



---

**PELATIHAN DAN PENDAMPINGAN USAHA KREATIF PENGOLAHAN KERIPIK  
KELAPA DI DESA GOTAKAN KULON PROGO YOGYAKARTA**

**Mahfud Saepudin<sup>1</sup>, Agus Juara<sup>\*2</sup>, Nimatul Maula Azizah<sup>3</sup>, Khofifah Indah Parawansa<sup>4</sup>,  
Qurrota A'yun<sup>5</sup>, Talita Humairoh<sup>6</sup>, Sayyid Ahmad Haqqin Nazil<sup>7</sup>, Nila Hilya Nafisa<sup>8</sup>, Diah  
Nilam Cahya<sup>9</sup>, Maulida Khofi Inayah<sup>10</sup>, Taufik<sup>11</sup>**  
Universitas Sains Al-Qur'an, Wonosobo, Indonesia  
email: [agusjuara@unsig.ac.id](mailto:agusjuara@unsig.ac.id)

---

(Diterima: Mei 2022; Direvisi: Juli 2022; Dipublikasikan: Agustus 2022)

---

**ABSTRAK**

Pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat di Desa Gotakan Kulon Progo dilatarbelakangi oleh mata pencaharian masyarakat di sektor pertanian dan perkebunan dengan hasil perkebunan berupa Kelapa dan Pisang, namun pendapatan masyarakat masih rendah dikarenakan kurangnya inovasi dalam pengolahan hasil perkebunan. Kelapa dijual secara mentah kepada pengepul tanpa diolah terlebih dahulu sehingga harga jualnya rendah. Oleh karena itu diperlukan sebuah pendampingan dan pelatihan kepada masyarakat di Desa Gotakan untuk mengolah hasil perkebunan. Untuk itu pada kegiatan pengabdian masyarakat ini diberikan sosialisasi dan pelatihan pembuatan keripik kelapa kepada masyarakat Desa Gotakan. Terdapat beberapa program yang akan dilaksanakan terkait masalah yang telah dipaparkan yaitu memberikan sosialisasi pemanfaatan buah kelapa menjadi keripik kelapa, memberikan pelatihan pengolahan kelapa menjadi produk yang inovatif dan pendampingan usaha keripik kelapa. Respon tokoh masyarakat dan warga terhadap realisasi pelatihan ini sangat positif.

**Kata Kunci:** Pendampingan, Pelatihan, Kelapa, Keripik Kelapa

**ABSTRACT:**

*The implementation of community service activities in the Gotakan Village of Kulon Progo is motivated by the community's livelihood in the agricultural and plantation sectors with plantation products in the form of coconut and bananas, but community income is still low due to lack of innovation in processing plantation products. Coconut is sold raw to collectors without being processed first, so the selling price is low. Therefore, it is necessary to provide assistance and training to the community in Gotakan Village to process plantation products. For this reason, this community service activity was provided with socialization and training on making coconut chips to the people of Gotakan Village. There are several programs that will be implemented related to the problems that have been described, namely providing socialization of the use of coconut fruit into coconut chips, providing training on coconut processing into innovative products and assistance for coconut chips business. The response of community leaders and residents to the realization of this training was very positive.*

**Keywords:** Mentoring, Training, Coconut, Coconut Chips

**PENDAHULUAN**

Desa Gotakan merupakan sebuah desa di Kecamatan Panjatan, Kabupaten Kulon Progo, Daerah Istimewa Yogyakarta. Desa Gotakan terdiri dari 8 Pedukuhan dimana setiap dukuhnya dipimpin oleh seorang Kepala Dukuh. Kehidupan sosial ekonomi masyarakat Desa Gotakan sangat dipengaruhi oleh keadaan topografi, dan potensi sumber daya alam serta budaya yang dianut masyarakatnya. Mayoritas masyarakat di Desa Gotakan memiliki mata pencaharian di sektor pertanian dan perkebunan. Adapun hasil perkebunan yang terkenal dari Desa Gotakan

adalah Kelapa dan Pisang.

Kehidupan masyarakat Desa Gotakan sangat ditentukan oleh potensi sumber daya alam dan sumber daya manusia. Hasil alam yang melimpah dari pohon Kelapa dan pohon Pisang memungkinkan warga untuk menambah penghasilan selain dari sektor pertanian. Namun, kondisi sumber daya manusia masih belum memungkinkan hal tersebut direalisasikan. Hal ini dikarenakan sebagian besar masyarakat usia produktif memilih untuk merantau ke luar daerah bahkan ke luar Pulau Jawa sehingga mayoritas masyarakat yang menetap di Desa Gotakan termasuk dalam kategori lansia, yang mana para laki-laki bekerja di kebun dan sawah sedangkan untuk perempuan hanya menjadi ibu rumah tangga.

Akibat sumber daya manusia yang tidak dapat mengimbangi sumber daya alam, pengolahan atau pemanfaatan sumber daya alam menjadi kurang maksimal. Hasil dari perkebunan berupa Kelapa dan Pisang dijual secara mentah kepada pengepul tanpa ada pengolahan terlebih dahulu. Harga jualnya pun menjadi rendah karena masih berupa bahan mentah. Untuk itu perlu dilakukan sebuah pendampingan dan pelatihan kepada masyarakat Desa Gotakan untuk mengolah hasil perkebunan lebih lanjut.

Kelapa merupakan potensi alam yang cukup potensial jika dapat dimanfaatkan secara maksimal. Hampir sebagian masyarakat memiliki kebun kelapa. Menurut Sutardi, Santoso dan Anggia (2008: 3), tanaman kelapa (*Cocos nucifera* L.) merupakan tanaman serbaguna yang memiliki nilai ekonomi tinggi. Seluruh bagian tanaman mulai dari akar, batang, daun dan buah dapat dimanfaatkan untuk pemenuhan kebutuhan manusia, sehingga disebut sebagai pohon kehidupan (*tree of life*).

Pengabdian masyarakat adalah suatu kegiatan yang bertujuan membantu masyarakat tertentu dalam beberapa aktivitas tanpa mengharapkan imbalan dalam bentuk apapun. Secara umum program ini dirancang oleh berbagai untuk memberikan kontribusi nyata bagi masyarakat, khususnya dalam mengembangkan kesejahteraan dan kemajuan masyarakat. Kegiatan Pengabdian Masyarakat merupakan salah satu bagian dari Tri Dharma Perguruan Tinggi. Pengabdian kepada Masyarakat, adalah kegiatan yang berorientasi pada pelayanan masyarakat dan penerapan ilmu pengetahuan teknologi dan seni terutama dalam menyelesaikan permasalahan masyarakat dan memajukan kesejahteraan bangsa (Ristekdikti, 2018).

Pengabdian kepada Masyarakat adalah kegiatan yang berorientasi pada pelayanan masyarakat dan penerapan ilmu pengetahuan teknologi dan seni terutama dalam menyelesaikan permasalahan masyarakat dan memajukan kesejahteraan bangsa. Pengabdian masyarakat kali ini difokuskan pada bidang ekonomi agar terbentuk struktur ekonomi yang produktif, mandiri dan berdaya saing. Oleh karena itu, pada pengabdian masyarakat ini dilakukan sebuah kegiatan yang dapat membantu masyarakat Gotakan dalam pengolahan kelapa dengan menerapkan ilmu pengetahuan yang dimiliki.

Terdapat banyak cara untuk mengolah buah kelapa. Pengolahan buah kelapa yang paling umum kita temui adalah menjadikannya minyak kelapa untuk menggoreng sehari-hari. Selain itu buah kelapa juga biasanya diolah menjadi produk makanan seperti serundeng dan lain-lain. Namun pengolahan buah kelapa seperti di atas terbilang rumit prosesnya dan cukup memakan waktu dan biaya. Produk seperti minyak kelapa dan serundeng pun sering ditemui di pasaran sehingga diperlukan sebuah inovasi dalam mengolah buah kelapa. Inovasi yang dapat dilakukan

adalah dengan mengolah buah kelapa menjadi keripik kelapa karena selain cara pengolahan yang mudah, biaya yang dikeluarkan pun terbilang hemat.

Berdasarkan permasalahan yang ada, maka tujuan dari pengabdian ini adalah memberikan sosialisasi dan pelatihan mengenai pembuatan keripik kelapa kepada masyarakat Desa Gotakan. Pengembangan kreativitas dengan mengolah hasil perkebunan kelapa menjadi keripik kelapa ini dapat dilakukan dengan sosialisasi dan pendampingan dalam ekonomi kreatif berbasis ekonomi berbahan dasar kelapa yang dapat memberikan keuntungan bagi masyarakat Desa Gotakan.

Terdapat beberapa program yang akan dilaksanakan terkait dengan usulan penyelesaian masalah yang telah dipaparkan, yaitu 1) Memberikan sosialisasi pemanfaatan buah kelapa menjadi keripik kelapa, 2) Memberikan pelatihan pengolahan buah kelapa menjadi produk makanan yang inovatif, kreatif dan bernilai jual tinggi dalam bentuk keripik kelapa, dan 3) Pendampingan usaha mikro keripik kelapa. Pada pengabdian ini pihak yang menjadi mitra dari kegiatan ini merupakan kelompok-kelompok ibu-ibu yang terdiri dari Dasawisma dan PKK. Sasaran utama dari kegiatan ini adalah ibu-ibu rumah tangga yang berpotensi dalam melakukan pengolahan kelapa menjadi keripik kelapa dan melakukan pemasaran agar dapat membantu perekonomian rumah tangga maupun masyarakat Desa Gotakan.

Harapan kami dengan adanya pengabdian ini masyarakat akan memiliki kemampuan mengenai pengolahan buah kelapa menjadi keripik kelapa. Setelah memiliki kemampuan yang mumpuni, masyarakat dapat menjalankan usaha keripik kelapa agar dapat dipasarkan secara luas dan lebih baik lagi jika produk keripik kelapa dapat menjadi oleh-oleh khas Desa Gotakan karena keripik kelapa merupakan olahan kelapa yang unik dan masih jarang ditemukan di tempat lain.

## **METODE**

Pengabdian ini dilakukan dengan beberapa tahap. Tahap pertama adalah melakukan observasi mengenai pohon kelapa di Desa Gotakan. Pada tahapan ini kami melakukan penelitian mengenai pemanfaatan buah kelapa oleh masyarakat Desa Gotakan. Hasil observasi selanjutnya kami jadikan acuan untuk tahap selanjutnya. Tahap selanjutnya adalah melakukan uji coba pembuatan keripik kelapa. Tahap ini penting untuk dilakukan agar kami dapat mengetahui formulasi dan komposisi yang tepat agar produk yang dihasilkan dapat menjadi produk unggulan dan berkualitas. Tahap selanjutnya adalah melakukan pelatihan pembuatan keripik kelapa dan pendampingan usaha. Di tahap ini, kami menjelaskan secara teori bagaimana cara membuat keripik kelapa. Tak sampai disitu, kami juga melakukan praktik secara langsung mengenai pembuatan keripik kelapa. Kami juga mengajarkan seputar pemasaran keripik kelapa mulai dari pengemasan, pemberian stiker dan distribusi produk.

Kegiatan pengabdian ini dilakukan sebanyak dua kali yaitu pada tanggal 13 Maret 2022 dan 26 Maret 2022. Kegiatan pertama di tanggal 13 Maret 2022 dilakukan sosialisasi dan pelatihan pembuatan keripik kelapa kepada ibu-ibu Dasawisya RT.02. Sedangkan pada tanggal 26 Maret 2022, sosialisasi dan pelatihan pembuatan keripik kelapa dilakukan kepada ibu-ibu PKK di Pedukuhan 1, Desa Gotakan. Pada praktik pembuatan keripik kelapa, terdapat beberapa

langkah yang dilakukan. Langkah pertama yaitu menyiapkan alat dan bahan. Untuk alat dan bahan dapat dilihat pada Tabel 1 dan Tabel 2 Selanjutnya bahan utama berupa kelapa yang sudah disiapkan diiris tipis menggunakan parutan keripik atau alat pengupas kuliati. Selanjutnya kelapa yang sudah diiris tipis dicelupkan ke dalam adonan tepung lalu digoreng satu per satu. Setelah digoreng, keripik kelapa yang sudah matang dapat dikemas secara langsung atau diberi aneka rasa sesuai kemauan. Kegiatan ditutup dengan mencicipi keripik kelapa yang sudah jadi dan peserta pelatihan memberikan komentar mengenai keripik kelapa yang telah dibuat, memberikan pertanyaan dan masukan serta menyampaikan harapan mereka kedepannya. Selanjutnya dilakukan foto bersama sebagai dokumentasi dan kenang-kenangan.

Tabel 1. Alat Membuat Keripik Kelapa

<b>Nama Alat</b>	<b>Jumlah</b>	<b>Satuan</b>
Pengupas Buah	1	buah
Mangkok	2	buah
Sendok	1	buah
Garpu	1	buah
Kompor	1	buah
Wajan	1	buah
Spatula	1	buah
Serok	1	buah
Nama Alat	Jumlah	Satuan
Buah kelapa setengah muda	1	buah
Tepung beras	150	gram
Tepung tapioka	150	gram
Bubuk vanili	½	sdt
Telur	1	butir
Garam	½	sdt
Air	150	ml
Santan kara	1	sdm

Keterangan: sdm (sendok makan), sdt (sendok teh)

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

Kegiatan pelatihan dan pendampingan usaha kreatif pengolahan keripik kelapa di Desa Gotakan dilaksanakan sebanyak dua kali yaitu pada tanggal 13 Maret 2022 dan 26 Maret 2022. Pada kegiatan pertama yaitu tanggal 13 Maret 2022, kegiatan dilaksanakan di rumah salah satu warga dengan sasaran kegiatan ibu-ibu yang tergabung dalam kelompok Dasawisma. Kegiatan pertama ini kami bagi menjadi beberapa sesi. Sesi pertama yaitu pengenalan dan penjelasan mengenai pemanfaatan buah kelapa. Kami menjelaskan kepada ibu-ibu Dasawisma mengenai pentingnya sebuah inovasi dalam pengolahan hasil perkebunan kelapa agar harga jual kelapa menjadi lebih tinggi.

Setelah menjelaskan mengenai inovasi dalam mengolah kelapa, kami pun mulai memaparkan ide pengolahan buah kelapa menjadi sebuah jajanan berupa keripik kelapa. Kami

juga menjelaskan secara teoritis bagaimana cara membuat keripik kelapa. Lalu di sesi berikutnya, kami mengajak ibu-ibu Dasawisma untuk melakukan praktik pembuatan keripik kelapa yang dipandu oleh salah seorang anggota kelompok. Peserta pelatihan sangat antusias untuk mencoba membuat keripik kelapa secara langsung.

Gambar 1. Praktik Pembuatan Keripik Kelapa

Adapun urutan pembuatan keripik kelapa adalah sebagai berikut.



1. Siapkan satu buah kelapa yang tidak terlalu tua atau muda, belah menjadi dua lalu iris menggunakan pengupas buah (peset).
2. Buat adonan dengan mencampurkan tepung beras dan tepung tapioka dengan perbandingan 1:1. Tambahkan garam, bubuk vanili dan air sedikit demi sedikit lalu aduk hingga mengental.
3. Jika adonan sudah mengental seperti adonan mendut, masukkan telur yang sudah dikocok sampai adonan mencair. Adonan pun siap digunakan.
4. Masukkan kelapa yang telah diiris ke dalam adonan sampai terlumuri semuanya.
5. Panaskan minyak. Jika minyak sudah panas, masukkan kelapa yang sudah dilumuri adonan satu per satu.
6. Goreng hingga berwarna coklat kekuningan lalu angkat dan tiriskan.
7. Keripik yang sudah matang dapat dinikmati langsung atau dicampurkan bumbu penyedap seperti bumbu balado dan jagung manis.

Setelah keripik kelapa matang, ibu-ibu Dasawisma dipersilahkan untuk mencicipinya. Mereka berkomentar mengenai keripik kelapa yang telah dibuat. Menurut mereka, pengolahan buah kelapa menjadi keripik kelapa masih jarang ditemukan sehingga dapat dikatakan sebagai inovasi baru. Rasa keripik kelapa juga enak dan unik dan proses pembuatannya mudah dan tidak memerlukan waktu lama. Keripik kelapa juga dapat dijadikan peluang usaha oleh-oleh mengingat hari raya Idul Fitri tidak lama lagi.

Gambar 2. Keripik Kelapa yang Sudah Jadi



Sesi berikutnya adalah foto bersama dengan ibu-ibu Dasawisma sebagai bentuk dokumentasi kegiatan.

Gambar 3. Dokumentasi Kegiatan Pelatihan Keripik Kelapa



Pelaksanaan kegiatan kedua yaitu pada tanggal 26 Maret 2022 berlokasi di Balai Dukuh Pedukuhan 1 dengan sasaran kegiatan ibu-ibu yang tergabung dalam kelompok PKK. Berbeda dengan ibu-ibu Dasawisma, ibu-ibu PKK cakupan anggotanya lebih luas yaitu seluruh ibu-ibu yang berada di Pedukuhan 1. Namun dikarenakan banyak anggota PKK yang memiliki kesibukan masing-masing, anggota yang dapat hadir pada kegiatan pelatihan ini hanya sebagian kecil. Tetapi peserta pelatihan pembuatan keripik kelapa kali ini juga cukup antusias. Tak jauh berbeda dengan kegiatan pelatihan pertama, kegiatan kedua ini kami lakukan dengan menjelaskan inovasi dalam pengolahan buah kelapa menjadi keripik kelapa dan penjelasan secara teoritis mengenai pembuatan keripik kelapa. Yang membedakan adalah pada kegiatan pelatihan kedua ini praktik pembuatan keripik kelapa hanya sampai membuat adonan dan melumuri kelapa dengan adonan. Hal ini dikarenakan di tempat kegiatan yaitu di Balai Dukuh tidak tersedia sarana prasarana berupa kompor untuk menggoreng. Tetapi kami tetap mempersiapkan keripik kelapa yang sudah jadi untuk dicicipi peserta pelatihan. Respon pada pelatihan kedua ini cukup positif. Ibu-ibu PKK menyukai rasa keripik kelapa yang telah dicicipi.

Gambar 4. Pelatihan Keripik Kelapa pada Ibu-Ibu PKK



Kegiatan pelatihan pembuatan keripik kelapa ini juga merupakan bentuk pendampingan usaha yang kami lakukan. Pendampingan usaha yang kami lakukan selain memberikan antara lain menjelaskan mengenai pengemasan keripik kelapa, memperkirakan harga jual keripik kelapa dan distribusi keripik kelapa. Di akhir kegiatan, tokoh masyarakat dan perangkat desa juga memberikan tanggapan positif terhadap pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat ini.

## **SIMPULAN**

Dari kegiatan pengabdian di atas, dapat disimpulkan bahwa pengolahan buah kelapa menjadi keripik kelapa merupakan pengetahuan yang baru bagi masyarakat di Desa Gotakan. Dengan pelatihan yang telah dilakukan, masyarakat telah dapat membuat keripik kelapa. Masyarakat juga menyukai rasa keripik kelapa yang dibuat. Inovasi pengolahan buah kelapa menjadi keripik kelapa juga dapat menjadi peluang usaha sehingga dapat membantu meningkatkan ekonomi masyarakat. Dengan proses pembuatan yang mudah dan biaya produksi yang tidak terlalu besar, pembuatan keripik kelapa dapat membantu menaikkan harga jual kelapa menjadi lebih tinggi sehingga menguntungkan masyarakat Desa Gotakan.

## **REFERENSI**

- Dewi, Eka Kusuma. "Pengembangan Inovasi Olahan Produk Kelapa (*Cocos nucifera* L) dalam Bentuk Keripik Kelapa di Kelurahan Togafo, Kota Ternate Utara." *International Journal of Community Engagement*, 2021: 46-48.
- Fitriaty, F., Lubis, T. A., Adriani, Z., Elliyana, D., & Widiastuti, F. (2021). Pendampingan dan Pelatihan Strategi Pengelolaan Bisnis di Kawasan Wisata Muaro Jambi Di Desa Muara Jambi Kecamatan Maro Sebo Kabupaten Muaro Jambi. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Madani (JPMM)*, 1(2), 205-209.
- Hary Kurniawan, Sukmawaty, Ansar, Kurniawan Yuniarto, Rahmat Sabani dan Murad. "Introduksi Teknologi Pengolahan Kelapa Menjadi Coconut Chips di UKM Maju Bersama Desa Kekait, Gunung Sari, Lombok Barat." *Jurnal Abdi Mas TPB*, 2021: 9-12.
- Kumala, D., Novianti, Y., & Safitri, N. (2021). Pelatihan Kewirausahaan dan Pemasaran bagi Pengurus Koperasi Usaha Kecil dan Menengah di Kelurahan Tugu Cimanggis. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Madani (JPMM)*, 1(1), 6-9.
- Muharni, Elfita, Heni Yohandani, Fitrya, Maryadi. "Inovasi Keripik Berbahan Baku Kelapa Sebagai Peluang Usaha di Desa Tebing Gerinting Indralaya." *Jurnal Pengabdian dan Pemberdayaan*

- Masyarakat, 2020: 234-237.
- Novfitri Landong Namora Sihombing, S.Sos., M.Si. "Model Pendampingan UKM di Kota Tangerang Selatan." SEMBADHA 2018, 2018: 87.
- Reyna Virginia Nona, Aji Sudrajad. "Pendampingan Usaha Kreatif Keripik Kelapa Pada Masyarakat Desa Watusipi Kecamatan Ende Utara Kabupaten Ende." *Jurnal Pengabdian Masyarakat* 2(1), 2021: 23-26.
- Wiemar, R., Rianingrum, C. J., & Adisurya, S. I. (2021). Meningkatkan Keterampilan dan Kreatifitas Santri Melalui Pengolahan Limbah Botol Plastik Menjadi Produk Siap Pakai. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Madani (JPMM)*, 1(2), 172-179.