

Pelatihan Pembuatan Kecap Air Kelapa di Balai Penyuluhan Pertanian Kecamatan Tekarang Kabupaten Sambas

Kiki Kristiandi^{1*}, Nurul Fatimah Yunita², Rini Fertiasari³, Ee Zurmansyah⁴

^{1,2,4} Politeknik Negeri Sambas, Kalimantan Barat, Indonesia

³ Sekolah Vokasi Universitas Sebelas Maret, Surakarta, Indonesia

[*kikikristiandi2020@gmail.com](mailto:kikikristiandi2020@gmail.com)

Received 06-02-2023

Revised 12-02-2023

Accepted 17-02-2023

ABSTRAK

Pelatihan pembuatan kecap ini bertujuan untuk meningkatkan keterampilan ibu-ibu PKK yang berada di Kecamatan Tekarang Kabupaten Sambas. Pelatihan ini menggunakan limbah air kelapa yang tidak dimanfaatkan dengan baik. Air kelapa merupakan salah satu cairan yang berasal dalam buah kelapa dengan segudang manfaat dan memiliki banyak kandungan zat gizi. Kelapa menjadi salah satu hasil pertanian yang melimpah di Kecamatan Tekarang Kabupaten Sambas. Selain itu pula Kecamatan Tekarang memiliki banyak hasil pertanian diantaranya kelapa, jeruk, buah naga, jambu kristal dan jenis hasil pertanian lainnya. Pemanfaatan air kelapa itu sendiri masih jarang dimanfaatkan, karena pemahaman dan ketidaktahuan masyarakat terhadap pengolahan yang harus dilakukan. Peserta yang terlibat dalam kegiatan ini berjumlah berkisar 20 Peserta dan tergabung dalam ibu-ibu PKK Kecamatan Tekarang. Respon positif yang diberikan ibu-ibu PKK terhadap kegiatan ini adalah dengan hasil olahan yang dilakukan tergolong berhasil. Keterukuran ini dilakukan dari tekstur, warna, aroma dan rasa. Dengan adanya pelatihan ini diharapkan peserta dapat menjadi lebih terampil dan dapat mengembangkan produk olahan samping hasil pertanian yang berada di Kecamatan Tekarang Kabupaten Sambas.

Kata kunci: Pelatihan, Kecap, Air Kelapa, Balai Penyuluhan

ABSTRACT

This soy sauce making training aims to improve the skills of PKK mothers who are in Tekarang District, Sambas Regency. This training uses coconut water waste which is not utilized properly. Coconut water is a liquid that comes from coconuts with a myriad of benefits and contains lots of nutrients. Coconut is one of the abundant agricultural products in Tekarang District, Sambas Regency. In addition, Tekarang District also has many agricultural products including coconut, oranges, dragon fruit, crystal guava and other types of agricultural products. The use of coconut water itself is still rarely used because of the understanding and ignorance of the community regarding the processing that must be carried out. Participants involved in this activity numbered around 20 participants and were members of the PKK Tekarang District. The positive response given by PKK mothers to this activity was that the processed results were classified as successful. This measurement is done from the texture, color, aroma and taste. With this training, it is hoped that participants will become more skilled and be able to develop processed by-products of agricultural products in Tekarang District, Sambas Regency.

Keywords: Training, Soy Sauce, Coconut Water, Counseling Center

PENDAHULUAN

Kelapa merupakan jenis tumbuhan yang memiliki manfaat yang melimpah, hasil dari tumbuhan ini banyak dimanfaatkan menjadi bagian kelompok pangan dan non pangan (Fadilah et al., 2021). Kelompok pangan dari kelapa dapat dijadikan

berbagai turunan diantaranya santan, sambal, minyakm toping dan lainnya, sedangkan untuk kelompok non pangan yang dapat dimanfaatkan diantaranya batang pohon kelapa dijadikan sebagai pondasi dan untuk daunnya dijadikan sebagai kerajinan tangan serta dapat dijadikan pula menjadi sapu (Yulianti et al., 2022). Namun kebanyakan yang digunakan dari kelapa ini berupa dagingnya saja sedangkan untuk bahan lainnya tidak termanfaatkan dengan baik salah satunya adalah air kelapa (Jurusan & Jember, 2021).

Air kelapa merupakan salah satu bagian yang memiliki kandungan mineral baik. Kandungan yang ada dalam air kelapa dalam 240 ml dapat mengandung 43,6 kalori, 10,4 g gula, 43,6 natrium, vit B kompleks, vit C, dan elektrolit yang baik bagi tubuh yaitu fosfor, kalium, kalsium dan magnesium (Prasetiyo et al., 2021). Pemanfaatan yang terbatas ini merupakan potensi untuk dapat dijadikan olahan produk dan dapat menjadi keunggulan produk suatu wilayah. Selain airnya dapat diminum air kelapa juga dapat dibuat menjadi pendukung dalam substitusi minuman yoghurt, minuman elektrolit, pembuatan kecap dan turunan produk lainnya. Air kelapa merupakan cairan bening di dalam buah kelapa dengan segudang manfaat (Fentih et al., 2017). Air kelapa menjadi salah satu minuman yang banyak dicari di daerah tropis, khususnya wilayah Asia Tenggara dan Kepulauan Pasifik. Namun air kelapa yang diminum berbeda jenis dan dilihat pula dari unsur usia kelapa tersebut (Renvillia et al., 2016).

Air kelapa yang sudah tua biasanya tidak dimanfaatkan menjadi minuman penyegar dan hanya menjadi limbah organik yang tidak termanfaatkan. Tetapi pada kenyataannya kandungan yang dimiliki air tua pun masih banyak kebermanfaatannya termasuk diantaranya dibuat menjadi kecap. Kecap adalah bagian dari pelengkap bumbu dapur dengan penampakan warna hitam dan rasanya manis atau asin. Bahan pembuatan kecap pada umumnya terbuat dari kacang kedelai atau dapat juga menggunakan kedelai hitam (Yamin et al., 2022). Perbedaan dari kecap manis dan kecap asin adalah dari segi tekstur. Untuk kecap manis cenderung kental sedangkan untuk kecap asin memiliki tekstur sedikit cair. Penggunaan kecap yang berasal di Indonesia pada umumnya dilakukan dengan cara fermentasi dengan menggunakan bahan baku kedelai, selain itu pula pengolahan dalam pembuatan kecap cenderung bersifat tradisional (Fadilah et al., 2021).

Definisi dari kecap itu sendiri adalah penyedap makanan dengan tekstur cairan dan cenderung pembuatan kecap mudah untuk dilakukan modifikasi. Bahan baku kecap dapat pula menggunakan air kelapa tua yang tidak dipakai dengan diberikan penambahan bahan seperti pada umumnya. Kecap air kelapa adalah bentuk dari pemanfaatan dari air buah kelapa yang memang menjadi salah satu komoditi terbesar yang terdapat di Kabupaten Sambas dan menjadi komoditi yang dapat diandalkan. Hampir semua masyarakat menyukai kecap, karena bahan ini dapat digunakan sebagai penambah dalam pembuatan sate, nasi goreng, bakso dan bahan pelengkap pangan lainnya. Kecamatan tekarang merupakan salah satu dari 19 Kecamatan di Kabupaten Sambas. Hasil pertanian yang melimpah di Kecamatan ini adalah kelapa. Kecenderungan hasil pertanian dari kelapa ini lebih banyak dijual daging dari buah kelapa, sedangkan untuk olahan lainnya jarang dilakukan. Sehingga dengan kondisi

demikian mengakibatkan banyaknya limbah potensial yang tidak termanfaatkan dengan baik. Berdasarkan permasalahan dan bahan baku yang melimpah tersebut maka diperlukan peningkatan dalam melakukan proses pengolahan kelapa diantaranya dalam pembuatan kecap.

METODE PELAKSANAAN

Pelaksanaan kegiatan ini berlangsung pada bulan November 2022 dengan peserta kegiatan berasal dari ibu-ibu PKK yang berada di Kecamatan Tekarang. Ibu-ibu PKK merupakan tonggak dalam pemberdayaan masyarakat guna dapat meningkatkan ekonomi masyarakat (Budilaksono et al., 2022). Kecamatan Tekarang merupakan salah satu wilayah yang ada di Kabupaten Sambas dengan penghasil kelapa terbanyak di Kabupaten Sambas. Sasaran dari kegiatan ini adalah ibu-ibu PKK yang tergabung di Kecamatan Tekarang Kabupaten Sambas. Untuk mengefektifkan kegiatan pelatihan ini dibuatlah kelompok, dimana terbagi ke dalam 4 kelompok. Hal ini dilakukan untuk memudahkan pula berkomunikasi dalam pelatihan serta ibu-ibu PKK mendapatkan pembagian kerja dengan baik. Air kelapa tua didapatkan dari pasar yang khusus menjual kelapa namun airnya dibuang dengan percuma dan tim melakukan penampungan air kelapa tersebut sebanyak 20 liter.

Kelompok yang sudah dibagi selanjutnya diberikan buku resep atau panduan dalam pembuatan kecap dan diminta dipelajari terlebih dahulu sebelum mengolah. Untuk menentukan keberhasilan dari kecap yang diolah yaitu dengan menggunakan indikator pada tim yang telah selesai dan hasil yang terbaik. Indikator yang digunakan pada saat pelatihan adalah dengan memberikan koreksi rasa, aroma, tekstur dan warna. Indikator berhasil ini diberikan oleh pelatih secara langsung dan mengundang peserta untuk berdiskusi dan memberikan penjelasan secara rinci. Tujuan pemberian indikator ini adalah memberikan pengalaman kepada peserta agar dapat mengukur ketercapaian pelatihan yang diinginkan.

HASIL KEGIATAN



Gambar 1. Penyampain Materi pada Peserta

Kegiatan ini merupakan salah satu bentuk kerjasama dengan Dinas Pertanian Kabupaten Sambas dengan lamanya waktu pelaksanaan satu hari. Peserta yang tergabung berjumlah kurang lebih 20 peserta ibu-ibu PKK dan berasal dari wilayah

Kecamatan Tekarang. Tahap awal dari kegiatan ini dilakukan dengan sosialisasi dengan para peserta melalui pemaparan materi dan ceramah yang bertujuan memberikan informasi kepada peserta tentang segudang kandungan yang ada pada air kelapa. Selain itu pula pembahasan mengenai penggunaan air kelapa tua yang jarang dan cenderung dibuang. Dalam pelatihan ini diharapkan peserta mendapatkan keterampilan dalam memanfaatkan hasil samping dari bahan baku olahan khususnya buah kelapa, sehingga dapat menjadi peningkat nilai ekonomi bagi masyarakat dan memiliki nilai jual, hal lainnya juga dengan adanya pelatihan ini dapat mengembangkan turunan olahan produksi yang berasal dari pohon kelapa.



Gambar 2. Proses Pengolahan Pembuatan Kecap

Adapun alat yang digunakan dalam kegiatan ini diantaranya adalah Wajan, kompor gas, talenan, spatula, botol kecap, saringan, baskom, timbangan, pisau, piring, sendok dan blender. Sedangkan untuk bahan yang digunakan adalah kluwek, kedelai, air kelapa tua, kembang lawang, lengkuas, sereh, bawang putih, daun salam, penyedap rasa, gula merah, kemiri dan biji wijen. Untuk proses pengolahan dalam pembuatan kecap air kelapa, diantaranya:

1. Air kelapa tua yang didapatkan disaring terlebih dahulu dengan menggunakan saringan dapur umum
Tujuan dari penyaringan ini agar tidak adanya partikel dan kontaminasi yang terbawa saat proses pengolahan sehingga mengganggu hasil akhir dari produk olahan
2. Bahan wijen, bawang putih, kembang lawang dan kemiri di sangrai sampai membentuk warn keemasan, setelah itu dilakukan blender sampai benar-benar bubuk
Tujuan adalah untuk memberikan aroma, warna dan cita rasa terhadap olahan kecap yang berasal dari air kelapa tersebut
3. Selanjutnya mempersiapkan bahan-bahan lain untuk di cuci. Setelah semua bahan dicuci maka tahapan berikutnya adalah dilakukan proses penumbukan pada lengkuas dan sereh, sedangkan untuk bahan lainnya tinggal dimasukan kedalam wajan yang telah disediakan.
Tujuan dari penumbukan pada lengkuas dan sereh agar dapat memaksimalkan kandungan zat gizi yang terkandung dari kedua bahan lainnya, sedangkan untuk bahan lainnya agar terhindar adanya kontaminasi atau cemaran atau kotoran yang menempel pada bahan tambahan lainnya

4. Setelah itu semua bahan dimasukan dalam wajan yang sudah di isi air kelapa tua dengan menggunakan api kecil dan sambil diaduk hingga mengental secara perlahan. Setelah proses pengentalan terjadi selanjutnya adalah dilakukan penyaringan dan lakukan pendinginan sebelum dimasukan dalam botol kecap. Tujuan dari penyaringan kedua adalah agar terjadi pemisahan dari bahan-bahan sebelumnya dan agar proses pembuatan kecap sesuai dengan yang diinginkan.
5. Untuk kemasan yang akan digunakan pada hasil olahan terlebih dahulu dilakukan perendaman pada air hangat dengan rata-rata suhu 80 °C. Tujuan dari perendaman ini adalah agar kemasan yang digunakan aman dan bersih dari kotoran dan debu yang menempel
6. Setelah hasil olahan selesai dan dimasukan pada botol kemasan tahap akhirnya adalah dengan melakukan perendaman kembali pada air hangat agar tidak adanya bakteri aktif yang ikut dalam kemasan tersebut

Pembuatan pengolahan kecap yang dilakukan dirasa menyenangkan dan hasil kegiatan pelatihan ini mendapatkan respon positif dari peserta. Peserta merasa sangat tertarik dan menyayangkan akan bahan samping yang dibuang dengan percuma dan tidak memanfaatkan secara maksimal. Pelatihan masyarakat ini dapat menjadi sebuah alternatif untuk keluar dari permasalahan yang selama ini tidak diketahui akan kebermanfaatannya dari hasil samping buah kelapa ini dan dengan partisipasi masyarakat akan memberikan dampak yang positif terhadap pemanfaatan bahan yang selama ini menjadi limbah organik. Pelatihan merupakan salah satu alternatif dalam meningkatkan pengetahuan dan keterampilan pada suatu masyarakat (Pamungkas et al., 2022; Tunjungsari & Ie, 2020). Sejalan dengan (Budilaksono et al., 2022; Yamin et al., 2022) yang menjelaskan bahwa dengan adanya pelatihan dapat memberikan pengalaman untuk dapat bertindak dan memberikan respon positif. Kelompok ibu-ibu PKK merupakan bagian kelompok yang ada dimasyarakat dengan tujuan ingin membentuk wilayah cakupannya memiliki peningkatan dan perkembangan ekonomi.

KESIMPULAN DAN SARAN

Pelatihan yang dilaksanakan ini dapat memberikan kontribusi nyata dalam melakukan proses pengolahan dari hasil samping kelapa yang selama ini tidak begitu termanfaatkan dengan baik dan memberikan pengalaman serta keterampilan dalam pengolahan serta bekerja sama dalam tim. Selain itu pula semangat dan ketertarikan yang ditujukan oleh ibu-ibu PKK menjadi salah satu sumber utama keberhasilan dalam pelatihan pembuatan kecap yang berasal dari air kelapa.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Dinas Pertanian Kabupaten Sambas dan ibu-ibu PKK yang turut andil dalam mengembangkan produk yang berasal dari hasil samping buah kelapa

DAFTAR PUSTAKA

Budilaksono, S., Trisnawati, N., Effendi, M. S., & Komsiah, S. (2022). Pelatihan dan Pendampingan Ibu-ibu PKK dan Posyandu Darurat Bencana Untuk Pengadaan

Sanitasi Air Bersih dan Makanan Bergizi Untuk meringankan penderitaan korban bencana alam di tempat pengungsian pemberian atau penyediaan makanan darurat . *Melihat kondisi yang tidak dapat hidup saja atau penganjal perut tetapi menjadi pengganti fungsi menu sarapan dan menu.* 2(3), 804–813.

- Fentih, -, Pramono, H., Hasianna, S. T., Naryanto, E. T., Haryono, A. G., & Rachman, O. (2017). Efek Konsumsi Air Kelapa (*Cocos Nucifera*) terhadap Ketahanan Berolahraga Selama Latihan Lari pada Laki-laki Dewasa Bukan Atlet. *Global Medical & Health Communication (GMHC)*, 5(1), 33. <https://doi.org/10.29313/gmhc.v5i1.1966>
- Fadilah, J. N., Meilanda, I., Imansyah, Y., & Lestari, F. (2021). Pelatihan Kecap Sehat Saccharum Officinarum Desa Rantau Alih Kecamatan Sukakarya. *Ta'Awun*, 1(02), 123–131. <https://doi.org/10.37850/taawun.v1i02.192>
- Jurusan, M., & Jember, P. N. (2021). Peningkatan Produktivitas Dan Kualitas Kecap Jamur Tiram Pada Umkm Tw Food Produsen Olahan Jamur Kabupaten Jember. *Jln. Mastrip*, 7(3), 68101.
- Yamin., Khairuddin, L., Japa, & Artayasa, P. I. (2022). Pemanfaatan Air Buah Kelapa untuk Pembuatan Natadecoco pada Kelompok Wirausaha Mandiri (KWM) di Desa Gunungsari, Kabupaten Lombok Barat. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, 5(2), 59–64. <https://doi.org/10.29303/jpmpm.v5i2.1573>
- Pamungkas, C. A., Khikmah, N., Septiyani, R. N., Setyarini, H., & Peruminingsih, A. R. (2022). *Pelatihan Pembuatan LPG PETAI (Loose Parts Berbasis Geografis Pesisir Pantai) Bagi Guru TK di Desa Tambakmulyo.* 2(3), 743–753.
- Prasetyo, G., Lubis, N., & Junaedi, E. C. (2021). Review: Kandungan Kalium dan Natrium dalam Air Kelapa dari Tiga Varietas Sebagai Minuman Isotonik Alami. *Jurnal Sains Dan Kesehatan*, 3(4), 593–600. <https://doi.org/10.25026/jsk.v3i4.302>
- Renvillia, R., Bintoro, A., & Riniarti, M. (2016). Penggunaan Air Kelapa Untuk Setek Batang Jati (*Tectona Grandis*). *Jurnal Sylva Lestari*, 4(1), 61. <https://doi.org/10.23960/jsl1461-68>
- Tunjungsari, H. K., & Ie, M. (2020). Developing Knowledge and Skills of Culinary Entrepreneurship for Women in Sukoharjo. *MITRA: Jurnal Pemberdayaan Masyarakat*, 4(2), 198–206. <https://doi.org/10.25170/mitra.v4i2.1366>
- Yamin, Y., Safitri, M., Elina, M., & Faithya, K. N. (2022). *Penyuluhan Pengelolaan Limbah Sampah Masker di Kelurahan Susunan Baru Kecamatan Tanjung Karang Barat Bandar Lampung.* 2(3), 788–793.
- Yulianti, M. L., Lasminingrat, A., Simamora, R. J., & Rahmadi, K. (2022). *Distribusi Pemasaran Kecap Cap Jago Desa Cibenda Kabupaten Pangandaran.* 2(2).