

## **PEMANFAATAN BUAH KELAPA SEBAGAI PENUNJANG EKONOMI KREATIF DI DESA BELO KECAMATAN JEREWEH: PROGRAM KKN MAHASISWA**

**Galuh Candra Kirana<sup>1</sup>, Yenny Nurawaddah<sup>2</sup>, Eka Mustika Dewi<sup>3</sup>,  
Fendi Agus Pratama<sup>4</sup>, M. Syahrul Qodri<sup>5</sup>**

<sup>1,2</sup>Pendidikan Biologi, FKIP, University of Mataram, Indonesia

<sup>3</sup>Pendidikan Fisika, FKIP, University of Mataram, Indonesia

<sup>4</sup>PGSD, FKIP, University of Mataram, Indonesia

<sup>5</sup>Pendidikan Bahasa dan Sastra Indonesia, FKIP, University of  
Mataram, Indonesia

\*E-mail: [Galuhchandrakirana793@gmail.com](mailto:Galuhchandrakirana793@gmail.com)

### **ABSTRAK**

Desa Belo Kecamatan Jereweh merupakan salah satu desa yang memiliki hasil hutan melimpah meliputi rotan, madu, dan kelapa. Permasalahan di desa ini adalah nilai ekonomis buah kelapa sangat rendah karena kurangnya pemahaman dan informasi masyarakat terhadap pengolahan dan pemasaran buah kelapa. Selain itu, masyarakat masih konvensional dalam pemanfaatan kelapa dengan hanya menjual mentahan dari buah kelapa tanpa tahu cara mengolah menjadi produk yang memiliki nilai jual tinggi. Terdapat satu produk kelapa dari desa Belo yaitu minyak Jereweh yang hanya dipasarkan di wilayahnya sendiri padahal minyak tersebut memiliki potensi besar dalam peningkatan ekonomi masyarakat. Pembuatan minyak Jereweh menghasilkan limbah bubur kelapa yang menjadi masalah baru bagi lingkungan. Untuk mengatasi masalah tersebut, kelompok KKN Terpadu Desa Belo menyusun program kerja untuk membantu memasarkan produk minyak Jereweh ke masyarakat secara luas dan melatih mereka membuat produk olahan berupa bolu yang disebut BOLKER yang terbuat dari sisa bubur kelapa yang dikeringkan.

**Kata kunci:** Bolu bubur kelapa; Buah kelapa; Minyak Jereweh; Peningkatan ekonomi.

### **ABSTRACT**

*Belo Village, Jereweh District is one of the villages that has abundant forest products which include rattans, honey, and coconuts. However, the economic value of coconuts in Belo village is very low due to the lack of information on how to process and market the coconuts products well. Moreover, Belo people are still conventional in which they only sell raw coconuts without ever thinking of processing them into other food products that have higher economic value. There is one famously known coconut product from the village called "Jereweh coconut oil" which is only marketed in the village surrounding area despite having a great potential to boost the villagers' economy. This community service program aims to educate and help to promote the Jereweh oil products to the wider communities and train them to make muffins made of the by-product of dried coconut pulp called BOLKER.*

**Keywords:** Coconut fruit; Coconut pulp muffins; Economic improvement; Jereweh coconut oil.

<b>Article History:</b>	
Diterima	: 28-1-2022
Disetujui	: 05-3-2022
Diterbitkan <i>online</i>	: 15-6-2022

## **PENDAHULUAN**

Pohon kelapa merupakan pohon yang tumbuh subur di daerah tropis dan subtropis terutama di Indonesia yang memiliki area tanaman kelapa terluas di dunia yaitu mencapai sekitar 3.7 juta ha (Barlina, 2015). Kelapa menjadi salah satu komoditi yang memiliki nilai jual yang penting bagi petani di Indonesia. Pantai-pantai yang terdapat di provinsi Nusa Tenggara Barat dihiasi sebagian besar oleh komoditas pohon kelapa, selain itu lahan perkebunan dan bahkan perkarangan rumah warga banyak ditanami oleh pohon kelapa (Nurhayati dkk, 2021).

Pohon kelapa disebut sebagai pohon seribu manfaat, hal itu dikarenakan semua bagian dari pohon kelapa dapat dimanfaatkan, mulai dari batang yang digunakan sebagai tiang rumah, daun kelapa yang digunakan sebagai sapu lidi dan buah kelapa yang dapat dijadikan berbagai macam olahan. Kemanfaatan kelapa sudah terkenal sejak jaman dahulu tidak hanya sebagai bahan bangunan, olahan makanan juga sebagai obat bagi kesehatan dan kecantikan. Beberapa olahan yang terbuat dari buah kelapa antara lain santan kemasan, minyak goreng, *nata de coco* dan minyak urut. Tak heran jika kelapa menjadi salah satu komoditas yang berpotensi dikembangkan di provinsi Nusa Tenggara Barat (Purwohandoyo, 2019).

Berbagai penelitian modern membuktikan betapa kelapa memiliki khasiat yang besar. Air kelapa muda mengandung isotonik yang cocok dengan cairan dalam tubuh manusia sehingga bisa menggantikan mineral-mineral yang hilang di dalam tubuh akibat proses sekresi. Air kelapa juga mengandung kalium tinggi yang baik bagi proses metabolisme dalam sel saraf dan otot (Ibrahim, 2020).

Minyak kelapa mempunyai khasiat meningkatkan kebugaran tubuh sebagai antivirus, antibakteri, dan antiprotozoa (Karouw & Santosa, 2013). Para penduduk kepulauan Polinesia menggunakan minyak kelapa untuk melindungi kulitnya dari sengatan matahari yang membakar kulit (Putri, 2019). Minyak kelapa dipakai sebagai sampo untuk menghitamkan dan menebalkan rambut (Vala & Kapadiya, 2014). Tak kalah ajaib, minyak kelapa dipakai untuk mengobati fraktur (patah tulang) (Putri, 2019).

Desa Belo Kecamatan Jereweh merupakan salah satu desa yang memiliki hasil hutan yang melimpah meliputi rotan, madu dan pohon kelapa. Nilai ekonomis buah kelapa di desa belo sangat rendah karena kurangnya pemahaman dan informasi masyarakat terhadap pengolahan buah kelapa, masyarakat masih konvensional dalam pemanfaatan kelapa yang hanya menjual mentahan dari buah kelapa tanpa tahu cara mengolah menjadi sebuah produk yang memiliki nilai jual yang tinggi.

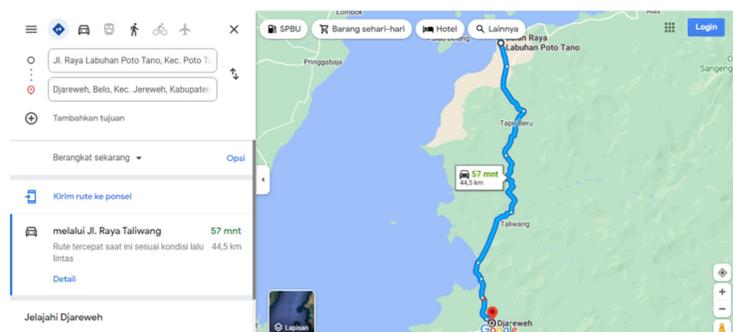
Produk olahan kelapa yang terkenal di Desa Belo adalah minyak urut tradisional yang dicampur dengan berbagai macam rempah-rempah, hanya saja minyak tersebut digunakan untuk kebutuhan pribadi dan tidak dipasarkan. Hal ini sangat disayangkan karena minyak urut tradisional tersebut memiliki banyak manfaat diantaranya sebagai obat luka, obat keseleo, obat urut, dan ambeyen.

Dalam pembuatan minyak urut tradisional terdapat ampas kelapa yang tidak digunakan lagi kemudian dibuang dan menjadi limbah, sehingga menyebabkan masalah lingkungan. Mahasiswa KKN yang berada di Desa Belo melakukan sebuah eksperimen terhadap ampas kelapa tersebut kemudian diolah menjadi produk yang memiliki nilai ekonomis dan nilai gizi yaitu menjadi sebuah produk olahan bolu kelapa kering atau disebut "BOLKER". Dengan adanya produk ini dapat memberikan inovasi baru tentang pengolahan ampas kelapa agar tidak terbuang percuma.

## **METODE KEGIATAN**

### **1. Waktu dan Lokasi Kegiatan**

Kegiatan KKN terpadu mahasiswa FKIP Universitas Mataram berlokasi di Desa Belo Kecamatan Jereweh Kabupaten Sumbawa Barat yang diadakan selama 45 hari mulai dari November 2021 hingga Januari 2022. Jarak lokasi dari kampus Universitas Mataram sekitar 150 KM dengan menempuh jarak menyeberangi pulau Lombok menuju pulau Sumbawa menggunakan kapal ferry.



**Gambar 1.** Jarak lokasi KKN dari Pelabuhan Poto Tano.

## **2. Metode Pembuatan Minyak Jereweh**

Pembuatan minyak dilakukan pada hari Jumat tanggal 9 Desember 2021 yang berlokasi di Desa Belo Kecamatan Jereweh, Kabupaten Sumbawa Barat. Tahapan pembuatan minyak urut tradisional adalah sebagai berikut.

### **a. Alat dan Bahan**

Persiapan alat dan bahan yang akan digunakan dalam pembuatan minyak adalah sebagai berikut.

#### **A. Alat**

- 1) Wajan
- 2) Kayu bakar
- 3) Spatula
- 4) Tungku
- 5) Mesin parut kelapa

#### **B. Bahan**

- 1) Kelapa 40 buah
- 2) Rempah-rempah
- 3) Lumut

### **b. Cara Pembuatan**

Langkah-langkah pembuatan minyak Jereweh sebagai berikut.

1. Parut semua bahan yang akan digunakan dalam pembuatan minyak
2. Peras kelapa yang sudah diparut,
3. Pisahkan ampas dan santan dengan cara disaring
4. Nyalakan api, kemudian panaskan wajan pada api sedang
5. Tuangkan santan kedalam wajan kemudian diaduk sampai mengental
6. Jika sudah mengental masukkan rempah-rempah kemudian aduk kembali hingga berubah menjadi minyak
7. Dinginkan minyak
8. Kemudian minyak dikemas kedalam botol berukuran 50 ml.



**Gambar 2.** Pembuatan minyak Jereweh.

## **2. Metode Pembuatan Bolu Kelapa Kering (BOLKER)**

### **a. Alat dan Bahan**

Alat dan bahan yang digunakan dalam pembuatan bolu adalah sebagai berikut.

#### A. Alat

- 1) Mixer
- 2) Oven
- 3) Loyang
- 4) Gelas takaran
- 5) Kompor

#### B. Bahan

- 1) Sediakan 20 sdm tepung terigu
- 2) Sediakan 3 sdm serbuk kelapa yang sudah disangrai
- 3) Sediakan 3 sdm gula pasir
- 4) Sediakan 1 sdm spa tau bisa juga 1 sdm ovalet
- 5) Siapkan  $\frac{1}{2}$  sdt soda kue
- 6) Siapkan 5 butir telur
- 7) Siapkan mentega 100 gr yang sudah di lelehkan
- 8) 1 sachet susu kental manis
- 9) Sediakan perasa kelapa dan pewarna makanan jika diperlukan
- 10) Sediakan topping (sesuai selera)

### **b. Cara Pembuatan Bolu Kelapa**

Langkah-langkah membuat bolu kelapa sebagai berikut.

1. Campurkan terigu dan baking powder, ayak. Tambahkan ampas kelapa sangrai.
2. Mixer telur, gula pasir, dan sp selama 10 menit dari *speed* rendah ke tinggi. Tambahkan terigu dan *baking powder* secara bertahap sambil diaduk rata.



**Gambar 3.** Pembuatan bolu kelapa BOLKER.

3. Tambahkan susu kental manis, aduk rata menggunakan *mixer* kemudian campurkan dengan prisa makanan dan pewarna makanan hijau aduk hingga tercampur rata.
4. Olesi loyang dengan margarin. Tuang adonan, lalu hentakkan perlahan hingga rata.
5. Terakhir masukkan ke dalam oven masak dengan api kecil selama kurang lebih 45 menit angkat dan siap disajikan.

### **HASIL KEGIATAN DAN PEMBAHASAN**

Pelaksanaan KKN Terpadu FKIP Unram selama 45 hari dilaksanakan seperti praktek langsung pembuatan minyak Jereweh yang didampingi oleh sandro (orang pintar). Pembuatan minyak jereweh dilakukan pada hari Jumat tanggal 9 Desember 2021. Pembuatan minyak ini dilakukan pada malam Jumat sesuai dengan arahan dari sandro.

Bahan yang digunakan dalam pembuatan minyak Jereweh menggunakan kelapa dan rempah-rempah pilihan yang dipilih langsung oleh sandro minyak Jereweh itu sendiri di alam terbuka. Hasil yang diperoleh setelah minyak dikemas dalam botol berukuran 50 ml yaitu, sebanyak 50 botol minyak Jereweh (minyak urut tradisional Sumbawa) siap untuk dipasarkan. Pemasaran minyak ini dilakukan melalui media sosial seperti WhatsApp, Instagram, dan Facebook. Selain itu produk ini juga dipasarkan sesuai dengan daerah dari masing-masing mahasiswa/i KKN yang masih mencakup wilayah Kabupaten Sumbawa Barat (KSB) seperti Taliwang, Maluk, Seteluk, dan Brang Rea.

Bahan utama dalam pembuatan minyak Jereweh yaitu menggunakan kelapa. Kelapa yang sudah diparut dan diambil santannya memiliki ampas yang kebanyakan masyarakat Jereweh tidak tahu cara memanfaatkannya. Untuk itu segenap tim KKN Desa Belo Kecamatan Jereweh mengajak dan memberikan solusi kepada ibu-ibu PKK terkait cara pemanfaatan ampas kelapa untuk dijadikan suatu produk yang bernilai jual.

Pelatihan dan praktek langsung kepada ibu-ibu PKK merupakan langkah awal dalam menciptakan suatu produk dari ampas kelapa. Pelatihan yang diberikan oleh segenap Tim KKN Desa Belo Kecamatan Jereweh yaitu pelatihan pembuatan produk olahan bolu kelapa kering atau disebut "BOLKER". Pelatihan yang diberikan kepada ibu-ibu PKK bertujuan agar olahan bolu kelapa kering ini bisa menjadi jajanan khas dari desa Belo nantinya. Pemasaran "BOLKER" ini bukan hanya di wilayah Jereweh saja, tetapi mencakup wilayah KSB lainnya seperti, Maluk, Taliwang, dan lain-lain.

## **KESIMPULAN DAN SARAN**

Dari hasil kegiatan yang telah dilaksanakan yakni pembuatan minyak kelapa Jereweh dan pelatihan pembuatan bolu kelapa, dapat disimpulkan bahwa proses pembuatan minyak Jereweh dari Desa Belo dan bolu kelapa BOLKER dapat dilaksanakan dengan baik dan mendapat respon yang baik dari masyarakat. Masyarakat desa Belo merasa terbantu dengan adanya kegiatan seperti pelatihan dan edukasi tentang pemanfaatan kelapa sebagai produk jajanan. Masyarakat juga merasa terbantu dengan adanya promosi pemasaran ke daerah yang lebih luas yang berdampak positif terhadap peningkatan ekonomi masyarakat desa Belo. Harapan tim KKN kami semoga kegiatan ini dapat terus ditingkatkan baik oleh inisiatif sendiri dari masyarakat atau oleh tim KKN selanjutnya yang berkesempatan mengabdikan di desa Belo.

## **DAFTAR PUSTAKA**

- Barlina, R. (2015). Extraction of galactomannan on the coconut meat, "sapal", and function for food. *Perspektif*, 14(1), 37-49.
- Ibrahim, S. (2020). Potensi Air Kelapa Muda Dalam Meningkatkan Kadar Kalium. *Indonesian Journal of Nursing and Health Sciences*, 1(1), 9-14.
- Karouw, S., & Santosa, B. (2013). Minyak kelapa sebagai sumber asam lemak rantai medium. *Prosiding Konferensi Nasional Kelapa VIII*, 8, 73-78.
- Nurhayati, N., Sulastri, Y., Ghazali, M., & Ibrahim, I. (2021). Penyuluhan Cara Pengolahan Pangan Yang Baik Untuk Perbaikan Proses Produksi Dan Mutu Minyak Kelapa Di IKM Sakra Timur Lombok. *JMM (Jurnal Masyarakat Mandiri)*.5(1), 152-160.
- Purwohandoyo, J., Lubis, B. T., Pambudi, Y. J., & Wicaksono, M. S. (2019). Analisis Sumberdaya Wilayah Untuk Pengembangan Industri Di Provinsi Nusa Tenggara Barat. *Jurnal Pembangunan Wilayah dan Kota*, 15(4), 275-287.
- Putri, T. (2019). *Keampuhan Air dan Minyak Kelapa bagi Kesehatan*. LAKSANA.
- Vala, G. S., & Kapadiya, P. K. (2014). Medicinal benefits of coconut oil. *Int J Life Sci Res*, 2(4), 124-126.
- Walangitan, O. F., & Punuindoong, A. Y. (2018). Kelompok Usaha Pengolahan Buah Kelapa Sebagai Sumber Penghasilan Masyarakat Desa Tateli Kecamatan Mandolang Kabupaten Minahasa Provinsi Sulawesi Utara. *Jurnal Administrasi Bisnis (JAB)*, 7(2), 1-5.