

Pemanfaatan Ampas Kelapa Menjadi Krupuk Yang Sehat dan Bergizi, Desa Ketawangrejo, Grabag, Purworejo

Yuda^{1*}, Kiswari², Destian³, Riski⁵, Ridhwani⁴, Indra⁴, Riris⁶, Nanda³, Ira⁶, Syifa⁶

¹ Program Studi Agribisnis, Universitas Muhammadiyah Purworejo

² Program Studi Pendidikan Guru Sekolah Dasar, Universitas Muhammadiyah Purworejo

³ Program Studi Pendidikan Teknik Otomotif, Universitas Muhammadiyah Purworejo

⁴ Program Studi Teknologi Informasi, Universitas Muhammadiyah Purworejo

⁵ Program Studi Peternakan, Universitas Muhammadiyah Purworejo

⁶ Program Studi Manajemen, Universitas Muhammadiyah Purworejo

Email korespondensi: yudarp81@gmail.com

Informasi Artikel	Abstrak
<p>Artikel dikirim: 4 Februari 2025) Artikel direvisi: 13 Februari 2025 Artikel diterbitkan: 19 Februari 2025</p> <p>Kata Kunci: pelatihan ,Ampas, Kerupuk, Ketawangrejo</p>	<p>Sumber daya alam adalah sumber daya yang diperoleh dari alam dan dapat dimanfaatkan untuk memenuhi kebutuhan hidup manusia. Sumber daya alam yang berlimpah jika tidak dikelola dengan baik maka akan menjadi sia-sia. Ampas kelapa merupakan hasil sampingan dari pengolahan kelapa yang bertujuan untuk mendapatkan sari kelapa. Kerupuk ampas kelapa masih asing di tengah masyarakat, sebab Kerupuk ampas kelapa memang belum banyak diketahui masyarakat. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat melalui pelatihan pembuatan kerupuk yang berbahan ampas kelapa telah dilaksanakan pada tanggal 27 Januari 2025 bertempat di depan masjid Al Ikhlas Desa Ketawangrejo, Kecamatan Grabag, Kabupaten Purworejo. Tujuan kegiatan ini adalah memberikan pelatihan kepada masyarakat untuk memanfaatkan sumberdaya yang ada. Pelatihan pembuatan kerupuk dari ampas kelapa di Desa Ketawangrejo dilaksanakan pada tanggal 27 Januari 2025, tepatnya dihari senin pukul 14:00-16:30. Pelatihan ini dihadiri sebanyak 38 peserta yang terdiri dari mahasiswa KKN sebanyak 10 peserta, dari masyarakat Desa Ketawang sebanyak 28 peserta. Dalam kegiatan pelatihan pembuatan kerupuk dari ampas kelapa ini ada beberapa acara yaitu: 1.) Pembukaan 2.) Pemaparan Materi 3.) Pelatihan 4.) Penutup. Kegiatan pelatihan sangat relevan dilaksanakan di Desa Ketawangrejo, dikarenakan banyaknya bahan baku yang digunakan untuk membuat kerupuk dan juga sebelumnya belum pernah dilakukan pelatihan serupa</p>

PENDAHULUAN

Sumber daya alam adalah sumber daya yang diperoleh dari alam dan dapat dimanfaatkan untuk memenuhi kebutuhan hidup manusia. Sumber daya alam yang berlimpah jika tidak dikelola dengan baik maka akan menjadi sia-sia, karena hal ini perlu adanya masyarakat yang berjiwa wirausaha, kreatif dan inovatif dalam memanfaatkan peluang-peluang ini (Palinggau et al., 2022).

Tanaman kelapa termasuk jenis *Palmae* yang berumah satu (monokotil). Tanaman kelapa (*Cocos nucifera* L) termasuk jenis tanaman yang memiliki berbagai banyak fungsi, hal ini karena hampir semua bagian dari tanaman tersebut dapat dimanfaatkan baik untuk memenuhi kebutuhan pangan masyarakat, seperti santan, gula dan air kelapa segar, kelapa juga dapat digunakan sebagai bahan baku industri. Salah satu contohnya adalah minyak kelapa yang digunakan sebagai bahan industri sabun, obat-obatan, mentega dan lain sebagainya (Obe & Senda, 2023; Tokan et al., 2023).

Ampas kelapa merupakan hasil sampingan dari pengolahan kelapa yang bertujuan untuk mendapatkan sari kelapa. Selama ini sisa pengolahan santan baik dalam skala rumah tangga atau industri baru sebatas dimanfaatkan untuk pakan ternak atau dibuang. Ampas kelapa sebagai energi alternatif pengganti bahan bakar minyak tanah yang ramah lingkungan dikarenakan ampas kelapa masih mengandung minyak yang masih dapat dikonversi menjadi sumber energi. Ampas kelapa mengandung serat galaktomanan sebesar 61 % yang dapat menurunkan kadar kolesterol darah. Galaktomanan merupakan polisakarida yang terdiri dari rantai mannose dan galaktosa yang bermanfaat bagi kesehatan karena mengandung serat dan polisakarida, juga berperan memicu pertumbuhan bakteri usus yang membantu pencernaan. Berbagai penelitian untuk mengurangi limbah ampas kelapa telah dilakukan, seperti difermentasi untuk pakan ternak dan menghidrolisis selulosa pada ampas kelapa untuk dijadikan



pemanis pada pembuatan gula. Ampas kelapa mengandung bahan-bahan organik seperti protein, lemak, dan amilum. Senyawa-senyawa yang terkandung dalam ampas kelapa sebanyak 100 g dari perasan santan adalah protein 3.4 g, lemak 34 g, karbohidrat 14 g, kalsium 21 mg, flour 2 mg, fosfor 21 mg, thiamin 0.1 mg, dan asam askorbat 2 mg. Hasil samping dari perasan kelapa untuk dijadikan minyak kelapa murni atau santan yaitu berupa ampas kelapa (Saepulah et al., 2017).

Kerupuk ampas kelapa masih asing di tengah masyarakat, sebab Kerupuk ampas kelapa memang belum banyak dipasarkan. Sehingga ini kesempatan baik untuk mencoba menjalankan usaha ini. Pengelola dari Kerupuk ampas kelapa sudah banyak namun tidak ada salahnya bila mencoba menekuni usaha Kerupuk ampas kelapa. Untuk dapat bersaing ditengah pengusaha lainnya dalam menjalankan bisnis Kerupuk ampas kelapa ini memang membutuhkan ketelatenan, kesabaran serta strategi yang tepat untuk menjalankan usaha. Selain itu, dengan menjalankan usaha ini dapat menumbuhkan jiwa kewirausahaan (Rizky & Mavianti, 2019)

METODE/ PROSEDUR PELAKSANAAN

Metode yang digunakan untuk merealisasikan kegiatan ini melalui beberapa tahap metode, yakni: sosialisasi program kerja, pemberian materi, dan pelatihan atau praktik

Beberapa tahapan prosedur kerja untuk mendukung realisasi yang ditawarkan adalah sebagai berikut :

1. Observasi awal yang dilakukan untuk mengetahui masalah dan potensi yang dapat dikembangkan di Desa Ketawangrejo
2. Menganalisa dan menentukan program kerja yang akan dilaksanakan.
3. Konsultasi dengan DPL serta Perangkat desa setempat terkait program kerja yang telah ditentukan.
4. Persiapan program meliputi penyusunan jadwal kegiatan yang disepakati bersama dansusunan acara pelatihan, dan menyiapkan perlengkapan penyelenggaraan pelatihan
5. Sosialisasi program kepada masyarakat.
6. Rapat pemantapan materi dan pengecekan kebutuhan kegiatan.
7. Pelaksanaan kegiatan pelatihan. Kegiatan berupa. a.) Pembukaan b.) Pemberian materi c.) pelatihan dan praktik d.) penutup.

RESULTS AND DISCUSSION

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat melalui pelatihan pembuatan kerupuk yang berbahan ampas kelapa telah dilaksanakan pada tanggal 27 Januari 2025 bertempat di depan masjid Al Ikhzan Desa Ketawangrejo, Kecamatan Grabag, Kabupaten Purworejo. Tujuan kegiatan ini adalah memberikan pelatihan kepada masyarakat untuk

memanfaatkan sumberdaya yang ada. Dikarenakan kelapa sangat mudah dijumpai di desa Ketawangrejo. Pemanfaatan kelapa hanya dijual yang tua dan yang masih muda dan dikonsumsi secara mandiri. banyak limbah kelapa yang tidak lolos sortir dan juga limbah dari ampas kelapa usai diolah menjadi santan. Oleh karena itu pelatihan ini sangat relevan dilakukan kepada masyarakat desa ketawangrejo. Adanya pelatihan ini semoga mampu membuka peluang usaha baru bagi masyarakat Desa Ketawang.

Kegiatan pelatihan ini tidak luput dari permintaan izin kepada pemerintah desa. Dikarenakan pelatihan ini ditujukan untuk masyarakat desa ketawangrejo. Perijinan kepada perangkat desa meliputi perijinan pelatihan, perijinan mengumpulkan warga, dan perijinan tempat pelaksanaan di depan Musholla Al-Ikhzan serta perijinan peminjaman peralatan. setelah diberikan ijin, maka kegiatan pelatihan pembuatan kerupuk di Desa Ketawangrejo dapat dilaksanakan. Pelatihan pembuatan kerupuk dari ampas kelapa di Desa Ketawangrejo dilaksanakan pada tanggal 27 Januari 2025, tepatnya dihari senin pukul 14:00-16:30. Pelatihan ini dihadiri sebanyak 38 peserta yang terdiri dari mahasiswa KKN sebanyak 10 peserta, dari masyarakat Desa Ketawang sebanyak 28 peserta. Peserta yang hadir didominasi oleh kaum ibu-ibu dikarenakan kegiatan pelatihan dilaksanakan pada siang hari dan dihari senin. Sehingga banyak masyarakat yang sedang melakukan aktifitas dan bekerja. Ibu-ibu yang menghadiri sangat antusias dalam mengikuti kegiatan pelatihan ini. mereka memperhatikan detail proses pembuatan krupuk dan menyimak penjelasan dari panitia secara seksama.

Dalam kegiatan pelatihan pembuatan kerupuk dari ampas kelapa ini ada beberapa acara yaitu: 1.) Pembukaan 2.) Pemaparan Materi 3.) Pelatihan 4.) Penutup. Pembukaan dilaksanakan Pada hari senin 27 Januari pukul 14:00 oleh ketua kelompok KKN Yuda Pratama. Pembukaan dilaksanakan untuk memberikan sambutan dan ucapan terimakasih dari ketua kelompok KKN kepada masyarakat Desa Ketawangrejo yang telah hadir pada kegiatan pelatihan.

Pemaparan materi pelatihan pembuatan kerupuk dari ampas kelapa diisi oleh penanggung jawab kegiatan Riski Amelia. Pemaparan materi bertujuan guna memberikan penjelasan terkait teknis, tujuan, dan prosedur pelatihan. Didalam pemaparan materi dijelaskan tujuan dari pelatihan pembuatan krupuk, manfaat dari kegiatan pelatihan, prosedur pembuatan kerupuk yang baik dan benar serta penjelasan mengenai teknis pelaksanaan pelatihan. Sehingga masyarakat benar-benar mengerti apa maksud dan tujuan dari kegiatan pelatihan.

Kegiatan pelatihan dilakukan setelah pemaparan materi selesai. Pelatihan dilakukan dengan

memberikan contoh dengan masyarakat dari mahasiswa KKN. Disaat kegiatan pelatihan berlangsung masyarakat boleh menayakan apa saja terkait pembuatan kerupuk dari ampas kelapa. Namun masyarakat juga diminta tetap kondusif agar tidak mengganggu peserta yang lain dan kegiatan berjalan dengan baik. Pelatihan dilaksanakan dengan mencontohkan proses pembuatan kerupuk mulai dari penyiapan alat dan bahan, pencampuran adonan, pengukusan, penjemuran serta pemotongan krupuk yang masih mentah. Dikarenakan proses pengeringan lama maka dari kami mensiasati dengan membuat kerupuk dulu sebelumnya sehingga bisa mencontohkan kepada warga. Warga diberikan sampel kerupuk ampas kelapa yang sebelumnya telah dibuat untuk mencontohkan hasil yang sudah jadi.

Gambar 1 dan 2. Dokumentasi kegiatan pelatihan pembuatan kerupuk dari ampas kelapa, di Desa Ketawangrejo



Gambar.1

Gambar.2

Penutupan dilakukan setelah praktik pembuatan kerupuk selesai. Masyarakat diminta untuk bertanya apabila ada yang kurang jelas terkait teknis pembuatan kerupuk. Agar praktik pelatihan dapat dipraktikkan langsung secara mandiri oleh masyarakat. Setelah adanya kegiatan pelatihan ini masyarakat dapat mengaplikasikannya dengan cara membuat produk kerupuk dari ampas kelapa. Dikarenakan melimpahnya tanaman kelapa di Desa Ketawangrejo serta memanfaatkan ampas kelapa yang sebelumnya hanya dibuang begitu saja dijadikan produk yang inovatif serta unik.

Simpulan

Pelatihan Pembuatan kerupuk dari ampas kelapa di dusun karangrejo Desa Ketawangrejo, Kecamatan Grabag, Kabupaten Purworejo terlaksana dengan baik. Masyarakat dusun karangrejo sangat antusias mengikuti kegiatan pelatihan ini. Kegiatan pelatihan sangat relevan dilaksanakan di Desa Ketawangrejo, dikarenakan banyaknya bahan baku yang digunakan untuk membuat kerupuk dan juga sebelumnya belum pernah dilakukan pelatihan serupa.

UCAPAN TERIMA KASIH

Alhamdulillah berkat rahmat ALLAH SWT sehingga dapat terlaksana kegiatan pengabdian masyarakat yang berjudul Pemanfaatan Ampas Kelapa Menjadi Krupuk Yang Sehat dan Bergizi, Desa Ketawangrejo, Grabag, Purworejo. Terimakasih kepada semua pihak yang telah membantu berpartisipasi dalam kegiatan ini sehingga dapat

berjalan dengan baik dan sukses. terimakasih kepada tim yang membantu menyusun artikel ini. Terimakasih kepada orangtua yang selalu mendukung dan mendoakan kami.

DAFTAR PUSTAKA

- Muslim, M. B., Maulani, M., Sapsuha, L. L., Sari, P. I., Nurul Arini, I. S., Yusrolana, Y., Febri Minarti, L. E., Mahmudah, I. C., Prasetyo, M. A., Munir, M. M., Muttaqin S. P. H., A. Z., Balian, M. R., Hardianto, A. F., Bubaroa, I., & Susilowati, E. (2022). Inovasi Keripik Berbahan Baku Kelapa sebagai Peluang Usaha di Desa Sumberdadi Kecamatan Bakung. *Jurnal Pengabdian Dan Pemberdayaan Nusantara (JPPNu)*, 4(1), 69–75. <https://doi.org/10.28926/jppnu.v4i1.88>
- Obe, S. D., & Senda, S. S. (2023). Pelatihan Pembuatan Produk Inovasi Keripik Kelapa Sebagaiusaha Mikro Kecil Menengah Bagi Masyarakat Desaoemasi Kabupaten Kupang. *Jurnal Abdimas Ilmiah Citra Bakti*, 4(3), 436–444.
- Palinggau, A., Hertati, L., & Asharie, A. (2022). Modifikasi Dan Inovasi Olahan Kelapa Muda Menjadi Puding Dogan Sebagai Program MBKM Mahasiswa Indo Global Mandiri. *Journal of Sustainable Community Service*, 10(1), 1–52. <https://doi.org/10.21608/pshj.2022.250026>
- Rizky, R. N., & Mavianti. (2019). Keripik Kelapa : Peluang Usaha Baru di Dusun 3 Tanjung Anom, Deli Serdang. *Proseding Seminar Nasional Kewirausahaan*, 1(1), 311–318. <https://doi.org/10.30596/snk.v1i1.3633>
- Saepulah, A., Julita, U., Yusuf, T., & Cahyanto, T. (2017). Inovasi produk olahan pangan melalui pemanfaatan limbah organik ampas kelapa untuk meningkatkan ekonomi masyarakat kabupaten Bandung Jawa Barat. *Istek*, X(2), 91–106.
- Tokan, M. G. M., Tonce, Y., Gula, V. E., Goo, M. E., & Sady, I. (2023). Inovasi Pengolahan Produk Kelapa "Coconut Chips" Menjadi Cemilan Khas Bagi Ibu-ibu Rumah Tangga Dalam Upaya Peningkatan Kesejahteraan Ekonomi. *Communnity Development Journal*, 4(6), 13769–13771.