

OLAHAN PANGAN BERBAHAN BAKU KELAPA BAGI WARGA RASAU JAYA III

Processed Food Raw Materials Coconut For Residents Rasau Jaya III

Dum Susilo¹⁾ dan Erning Indrastuti¹⁾

Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Pontianak¹⁾

ABSTRACT

Community service activities will be held in the village of Rasau Jaya III District of Kubu Raya to develop local potential coconuts processed into a variety of nutritious and high economic value. Specific targets to be achieved is the improvement of human resources, fostering public willingness to accept new innovations. Improve the ability to practice the coconut diversified technology and foster the spirit of entrepreneurship. Method of activities carried out by the transfer of technology and entrepreneurship in the form of delivery of materials technology based industries coconut, explanation of the operation of the equipment and materials used during production, training and technical assistance to the partners in production, entrepreneurship training, training, bookkeeping and marketing strategy that includes a system of packaging, pricing sale, promotion and distribution as well as the evaluation of the results of activities undertaken pertahapan and thoroughly. The results obtained are members capable of processing canangan products are accompanied by the use of equipment effectively and efficiently.

Keywords: *Rasau Jaya, coconut, effectively and efficiently*

ABSTRAK

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini akan dilaksanakan di desa Rasau Jaya III Kecamatan Rasau Jaya Kabupaten Kubu raya dengan mengembangkan potensi lokal buah kelapa menjadi berbagai olahan yang bernutrisi dan nilai ekonomis tinggi. Target khusus yang ingin dicapai adalah perbaikan sumber daya manusia, menumbuhkan kemauan masyarakat menerima inovasi baru. Memperbaiki kemampuan mempraktekkan teknologi diversifikasi kelapa dan menumbuhkan semangat kewirausahaan. Metode kegiatan dilakukan dengan transfer teknologi dan kewirausahaan berupa penyampaian materi teknologi industri berbasis kelapa, penjelasan operasionalisasi peralatan dan bahan yang digunakan selama produksi, pelatihan dan bimbingan teknis terhadap mitra dalam berproduksi, pelatihan kewirausahaan, pelatihan pembukuan dan strategi pemasaran yang mencakup sistem pengemasan, penentuan harga jual, promosi dan distribusi serta evaluasi hasil kegiatan yang dilakukan pertahapan dan secara menyeluruh. Hasil yang diperoleh adalah para anggota mampu mengolah canangan produk yang disertai dengan penggunaan perlatan secara efektif dan efisien.

Kata kunci: Rasau Jaya, kelapa, teknologi tepat guna

PENDAHULUAN

Desa Rasau Jaya III merupakan salah satu desa yang berada di Kecamatan Rasau Jaya Kabupaten Kubu Raya Kalimantan Barat dengan luas wilayah 3.586 Ha. Secara geografis, batas wilayah desa Rasau Jaya III bagian utara berbatasan dengan Skunder C, Desa Sungai Raya dan Kota Pontianak bagian selatan berbatasan dengan Sungai Punggur Besar, bagian barat berbatasan dengan Primer Bintang Mas 1 dan bagian timur berbatasan dengan Primer Rasau Jaya Jaya III. Jumlah penduduk di desa Rasau Jaya III sebanyak 4.220 jiwa (laki-laki berjumlah 2.166 jiwa dan perempuan berjumlah 2.054 jiwa) dengan mata pencaharian penduduk ada yang bekerja di sektor pemerintahan dan sebagian besar bekerja sebagai petani terutama kelapa dengan luas panen total 73 Ha terdiri dari kelapa dalam dengan luas panen 40 Ha dan , kelapa hibrida 33 Ha .

Desa Rasau ini memiliki potensi yang patut dikembangkan sebagai peluang usaha baru yang sangat menjanjikan diantaranya: memiliki sumber bahan baku kelapa yang potensial. Potensi dan peluang usaha yang dimiliki dapat dikembangkan untuk menjadi industri rumah tangga yang maju, namun perlu diingat bahwa harus dilengkapi dengan sistem manajemen untuk menunjang pendataan yang merupakan aspek usaha yang sangat diperlukan untuk kemajuan usaha yang direncanakan. Disamping itu faktor transportasi yang masih terbatas ditambah akses jalan yang mengalami kerusakan sehingga mengakibatkan terlambatnya arus informasi IPTEK sampai ke tingkat petani dan minimnya pengetahuan masyarakat petani tentang budidaya dan juga penanganan dan pengolahan hasil pertanian termasuk penanganan kelapa.

Pengetahuan ibu PKK dan Karang Taruna tentang aplikasi teknologi

pengolahan khususnya kelapa masih terbatas sehingga upaya menjadikan komoditi tersebut sebagai pangan olahan tidak banyak diminati. Salah satu upaya untuk mengembangkan potensi kelapa dapat dilakukan melalui upaya diversifikasi pengolahan produk olahannya antara lain produk pangan antara lain adalah ice krim, selai, sirup, cookies, coco cake dan kecap. Diversifikasi produk olahan dipilih dengan memperhatikan aspek ekonomi dan tingkat pendidikan petani. Teknologi pengolahan untuk membuat produk hilir kelapa merupakan teknologi sederhana, sehingga mudah dimengerti dan dilaksanakan. Sementara itu dari aspek ekonomi produk tersebut merupakan produk olahan pangan yang prospektif untuk dikembangkan menjadi alternative usaha kecil. Oleh karena itu dengan dibarengi kegiatan/ program *Entrepreneurship* maka produk tersebut dapat dipasarkan yang pada gilirannya dapat memberikan income/penghasilan tambahan bagi masyarakat mitra. Namun permasalahan yang dimiliki diantaranya warga setempat memiliki semangat untuk berwirausaha namun terbatas dengan IPTEKS, modal usaha dan pembimbingan serta pelatihan untuk meningkatkan keterampilan, sehingga perlu adanya perbaikan sumber daya manusia untuk menjadi kelompok masyarakat yang cerdas, mandiri dan terampil serta dapat memandang peluang bisnis baru yang mungkin dimunculkan berdasarkan potensi lokal yang dimiliki oleh wilayahnya.

ALAT DAN BAHAN

Alat yang digunakan untuk olahan kelapa terdiri dari: Timbangan digital, Blender, pisau besar, baskom besar, baskom kecil, dandang besar, ayakan, mixer, baskom segiempat panjang, toples besar, Loyang aluminium, Loyang segi empat, kompor gas dan selang, tabung gas, panci besar, cetakan coco cake, kual

sedang, kuaci besar, sendok pengaduk, sendok peniris, nampan plastik, pemotong dengan variasi bentuk pisau, talenan plastic, oven, sendok plastic, sealer dan cup sealer, plastic kemasan, aluminium foil, plastic PE, PP, mika besar, mika kecil, cup, kertas minyak, toples kecil, serbet, tissue, sarung tangan plastic, sabun sunlight dan sabun penggosok

Bahan yang digunakan untuk olahan kelapa terdiri dari; kelapa, tepung terigu, gula pasir, gula halus, mentega, telur, vanili, susu kental manis, susu bubuk, baking powder, cmc, coklat batangan, kara, susu kental manis, garam, perisa buah, telur, sirup marjan, kelapa muda, vanili, pasta pandan, bahan tambahan makanan, kelapa tua, kayu manis, cengkeh, kapulaga, bunga pekak, keluak, tempe,, bubuk kedelai, kelapa parut.

METODA PENELITIAN

Metode pelaksanaan kegiatan diawali dengan persiapan tim pengusul di Perguruan Tinggi Asal dengan mempersiapkan segala macam kebutuhan yaitu pembuatan brosur, tahapan proses

pengolahan, penggunaan dan perawatan peralatan serta persiapan teknik penyampaian materi dengan menggunakan tata bahasa sederhana supaya mudah dimengerti, di pahami dan diaplikasikan oleh mitra, mengingat pendidikan mitra yang relatif rendah. Teknik pelaksanaan dilakukan dengan cara demonstrasi pada setiap produk yang diolah yang dilengkapi dengan sistem pengemasan dan penyimpanannya.

Metode pendekatan yang ditawarkan adalah dengan:

1. Pendekatan bersifat non formal dalam bentuk silahurrhami dengan kelompok yang dituju dengan tujuan untuk mengetahui karakter dan motivasi masyarakat.
2. Menyusun Rencana Kerja yang akan dilakukan dalam melakukan transfer Teknologi (Ipteks) dan Kewirausahaan (*Entrepreneurship*) dapat berjalan dengan baik, teratur, lancar dan terarah

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil pelaksanaan kegiatan pengabdian ini disajikan pada Tabel 1.

Tabel 1. Hasil Pelaksanaan Kegiatan Pengabdian

No	Jenis Kegiatan	Hasil Capaian
1	Pengukuran keantusiasan warga	Terdapat 21 orang, yang memiliki keantusiasan dalam pengembangan usaha olahan kelapa.
2	Pengukuran proses olah	Olahan pangan yang dilatihkan dapat dikerjakan seluruhnya dengan hasil maksimal.
3	Pengukuran sistem pengemasan	Hasil olahan pangan dapat dikemas dengan desain menarik dan ekonomis
3	Pengukuran keberhasilan wirausaha	Terbentuknya 1 kelompok mitra yang mengusahakan 2 jenis olahan pangan yang dilatihkan yaitu kecap air kelapa dan coco cake

Pengukuran keantusiasan warga

Peserta yang hadir dalam acara pengabdian berjumlah dua mitra yaitu kelompok PKK dan Karang Taruna Rasau Jaya III dengan jumlah total 30 orang. Acara diawali dengan pembagian kuisisioner untuk mengetahui pengetahuan yang telah dimiliki mengenai olahan kelapa dan ketertarikan terhadap olahan yang akan dilakukan. Peserta yang memiliki kemauan untuk maju, berubah dan berkembang terdapat 21 orang (data berdasarkan kuisisioner), sedangkan sisanya tidak memberikan respon, hal ini menjadikan sebuah tantangan bagi kami untuk program kedepannya supaya dapat menggugah seluruh peserta yang ada untuk maju bersama.

Pengukuran proses olah

Olahan yang dilatihkan ada enam produk yang terdiri dari, kecap air kelapa dengan spesifikasi warna coklat kehitaman, berasa manis, konsistensi kental. Sirup kelapa dengan spesifikasi warna hijau (tambahan pewarna makanan), aroma khas kelapa, berasa manis. Selai kelapa dengan spesifikasi aroma khas kelapa, berwarna putih, sifat oles yang optimal, berasa manis. Coco cake kelapa dengan spesifikasi, warna kuning keemasan, berbentuk bulat pipih, berasa manis, aroma khas kelapa. Kelapa parut kering dengan spesifikasi, warna putih, tekstur renyah, aroma khas kelapa dan es krim kelapa yang memiliki spesifikasi berwarna putih dan orange (orange tambahan pewarna, putih alami), tekstur lembut, berasa manis.

Pengukuran sistem pengemasan

Olahan produk yang diciptakan kemudian dikemas dengan alat yang telah diberikan, sedangkan model kemasan dilatihkan sesaat untuk memiliki design yang lebih menarik dan ekonomis, dengan harapan lebih tahan

lama, menarik dan efisien dalam penyimpanan dan distribusinya.

Pengukuran keberhasilan wirausaha

Keantusiasan yang dimiliki melahirkan kelompok yang mengembangkan usaha olahan kelapa yang dilatihkan, kelompok ini mengusakan kecap air kelapa dan coco cake. Hasil evaluasi memperoleh data bahwa pengusaha untuk sementara masih berdasarkan pemesanan dan belum dilakukan produksi massal, karena produk ini terbilang baru, bagi wilayah setempat dan sekitarnya.

KESIMPULAN

1. Keantusiasan positif warga harus dibarengi dengan faktor pendukung untuk merealisasikan program yang di canangkan.
2. Produk yang dihasilkan memiliki spesifikasi yang baik dan sudah layak untuk di perjual belikan.
3. Perlu adanya pembimbingan lanjutan dalam sistem pemasaran produk yang dihasilkan agar mudah dalam distribusinya.

DAFTAR PUSTAKA

- Fachruddin L. 2008. *Membuat Aneka Selai*. Yogyakarta : Kanisius.
- Palungkun, R, 1993. *Aneka produk Olahan Kelapa Jakarta* : Penebar swadaya.
- Susanto, T dan N.Sucipto, 1994. *Teknologi Pengemasan Bahan Makanan*. Blitar : CV. Family.
- Syarief.R., S. Santausa dan Isyana. 1989. *Teknologi Pengemasan Pangan*. PAU Pangan dan Gizi, IPB Bogor.
- Sukamto. 2001. *Upaya Meningkatkan Produksi Kelapa*. Jakarta : Penebar Swadaya.

- Suryana, A., 2001. Kebijakan Ketahanan Pangan. Yogyakarta: Prosiding Seminar Ketahanan Pangan. Hal : 1-18
- Suryani A, Hambali E, Rivai M. 2004. Membuat Aneka Selai. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Yuliani, H. R. 2011. Karakterisasi Selai Tempurung Kelapa Muda. Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia “Kejuangan”, Yogyakarta