



IBM KELOMPOK PKK KELURAHAN BIRINGKASSI KECAMATAN BINAMU KABUPATEN JENEPONTO

Rahmawati¹, A.Muflihunna¹, Jeni Kamase²

¹Fakultas Farmasi Universitas Muslim Indonesia

rahmawati.rahmawati@umi.ac.id; andi.muflihunna@umi.ac.id

²Fakultas Ekonomi Universitas Muslim Indonesia

jenikamase@yahoo.co.id

Abstract

Dedication to the community is one manifestation of Tri darma college. IbM is done in Kelurahan Biringkassi Binamu District Jeneponto Regency which aims to utilize the local produce of coconuts into high-value products of high economic value. IbM partners namely the PKK given training to produce traditional coconut oil, Virgin coconut oil (VCO) and nata de coco and production management and marketing. The results obtained are quite satisfactory, the partners are very enthusiastic follow the activities of dedication and managed to make their own at home based on the training materials that have been given.

Keyword : *traditional coconut oil, Virgin coconut oil and nata de coc*

A. PENDAHULUAN

Desa Biringkassi Kecamatan Binamu Kabupaten Jeneponto merupakan daerah yang terletak di bagian selatan Sulawesi Selatan yang berada di daerah garis pantai. Selain sebagai penghasil rumput laut, Biringkassi juga merupakan daerah penghasil kelapa. Jumlah buah kelapa yang dihasilkan lumayan banyak tetapi belum sebanding dengan pemanfaatannya. Selama ini, buah kelapa yang dihasilkan, masih terbatas dipakai sendiri untuk memasak, sesekali ditanak untuk membuat minyak kelapa untuk kebutuhan rumah tangga, ataupun hanya dijual sebagai kelapa mentah dengan harga yang murah sehingga pendapatan masyarakatnya masih sangat terbatas.

Tingginya produksi buah kelapa belum diimbangi dengan pemanfaatannya. Padahal, buah kelapa merupakan buah dengan seribu kegunaan, di mana semua bagian tumbuhannya bisa dimanfaatkan. Santan kelapa adalah bahan baku pembuatan minyak kelapa tradisional, minyak kelapa murni (*Virgin coconut oil*, VCO) dan air kelapanya dapat dimanfaatkan untuk produksi nata de coco.



Ibu-ibu PKK biasanya memproduksi minyak kelapa untuk kebutuhan rumah tangga dengan metode konvensional, yaitu santan kelapa dimasak selama beberapa jam menggunakan kayu bakar. Metode ini memakan waktu yang lama, minyak kelapa yang dihasilkan kurang baik karena penggunaan panas yang tinggi dan tidak terkontrol dapat menyebabkan lepasnya asam lemak penyusunnya sehingga kualitas minyak berkurang serta menyebabkan alat masak berubah menjadi berwarna hitam. Sedangkan pembuatan *Virgin coconut oil* (VCO) dan *Nata de coco* belum pernah mereka lakukan sebelumnya. Pengetahuan dan keterampilan masyarakat yang sangat terbatas menyebabkan mereka tidak mempunyai kreatifitas untuk mengolah buah kelapa menjadi produk yang bernilai jual lebih tinggi.

Secara tradisional, minyak kelapa dibuat dari santan kelapa yang direbus selama beberapa jam hingga menjadi minyak. Metode ini dapat diganti menggunakan metode tertentu dengan pemanasan rendah yang terkontrol agar minyak yang dihasilkan mempunyai mutu yang baik, di mana kandungan asam lemak rantai pendek/sedangnya tidak rusak. Pemanasan terkontrol juga tidak menyebabkan terbentuknya senyawa peroksida yang berbahaya bagi kesehatan. Minyak kelapa bermutu tinggi sangat baik untuk kesehatan karena dapat menurunkan kadar kolesterol darah. Demikian halnya dengan *Virgin coconut oil* (VCO) yang mempunyai kandungan serupa dengan minyak kelapa tetapi bermutu tinggi karena dibuat tanpa adanya pemanasan sehingga kandungan asam lemak alaminya tidak mengalami perubahan. Harga jual VCO di pasaran juga sangat tinggi. Sedangkan untuk *Nata de coco*, merupakan makanan ringan berserat tinggi yang sangat baik untuk pencernaan. Nata dibuat dari limbah air kelapa yang ditambahkan beberapa nutrisi tertentu dan biakan mikroba lalu difermentasi selama beberapa hari. Nata seringkali dicampurkan pada es buah, puding maupun dimakan langsung dengan sirup.

Buah kelapa merupakan salah satu komoditas daerah Biringkassi. Selama ini, buah kelapa dimanfaatkan dalam membuat masakan, baik berupa makanan, minuman dan kue-kue. Kurangnya pemahaman dan keterampilan penduduk



tentang manfaat dan pemanfaatan buah kelapa menyebabkan mereka tidak dapat berinovasi dalam mengolah buah kelapa menjadi produk yang lebih bernilai ekonomis tinggi seperti pembuatan minyak kelapa tradisional (modifikasi preparasi), VCO dan nata de coco.

Selain itu, mereka juga membutuhkan bantuan alat-alat pendukung dalam mengolah buah kelapa tersebut sehingga proses preparasi dan pengolahan menjadi lebih efektif.

Sebagai calon wirausaha baru, mereka juga belum memiliki pemahaman dan keterampilan tentang manajemen

B. METODE PELAKSANAAN

Berdasarkan analisis masalah tersebut, maka solusi yang ditawarkan dalam kegiatan program pengabdian kepada masyarakat tersebut adalah memberikan penyuluhan dan pelatihan tentang produksi minyak kelapa tradisional, VCO, nata de coco serta manajemen produksi dan pemasaran.

Untuk membuat minyak kelapa tradisional, digunakan alat masak berupa wajan dan kompor gas sebagai pengganti kayu bakar. Ini penting untuk mengontrol panas yang dihasilkan karena nyala kompor dapat diatur dengan mudah sehingga pemanasan yang dilakukan tidak terlalu tinggi dan minyak kelapa yang dihasilkan dapat lebih bermutu. Santan yang dimasak adalah santan yang telah dipisahkan antara krim dan airnya sehingga proses pemasakan jadi lebih singkat.

Produksi VCO dilakukan secara alami yaitu dengan mendiamkan santan kelapa selama 1-3 hari hingga krim terpisah dan menghasilkan VCO. VCO yang diperoleh lalu disaring dan disimpan dalam wadah kering karena keberadaan air dapat merusak hasilnya.

Untuk pembuatan nata de coco, limbah air kelapa direbus lalu ditambahkan bahan-bahan berupa air kelapa, gula pasir, amonium sulfat, cuka dapur dan starter. Air kelapa yang telah diasaring lalu direbus hingga mendidih dan ditambahkan bahan-bahan lainnya. Cuka dan starter ditambahkan setelah



campuran dingin. Dituang dalam talam segiempat, ditutup koran bersih untuk menghindari kontaminasi dan diikat karet. Difermentasi selama 7 hari. Nata dipanen, direndam 1-2 hari dengan air bersih, dipotong-potong dan rebus hingga lembut.

C. HASIL DAN URAIAN KEGIATAN

Sebelum melakukan pelatihan, tim lebih dahulu mengadakan sosialisasi pengabdian IbM kepada ibu-ibu PKK. Di mana, pengabdian kepada masyarakat merupakan salah satu wujud dari Tri Darma Perguruan Tinggi. Kegiatan tersebut diharapkan menjadi penghubung antara perguruan tinggi dengan masyarakat sehingga terjalin keharmonisan dalam aplikasi keilmuan.

Kami juga memberikan sosialisasi manfaat VCO dan nata de coco untuk kesehatan dan kecantikan. Mitra pengabdian sangat antusias mengikuti kegiatan ini karena mereka belum pernah mendapatkan pelatihan membuat VCO dan nata de coco (Gambar 1 & Gambar 2). Setelah melakukan pelatihan tersebut, mitra lalu membuat VCO dan nata de coco di kelompok PKK masing-masing agar dapat diproduksi lebih baik dan lebih banyak lagi.

Pemberian pelatihan manajemen produksi dan pemasaran diharapkan dapat menjadi modal bagi mitra pengabdian untuk menjadi wirausaha. Dari hasil yang diperoleh, produk yang dihasilkan lumayan baik dan memuaskan (Gambar 3) sehingga dapat dikonsumsi sendiri dan dapat dikembangkan menjadi wirausaha kelompok PKK tersebut..



Gambar 1. Kegiatan pemberian materi penyuluhan



Gambar 2. Kegiatan pelatihan ibu-ibu PKK



Gambar 3. Hasil VCO dan nata de coco



D. KESIMPULAN

Buah kelapa (santan dan air kelapa) dapat dimanfaatkan oleh mitra untuk memproduksi minyak kelapa tradisional, VCO dan nata de coco. Mitra memiliki pengetahuan dan ketrampilan membuat minyak kelapa tradisional, VCO dan nata de coco serta manajemen produksi dan pemasaran.

E. UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih kepada RISTEKDIKTI dan Universitas Muslim Indonesia atas hibah pengabdian IbM ini.

F. DAFTAR PUSTAKA

Fifendy, M., Anisah, N., (2012), Kualitas nata de citrulus dengan menggunakan berbagai macam starter.

Fifendy, M., Putri, D.H., Maria, S.S., (2011), Pengaruh penambahan touge sebagai sumber nitrogen terhadap mutu nata de cacao, Jurnal Saintek, Vol III, No.2, Hal : 165-170.

Hamad, A., dan Kristiono, (2013), Pengaruh Penambahan Sumber Nitrogen Terhadap Hasil Fermentasi Nata De Coco . Momentum, Vol. 9, No. 1, hal. 62-65.

Hamad, A., Hidayah, B.I., Solekhah, A., Septhea, A.G., (2017), Potensi kulit nenas sebagai substrat dalam pembuatan nata de pina. Jurnal Riset Sains dan Teknologi. Vol 1 No.1, hal : 9-14.

Kristianingrum, S., (2004), Kandungan gizi nata de coco, Materi Pelatihan nata de coco, Sleman.

Majesty, J., Argo, B.D., Nugroho, W.A., (2015), Pengaruh Penambahan Sukrosa dan Lama Fermentasi Terhadap Kadar Serat Nata Dari Sari Nanas (Nata de Pina). Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem, Vol. 3 No. 1, hal : 80-85.

Margaretha, Y.P., (2015), Pengaruh kadar gula terhadap pembuatan nata de yam, Skripsi, Fak. Keguruan dan ilmu pendidikan, Univ. Sanata Darma.

Rizal, H.M., Pandiangan, D.M., Saleh, A., (2013), Pengaruh penambahan gula, asam asetat dan waktu fermentasi terhadap kualitas nata de corn, Jurnal Teknik Kimia No. 1, Vol. 19. Hal : 34-39.