dapat dijadikan lahan bisnis bagi masyarakat di Desa Silo Lama Kecamatan Silau Laut. Permintaan pasar yang semakin meningkat apalagi di bulan Ramadhan, Hari Lebaran dan hari besar lainnya. Permintaan pasar bisa melonjak tiga kali lipat dari kebutuhan rutin hari biasa sehingga harga jual di pasar pun sering naik hingga 50% dari harga biasa.

Dengan adanya peluang usaha ini maka diharapkan masyarakat Desa Silo Lama dapat mengembangkan UMKM-UMKM baru di Desa Silo Lama. Semakin banyak pelaku UMKM yang ada akan mampu menampung tenaga kerja khususnya usia produktif di desa mitra dan meningkatkan perekonomian masyarakat Desa Silo Lama.

3. PEMBAHASAN

Pelaksanaan Usaha

a. Tahap pertama

Melakukan observasi terhadap potensi lokal di Desa Silo Lama. Mayoritas penduduk Desa Silo Lama Kecamatan Silau Laut, berprofesi sebagai petani dan memiliki setidaknya dua pohon kelapa di pekarangan rumahnya. Selain itu tidak sedikit masyarakat yang berspesialisasi dengan menanam pohon kelapa di seluruh kebun mereka. Kelapa yang dihasilkan biasanya di konsumsi sendiri atau pun dijual kembali untuk dijadikan kopra.

b. Tahap kedua

Penyuluhan teknik pengolahan produk makanan dilakukan di Kantor Kepala Desa Silo Lama Kecamatan Silau Laut dan didampingi oleh Kepala Desa serta warga lain yang ikut berpartisipasi dalam penyuluhan tersebut. Penyampaian materi yang dilakukan oleh narasumber Dian Wahyuni, SE,MM dan Halimatussaddiah, SE,MM. Pada tahap ini pemateri akan menyampaikan materi teknik pengolahan makanan khususnya berbahan dasar kelapa di Desa Silo Lama. Beberapa topik materi yang menjadi kesimpulan dari penyuluhan teknik pengolahan makanan berbahan dasar kelapa sebagai berikut :

1. Pentingnya peningkatan SDM untuk meningkatkan ekonomi masyarakat di Desa Silo Lama yang bisa dilakukan dengan pelatihan dan pembinaan.
2. Pentingnya menggali potensi-potensi di Desa Silo Lama salah satunya memanfaatkan produk sumber daya dengan kearifan lokal yang bernilai ekonomis seperti “Kelapa”.

Teknik pengolahan produk makanan yaitu dengan cara mendayagunakan kelapa. Disamping menjadi kopra, air kelapa juga bisa diolah menjadi produk makanan lain yang bermanfaat dan bernilai jual seperti “Nata De Coco dan Kecap Manis”.

Proses Pembuatan *Nata De Coco* dan *Kecap Manis* dari air kelapa

Sumber daya lokal di Desa Silo Lama yaitu kelapa biasanya diolah menjadi kopra. Namun selain itu air kelapa juga bisa diolah menjadi produk makanan lain yang bermanfaat dan bernilai jual seperti *Nata De Coco* dan *Kecap Manis*. Langkah-langkah membuat *Nata De Coco* sebagai berikut :

Alat

- Panci/Langseng dari stainless
- Pengaduk/sinduk stainless
- Kompor
- Timbangan duduk
- Gelas ukur
- Baki plastik
- Koran penutup
- Karet pengikat
- Rak untuk baki plastik
- Muk ukur
- Kain kassa/saringan halus

Bahan

- Air kelapa murni
- Gula pasir/putih
- Za/urea
- Cuka biang
- Bibit *nata de coco*/sari kelapa

Cara membuat :



- Air kelapa mentah di saring, dan dimasukkan ke dalam dandang/panci ukuran 5 liter/20liter di masak sampai mendidih 100 derajat celcius, setelah mendidih masukkan gula pasir, untuk dandang/panci 5 liter gula 250 gr, za 0,5 gr, cuka biang 50 cc dan untuk dandang 20 liter x 4 dari dandang panci 5 liter.
- Air kelapa yang sudah mendidih yang dicampur dengan gula, za, cuka biang masukan ke dalam baki plastik kira 1,2 liter dan harus dipastikan bahwa baki plastik dalam kondisi bersih dan steril dari bakteri.
- Baki plastik ditutup dengan menggunakan koran dan pastikan koran pun dalam kondisi steril dari bakteri yang akan mengganggu pertumbuhan *nata de coco*/sari kelapa, koran harus dijemur dipanas matahari.
- Baki-baki ditutup rapat dan disusun di atas rak baki secara rapi dan ditiriskan sampai dingin untuk diberi bibit *nata de coco*.

5. Pembibitan dilakukan pada pagi hari sekitar jam 5.30-6.30, hasil pembibitan ditutup kembali.
6. Baki hasil pembibitan tidak boleh terganggu apapun, tidak digoyang-goyang, bila ingin melihat hasil nata de coco bisa dilihat pada hari ke 3.
7. Baki hasil pembibitan di biarkan selama satu minggu.
8. Pada hari ke 7 silakan dibuka.

DOKUMENTASI



DAFTAR PUSTAKA

- Badan Pusat Statistik Kabupaten Asahan. 2022. *Kabupaten Asahan Dalam Angka 2022*. Badan Pusat Statistik Kabupaten Asahan, Asahan. 532 hal.
- Bawono, Ick Rangga dan Erwin Setyadi. 2019. *Optimalisasi Potensi Desa di Indonesia*. Jakarta: PT Grasindo.
- Novarianto, Hengky. 2021. *Pembangunan Perkebunan Kelapa Hibrida Berkelanjutan*. Yogyakarta: Penerbit Andi.
- Sujono. 2017. *Mengembangkan Potensi Masyarakat di Desa dan Kelurahan*. Yogyakarta: Deepublish Publisher.
- Warisno dan Kres Dahana. 2009. *Inspirasi Usaha Membuat Aneka Nata*. Jakarta: PT