



---

## SOSIALISASI DAN PELATIHAN PENGOLAHAN *JELLY* NATA SIAP SAJI DAN MINUMAN NATA *READY TO DRINK* PADA UKM NATA DE COCO DI KOTA PRABUMULIH

Oleh

Eka Lidiasari<sup>1</sup>, Merynda Indriyani Syafutri<sup>2</sup>, Parwiyanti<sup>3</sup>, Friska Syaiful<sup>4</sup>,  
Tri Wardani Widowati<sup>5</sup>, Filli Pratama<sup>6</sup>, Umi Rosidah<sup>7</sup>

<sup>1,2,3,4,5,6,7</sup>Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas  
Sriwijaya, Indonesia

E-mail: <sup>1</sup>[elidiasari@fp.unsri.ac.id](mailto:elidiasari@fp.unsri.ac.id)

---

### Article History:

Received: 25-05-2023

Revised: 15-06-2023

Accepted: 25-06-2023

### Keywords:

Jelly, Nata de Coco,  
Prabumulih, Ready to  
Drink

**Abstract:** *UKM KsP and UKM Triliyat are businesses that produce nata de coco in Prabumulih City, South Sumatra Province. During this time, both produce and market packaged nata de coco. Nata de coco has the potential to be developed into products such as ready to eat jelly and ready to drink beverages. This community service activity aimed to provide socialization and counseling to UKM KsP and UKM Triliyat about processing and packaging technology for ready to eat nata jelly product and ready to drink nata beverages product. The activity stage consisted of three, namely the socialization and counseling stage, the independent practice stage, and testing the sensory properties stage. The methods used were material explanation and discussion, practice, and sensory testing. The results of the activity showed that nata de coco can be developed into ready to eat nata jelly product and ready to drink nata beverages product. In addition, UKM KsP and UKM Triliyat had been able to process ready to eat nata jelly product and ready to drink nata beverages product with attractive packaging. Ready to eat nata jelly product and ready to drink nata beverages product had sensory properties (appearance, aroma, taste, and texture) that were accepted and liked by panelists.*

---

## PENDAHULUAN

Kota Prabumulih merupakan kota terbesar ketiga di Provinsi Sumatera Selatan setelah Kota Palembang dan Kota Lubuk Linggau. Jarak antara Kota Prabumulih dan Kota Palembang sebagai ibukota provinsi cukup dekat yaitu 63 km (BPS Kota Prabumulih, 2016), sehingga laju pertumbuhan ekonomi Kota Prabumulih cukup baik dan menunjukkan hasil yang positif (Anggraini, 2017). Menurut Putra (2016), salah satu jenis usaha yang memiliki peranan penting dan strategis dalam pertumbuhan ekonomi adalah UKM (Usaha Kecil Menengah). Berdasarkan data dari Dinas Koperasi dan UKM Provinsi Sumatera Selatan tahun 2018, Kota Prabumulih merupakan salah satu wilayah yang masuk 10 besar dari 17 kabupaten/kota dengan jumlah UKM terbanyak. Anggraini (2017) menambahkan bahwa salah satu jenis usaha yang mendukung pertumbuhan ekonomi di Kota Prabumulih adalah industri pengolahan. Industri pengolahan produk pangan yang ada di Kota Prabumulih di antaranya



adalah industri pengolahan nanas, industri pengolahan kerupuk, industri pengolahan nata de coco, dan lain-lain.

Nata adalah selulosa ekstraseluler yang diperoleh dari aktivitas bakteri *Acetobacter xylinum* melalui proses fermentasi. Nata memiliki karakteristik seperti bentuk padat, warna putih transparan, tekstur kenyal, dan terapung pada bagian permukaan cairan. Nata merupakan salah satu makanan yang memiliki manfaat bagi kesehatan karena kandungan serat yang tinggi (Anam *et al.*, 2019; Rodiah *et al.*, 2021). Nata yang paling umum dijumpai adalah nata dengan media fermentasi air kelapa, sehingga dikenal dengan nama nata de coco. Menurut Probawati dan Mu'awanah (2021), air kelapa yang digunakan untuk pengolahan nata de coco berasal dari buah kelapa hijau matang, harus murni dan tidak bercampur dengan air maupun kotoran. Air kelapa mengandung berbagai nutrisi yang digunakan oleh bakteri untuk menghasilkan lapisan nata de coco.

UKM KsP dan UKM Triliyat merupakan 2 UKM di Kota Prabumulih yang bergerak pada pengolahan nata de coco. UKM ini telah memproduksi nata de coco sejak tahun 2010. Produksi nata de coco pada kedua UKM ini cukup tinggi, terutama pada bulan Ramadhan dan menjelang hari raya idul fitri yaitu mencapai 4 sampai 5 ton untuk produk nata de coco yang siap konsumsi. Selama ini, kedua UKM tersebut hanya memproduksi dan memasarkan nata de coco dalam bentuk siap konsumsi yaitu potongan nata de coco bentuk dadu dalam larutan gula dan dikemas dalam kemasan plastik (Gambar 1).



**Gambar 1. Nata de coco yang diproduksi oleh UKM di Kota Prabumulih**

Nata de coco siap konsumsi juga disebut dengan nata de coco dalam kemasan. Menurut Koswara *et al.* (2017), nata de coco siap santap/siap konsumsi atau nata de coco dalam kemasan adalah nata de coco yang disajikan dalam bentuk potongan-potongan kecil berupa dadu, ukuran 1,5 cm x 1,5 cm x 1,5 cm, serta dikemas dalam sirup gula sebagai pemanis karena rasanya yang tawar. Produksi dan pemasaran nata de coco siap konsumsi oleh kedua UKM tersebut didukung oleh kebiasaan masyarakat yang menggunakan nata de coco sebagai tambahan atau campuran dalam minuman sirup. Rodiah *et al.* (2021) menambahkan bahwa nata de coco biasanya dikonsumsi dalam bentuk minuman segar yang ditambahkan ke dalam sirup, *fruit cocktail*, dan lain-lain. Nata de coco juga memiliki potensi untuk dikembangkan menjadi campuran pada produk lain seperti *jelly* siap saji dan minuman *ready to drink*.



*Jelly* siap saji merupakan salah satu makanan ringan dalam bentuk kemasan *cup* plastik yang memiliki karakteristik seperti tekstur padat dan kenyal, rasa manis, dan warna yang beragam. Biasanya *jelly* siap saji terbuat dari bahan-bahan seperti *jelly* bubuk atau *powder* lalu ditambahkan air, gula, dan pewarna (Dewi, 2018). Minuman *ready to drink* (RTD) adalah istilah yang digunakan untuk mendeskripsikan jenis minuman yang dijual dalam sebuah kemasan khusus, sehingga dapat langsung dikonsumsi tanpa harus diolah lebih lanjut (Mukmina *et al.*, 2019). *Jelly* nata siap saji dan minuman nata *ready to drink* merupakan produk *Jelly* siap saji dan minuman *ready to drink* yang ditambahkan potongan nata de coco di dalamnya.

Melalui kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini diharapkan UKM nata yang ada di Kota Prabumulih dapat memproduksi produk olahan nata de coco selain nata de coco dalam larutan gula, yaitu *jelly* nata siap saji dan minuman nata *ready to drink*, sehingga dapat memberikan nilai tambah dan nilai ekonomis nata de coco. Selain itu, melalui pengembangan produk olahan nata de coco maka diharapkan dapat menambah varian produk nata yang dapat dipasarkan oleh kedua UKM nata di Kota Prabumulih (UKM KsP dan UKM Triliyat) sebagai salah satu upaya untuk mengembangkan kedua UKM tersebut.

## METODE

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilakukan pada UKM yang memproduksi nata de coco di Kota Prabumulih Provinsi Sumatera Selatan, yaitu UKM KsP dan UKM Triliyat. Tahapan kegiatan pengabdian kepada masyarakat adalah sebagai berikut:

### 1. Tahap Sosialisasi dan Penyuluhan

Tahap pertama dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah tahap sosialisasi dan penyuluhan mengenai pengembangan produk olahan nata de coco menjadi *jelly* nata siap saji dan minuman nata *ready to drink*. Tahap sosialisasi dan penyuluhan dilakukan dengan cara melakukan kunjungan dan pertemuan dengan UKM KsP dan UKM Triliyat sebagai pemilik dan pelaku usaha nata de coco. Metode yang digunakan adalah pemaparan/penjelasan materi (ceramah), serta diskusi dan tanya jawab (Tabel 1). Materi yang diberikan adalah materi mengenai teknologi pengolahan dan pengemasan produk *jelly* nata siap saji dan minuman nata *ready to drink*.

### 2. Tahap Praktek

Tahap kedua dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah praktek pembuatan produk *jelly* nata siap saji dan minuman nata *ready to drink*. Kegiatan praktek dilakukan secara mandiri (praktek langsung) oleh UKM KsP dan UKM Triliyat dan dibina oleh tim pengabdian dari Program Studi Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya (Tabel 1).

### 3. Tahap Uji Sifat Sensoris Produk *Jelly* Nata Siap Saji dan Minuman Nata *Ready to Drink*

Tahap ketiga kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah pengujian sensoris produk *jelly* nata siap saji dan minuman nata *ready to drink* yang telah dibuat oleh UKM KsP dan UKM Triliyat (Tabel 1). Sifat sensoris yang diujikan adalah penampakan, aroma, rasa, dan tekstur dari produk *jelly* nata siap saji dan minuman nata *ready to drink*. Uji yang digunakan adalah uji hedonik (uji kesukaan) yang merujuk pada Pratama (2013), menggunakan 4 skala yaitu 1 (tidak suka), 2 (agak suka), 3 (suka), dan 4 (sangat suka). Panelis memberikan penilaian pada lembaran kuisioner yang telah disediakan oleh tim pengabdian.



**Tabel 1. Tahapan Pelaksanaan Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat**

Kegiatan	Sasaran	Metode
Sosialisasi dan penyuluhan	UKM KsP dan UKM Triliyat	Ceramah, diskusi, dan tanya jawab
Praktek pembuatan produk <i>jelly</i> nata siap saji dan minuman nata <i>ready to drink</i>	UKM KsP dan UKM Triliyat	Praktek mandiri
Uji sifat sensoris produk <i>jelly</i> nata siap saji dan minuman nata <i>ready to drink</i>	Mahasiswa Program Studi Teknologi Hasil Pertanian FP Unsri	Uji hedonik (uji kesukaan)

## HASIL

### 1. Sosialisasi dan Penyuluhan

Kegiatan sosialisasi dan penyuluhan pada kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilakukan dalam 2 kali pertemuan yaitu kegiatan sosialisasi dan kegiatan penyuluhan. Kegiatan sosialisasi dilakukan dengan kunjungan tim pengabdian Program Studi Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya ke UKM KsP dan UKM Triliyat di Kota Prabumulih. Kunjungan dilakukan di rumah pemilik UKM nata de coco sekaligus juga merupakan tempat produksi nata de coco (Gambar 2). Pada saat kunjungan ke UKM KsP dan UKM Triliyat, tim pengabdian melakukan diskusi dengan pelaku usaha pengolahan nata de coco tersebut mengenai potensi nata de coco untuk dikembangkan menjadi produk *jelly* nata siap saji dan minuman nata *ready to drink*.



**Gambar 2. Kunjungan tim pengabdian ke UKM KsP dan UKM Triliyat**

Selanjutnya, tim pengabdian melakukan pertemuan dengan pemilik dan pelaku usaha pengolahan nata de coco dari UKM KsP dan UKM Triliyat secara bersamaan sebagai bentuk dari kegiatan penyuluhan. Kegiatan tersebut dilakukan untuk memberikan penyuluhan mengenai teknologi pengolahan dan pengemasan produk *jelly* nata siap saji dan minuman nata *ready to drink*. Kegiatan sosialisasi dan penyuluhan ini dilakukan dengan cara memberikan materi dan penjelasan kepada sasaran (Gambar 3). Materi yang disampaikan oleh tim pengabdian kepada sasaran, disertai juga dengan diskusi dan tanya jawab.





**Gambar 3. Kegiatan penyampaian materi, diskusi, dan tanya jawab**

Berdasarkan parameter keberhasilan yang ditetapkan, kegiatan sosialisasi dan penyuluhan ini dapat dikatakan berhasil. Sasaran kegiatan sangat antusias dalam mengikuti kegiatan sosialisasi dan penyuluhan. Hal ini dibuktikan dengan kehadiran sasaran yang tepat waktu, kehadiran pemilik dan juga pelaku usaha UKM KsP dan UKM Triliyat yang lengkap, serta pertanyaan-pertanyaan yang diajukan ketika tahap diskusi berlangsung.

#### 2. Praktek Pembuatan Produk *Jelly* Nata Siap Saji dan Minuman Nata *Ready to Drink*

Kegiatan praktek pembuatan produk *jelly* nata siap saji dan minuman nata *ready to drink* dilakukan secara mandiri oleh sasaran (UKM KsP dan UKM Triliyat) di tempat produksi masing-masing, dan dibantu serta dibina oleh tim pengabdian dari Program Studi Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya. Sasaran kegiatan telah mengikuti semua saran dan anjuran, serta menerapkan materi yang telah disampaikan oleh tim pengabdian. Sasaran juga berkreasi pada varian produk dengan cara membuat produk *jelly* nata siap saji dan minuman nata *ready to drink* dengan aneka rasa seperti rasa melon, leci, manga, dan lain-lain. Produk *jelly* nata siap saji dan minuman nata *ready to drink* yang telah dikemas hasil kegiatan praktek disajikan pada Gambar 4.

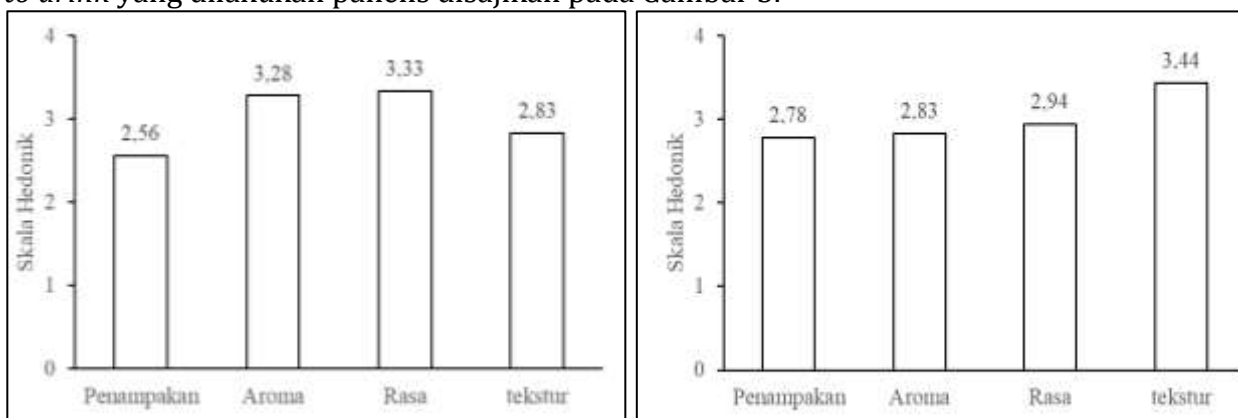


**Gambar 4. Produk *jelly* nata siap saji dan minuman nata *ready to drink* hasil kegiatan praktek UKM KsP dan UKM Triliyat**



### 3. Uji Sifat Sensoris Produk *Jelly* Nata Siap Saji dan Minuman Nata *Ready to Drink*

Produk *jelly* nata siap saji dan minuman nata *ready to drink* yang telah dibuat oleh sasaran kegiatan pengabdian, dilanjutkan dengan pengujian sifat sensori untuk masing-masing produk. Sifat sensoris yang diujikan meliputi penampakan, aroma, rasa, dan tekstur dari *jelly* nata siap saji dan minuman nata *ready to drink*. Uji yang digunakan adalah uji hedonik atau uji kesukaan. Pengujian sifat sensoris ini melibatkan mahasiswa Program Studi Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya selaku panelis semi terlatih. Hasil penilaian sifat sensoris pada produk *jelly* nata siap saji dan minuman nata *ready to drink* yang dilakukan panelis disajikan pada Gambar 5.



**Gambar 5. Hasil penilaian sifat sensoris produk *jelly* nata siap saji (a) dan minuman nata *ready to drink* (b)**

Berdasarkan rerata skor hedonik pada Gambar 5, dapat dikatakan bahwa panelis menyukai produk *jelly* nata siap saji dan minuman nata *ready to drink* yang telah dibuat oleh UKM KsP dan UKM Triliyat. Skor hedonik rerata untuk produk *jelly* nata siap saji terdiri dari 2,56 (suka) untuk penampakan, 3,28 (suka) untuk aroma, 3,33 (suka) untuk rasa, dan 2,83 (suka) untuk tekstur. Skor hedonik rerata untuk produk minuman nata *ready to drink* terdiri dari 2,78 (suka) untuk penampakan, 2,83 (suka) untuk aroma, 2,94 (suka) untuk rasa, dan 3,44 (suka) untuk tekstur.

## DISKUSI

Kegiatan sosialisasi dan penyuluhan pada kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk mensosialisasikan kepada pelaku usaha pengolahan nata de coco yang ada di Kota Prabumulih mengenai potensi pengembangan produk nata de coco menjadi produk *jelly* nata siap saji dan minuman nata *ready to drink*. Selain itu, kegiatan ini juga bertujuan untuk memberikan penyuluhan dan materi mengenai teknologi pengolahan dan pengemasan produk *jelly* nata siap saji dan minuman nata *ready to drink*.

Kegiatan sosialisasi dilakukan dengan kunjungan langsung ke UKM KsP dan UKM Triliyat Kota Prabumulih yang memproduksi nata de coco. Pada kegiatan sosialisasi, tim pengabdian dan sasaran (UKM KsP dan UKM Triliyat) melakukan diskusi tentang pengembangan produk nata de coco, yaitu menjadi produk *jelly* nata siap saji dan minuman nata *ready to drink*. Pelaku usaha dari UKM KsP dan UKM Triliyat sangat antusias dalam mengikuti kegiatan sosialisasi ini dan juga sangat tertarik untuk melakukan pengembangan terhadap produk nata de coco yang mereka produksi. Selanjutnya, tim pengabdian dan sasaran menyepakati untuk dilakukannya pertemuan lanjutan yang merupakan kegiatan



penyuluhan atau penyampaian materi tentang teknologi pengolahan dan pengemasan produk *jelly* nata siap saji dan minuman nata *ready to drink*.

Pada saat kegiatan penyuluhan berlangsung, tim pengabdian tidak hanya menyampaikan materi terkait teknologi pengolahan dan pengemasan produk *jelly* nata siap saji dan minuman nata *ready to drink*, tetapi juga melakukan diskusi dan tanya jawab terkait materi yang disampaikan. Tim pengabdian menyampaikan materi dengan jelas dan disertai dengan contoh-contoh produk sejenis agar sasaran lebih mudah memahami materi dan juga bisa memiliki kreativitas untuk mengembangkan produk *jelly* nata siap saji dan minuman nata *ready to drink*. Tim pengabdian menjelaskan bahan-bahan serta cara pembuatan produk *jelly* nata siap saji dan minuman nata *ready to drink*.

Bahan-bahan yang digunakan untuk membuat *jelly* nata siap saji terdiri dari nata de coco yang dipotong dadu, asam sitrat, air, gula pasir, susu kental manis, *jelly* bubuk, dan biji selasih. Cara kerja pembuatan *jelly* nata siap saji diawali dengan menyiapkan bahan-bahan yang akan digunakan yaitu 800 mL air, 4 sendok makan gula pasir, 5 sendok makan susu kental manis, dan 30 g *jelly* bubuk. Gula pasir dan *jelly* bubuk dicampur hingga rata, lalu susu kental manis dan air ditambahkan ke dalamnya kemudian diaduk hingga tercampur rata. Larutan dimasak dengan api sedang dan diaduk hingga mendidih. Setelah mendidih, lalu api dimatikan. Kemudian ditambahkan asam sitrat secukupnya dan diaduk hingga rata. Larutan dimasukkan ke dalam *cup* plastik yang berukuran 120 mL sampai memenuhi setengah *cup* (lapisan 1). Selanjutnya dilakukan pembuatan larutan kedua (untuk bagian atas *jelly* nata siap saji atau lapisan 2). Gula pasir dan *jelly* bubuk dicampur hingga rata, kemudian susu kental manis dan air ditambahkan ke dalamnya lalu diaduk hingga tercampur rata. Larutan dimasak dengan api sedang dan diaduk hingga mendidih, lalu api dimatikan. Kemudian ditambahkan asam sitrat secukupnya dan diaduk hingga rata. Biji selasih dimasukkan ke dalam larutan dan diaduk hingga rata. Potongan nata de coco yang telah disiapkan dimasukkan ke dalam *cup* yang di dalamnya sudah ada lapisan *jelly* 1, lalu larutan kedua dituangkan ke dalam *cup* dan didiamkan sampai dingin. Sehingga dihasilkan produk *jelly* nata siap saji.

Bahan-bahan yang digunakan untuk pembuatan minuman nata *ready to drink* adalah nata de coco yang telah dipotong kecil-kecil, gula pasir, air, dan perisa bubuk aneka rasa (leci, stroberi, coco pandan, dan lain-lain). Cara kerja pembuatan minuman nata *ready to drink* merujuk pada Anggraini *et al.* (2015) yang dimodifikasi. Nata de coco yang telah dipotong kecil-kecil sebanyak 50 mg ditambahkan ke dalam larutan gula yang telah mendidih (50 mL air + 25 g gula). Bahan perisa ditambahkan secukupnya ke dalam minuman nata de coco. Minuman nata de coco kemudian dibiarkan hingga suhu 70°C, setelah itu dimasukkan ke dalam kemasan *cup* polipropilen atau kemasan botol plastik. Kemasan kemudian ditutup dengan alat *cup sealer* (untuk kemasan *cup* polipropilen) atau tutup botol plastik (untuk kemasan botol plastik). Kemasan yang telah ditutup, disimpan pada suhu dingin (lemari es atau *showcase*) dan siap dihidangkan.

Tim pengabdian juga memberikan materi mengenai pentingnya pengemasan terhadap produk pangan dan jenis-jenis kemasan yang bisa digunakan untuk mengemas produk *jelly* nata siap saji dan minuman nata *ready to drink*. Menurut Noviadji (2014), kemasan adalah pembungkus atau wadah bagi produk pangan yang memiliki peran untuk mempertahankan mutu produk pangan, dan keamanan pangan. Kemasan juga dapat meningkatkan daya tarik produk pangan. Yamin *et al.* (2018) menyatakan bahwa kemasan



yang menarik akan dapat meningkatkan nilai tambah produk pangan. Produk *jelly* nata siap saji dapat dikemas menggunakan kemasan plastik PET dalam bentuk *cup* dan disertai dengan sendok plastik, sedangkan produk minuman nata *ready to drink* dapat dikemas dengan kemasan *cup* plastik (PET) yang dilengkapi dengan sedotan plastik atau botol plastik PET. Menurut Rahmayanti dan Sriwidodo (2021), kemasan berbahan plastik merupakan salah satu jenis kemasan yang menjadi pilihan utama sebagai bahan kemasan primer. Wadah plastik memiliki beberapa keunggulan diantaranya harga yang lebih murah, tidak pecah, fleksibel, dan ringan. Kharisma dan Khairi (2022) menambahkan bahwa kemasan plastik *Polyethylene Terephthalate* (PET) merupakan salah satu jenis plastik yang paling banyak digunakan dan memiliki nilai ekonomi yang sangat baik. Selain itu, kemasan PET tersebut memiliki kerapatan yang tinggi, tahan terhadap suhu dan kelembaban, serta memiliki daya serap air yang rendah sehingga mampu melindungi produk *jelly drink*.

Selanjutnya, pelaku usaha UKM KsP dan UKM Triliyat selaku sasaran pada kegiatan pengabdian kepada masyarakat melakukan praktek mandiri untuk membuat produk *jelly* nata siap saji dan minuman nata *ready to drink*. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa sasaran kegiatan berhasil membuat produk *jelly* nata siap saji dan minuman nata *ready to drink* yang dikemas dengan baik dan menarik, serta memiliki aneka rasa (Gambar 4). Kemudian kedua produk tersebut dilakukan pengujian sifat sensoris meliputi penampakan, aroma, rasa, dan tekstur menggunakan uji hedonik atau uji kesukaan. Pada pengujian ini, panelis diminta untuk memberikan penilaian tingkat kesukaan berdasarkan skala hedonik yang ada terhadap produk *jelly* nata siap saji dan minuman nata *ready to drink*. Hasil pengujian menunjukkan bahwa panelis dapat menerima dan menyukai produk *jelly* nata siap saji dan minuman nata *ready to drink* dari parameter penampakan, aroma, rasa, dan tekstur (Gambar 5). Hal tersebut dikarenakan produk *jelly* nata siap saji dan minuman nata *ready to drink* yang dibuat menggunakan aneka perisa yang bisa mempengaruhi penampakan, warna, dan rasa produk. Selain itu, formulasi bahan yang tepat dan bahan baku nata yang digunakan juga akan mempengaruhi tekstur produk.

Dengan adanya kegiatan pengabdian kepada masyarakat, maka pengetahuan, pemahaman, serta keterampilan pelaku usaha nata de coco yang ada di Kota Prabumulih (UKM KsP dan UKM Triliyat) mengenai teknologi pengolahan dan pengemasan produk *jelly* nata siap saji dan minuman nata *ready to drink* dapat bertambah. Pelaku usaha juga berkomitmen untuk terus memproduksi, mempromosikan, serta memasarkan produk *jelly* nata siap saji dan minuman nata *ready to drink*. Pelaku usaha nata de coco ini juga mengharapkan pembinaan dari tim pengabdian secara berkelanjutan.

## KESIMPULAN

Kesimpulan yang dapat diperoleh dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah bahwa nata de coco dapat dikembangkan menjadi produk *jelly* nata siap saji dan minuman nata *ready to drink*. Selain itu, UKM KsP dan UKM Triliyat telah mampu mengolah produk *jelly* nata siap saji dan minuman nata *ready to drink* dengan kemasan yang menarik. Produk *jelly* nata siap saji dan minuman nata *ready to drink* yang dibuat memiliki sifat sensoris (penampakan, aroma, rasa, dan tekstur) yang diterima dan disukai oleh panelis.





## PENGAKUAN/ACKNOWLEDGEMENTS

Tim pengabdian kepada masyarakat mengucapkan terima kasih kepada LP2M Universitas Sriwijaya dan Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya yang telah memfasilitasi kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini. Tim pengabdian juga mengucapkan terima kasih kepada UKM KsP dan UKM Triliyat Kota Prabumulih yang berpartisipasi aktif dalam kegiatan pengabdian.

## DAFTAR REFERENSI

- [1] Anam, C., Zaman, M.Z., dan Khoirunnisa, U. "Mengungkap Senyawa pada Nata de Coco sebagai Pangan Fungsional". *Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian* 3, no. 1 (2019): 42-53.
- [2] Anggraini, D.T., Prihanta, W., dan Purwanti, E. "Penggunaan Ekstrak Batang Kayu Manis (*Cinnamomum burmannii*) terhadap Kualitas Minuman Nata de Coco". *Seminar Nasional XII Pendidikan Biologi FKIP UNS* (2015): 915-921.
- [3] Anggraini, N. "Penentuan Potensi Ekonomi di Prabumulih dan OKU Berdasarkan Indikator Produk Domestik Regional Bruto (PDRB)". *Bina Ekonomi* 21, no. 1 (2017): 51-66.
- [4] Dewi, A.M.C. "Kesesuaian Label Makanan Produk *Jelly* di Pasar Kranggan Yogyakarta". Skripsi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta (2018).
- [5] BPS Kota Prabumulih. "Prabumulih dalam Angka". Badan Pusat Statistik Kota Prabumulih. Prabumulih (2016).
- [6] Kharisma, dan Khairi, A.N. "Pengaruh Jenis Kemasan Plastik dan Lama Waktu Penyimpanan terhadap Karakteristik Fisikokimia *Jelly Drink* Jeruk Pomello (*Citrus maxima*)". *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem* 10, no. 1 (2022): 84-91.
- [7] Koswara, S., Purba, M., Sulistyorini, D., Aini, A.N., Latifa, Y.K., Yunita, N.A., Wulandari, R., Riani, D., Lustriane, C., Aminah, S., Lastri, N., dan Lestari, P. "Produksi Pangan untuk Industri Rumah Tangga: Nata de Coco dalam Kemasan". Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Jakarta (2017).
- [8] Mukmina, T.D.A., Prameswari, R.L., Hapsari, R.I., Muflihati, I., dan Affandi, A.R. "Karakteristik Minuman *Ready to Drink* dengan Variasi Konsentrasi CMC dan Rasio Kacang Tunggak dan Kacang Hijau". *Jurnal Pangan dan Gizi* 9, no. 1 (2019): 74-82.
- [9] Noviadji, B.R. "Desain Kemasan Tradisional dalam Konteks Kekinian". *ARTIKA: Jurnal Fakultas Desain* 1, no. 1 (2014): 10-21.
- [10] Probowati, W., dan Mu'awanah, A.U. "Pelatihan Pembuatan Nata de Coco di Perkebunan Kelapa Desa Margomulyo Kecamatan Seyegan Kabupaten Sleman". *Jurnal Pengabdian Masyarakat MIPA dan Pendidikan MIPA* 5, no. 1 (2021): 8-14.
- [11] Pratama, F. "Evaluasi Sensoris". Unsri Press Palembang (2013).
- [12] Putra, A.H. "Peran UMKM dalam Pembangunan dan Kesejahteraan Masyarakat Kabupaten Blora". *Jurnal Analisa Sosiologi* 5, no. 2 (2016): 40-52.
- [13] Rahmayanti, S.U., dan Sriwidodo. "Review Artikel: Tren dan Kemajuan Terbaru Teknologi Kemasan Sediaan Farmasi". *Farmaka* 19, no.1 (2021): 26-34.
- [14] Rodiah, S.A., Putra, A.W., Advinda, L., dan Putri, D.H. "Pembuatan Nata Menggunakan Air Kelapa". *Seminar Nasional BIO Universitas Negeri Padang* (2021): 748-755.
- [15] Yamin, M.M., Abidin, E.E., and Sulaeman. "Sosialisasi Pengemasan Kue Tradisional di Desa Sepabatu, Kec. Tinambung, Kab. Polewali Mandar". *RESONA: Jurnal Ilmiah Pengabdian Masyarakat* 2, no. 1 (2018): 31-41.



HALAMAN INI SENGAJA DIKOSONGKAN