

## **Pengembangan UMKM (Inovasi Pembuatan Kerupuk Kelapa Bersama Masyarakat Jorong Pemukiman Baru II Sebagai Peluang Usaha Dalam Meningkatkan Ekonomi Masyarakat)**

**Anita Khairani<sup>1\*</sup>, Rahmi Seri Hanida<sup>2</sup>, Ahmad Munawwir Nasution<sup>3</sup>, Lailatul Jannah<sup>4</sup>, Aisyaturridho<sup>5</sup>, Tiara Adelina<sup>6</sup>, Patimah Sari<sup>7</sup>, Rda Lestari<sup>8</sup>, Nanda Mulia Riski<sup>9</sup>, Muhammad Panogu<sup>10</sup>**

*<sup>1-10</sup>STAIN Mandailing Natal, Panyabungan, Indonesia*

\*Korespondensi: [anitakhairani\\_13@gmail.com](mailto:anitakhairani_13@gmail.com)

### **Abstrak**

Jorong Pemukiman Baru II adalah sebuah desa yang berada di Kabupaten Pasaman Barat, Sumatera Barat. Desa ini memiliki potensi kelapa yang melimpah namun belum dimanfaatkan secara optimal. Kelapa di desa ini masih dijual dalam bentuk mentah dan belum diolah menjadi produk bernilai tambah. Masalah utama yang penulis temui adalah kurangnya inovasi dalam pengolahan kelapa dalam meningkatkan ekonomi masyarakat. Oleh karena itu, tujuan pelaksanaan kegiatan ini adalah selain untuk melaksanakan program kerja selama periode KKN, juga untuk mengembangkan inovasi dalam pembuatan kerupuk yang berbahan dasar kelapa sebagai peluang usaha baru yang dapat meningkatkan ekonomi masyarakat khususnya di Jorong Pemukiman Baru II. Kegiatan ini melibatkan pelatihan pembuatan kerupuk kelapa, dari pengolahan bahan baku hingga strategi pemasaran. Metode yang penulis gunakan adalah metode difusi IPTEK, yang melibatkan penerapan teknologi dan pengetahuan baru dalam proses pembuatan kerupuk kelapa. Teknik pengumpulan data mencakup observasi langsung dan uji coba produk, dengan analisis kualitatif untuk mengevaluasi efektivitas pelatihan dan kualitas produk. Dengan pemanfaatan kelapa secara optimal dan strategi pemasaran yang tepat, kerupuk kelapa dapat menjadi produk unggulan yang berkontribusi pada kesejahteraan masyarakat khususnya di Jorong Pemukiman Baru II dan pengembangan UMKM di desa tersebut.

**Kata Kunci:** *Pengembangan, Kerupuk Kelapa, Peluang Usaha*

### **Abstract**

Jorong Pemukiman Baru II is a village in West Pasaman Regency, West Sumatra. This village has abundant coconut potential but has not been utilized optimally. Coconuts in this village are still sold in raw form and have not been processed into value-added products. The main problem that the author encountered was the lack of innovation in coconut processing to improve the community's economy. Therefore, the aim of carrying out this activity is not only to carry out work programs during the KKN period, but also to develop innovation in making coconut-based crackers as a new business opportunity that can improve the economy of the community, especially in Jorong Pemukiman Baru II. This activity involves training in making coconut crackers, from processing raw materials to marketing strategies. The method the author uses is the science and technology diffusion method, which involves the application of new technology and knowledge in the process of making coconut crackers. Data collection techniques include direct observation and product testing, with qualitative analysis to evaluate training effectiveness and product quality. With optimal use of coconut and the right marketing strategy, coconut crackers can become a superior product that contributes to the welfare of the community, especially in Jorong Semukiman Baru II and the development of UMKM in the village.

**Keywords:** *Development, Coconut Crackers, Business Opportunities*

---

Submit: Oktober 2024

Diterima: November 2024

Publis: November 2024

---



*Amaliah: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat is licensed under a Creative Commons Attribution 4.0 International (CC-BY-NC-ND 4.0)*

## PENDAHULUAN

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) adalah bentuk usaha ekonomi yang dikelola oleh individu atau badan usaha sesuai dengan kriteria tertentu. UMKM mencakup usaha mikro yang dimiliki serta dijalankan oleh individu atau badan usaha perorangan, usaha kecil yang beroperasi secara mandiri dan tidak terafiliasi sebagai anak perusahaan atau cabang dari usaha menengah maupun besar, serta usaha menengah yang berdiri sendiri, dimiliki oleh individu atau badan usaha, dan tidak berhubungan dengan usaha kecil maupun besar. Kriteria untuk setiap kategori usaha diatur dalam undang-undang, termasuk batas kekayaan bersih atau omset tahunan (Syarief 2020).

Jorong Pemukiman Baru II adalah sebuah desa yang terletak di Kabupaten Pasaman Barat, Sumatera Barat. Sebelah Timur desa ini berbatasan dengan Kampung Lubuk Alai, sebelah barat desa ini berbatasan dengan Tamiang, sebelah selatan desa ini berbatasan dengan Jorong Pemukiman Baru I, Dan sebelah utara desa ini berbatasan dengan Situak Barat.

Jorong Pemukiman Baru II adalah wilayah yang subur dengan kekayaan sumber daya alam yang melimpah, salah satunya adalah kelapa. Meskipun demikian, potensi kelapa ini belum dimanfaatkan secara optimal untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat setempat. Saat ini, kelapa di Jorong Pemukiman Baru II masih dijual dalam bentuk mentah atau belum diolah. Oleh karena itu, diperlukan inovasi dalam pengolahan kelapa untuk menciptakan peluang usaha bagi masyarakat.

Kelapa adalah salah satu tanaman dengan nilai ekonomi yang tinggi, terutama di wilayah tropis seperti Indonesia. Buah kelapa merupakan salah satu buah yang memiliki banyak manfaat. Dari akar, batang, daun sampai daging kelapa. Sehingga kelapa ini sendiri mendapat julukan sebagai tanaman sejuta manfaat. Daging buah kelapa ini memiliki kandungan yang sangat baik bagi tubuh manusia seperti mineral, lemak, protein serta vitamin C (Astuti 2022).

Di Jorong Pemukiman Baru II, kelapa tumbuh subur dan menjadi salah satu komoditas utama yang diandalkan oleh masyarakat setempat. Buah kelapa tidak hanya dikenal karena kesegarannya, tetapi juga karena berbagai produk turunan yang dapat dihasilkan, seperti minyak kelapa, santan, serabut, dan arang. Namun, salah satu potensi kelapa yang masih belum banyak dimanfaatkan adalah sebagai bahan dasar untuk pembuatan kerupuk kelapa.

Kelapa yang digunakan untuk membuat kerupuk biasanya dipilih dari kelapa yang sudah cukup tua, karena daging buahnya lebih tebal dan kaya akan minyak. Daging kelapa yang tebal ini sangat ideal untuk diolah menjadi kerupuk, karena memberikan tekstur renyah dan cita rasa gurih yang khas. Selain itu, kandungan nutrisi dalam kelapa, seperti lemak sehat dan serat, menjadikan kerupuk kelapa tidak hanya lezat tetapi juga bernilai gizi tinggi (Kusuma 2019).

Di Jorong Pemukiman Baru II, melimpahnya ketersediaan kelapa membuka peluang besar untuk mengembangkan produk inovatif seperti kerupuk kelapa. Dengan pengolahan yang tepat, kelapa yang sebelumnya hanya dijual dalam bentuk mentah kini bisa diolah menjadi produk bernilai tambah yang dapat meningkatkan pendapatan masyarakat. Dengan demikian, kelapa tidak hanya berfungsi sebagai sumber pangan, tetapi juga sebagai sumber penghasilan baru bagi warga, sekaligus mendorong pertumbuhan ekonomi lokal melalui pengembangan UMKM berbasis potensi alam yang ada.

Perubahan zaman dan perkembangan teknologi menuntut masyarakat untuk lebih inovatif dalam memanfaatkan sumber daya alam yang ada. Tanpa inovasi, potensi besar ini akan terus terabaikan, dan masyarakat akan tetap terjebak dalam siklus ekonomi yang stagnan. Pengembangan UMKM yang berbasis pada pengolahan kelapa menjadi produk bernilai tambah, seperti kerupuk kelapa, merupakan salah satu solusi yang dapat memberikan dampak positif secara ekonomi dan sosial. Kerupuk kelapa bukan hanya mudah dibuat, tetapi juga memiliki

potensi pasar yang besar, baik di tingkat lokal maupun nasional (Suryani 2020).

Pengembangan UMKM melalui inovasi pembuatan kerupuk kelapa di Jorong Pemukiman Baru II memiliki beberapa kegunaan dan fungsi penting. Pertama, sebagai salah satu bentuk diversifikasi ekonomi, usaha pembuatan kerupuk kelapa dapat membuka peluang usaha baru bagi masyarakat, khususnya bagi mereka yang selama ini bergantung pada pertanian sebagai sumber penghasilan utama. Kedua, produk ini berpotensi untuk meningkatkan pendapatan masyarakat dengan memanfaatkan bahan baku lokal yang melimpah.

Selain itu, pengembangan usaha ini juga berfungsi sebagai media pemberdayaan masyarakat. Dalam proses produksi kerupuk kelapa, berbagai kelompok masyarakat dapat dilibatkan, mulai dari remaja hingga orang tua. Hal ini tidak hanya meningkatkan keterampilan individu tetapi juga memperkuat ikatan sosial dan kerja sama di antara warga desa. Pengembangan usaha ini juga dapat mendukung program pemerintah dalam menciptakan desa mandiri yang mampu mengelola sumber daya lokal secara berkelanjutan dan meningkatkan kesejahteraan warganya (Andayani 2022).

Pengembangan UMKM dalam bentuk inovasi pembuatan kerupuk kelapa dapat dijelaskan melalui berbagai teori ekonomi dan sosial. Salah satu teori yang mendukung adalah teori kewirausahaan sosial, yang menekankan pentingnya menciptakan solusi inovatif untuk masalah-masalah sosial dan ekonomi dengan memanfaatkan potensi lokal (Dewi 2019). Teori ini berpendapat bahwa kewirausahaan bukan hanya tentang keuntungan finansial, tetapi juga tentang memberikan dampak positif kepada masyarakat. Dalam konteks Jorong Pemukiman Baru II, kewirausahaan sosial bisa menjadi kunci dalam menciptakan produk yang tidak hanya menguntungkan secara ekonomi tetapi juga berkelanjutan secara sosial dan lingkungan.

Teori lainnya yang mendukung adalah teori pemberdayaan masyarakat (*community empowerment*), yang menekankan pentingnya memberikan

keterampilan dan pengetahuan kepada masyarakat agar mereka dapat mandiri dan memiliki kontrol atas sumber daya yang mereka miliki. Melalui pelatihan dan pendampingan dalam proses produksi kerupuk kelapa, masyarakat diharapkan tidak hanya menjadi pekerja tetapi juga menjadi pelaku usaha yang mampu mengembangkan dan mengelola usahanya secara mandiri. Teori ini juga menekankan pentingnya partisipasi aktif masyarakat dalam setiap tahap pengembangan usaha, mulai dari perencanaan, produksi, hingga pemasaran (Hasan 2022).

Pengembangan UMKM melalui pembuatan kerupuk kelapa menghadapi beberapa tantangan yang perlu diteliti lebih lanjut. Masalah pertama adalah bagaimana mengoptimalkan proses produksi kerupuk kelapa agar efisien dan menghasilkan produk yang berkualitas tinggi. Proses ini melibatkan beberapa tahapan, mulai dari pengolahan kelapa hingga pengemasan produk akhir, yang semuanya membutuhkan peralatan dan teknik yang tepat (Santoso 2020).

Masalah kedua yang akan diteliti adalah strategi pemasaran yang efektif. Kerupuk kelapa sebagai produk baru di pasar lokal memerlukan strategi pemasaran yang inovatif untuk menarik konsumen. Penelitian ini akan mengeksplorasi berbagai saluran pemasaran, termasuk pemasaran digital, dan bagaimana cara memanfaatkan jaringan lokal untuk memperluas jangkauan pasar. Selain itu, penelitian ini juga akan meneliti faktor-faktor yang mempengaruhi daya saing produk di pasar, seperti kualitas, harga, dan kemasan (Gunawan 2017).

Dengan demikian, pengabdian ini memiliki tujuan utama untuk mengembangkan inovasi pembuatan kerupuk kelapa sebagai upaya untuk meningkatkan ekonomi masyarakat Jorong Pemukiman Baru II melalui pengembangan UMKM. Adapun Tujuan khusus dari pengabdian ini antara lain:

1. Meningkatkan keterampilan masyarakat Jorong Pemukiman Baru II dalam mengolah kelapa menjadi kerupuk melalui pelatihan dan pendampingan.
2. Menyusun strategi pemasaran yang dapat memperluas jangkauan produk

kerupuk kelapa, baik di pasar lokal maupun regional.

3. Meningkatkan nilai tambah dari hasil pertanian kelapa sehingga memberikan dampak ekonomi yang lebih besar bagi masyarakat Jorong Pemukiman Baru II.

#### **METODE PENGABDIAN**

Pelaksanaan pengabdian ini dilakukan pada tanggal 18 Agustus 2024 di Jorong Pemukiman Baru II Nagari Parit, Kecamatan Koto Balingka, Kabupaten Pasaman Barat, Sumatera Barat. Dalam kegiatan ini, kami memberikan pelatihan kepada masyarakat setempat dalam pengembangan inovasi kerupuk yang berbahan dasar kelapa sebagai peluang usaha baru untuk meningkatkan ekonomi masyarakat. Sasaran kegiatan ini adalah ibu rumah tangga yang ada di Jorong Pemukiman Baru II. Melalui inovasi produk baru, kami mengolah kelapa menjadi produk bernilai jual di pasar, yaitu menghasilkan kerupuk kelapa yang renyah dengan tambahan berbagai varian rasa.

Metode yang digunakan dalam kegiatan ini adalah metode Difusi iptek, yaitu penerapan teknologi dan pengetahuan baru untuk kegiatan yang menghasilkan produk bagi konsumen. Dalam konteks ini, kami melakukan praktik langsung dalam pembuatan kerupuk kelapa dan teknik pengolahan yang inovatif kepada masyarakat. Kami memberikan panduan praktis tentang cara membuat kerupuk kelapa, mulai dari pengolahan bahan baku hingga strategi pemasaran produk (Prasetyo 2021).

Dengan metode difusi iptek ini, diharapkan masyarakat Jorong Pemukiman Baru II tidak hanya memperoleh pemahaman teori tetapi juga keterampilan praktis untuk memproduksi kerupuk kelapa yang berkualitas dan sesuai dengan kebutuhan pasar. Metode ini juga diharapkan mampu meningkatkan kepercayaan diri dan kemandirian ekonomi masyarakat sehingga mereka dapat mengembangkan usaha pembuatan kerupuk kelapa secara mandiri dan berkelanjutan setelah kegiatan pengabdian selesai.

Teknik pengumpulan data yang digunakan dalam kegiatan pengabdian ini

meliputi observasi langsung terhadap proses pelatihan dan produksi kerupuk kelapa, serta uji coba produk, yang dilakukan dengan fokus pada masyarakat Jorong Pemukiman Baru II sebagai sasaran kegiatan. Observasi dilakukan untuk memantau penerapan keterampilan yang diajarkan kepada masyarakat setempat, serta mengidentifikasi tantangan yang mungkin dihadapi selama pelatihan dan produksi. Sementara itu, uji coba produk bertujuan untuk mengevaluasi kualitas kerupuk kelapa yang dihasilkan oleh masyarakat, serta menilai sejauh mana produk tersebut memenuhi standar pasar dan dapat diterima oleh konsumen (Kartika 2021).

Teknik analisis data yang digunakan dalam kegiatan pengabdian ini adalah analisis kualitatif, yang didasarkan pada data observasi langsung dari masyarakat Jorong Pemukiman Baru II dalam proses pembuatan kerupuk kelapa. Analisis ini bertujuan untuk memahami pengalaman dan tantangan yang dihadapi masyarakat selama pelatihan pembuatan kerupuk kelapa.

Dengan memeriksa data observasi, kami dapat mengevaluasi efektivitas pelatihan, mengidentifikasi masalah yang mungkin muncul dalam proses produksi kerupuk, dan menilai dampak kegiatan terhadap peningkatan keterampilan masyarakat dalam membuat kerupuk kelapa (Larasati 2018). Analisis ini juga akan membantu kami memberikan saran untuk perbaikan dan pengembangan lebih lanjut agar kegiatan ini lebih bermanfaat dan berhasil untuk masyarakat dalam usaha pembuatan kerupuk kelapa.

#### **HASIL PENGABDIAN**

Menurut Undang-Undang Nomor 20 Tahun 2008, Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) didefinisikan sebagai perusahaan kecil yang dimiliki dan dioperasikan oleh individu atau kelompok kecil dengan jumlah kekayaan dan pendapatan tertentu (Pemerintah Republik Indonesia 2020). Biasanya, pengusaha kecil kurang memperhatikan strategi bisnis dan sering kali tidak memiliki rencana pengembangan usaha yang jelas. Mereka

cenderung fokus pada penjualan barang tanpa memikirkan perbaikan produk untuk meningkatkan kualitasnya. Sebagian besar pengusaha UMKM hanya terpusat pada penjualan dan menghabiskan keuntungan untuk konsumsi pribadi dan keluarga. Jika keuntungan seluruhnya digunakan untuk konsumsi pribadi, usaha akan stagnan, tidak berkembang, dan terus bergantung pada bantuan dana eksternal tanpa ada kemajuan mandiri (Sanjaya 2021).

Mengingat karakteristik UMKM, peranan strategisnya yang signifikan dalam perekonomian Indonesia, serta berbagai kendala yang sering dihadapi, baik dari dalam maupun luar usaha, maka muncul sebuah konsep untuk meningkatkan UMKM ke tingkat yang lebih tinggi.

Konsep ini dikembangkan berdasarkan kajian literatur dan pengalaman di lapangan. Konsep ini mencakup perbaikan yang terus-menerus serta penggunaan alat ukur yang jelas untuk menilai pencapaian dibandingkan dengan kondisi yang sebenarnya. Salah satu alat ukur utama adalah laporan keuangan yang disusun melalui proses akuntansi yang tepat. Semua ini dirancang dengan prinsip tata kelola perusahaan yang efisien. Dengan penerapan konsep ini, diharapkan UMKM dapat tumbuh dengan lebih baik (Sari 2020).

Konsep ini dimulai dengan merumuskan Visi Perusahaan, yang kemudian dikembangkan menjadi Misi. Setelah Visi dan Misi ditetapkan, tahap berikutnya adalah menyusun perencanaan strategis. Setelah perencanaan strategis dibuat, langkah berikutnya adalah merancang rencana aksi (action plan). Rencana aksi ini kemudian akan diimplementasikan.

Agar pelaksanaan berjalan sesuai dengan rencana aksi yang telah disusun, diperlukan adanya kontrol atau pengawasan. Pengawasan ini bisa berbentuk supervisi, inspeksi, hingga audit. Setelah satu periode berlalu, evaluasi terhadap langkah-langkah yang telah diambil akan dilakukan. Hasil dari proses evaluasi ini akan menunjukkan apa yang sudah berjalan baik dan apa yang belum. Jika terdapat hal-hal yang tidak sesuai

dengan rencana, maka penyebabnya harus diidentifikasi dan rencana perbaikan dilakukan. Jika ada faktor-faktor yang mendukung keberhasilan pelaksanaan, maka langkah duplikasi dapat diterapkan untuk mempercepat pencapaian tujuan (Widiastuti 2021).

Evaluasi ini membutuhkan dukungan dari laporan keuangan yang dihasilkan melalui proses akuntansi. Laporan keuangan tersebut harus distandarisasi agar bisa digunakan sebagai alat evaluasi. Bagi UMKM, terdapat standar akuntansi yang diatur, yaitu Standar Akuntansi Keuangan (SAK) untuk entitas Usaha Mikro Kecil dan Menengah yang dikeluarkan oleh Ikatan Akuntan Indonesia (IAI) pada tahun 2016 dan mulai berlaku efektif sejak 1 Januari 2018 (Wijaya 2022).

Dengan membandingkan anggaran yang telah direncanakan dengan laporan keuangan yang disusun secara berkala, analisis mengenai operasional perusahaan dapat diperoleh, termasuk apakah perusahaan tersebut sudah berjalan secara efektif dan efisien atau belum. Laporan keuangan yang digunakan sebagai alat evaluasi akan memberikan ukuran yang andal. Melalui ukuran ini, kinerja UMKM dapat dipantau seiring waktu. Tanpa laporan keuangan, evaluasi yang akurat tidak mungkin dilakukan, dan kinerja perusahaan tidak bisa diukur (Kurniawan 2017).

Setelah evaluasi dilakukan, perusahaan perlu merancang rencana strategis baru atau memperbarui yang sudah ada jika diperlukan. Pembaruan ini didasarkan pada hasil evaluasi sebelumnya. Untuk berkembang, pengusaha UMKM membutuhkan berbagai konsep dan alat bantu guna mendukung pengembangan bisnis mereka (Kusuma 2019). Beberapa alat bantu dan konsep tersebut meliputi:

- a. Konsep SMART dalam menyusun perencanaan.
- b. Analisis bisnis melalui Business Model Canvas.
- c. Analisis SWOT untuk mengidentifikasi kelemahan, kekuatan, peluang, serta ancaman, dan memahami risiko serta manajemen risiko yang diperlukan.

Selain itu, perusahaan disarankan membuat Key Performance Indicator (KPI) untuk mengukur kinerja bisnis. Pengukuran kinerja dengan menggunakan Balance Score Card (BSC) memberikan wawasan tentang performa perusahaan. Setelah mengevaluasi kinerja usaha, pengusaha perlu menerapkan prinsip perbaikan berkelanjutan (*continuous improvement*). Dengan penerapan konsep ini secara konsisten, diharapkan usaha UMKM akan mengalami peningkatan yang signifikan (Nugroho 2022).

Mengingat begitu banyak sumber pendapatan dalam pemenuhan ekonomi yang dikembangkan masyarakat di Jorong Pemukiman Baru II, merupakan suatu wujud bahwa hasil pendapat yang diperoleh masyarakat sudah mulai kompleks, namun sebagai salah satu wujud pengabdian pada masyarakat tentunya kami dalam mengemban amanat terhadap pelaksanaan kegiatan selama disini harus mampu memberikan ide-ide dalam pengembangan upaya memberikan inspirasi guna memotivasi masyarakat dalam pengenalan produk baru dengan memanfaatkan bahan baku menjadi bahan pangan siap konsumsi.

Dalam pelaksanaan program tersebut tentunya perlu persiapan yang matang, mulai dari mengumpulkan ide dan gagasan sehingga dapat terampung dalam suatu konsep siap praktik. Selain itu perencanaan awal yang dilakukan tidak luput dari penyesuaian waktu yang selaras dengan jadwal masyarakat sehingga mampu turut mengikuti proses pembuatan produk dengan sebutan KRULAPA (Kerupuk Kelapa).

### **Pengolahan Kelapa Menjadi Kerupuk**

Pohon kelapa adalah tanaman yang tumbuh hampir di seluruh wilayah Indonesia termasuk di Jorong Pemukiman Baru II. Tim pengabdian memanfaatkan buah kelapa ini untuk diolah menjadi kerupuk, yang dikenal sebagai camilan lezat, renyah, dan memiliki berbagai varian rasa, menjadikannya semakin menarik. Dalam proses pengolahan, digunakan kelapa yang sudah cukup tua dan berkualitas tinggi untuk memastikan hasil kerupuk yang

dihasilkan mencapai standar yang diharapkan.

Pengolahan kerupuk kelapa dilakukan dengan menggunakan kelapa yang sudah cukup tua untuk mencapai hasil yang maksimal. Buah kelapa yang digunakan sebanyak 1 buah dengan berat  $\frac{1}{4}$  Kg setelah diparut, lalu dicampur dengan tepung ketan sebanyak 1 bungkus, tepung tapioka sebanyak  $\frac{1}{2}$  Kg, garam 1 sdm, bumbu kaldu sebanyak 2 bungkus, bawang putih  $\frac{1}{2}$  ons, baking powder sebanyak  $\frac{1}{2}$  ons, mentega sebanyak 1 ons dan air panas secukupnya.

Setelah semua bahan disiapkan, proses pembuatan kerupuk kelapa dimulai dengan menyiapkan kelapa yang disangrai hingga kering. Selanjutnya, kelapa yang telah disangrai dicampur dengan bahan-bahan seperti tepung ketan, tepung kanji, bumbu kaldu, bawang putih, baking powder, mentega, dan air mendidih. Adonan ini kemudian diaduk hingga merata dan kalis. Setelah adonan siap, langkah berikutnya adalah mencetaknya dalam bentuk pipih. Adonan yang sudah dicetak kemudian digoreng hingga matang dan berwarna kecoklatan. Setelah penggorengan selesai, dilakukan penyortiran untuk menghindari produk cacat. Sebelum pengemasan, kerupuk kelapa diberi variasi rasa sesuai keinginan konsumen, seperti rasa pedas, manis, atau gurih. Langkah terakhir adalah pengemasan kerupuk kelapa yang siap untuk dipasarkan kepada konsumen.

Berikut ini diuraikan cara pengolahan kerupuk kelapa:

1. Kelapa yang sudah cukup tua sebanyak 1 buah dengan berat  $\frac{1}{4}$  Kg dipotong lalu diparut dengan alat parutan kemudian disangrai hingga kering.



**Gambar 1 & 2.** Pembelian Buah Kelapa Kemudian Disangrai Hingga Kering

2. Pencampuran bahan. Kelapa yang sudah disangrai dicampur dengan bahan pendukung lainnya seperti (1 bungkus tepung ketan, ½ Kg tepung tapioca, 1 sdm garam, 2 bungkus bumbu kaldu, ½ ons bawang putih, ½ ons baking powder, 1 ons mentega dan air panas secukupnya) dicampur dan diaduk sampai tercampur dan kalis.



**Gambar 3 & 4.** Pencampuran Bahan

3. Pencetakan adonan. Setelah semua bahan tercampur rata, selanjutnya adalah pencetakan kerupuk kelapa berbentuk pipih.



**Gambar 5.** Proses Pencetakan Adonan

4. Memanaskan minyak goreng. Setelah minyak panas, adonan kerupuk kelapa dimasukkan satu per satu ke dalam penggorengan. Ketika minyak sudah tenang dan keripik berubah warna menjadi kuning kecoklatan, itu menandakan bahwa kandungan airnya telah hilang dan kerupuk siap diangkat.





**Gambar 6.** Proses Penggorengan Kerupuk Kelapa

5. Penyortiran produk cacat. Penyortiran kerupuk kelapa dilakukan dengan cermat untuk memastikan setiap produk memenuhi standar kualitas. Proses ini bertujuan menghindari produk cacat, seperti kerupuk yang terlalu gosong, pecah, atau tidak matang sempurna, sehingga hanya kerupuk yang berkualitas baik yang siap dipasarkan.



**Gambar 7.** Proses Penyortiran Kerupuk Kelapa

6. Pemberian Varian rasa (pedas, manis, gurih) dan Pengemasan kerupuk kelapa.



**Gambar 8.** Pemberian varian rasa Kerupuk Kelapa

Produk kerupuk kelapa ini dirancang agar dapat dinikmati oleh semua kalangan,

mulai dari anak-anak hingga orang tua, termasuk masyarakat Jorong Pemukiman Baru II. Dengan menggunakan bahan-bahan alami tanpa pengawet, kerupuk kelapa ini menjadi pilihan cemilan sehat yang aman dan cocok dikonsumsi oleh seluruh keluarga di desa tersebut. Selain rasanya yang lezat, kerupuk ini juga memberikan manfaat gizi, menjadikannya pilihan yang tepat untuk mendukung gaya hidup sehat bagi masyarakat setempat (Wulandari 2020).

### Pengemasan Pengolahan Kelapa Menjadi Kerupuk

Untuk meningkatkan daya tarik produk ini di kalangan konsumen, kami juga melibatkan masyarakat Jorong Pemukiman Baru II dalam proses perancangan pengemasannya. Kemasan dirancang agar menarik dan berkualitas tinggi, sehingga kerupuk tetap segar dan renyah, sekaligus memberikan kesan positif dan profesional kepada pembeli.



**Gambar 9.** Kemasan Kerupuk Kelapa



**Gambar 9.** Stiker Pada Kemasan Kerupuk Kelapa

Selain itu, promosi produk ini dilakukan melalui media sosial, dengan melibatkan warga setempat untuk memanfaatkan platform digital guna menjangkau pasar yang lebih luas. Kami



memberikan panduan khusus kepada masyarakat tentang cara membuat kemasan yang menarik dan strategi promosi yang efektif, agar produk kerupuk kelapa buatan mereka bisa lebih dikenal dan diminati, baik di pasar lokal maupun di luar daerah. Dengan demikian, masyarakat Jorong Pemukiman Baru II diharapkan dapat memanfaatkan peluang ini untuk meningkatkan kesejahteraan mereka melalui usaha kerupuk kelapa yang berkembang dan berkelanjutan.

### **Peluang Usaha Kerupuk Kelapa**

Peluang usaha pembuatan kerupuk kelapa di Jorong Pemukiman Baru II memiliki potensi besar untuk dikembangkan, mengingat kelapa merupakan sumber daya alam yang melimpah di daerah ini. Menurut ahli ekonomi, Dr. Sri Handayani, "Usaha yang memanfaatkan sumber daya lokal secara optimal, seperti kelapa, dapat memberikan dampak ekonomi yang signifikan bagi masyarakat, terutama jika produk tersebut memiliki nilai tambah dan inovasi yang jelas" (R. Lestari 2021). Ini sejalan dengan keunggulan kerupuk kelapa yang tidak hanya sehat dan lezat, tetapi juga berpotensi menarik konsumen melalui kemasan menarik dan strategi pemasaran yang tepat.

Produk ini tidak hanya menawarkan cita rasa yang khas, tetapi juga memiliki berbagai keunggulan yang membuatnya menonjol di antara camilan lainnya (Haryanto 2021). Adapun keunggulan dari produk ini, adalah:

- a. Kerupuk ini dibuat dari bahan-bahan alami, terutama kelapa, tanpa tambahan pengawet, sehingga aman dan sehat untuk dikonsumsi oleh semua orang.
- b. Kerupuk ini memiliki tekstur yang renyah dan rasa yang lezat, dengan berbagai varian rasa yang bisa disesuaikan dengan selera konsumen.
- c. Proses pembuatannya yang teliti memastikan kualitas setiap kerupuk, sehingga konsumen mendapatkan produk yang enak dan berkualitas tinggi.
- d. Kerupuk kelapa ini dikemas dengan menarik, membuatnya tidak hanya enak dimakan tetapi juga enak dilihat, menjadikannya pilihan camilan yang

tepat untuk dinikmati sendiri atau sebagai oleh-oleh.

Selain itu, faktor penting yang mempengaruhi kualitas kerupuk kelapa adalah pemilihan bahan baku. Penggunaan kelapa segar yang sudah cukup tua dan berkualitas tinggi sangat menentukan rasa dan tekstur kerupuk yang dihasilkan. Selain itu, proses pengolahan, seperti teknik penyangraian kelapa hingga kering dan pencampuran bahan yang tepat, juga mempengaruhi kekrispian dan kelezatan kerupuk (Wiryo 2021).

Tidak kalah penting, adonan yang diolah dengan baik hingga merata dan kalis memastikan hasil kerupuk yang sempurna dalam setiap gigitan. Proses penggorengan dengan suhu yang tepat juga menjadi faktor krusial, karena dapat menghasilkan kerupuk dengan warna kecoklatan yang menggugah selera dan tekstur yang renyah. Setelah digoreng, penyortiran dilakukan untuk memastikan hanya kerupuk berkualitas yang masuk ke tahap akhir. Terakhir, kemasan yang menarik dan praktis melengkapi produk ini, membuat kerupuk kelapa tidak hanya enak dimakan, tetapi juga cocok dijadikan oleh-oleh atau hadiah, menambah nilai lebih bagi produk ini.

Kerupuk kelapa ini tidak hanya memiliki keunikan dan keunggulan dibandingkan produk lokal lainnya, tetapi juga membuka peluang usaha baru bagi masyarakat. Dengan memanfaatkan kelapa yang melimpah di daerah ini, kerupuk kelapa dapat menjadi produk unggulan yang bernilai jual tinggi. Proses pembuatan yang relatif sederhana, namun menghasilkan produk yang berkualitas, memungkinkan masyarakat setempat untuk terlibat langsung dalam produksi kerupuk kelapa, baik secara individu maupun kelompok (S. Lestari 2021).

Peluang usaha ini dapat meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan masyarakat Jorong Pemukiman Baru II, terutama dengan adanya permintaan yang terus meningkat untuk produk makanan yang sehat dan alami. Kerupuk kelapa yang dihasilkan di desa ini dapat dipasarkan tidak hanya di lingkungan lokal, tetapi juga di pasar yang lebih luas, dengan memanfaatkan kemasan

yang menarik dan strategi promosi yang tepat. Dengan demikian, kerupuk kelapa tidak hanya menjadi camilan yang lezat dan sehat, tetapi juga menjadi simbol kemandirian ekonomi dan inovasi masyarakat Jorong Pemukiman Baru II.

## KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian masyarakat yang dilakukan di Jorong Pemukiman Baru II Nagari Parit Kecamatan Koto Balingka, Kabupaten Pasaman Barat dengan fokus pada inovasi pembuatan kerupuk kelapa telah mencapai beberapa target yang ditetapkan. Pertama, pelatihan dan pendampingan kepada ibu rumah tangga telah berhasil meningkatkan keterampilan mereka dalam mengolah kelapa menjadi kerupuk. Proses ini meliputi pengolahan kelapa, pencetakan adonan, penggorengan, penyortiran, pemberian varian rasa, dan pengemasan, yang semua dilakukan dengan metode difusi IPTEK.

Penerapan teknologi dan pengetahuan baru dalam pembuatan kerupuk kelapa, menunjukkan ketepatan dalam pendekatan yang digunakan. Metode ini tidak hanya memberikan pengetahuan teoritis tetapi juga keterampilan praktis yang diperlukan oleh masyarakat untuk memproduksi kerupuk kelapa secara mandiri dan berkelanjutan. Dampak dan manfaat dari kegiatan ini cukup signifikan, yaitu keterampilan masyarakat dalam pembuatan kerupuk kelapa telah meningkat, dan produk kerupuk kelapa yang dihasilkan memiliki kualitas yang baik serta potensi pasar yang besar. Inovasi ini membuka peluang usaha baru yang berpotensi meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan masyarakat, menciptakan lapangan kerja, dan mendukung pertumbuhan ekonomi lokal.

## DAFTAR RUJUKAN

Andayani, W. 2022. *Pengembangan UMKM Berbasis Potensi Lokal*. Bandung: Nuansa Cendikia.

Astuti, L. 2022. *Konsep Pengembangan Usaha Dan Manfaat Kelapa Dalam Kewirausahaan*. Jakarta: Salemba

Empat.

- Dewi, Amanda. 2019. *Inovasi Dan Strategi Pengembangan Usaha Berbasis Kelapa*. Yogyakarta: Pustaka Rakyat.
- Gunawan, Hendra. 2017. *Pemasaran Digital Untuk UMKM*. Yogyakarta: Salemba Empat.
- Haryanto, Bambang. 2021. *Kelapa Sebagai Sumber Ekonomi Lokal: Potensi Dan Manfaat*. Surabaya: Airlangga University Press.
- Hasan, A. F. 2022. *Kewirausahaan Dan Inovasi Produk: Studi Kasus UMKM*. Bandung: Penerbit Setia.
- Kartika, S. T. 2021. *UMKM Dan Kewirausahaan: Teori Dan Implementasi*. Bandung: Alfabeta.
- Kurniawan, Agus. 2017. *Teknik Pemasaran Dan Penjualan Untuk UMKM*. Yogyakarta: Deepublish.
- Kusuma, S. 2019. *Konsep Pengembangan Usaha Dan Manfaat Kelpaa Untuk Ekonomi Lokal*. Yogyakarta: Deepublish.
- Larasati, H. 2018. *Kewirausahaan Dan Pengembangan Ekonomi Lokal*. Jakarta: Grafindo Persada.
- Lestari, Rahayu. 2021. *Manajemen Usaha Mikro Dan Kecil*. Jakarta: Elex Media Komputindo.
- Lestari, S. 2021. *Peluang Usaha UMKM Di Era Ekonomi Digital*. Surabaya: Airlangga University Press.
- Nugroho, Andi. 2022. *Inovasi Produk Dan Strategi Pemasaran Untuk UMKM*. Bandung: Penerbit Pustaka Setia.
- Pemerintah Republik Indonesia. 2020. *Undang-Undang No. 20 Tahun 2008*. Jakarta.
- Prasetyo, Y. 2021. *Inovasi Dan Kewirausahaan UMKM Di Era Teknologi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Sanjaya, P. K. 2021. *Tata Kelola Manajemen & Keuangan UMKM*. Sungguminasa: CV.Cahaya Bintang

Cemerlang.

- Santoso, Rizky. 2020. *Inovasi Dalam Pengelolaan UMKM*. Jakarta: Penerbit Elex Media Komputindo.
- Sari, Tika. 2020. *Peluang Dan Tantangan UMKM Di Indonesia*. Yogyakarta: Laksana.
- Suryani, N. 2020. *Kewirausahaan Dan UMKM Di Era Digital*. Yogyakarta: Deepublish.
- Syarief, F. 2020. *Pengembangan Dan Pemberdayaan UMKM*. Makassar: Yayasan Barcode.
- Widiastuti, A. 2021. *Transformasi Digital Dalam UMKM: Panduan Praktis*. Jakarta: Erlangga.
- Wijaya, A. 2022. *Manajemen Keuangan UMKM: Panduan Praktis*. Jakarta: Mitra Wacana Media.
- Wiryo, B. 2021. *Manfaat Pohon Kelapa Dalam Kehidupan Sehari-Hari*. Jakarta: Agro Media.
- Wulandari, E. 2020. *Pemanfaatan Pohon Kelapa Untuk Produk Olahan*. Bandung: Nuansa Cendikia.