

PEMANFAATAN DAGING KELAPA MENJADI MANISAN SEBAGAI PRODUK INOVASI DESA SILO BONTO ASAHAN

Fikriyah Intan Sakinah¹, Adji Akbar Maulana², Ajeng Ayunita Sari³, Dailami⁴

Fakultas Ekonomi, Universitas Asahan

Email :fikriyahintansakinah@gmail.com¹,adjiakbar05@gmail.com²,
ajengayunitasari2002@gmail.com³,dailamidai@gmail.com⁴

ABSTRAK

Manisan kelapa merupakan hasil inovasi dari pemanfaatan daging kelapa sebagai produk inovasi olahan yang ada di Desa Silo Bonto, Kab. Asahan. Akan tetapi masyarakat belum ada yang memanfaatkannya sebagai peluang usaha. Pemanfaatan daging kelapa menjadi manisan sebagai produk inovasi desa Silo Bonto Asahan ini suatu pemberdayaan ekonomi masyarakat Desa yang memanfaatkan sumber daya lokal seperti kelapa sangat membuka peluang besar dalam meningkatkan usaha mikro. Melalui kegiatan ini dapat memotivasi dan meningkatkan minat warga dalam mengembangkan Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) dengan memanfaatkan potensi alam yang ada seperti daging kelapa. Metode yang digunakan dalam pemanfaatan daging kelapa menjadi manisan sebagai produk inovasi Desa Silo Bonto Asahan adalah dengan melibatkan langsung warga Desa Silo Bonto Asahan serta melakukan sosialisasi kepada warga Desa Sio Bonto Asahan. Metode ini akan memahami praktik, tradisi, nilai-nilai yang terlibat dalam proses pemanfaatan daging kelapa menjadi manisan. Bahan yang digunakan juga sangat banyak di dapat disekitar masyarakat, jadi dapat menghemat biaya untuk pembelian bahan baku. Melalui pengolahan daging kelapa menjadi manisan, desa ini dapat menciptakan produk bernilai tambah dari bahan baku lokal, yang dapat meningkatkan pendapatan bagi para petani kelapa dan produsen manisan di daerah tersebut. Produk inovatif ini juga memiliki potensi untuk menjangkau pasar yang lebih luas dan mendukung diversifikasi ekonomi desa, yang dapat mengurangi ketergantungan pada sektor pertanian tunggal dan akan mencerminkan perhatian terhadap pelestarian lingkungan, karena penggunaan daging kelapa sebagai bahan baku dapat membantu mengurangi limbah dan memaksimalkan pemanfaatan sumber daya lokal. Inovasi yang telah dikembangkan mahasiswa/i Kuliah Kerja Nyata Tematik Merdeka Belajar Kampus Merdeka (KKNT - MBKM) Universitas Asahan ini menjadi langkah positif dalam memajukan ekonomi dan keberlanjutan Desa Silo Bonto Kabupaten Asahan.

Kata Kunci : Manisan Kelapa, Produk inovasi, Desa Silo Bonto

ABSTRACT

Coconut sweets are the result of innovation from the use of coconut meat as a processed innovation product in Silo Bonto Village, Kab. Sharpening. However, no one has taken advantage of it as a business opportunity. The use of coconut meat to make sweets as a food innovation product in Silo Bonto Asahan village is an economic empowerment for the village community which utilizes local resources such as coconut which opens up great opportunities in increasing micro-businesses. Through this activity, it can motivate and increase residents' interest in developing Micro, Small and Medium Enterprises (MSMEs) by utilizing existing natural potential such as coconut meat. The method used to use coconut meat to make sweets as a processed innovation product in Silo Bonto Asahan Village is by directly involving residents of Silo Bonto Asahan Village and conducting outreach to residents of Sio Bonto Asahan Village. This method will understand the practices, traditions, values involved in the process of using coconut meat to make sweets. The materials used are also widely available in the community, so it can save costs on purchasing raw materials. By processing coconut meat into sweets, this village can create value-added products from local raw materials, which can increase income for coconut farmers and sweets producers in the area. This innovative product also has the potential to reach a wider market and support the diversification of the village economy, which can reduce dependence on a single agricultural sector and will reflect

attention to environmental conservation, as the use of coconut meat as a raw material can help reduce waste and maximize resource utilization local. The innovation that has been developed by students of the Independdent Thematic Free Learning Campus Real Work Lecture (KKNT – MBKM) at Asahan University is a positive step in advancing the economy and sustainability of Silo Bonto Village, Asahan Regency.

Keywords: *Candied Coconut, Innovation Products, Silo Bonto Village*

1. PENDAHULUAN

Desa Silo Bonto Asahan, sebagai salah satu desa di Indonesia, memiliki potensi alam yang melimpah, termasuk kelapa sebagai salah satu komoditas unggulan. Dalam upaya meningkatkan nilai tambah dan pemanfaatan kelapa, inovasi olahan berbasis daging kelapa menjadi manisan telah menjadi perhatian. Manisan berbahan dasar daging kelapa memiliki potensi untuk menjadi produk yang menarik dan berkontribusi pada pengembangan ekonomi lokal serta promosi kearifan lokal.

Produk inovasi olahan merujuk pada produk yang telah mengalami modifikasi atau pengembangan dari bentuk aslinya, baik dalam hal bahan, proses produksi, atau keduanya. Produk ini biasanya diciptakan untuk memenuhi permintaan pasar yang berubah, meningkatkan kualitas, memberikan nilai tambah, atau mengatasi masalah tertentu. Contoh produk inovasi olahan termasuk makanan, minuman, produk pertanian, dan produk lain yang telah mengalami transformasi,

UMKM adalah singkatan dari Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah. Ini merujuk kepada sektor bisnis yang terdiri dari usaha-usaha dengan skala kecil hingga menengah. Kriteria yang digunakan untuk mengklasifikasikan suatu bisnis sebagai UMKM dapat berbeda-beda dalam setiap negara, tetapi biasanya melibatkan faktor seperti jumlah karyawan, omset, dan modal usaha.

UMKM memiliki peran penting dalam perekonomian karena mereka memberikan kontribusi signifikan terhadap penciptaan lapangan kerja, pertumbuhan ekonomi, dan distribusi pendapatan. Mereka sering kali merupakan motor penggerak ekonomi lokal dan dapat mencakup berbagai jenis usaha, mulai dari pedagang kecil hingga produsen barang-produk lokal. Dalam banyak negara, program-program dukungan khusus telah dikembangkan untuk membantu UMKM tumbuh dan berkembang, termasuk akses ke pembiayaan, pelatihan, dan bantuan lainnya.

Pemanfaatan daging kelapa sebagai bahan utama dalam pembuatan manisan memiliki dampak yang luas, termasuk dalam peningkatan pendapatan petani kelapa, diversifikasi produk, serta pelestarian tradisi kuliner lokal. Selain itu, manisan daging kelapa juga memberikan alternatif makanan ringan yang lezat dan sehat bagi konsumen. Oleh karena itu, penelitian ini akan fokus pada pemanfaatan daging kelapa sebagai bahan dasar dalam pembuatan manisan, menciptakan inovasi dalam produk olahan yang mampu meningkatkan nilai tambah bagi masyarakat desa Silo Bonto Asahan.

Dalam artikel ini, kami akan menguraikan tujuan, serta pentingnya penelitian mengenai pemanfaatan daging kelapa menjadi manisan sebagai produk inovasi Desa Silo Bonto Asahan. Selanjutnya, kami akan membahas metode penelitian yang digunakan, termasuk pengumpulan data, analisis, serta harapan kontribusi penelitian ini terhadap pengembangan masyarakat dan ekonomi di desa tersebut.

2. METODE PELAKSANAAN

Jenis penelitian ini adalah penelitian kualitatif. Penelitian kualitatif dilakukan dengan pendekatan etnografi. Penelitian kualitatif yaitu data yang dikumpulkan berbentuk kata-kata,

gambar, bukan angka-angka. Menurut Bogdan dan Taylor, sebagaimana yang dikutip oleh Lexy J. Molcong, penelitian kualitatif adalah prosedur penelitian yang menghasilkan data deskriptif berupa kata-kata tertulis atau lisan dari orang-orang dan perilaku yang diamati. Penelitian etnografi yaitu jenis penelitian kualitatif yang akan melibatkan peneliti dalam pengamatan langsung dan interaksi dengan masyarakat desa.

Artinya, penelitian kualitatif dengan pendekatan fenomenologi ini digunakan untuk memahami pengalaman, sikap, persepsi, pandangan orang, dan bagaimana orang bertindak dan berinteraksi dalam konteks berdasarkan pada temuan-temuan yang didapatkan melalui pengamatan, wawancara, analisis teks, dan metode lainnya. Metode ini akan memahami praktik, tradisi, nilai-nilai yang terlibat dalam proses pemanfaatan daging kelapa menjadi manisan. Penelitian ini digunakan untuk mengetahui Bagaimana Pemanfaatan daging kelapa menjadi manisan sebagai produk inovasi olahan di desa Silo Bonto Kabupaten Asahan.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kuliah Kerja Nyata Tematik Merdeka Belajar Kampus Merdeka (KKNT - MBKM) Universitas Asahan dalam Pemanfaatan daging kelapa menjadi manisan sebagai produk inovasi Desa Silo Bonto Asahan adalah program pengabdian masyarakat di mana mahasiswa/i Universitas Asahan (UNA) melakukan tugas-tugas praktis yang berkaitan dengan komunitas di lapangan. Mahasiswa/i Kuliah Kerja Nyata Tematik Merdeka Belajar Kampus Merdeka (KKNT – MBKM) Universitas Asahan berfokus pada pemanfaatan daging kelapa menjadi manisan di Desa Silo Bonto Asahan sebagai produk inovasi olahan dengan tujuan memberikan kontribusi positif kepada masyarakat desa serta mengembangkan umkm desa dengan memanfaatkan potensi yang ada di desa. Mahasiswa/i Kuliah Kerja Nyata Tematik Merdeka Belajar Kampus Merdeka (KKNT - MBKM) Universitas Asahan juga melakukan sosialisasi terlebih dahulu kepada masyarakat Desa Silo Bonto Asahan guna menjelaskan bagaimana proses pembuatan manisan kelapa kering.

Tabel 1. Sumber Daya Alam Desa Silo Bonto

No	Uraian Sumber Daya Alam	Volume	Satuan
1	PERKEBUNAN		
	1. Kelapa Sawit	316,96	Ha
	2. Kelapa Dalam	149,77	Ha
	3. Kakau	25	Ha
2	PERTANIAN		
	1. Padi Sawah	-	Ha
	2. Cabe	5,97	Ha
	3. Pisang	7,7	Ha
	4. Terong	-	Ha
	5. Kacang Panjang	-	Ha
	6. Mentimun	1	Ha
3	PETERNAKAN		
	1. Sapi	94	Ekor
	2. Kerbau	-	Ekor
	3. Babi	-	Ekor
	4. Kambing	76	Ekor
	5. Ayam Kampung	450	Ekor
	6. Bebek	575	Ekor
	7. Anjing	-	Ekor

	8. Burung Puyuh	-	Ekor
4	HUTAN		
	1. Hutan Lindung	-	HA

A. Bentuk Pemanfaatan Daging Kelapa Menjadi Manisan Sebagai Produk Inovasi Desa Silo Bonto Asahan

Pemanfaatan daging kelapa menjadi manisan sebagai produk inovasi Desa Silo Bonto Asahan adalah suatu pemberdayaan ekonomi masyarakat Desa dengan memanfaatkan sumber daya lokal, seperti kelapa. Dengan ini Desa dapat menciptakan peluang ekonomi baru yang dapat meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan penduduknya. Adapun langkah-langkah pembuatan manisan kelapa sebagai berikut :

1. Persiapan Bahan

- Kumpulkan daging kelapa segar dari kelapa tua.
- Bersihkan dan kupas daging kelapa dari cangkangnya.

2. Pengolahan Daging Kelapa

Potong daging kelapa menjadi potongan kecil atau bentuk yang diinginkan.

3. Pengeringan

Setelah perendaman, keluarkan daging kelapa dan biarkan mengering. Pengeringan dapat memanfaatkan sinar matahari maupun dikeringkan melalui oven pada suhu rendah.

4. Pewarnaan Dan Penambahan rasa

Rendam potongan daging kelapa yang telah dikeringkan dalam sirup gula yang telah di campur pewarna makanan selama beberapa jam hingga meresap.

5. Penyimpanan Dan Penampilan

- Simpan manisan dalam wadah kedap udara untuk menjaga kesegaran.
- Kemas produk dengan label yang menarik untuk meningkatkan daya tariknya.



Gambar 1. Proses Pengolahan Kelapa Menjadi Manisan

Adapun pemanfaatan daging kelapa menjadi manisan di Desa Silo Bonto Asahan merupakan inovasi olahan yang memiliki potensi ekonomi dan sosial, akan dijelaskan sebagai berikut :

1. Pemberdayaan Lokal: Pemanfaatan daging kelapa sebagai bahan baku utama untuk manisan memungkinkan pemberdayaan masyarakat lokal, khususnya para petani kelapa di desa Silo Bonto Asahan. Hal ini dapat meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan mereka.

2. Pengurangan Limbah: Proses pengolahan daging kelapa menjadi manisan dapat membantu mengurangi limbah organik dari kelapa tua. Dengan cara ini, desa Silo Bonto Asahan dapat mengelola sumber daya secara lebih berkelanjutan.
3. Produk Inovatif: Manisan kelapa menjadi produk olahan yang unik dan berbeda, memberikan nilai tambah pada komoditas kelapa. Ini juga dapat menarik minat konsumen yang mencari camilan eksotis dan berbeda.
4. Diversifikasi Produk: Desa Silo Bonto Asahan dapat mengembangkan berbagai varian manisan kelapa dengan rasa dan penampilan yang berbeda. Ini memungkinkan diversifikasi produk untuk memenuhi selera pelanggan yang beragam.
5. Peningkatan Pariwisata: Jika produk ini dikenal luas dan mempunyai citra positif, ini dapat memikat wisatawan yang mencari produk lokal yang autentik. Ini berpotensi meningkatkan pariwisata desa Silo Bonto.
6. Peningkatan Keterampilan: Produksi manisan memerlukan keterampilan tertentu. Masyarakat setempat dapat melatih diri mereka sendiri untuk menjadi ahli dalam proses ini, meningkatkan keterampilan dan pengetahuan masyarakat desa Silo Bonto.
7. Pemasaran dan Jaringan: Inovasi ini juga memungkinkan desa untuk membangun kemitraan dengan pasar lokal dan mungkin bahkan pasar regional. Pemasaran dan distribusi yang efektif dapat membantu produk ini meraih kesuksesan.
8. Pendukung Sumber Daya Lokal: Proses produksi manisan kelapa akan memerlukan bahan-bahan pendukung seperti kemasan, label, dan bahan baku tambahan. Ini dapat menciptakan peluang bisnis tambahan di desa Silo Bonto.

Pemanfaatan daging kelapa menjadi manisan bukan hanya menciptakan produk inovatif, tetapi juga dapat memberdayakan masyarakat, mempromosikan budaya lokal, dan menciptakan peluang ekonomi yang berkelanjutan bagi Desa Silo Bonto.

B. Hambatan Dan Solusi Pemanfaatan Daging Kelapa Menjadi Manisan Sebagai Produk Inovasi Desa Silo Bonto Asahan

Ada beberapa hambatan yang mungkin dihadapi dalam upaya pemanfaatan daging kelapa menjadi manisan sebagai produk inovasi Desa Silo Bonto Asahan:

1. Pasokan Daging Kelapa: Ketersediaan daging kelapa dapat menjadi hambatan, terutama jika Desa Silo Bonto bergantung pada sumber daya kelapa yang terbatas. Musim kelapa yang tidak merata juga dapat mempengaruhi ketersediaan bahan baku.
2. Keterampilan dan Pengetahuan: Proses pengolahan daging kelapa menjadi manisan mungkin memerlukan keterampilan khusus dan pengetahuan tertentu. Jika penduduk desa Silo Bonto tidak terbiasa dengan teknik pengolahan ini, mereka perlu mendapatkan pelatihan dan pendidikan.
3. Peralatan dan Fasilitas: Pengolahan daging kelapa menjadi manisan mungkin memerlukan peralatan dan fasilitas khusus. Desa Silo Bonto mungkin perlu menginvestasikan dalam peralatan pengolahan dan fasilitas penyimpanan yang sesuai.
4. Pengemasan dan Pemasaran: Pemasaran produk manisan juga bisa menjadi hambatan. Desa Silo Bonto perlu memiliki strategi pemasaran yang efektif dan pengemasan produk yang menarik agar bisa bersaing di pasar yang lebih luas.
5. Regulasi dan Izin: Ada kemungkinan adanya regulasi dan izin yang diperlukan untuk memproduksi dan menjual produk makanan. Desa Silo Bonto Asahan harus memahami persyaratan hukum yang berlaku dan memastikan kepatuhan mereka.
6. Persaingan: Produk manisan kelapa mungkin bersaing dengan produk serupa dari daerah lain. Desa Silo Bonto harus mempertimbangkan bagaimana mereka dapat membedakan produk mereka di pasar.
7. Keberlanjutan: Untuk menjaga keberlanjutan produksi manisan kelapa, perlu memikirkan isu-isu seperti kelestarian sumber daya kelapa dan dampak lingkungan lainnya.

Dengan mengidentifikasi dan mengatasi hambatan-hambatan ini, Desa Silo Bonto Asahan mungkin dapat mengembangkan produk inovasi olahan daging kelapa mereka dengan lebih sukses. Adapun beberapa cara lain untuk mengatasi hambatan pemanfaatan daging kelapa menjadi manisan sebagai produk inovasi Desa Silo Bonto Asahan sebagai berikut :

1. Pelatihan dan Edukasi: Memberikan pelatihan kepada warga desa tentang cara memproses daging kelapa menjadi manisan. Ini dapat meningkatkan pemahaman mereka tentang potensi produk inovatif ini.
2. Peningkatan Kualitas Produk: Meningkatkan kualitas manisan kelapa dengan penggunaan bahan-bahan berkualitas dan proses produksi yang baik. Ini akan meningkatkan daya tarik produk di pasar.
3. Pemasaran dan Promosi: Mengembangkan strategi pemasaran yang efektif untuk produk manisan kelapa, baik secara lokal maupun regional. Promosi melalui media sosial dan partisipasi dalam pameran produk lokal dapat membantu.
4. Kerjasama dengan Pihak Terkait: Berkolaborasi dengan pihak-pihak terkait seperti pemerintah, lembaga swadaya masyarakat, atau pengusaha lokal untuk mendukung pengembangan produk ini.
5. Pengembangan Varian Produk: Mengembangkan beragam varian manisan kelapa dengan rasa dan tekstur yang berbeda untuk menarik berbagai konsumen.
6. Sertifikasi dan Standar Kualitas: Memastikan produk ini memenuhi standar kualitas dan mendapatkan sertifikasi yang diperlukan untuk meningkatkan kepercayaan konsumen.
7. Diversifikasi Pasar: Mencari peluang pasar di luar desa, seperti penjualan online atau kemitraan dengan toko-toko makanan lokal.
8. Pemantauan dan Evaluasi: Terus memantau kinerja produk ini dan mendengarkan umpan balik dari konsumen untuk terus memperbaiki produk dan proses produksi.

Dengan langkah-langkah ini, diharapkan hambatan dalam pemanfaatan daging kelapa menjadi manisan di Desa Silo Bonto Asahan dapat diatasi, dan produk inovasi ini dapat menjadi sumber pendapatan yang berkelanjutan bagi masyarakat setempat.

4. KESIMPULAN DAN SARAN

Pemanfaatan daging kelapa menjadi manisan sebagai produk inovasi Desa Silo Bonto Asahan adalah sebuah inovasi yang dikembangkan oleh mahasiswa/i Kuliah Kerja Nyata Tematik Merdeka Belajar Kampus Merdeka (KKNT - MBKM) Universitas Asahan memiliki dampak positif pada ekonomi dan keberlanjutan desa. Melalui pengolahan daging kelapa menjadi manisan, desa ini dapat menciptakan produk bernilai tambah dari bahan baku lokal, yang dapat meningkatkan pendapatan bagi para petani kelapa dan produsen manisan di daerah tersebut. Selain itu, produk inovatif ini juga memiliki potensi untuk menjangkau pasar yang lebih luas dan mendukung diversifikasi ekonomi desa, yang dapat mengurangi ketergantungan pada sektor pertanian tunggal. Ini juga mencerminkan perhatian terhadap pelestarian lingkungan, karena penggunaan daging kelapa sebagai bahan baku dapat membantu mengurangi limbah dan memaksimalkan pemanfaatan sumber daya lokal. Kesimpulannya, inovasi yang telah dikembangkan mahasiswa/i Kuliah Kerja Nyata Tematik Merdeka Belajar Kampus Merdeka (KKNT - MBKM) Universitas Asahan ini merupakan langkah positif dalam memajukan ekonomi dan keberlanjutan Desa Silo Bonto Kabupaten Asahan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Tim mahasiswa KKN Universitas Asahan mengucapkan terima kasih sebesar-besarnya kepada dosen pembimbing lapangan yang telah berhadir. Terima kasih juga kepada kepala desa dan seluruh staf di kantor balai desa Silo Bonto Asahan yang telah mengizinkan dan

mendukung kegiatan pelatihan ini. Terima kasih kepada seluruh peserta kegiatan ini khususnya UMKM, ibu-ibu PKK, perangkat desa, pemuda setempat dan masyarakat sekitar desa Silo Bonto yang telah meluangkan waktunya untuk berpartisipasi dalam kegiatan ini.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Kadeni. dan Ninik Srijani. 2020. Peran UMKM (Usaha Mikro Kecil Menengah) Dalam Meningkatkan Kesejahteraan Masyarakat. *Equilibrium*, Volume 8, Nomor 2, Juli 2020. Hal 191-199
- [2] Ekanem, et al. 2017. Potentials of Coconut Milk as a Substitute for Cow Milk in Cheese Making. Department of Food Science and Technology, University of Uyo, Nigeria.
- [3] Fiana, et al. 2019. Pengaruh Perbandingan Serbuk Santan dan Gula dalam Pembuatan Manisan Instan Beras Rendang terhadap Penerimaan Konsumen dengan Analisis Sensori Uji Pembeda. *Lecture of Agricultural Product Technology*.
- [4] Sengkey, dkk. 2018. Analisis Saluran Pemasaran Kelapa di Desa Panilih, Kecamatan Dimembe, Kabupaten Minahasa Utara. *Jurnal Administrasi Bisnis* Vol.6 No.4. Fakultas Ilmu Sosial dan Politik. Universitas Sam Ratulangi. Manado
- [5] Alamsyah, A. N. 2005. *Virgin Coconut Oil Minyak Penakluk Aneka Penyakit*. Jakarta: Agro Media Pustaka.
- [6] Amin, S. 2009. *Cocopreneurship: Aneka Peluang Bisnis dari Kelapa*. Yogyakarta: Lily Publisher.
- [7] Andrianto, T. T. 2014. *Pengantar Ilmu Pertanian*. Yogyakarta: Pustaka Utama.
- [8] Aristya, V. Eka, D. Suprianto, dan Taryono. 2008. Kajian aspek budidaua dan identifikasi keragaman morfologi tanaman kelapa (*Cococ nucifera L*) di Kabupaten Kebumen. Yogyakarta: Fakultas Pertanian Gajdah Mada.
- [9] Soetomo. 2015. *Masalah Sosial dan Upaya Pemecahannya*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- [10] Walangitan, O. F. C., dan A. Y. Punuindoong. 2018. Kelompok usaha pengolahan buah kelapa sebagai sumber penghasilan masyarakat Desa Tateli Kecamatan Mandolang Kabupaten Minahasa Provinsi Sulawesi Utara. *Jurnal Administrasi Bisnis*.