

“Penguatan Ketahanan Masyarakat dalam Menghadapi Era New Normal melalui Penerapan Teknologi Tepat Guna Bidang Pertanian”

Peningkatan Kualitas dan Kuantitas Produk Olahan Kelapa *U Neulheu* (Kelapa Sangrai Giling) sebagai Bumbu Masakan Khas Aceh

Asmawati^{1*}, Normalina Arpi¹, Muhammadar², dan Eva Murlida¹

¹Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian Universitas Syiah Kuala, Banda Aceh 23111

²Jurusan Sumber Daya Perikanan, Fakultas Kelautan Perikanan, Universitas Syiah Kuala, Banda Aceh 23111

Email: asmawati.msail@unsyiah.ac.id

Abstrak

Salah satu bentuk olahan kelapa yang berasal dari Aceh adalah kelapa sangrai giling (kelapa gongseng) atau *u neulheu*. *U neulheu* ini digunakan sebagai bumbu masak untuk menambah rasa, aroma dan kekentalan dari masakan khas Aceh. Hampir sebagian besar masakan Aceh menggunakan *u neulheu* seperti aneka gulai ayam, gulai itik, gulai daging, dan lain-lain. Permintaan *u neulheu* meningkat tajam pada bulan Maulid dan hari raya Islam. Prospek usaha *u neulheu* sangat menjanjikan, namun *u neulheu* hanya dapat dibeli di kedai atau pasar tradisional. Kemasan menggunakan plastik tipis yang sudah mudah rusak, tanpa identitas apapun dan diikat dengan karet. Seringkali pada saat transportasi untuk dipasarkan ke kedai-kedai di pasar tradisional, beberapa bungkus *u neulheu* pecah sehingga minyaknya keluar dan mengotori bungkus-bungkus lain yang masih bagus. Oleh karena itu, perlu dilakukan transfer ilmu dan teknologi terhadap pengemasan *u neulheu* dengan melibatkan 3 mitra yang berlokasi di Kabupaten Aceh Besar. Melalui kegiatan pengabdian, tim pengabdian melakukan perbaikan kemasan, desain label kemasan, merancang plat penggongseng *u neulheu*. Mendesain label kemasan yang menarik yang menjadi identitas dari produk yang dihasilkan oleh ketiga mitra. Penggunaan kemasan *cup* dan *pouch* untuk pemasaran *u neulheu* di pasar modern dan pemasaran ke luar daerah telah dilakukan. Dari hasil kegiatan, terjadi peningkatan produksi *u neulheu* pada mitra 2 dan 3. Peningkatan jumlah produksi mitra 2 adalah 3 kali lebih banyak dibanding sebelum kegiatan, sedangkan mitra 3 adalah 6 kali lebih banyak dibanding sebelum kegiatan. Dengan peningkatan jumlah produksi *u neulheu* maka jumlah pendapatan mitra juga meningkat.

Kata kunci: *u neulheu*, peningkatan kualitas, peningkatan kuantitas, kemasan

Pendahuluan

Kabupaten Aceh Besar merupakan salah satu daerah penghasil kelapa terbesar di Provinsi Aceh. Tahun 2019 luas perkebunan kelapa rakyat di Aceh Besar yaitu 14.661 Ha dengan produksi kelapa sebanyak 5.978 ton. Salah satu bentuk olahan kelapa yang berasal dari Aceh adalah kelapa sangrai giling (kelapa gongseng) atau dalam bahasa Aceh disebut *u neulheu*. *U neulheu* ini digunakan sebagai bumbu masak untuk menambah rasa, aroma dan kekentalan dari masakan khas Aceh. Konsumsi *u neulheu* masyarakat Aceh sangat tinggi. Hampir sebagian besar masakan Aceh

menggunakan *u neulheu* seperti aneka gulai ayam, gulai itik, aneka gulai daging sapi, dan lain-lain.

Konsumsi *u neulheu* meningkat tajam padabulan Maulid Nabi Muhammad SAW yang dirayakan selama 3 (tiga) bulan secara meriah. Dengan demikian dapat disimpulkan bahwa prospek usaha *u neulheu* sangat menjanjikan. Sejauh ini di Aceh, *u neulheu* hanya dapat dibeli di kedai atau pasar tradisional. Proses pembuatan *u neulheu* meliputi pamarutan kelapa, penjemuran daging kelapa parut, penyangraian, penggilingan dan pengemasan. Penjemuran dilakukan masihtergantung pada sinar matahari sebagai sumber panas, sehingga pada saat musim hujan, maka produksi *u neulheu* menurun. Penyangraian dilakukan menggunakan wajan besar, dimana suhu penyangraian sangat tidak terkontrol dan dihasilkan tingkat warna yang tidak seragam (ada yang agak putih dan ada yang agak gelap). Warna yang baik untuk kelapasangrai adalah kuning keemasan dengan harum khas kelapa sangrai. Untuk kemasan masih menggunakan plastik tipis yang sudah mudah rusak, tanpa indentitas apapun dan diikat dengan karet. Seringkali pada saat transportasi untuk dipasarkan ke kedai-kedai di pasartradisional, beberapa bungkus *u neulheu* pecah sehingga minyaknya keluar dan mengotori bungkus-bungkus lain yang masih bagus.

Mitra yang terlibat dalam terlibat dalam kegiatan ini adalah 3 (tiga) usaha mikro individu yang berdomisili di Aceh Besar. Mitra 1 (Bu Hamdiah) sudah memulai usaha ini sejak tahun 1998 oleh orang tuanya, setelah orang tuanya meninggal maka usaha *u neulheu* dilanjutkan oleh beliau yang berstatus sebagai ibu rumah tangga. Usaha ini dibantu oleh anak-anaknya yang bekerja sebagai wiraswasta. Mitra 2 (Bu Maulina) juga merupakan usaha yang diturunkan dari orang tuanya. Dalam produksi *u neulheu*, Bu Maulina hanya menggunakan kualii dengan kapasitas 3 butir kelapa untuk menggongseng. Ditambah lagi kondisi rumah yang ber dindingkan papan sangat mengkhawatirkan ketika dekat dengan api. Sedangkan mitra 3 (Bu Fatimah Zuhra) merupakan ibu tunggal yang berstatus ibu rumah tangga. Mitra ini memulai usahanya sejak tahun 2000, dengan kapasitas yang sangat kecil yaitu 2 kg per hari. Ibu Fatimah masih menumbuk *u neulheu* secara manual dengan batu tumbuk sehingga ibu Fatimah tidak mampu memproduksi *u neulheu* dalam jumlah besar karena tidak ada yang membantunya menumbuk *u neulheu*. Melalui kegiatan pengabdian ini, tim pengabdi membantu memenuhi sarana dan prasarana yang dibutuhkan dalam upaya peningkatan produksi *u neulheu*. Selain itu juga dilakukan perbaikan kemasan dari wadah plastik tipis menjadi kemasan plastik *pouch* dan *cup* plastik dan dilengkapi dengan label yang menunjukkan identitas produsen. Label kemasan didesain menarik, yang memuat identitas dari produk yang akan dihasilkan oleh ketiga mitra. Penggunaan kemasan botol dan *pouch* untuk pemasaran *u neulheu* di pasar modern dan pemasaran ke luar daerah. Kepada mitra 2 juga dirancang

sebuah plat penggongseng dengan kapasitas yang lebih besar dan dapat diletakkan diluar rumah ketika proses penggongsengan.

Metode

Bahan yang digunakan dalam kegiatan pengabdian ini adalah kelapa kukur segar, kemasan plastik *cup*, kemasan plastik *pouch*, label kemasan. Pada program ini ditawarkan beberapa solusi yang diharapkan dapat mengatasi permasalahan mitra dalam 3 (tiga) bidang kegiatan, yaitu: permasalahan dalam bidang produksi, pengemasan, SDM dan pemasaran. Secara khusus Program Pemberdayaan Masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan pengembangan produksi dan daya saing produk *u neulheu*, serta pemberdayaan usaha mikro dalam upaya mempertahankan dan meningkatkan keberlanjutan bisnis.

Komponen paket kegiatan yang dilakukan dalam Program kegiatan pengabdian ini adalah :

- a) Perancangan dan penyediaan alat penyangrai *u neulheu* dalam usaha peningkatan kuantitas dan kualitas produksi *u neulheu*. Dalam kegiatan ini tim pelaksana memberikan kepada mitra mesin giling *u neulheu*, pengukur kelapa, plat penyangraian kelapa kukur, kemasan dan label kemasan, dan beberapa alat penunjang produksi.
- b) Proses pembuatan *u neulheu* dan pengemasan,
- c) Pemberian teori mengenai pengemasan produk pangan, pentingnya sanitasi dalam pengolahan produk makanan, teori pentingnya system pembukuan sederhana.

Dalam kegiatan ini, secara garis besar tahapan kegiatan dibagi ke atas beberapa tahapan yaitu:

1. Tahap Persiapan

Pada tahap ini, dilakukan beberapa persiapan untuk kegiatan pengabdian seperti penyediaan dan pembelian bahan-bahan dan alat-alat yang diusulkan untuk kelancaran kegiatan.

2. Desain Kemasan

Pada tahap ini dilakukan desain label kemasan dari masing-masing mitra sesuai keinginan mitra. Label kemasan setiap mitra didesain dengan menarik sebagai identitas dari masing-masing produk mitra.

3. Tahap Praktek Pembuatan Produk

Pada tahap ini dilakukan pelatihan praktek pembuatan produk *u neulheu* di setiap lokasi mitra. Pada tahap ini juga dijelaskan pentingnya tingkat sanitasi yang tinggi dalam proses pembuatan *u neulheu* baik sanitasi bahan, peralatan juga ruangan kerja yang digunakan. Salah satu cara meningkatkan sanitasi adalah pemakaian sarung tangan selama bekerja dan mencuci bersih semua

peralatan yang digunakan. Hal ini terlihat seperti mudah namun seringkali diabaikan oleh produsen.

4. Tahap Pengemasan Produk

U neulheu yang dihasilkan dikemas dalam botol kaca, *cup* plastik dan juga dalam plastik *pouch* dengan ukuran 250 g dan 500 g. Kemudian masing-masing kemasan yang berisi *u neulheu* di tempel label sesuai ukuran produk.

5. Tahap Pemasaran

U neulheu yang telah dikemas dalam kemasan botol, *cup* plastik dan plastik *pouch* direncanakan akan dipasarkan ke pasar tradisional dan supermarket yang menjual bahan-bahan dapur. Pemasaran juga dilakukan secara online dengan membuat website usaha masing-masing mitra. Pemasaran produk *u neulheu* juga akan dikembangkan ke situs-situs penjualan online seperti shopee.co.id, tokopedia.co.id dan lain sebagainya. Dengan langkah-langkah ini dijangka kuantitas pemasaran produk *u neulheu* akan meningkat secara signifikan.

Hasil dan Pembahasan

Mitra individu yang terlibat dalam kegiatan ini telah sejak lama berkecimpung dalam usaha produksi *u neulheu*. Mitra (1) Ibu Hamdiah dengan alamat usaha Gampong Bkang Krueng, Kecamatan Baitussalam Aceh Besar. Mitra (2) Ibu Maulina beralamat di Gampong Meunasah Tutong, Kecamatan Ingin Jaya, Aceh Besar. Mitra (3) Ibu Fatimah Zuhra beralamat di Desa Cot Bada Kecamatan Ingin Jaya, Aceh Besar. Pengolahan *u neulheu* yang dilakukan masih sangat sederhana dan tradisional, sehingga butuh waktu yang lama untuk proses pembuatannya.

Tim pelaksana sudah melakukan desain kemasan *u neulheu* (Gambar 1) dan telah menyerahkan kemasan tersebut kepada masing-masing mitra. Pada kegiatan pengabdian, juga dibahas tentang penggunaan kemasan serta pentingnya label kemasan tersebut (Gambar 2). Mitra 2 dan 3 telah menggunakan kemasan tersebut dan telah memasarkan ke toko-toko sembako disekitar Banda Aceh dan Aceh Besar. Namun beberapa konsumen masih dapat menerima kemasan biasa (dalam kantong plastik biasa, tanpa label) dengan harga yang terjangkau. Penggunaan kemasan baru akan menyebabkan sedikit kenaikan harga (untuk menutupi harga kemasan). Kemasan baru cocok, lebih menarik, dan tidak menjadi permasalahan harga untuk pemasaran di swalayan atau pasar mini yang sedikit lebih modern (bukan pasar tradisional), dan pemasaran ke luar daerah.



Gambar 1. Label kemasan untuk masing-masing mitra



Gambar 2. *U neulheu* dalam kemasan baru

Mitra 1 memasarkan produk *u neulheu* di pasar Lamnyong, Darussalam. Penggunaan kemasan baru sedikit bermasalah bagi mitra ini karena kedai yang menerima produk *u neulheu* tidak mau menggunakan kemasan *standing pouch* atau *cup* karena menurutnya hal ini mengambil tempat yang agak luas (*bulky*). Biasanya *u neulheu* tersebut digantung pada sebuah kawat untuk menghemat tempat. Sehingga mitra 1 terpaksa kembali ke kemasan semula. Mitra ini masih perlu pendampingan terhadap proses pemasaran ke tempat yang dapat menerima produknya. Namun dari skala produksi, sudah ada peningkatan kuantitas produk *u neulheu* karena kepada mitra diberikan kualiti penyenggaraan

yang lebih besar (dapat menampung 7-8 biji kelapa. Kualiti yang dimiliki awal hanya mampu menampung maksimum 2 kelapa. Kepada mitra juga diberikan mesin motor dan batu gilingan, karena motor penggerak mesin sudah rusak dan sudah tidak layak pakai. Batu gilingan mesin sudah aus sehingga *u neulheu* yang dihasilkan sangat kasar.

Kepada mitra 2, selain kemasan beserta label juga diberikan batu giling dan plat penyangraian kelapa kukur (Gambar 3) yang dapat menampung hingga 30-40 biji kelapa. Mitra ini sudah mempunyai mesin penggiling kapasitas besar, namun batu giling sudah aus sehingga *u neulheu* yang dihasilkan kasar. Lokasi penyangraian sangat tidak layak karena dilakukan di dalam dapur dengan dinding yang terbuat dari papan. Hal ini sangat dikhawatirkan karena potensi terjadi kebakaran sangat besar. Sehingga dirancang plat penyangraian *portable* yang dapat dilakukan diluar rumah. Kualiti yang digunakan juga mempunyai kapasitas sangat sedikit yaitu menampung 1-2 biji kelapa. Dengan diberikan plat penyangraian, kapasitas produksi sudah meningkat tajam. Sebelum kegiatan hanya mampu membuat *u neulheu* dari 50 biji kelapa, sekarang sudah mampu memproduksi *u neulheu* hingga 200-250 biji kelapa per minggu.



Gambar 3. Perubahan teknologi penyangraian pada mitra 2

Pada kegiatan pengabdian ini, mitra 3 adalah yang paling aktif dan bersemangat berperan dalam kegiatan. Ibu Fatimah Zuhra yang akrab dipanggil dengan “Mak Teungoh” sangat bersemangat memproduksi *u neulheu* setelah kegiatan berlangsung. Selain kemasan dan label, kepada mitra diberikan mesin penggiling *u neulheu*, pengukur kelapa dan beberapa peralatan lain seperti timbangan dan kualiti penyangraian dengan ukuran besar. Mitra ini biasa hanya mampu memproduksi *u neulheu* sebanyak maksimum 10 kelapa per 2 hari karena terbatasnya sarana dan prasarana. Penjualan *u neulheu* pun hanya disekitar tetangga rumah dan warung terdekat. Setelah diberikan mesin penggiling dan pengukur kelapa, Mak Teungoh sudah mampu memproduksi hingga 100 butir kelapa per 3 hari.

Dan sudah mempekerjakan salah satu keponakannya untuk membantunya. Pemasaran *u neulheu* sudah keluar dari desa bahkan sampai ke pasar Lambaro.

Kemasan biasa tanpa label dijual dengan harga Rp 8.000,- per 250 g, menggunakan kemasan baru dijual dengan harga Rp. 9.000,- per 250 g untuk menutupi biaya kemasan. Sebagian besar konsumen menyukai *u neulheu* dalam kemasan baru karena praktis dalam penggunaan dan penyimpanan. Menurut konsumen tersebut, dengan kemasan baru ini konsumen tidak perlu repot harus menuangkan ke dalam wadah lain untuk penyimpanan yang lebih aman. Apabila disimpan dalam plastik yang tipis dan transparan tersebut, maka minyak akan keluar dari plastik dan *u neulheu* cepat menjadi tengik atau rusak.

Kesimpulan dan Saran

Produk *u neulheu* dari ketiga mitra yang terlibat sudah mempunyai label kemasan yaitu "Mudah Beusaree" untuk mitra 1, "Tiga Saudara" untuk mitra2, dan "Mak Teungoh" untuk mitra 3. Semua mitra berperan aktif dalam kegiatan pengabdian ini. Dari hasil kegiatan, terjadi peningkatan produksi *u neulheu* pada mitra 2 dan 3. Mitra 2 yang biasa menggunakan wajan penggongseng kapasitas 2 biji kelapa, sekarang sudah berproduksi 10-15 Kg (70-100 biji kelapa) per minggu. Mitra 3 yang biasa menumbuk *u neulheu* dengan menggunakan alu dengan kapasitas 2 biji kelapa per hari (12 biji per minggu), sekarang sudah berproduksi sebanyak 10-12 kg (70-80 biji kelapa) per minggu.

Saran yang dapat ditawarkan untuk program selanjutnya adalah pengurusan legalitas usaha seperti pengurusan izin usaha dengan mendapatkan nomor P-IRT dan juga sertifikat halal sehingga produk *u neulheu* dapat dipasarkan ke luar daerah.

Ucapan Terimakasih

Tim pengabdian mengucapkan terimakasih kepada Universitas Syiah Kuala melalui Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat (LPPM) Tahun Anggaran 2021 dengan nomor kontrak **174/UN11/SPK/PNBP/2021** Tanggal 22 Februari 2021.

Daftar pustaka

Arpi, N. 2013. Profil medium chain fatty acids (MCFA) dan sifat kimia minyak kelapa (Virgin Coconut Oil/VCO, minyaksimplah, pliek u, klentik, dan kopra) dibandingkan dengan minyak sawit. *Sagu, Agricultural Science and Technology Journal* (Univ. Riau) 12:23-31.

Chang, C-L. and R-T Wu. 2011. Quantification of (+)-catechin and (-)-epicatechin in coconut water by LC-MS. *Food Chemistry* 126:710-717.

Fitriani. 2007. Penambahan antioksidan (tokoferol, lesitin dan asam askorbat) untuk memperbaiki

karakteristik kelapa sangrai giling (u neulheu) selama penyimpanan. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Darussalam, Banda Aceh.

Katimon, M. N., Hassan, M. F., Tuparman, M. H, dan Hamid, M. H. A. 2020. Preliminary Design Concept of Automatic Kerisik Packaging Machine. *Journal of Industry, Engineering and Innovation*, Vol 2 No 1.

Marten, B., Pfeuffer, M. dan Schrezenmeir, J. 2006. Review: Medium-chain triglycerides. *International Dairy Journal* (2006) 16:1374-1382.

Nilawati, Iskandar, dan Nurlaila. 2001. Pengaruh Tingkat Ketuaan Kelapa dan Lama Penyimpanan Terhadap Mutu Kelapa Gongseng Giling. *Balai Penelitian dan Pengembangan Industri*, Banda Aceh.

Sucipto, N., Suriasih, K., dan Kencana, P.K.D. 2003. *Pengemasan Pangan: Kajian pengemasan yang aman, nyaman, efektif dan efisien*. Udayana Universiti Press, Denpasar.