

MENDUKUNG UP2K DAN PENDAMPINGAN UMKM DI DESA BANJAR

**Hamida Sari Siregar¹, Teguh Pebriyansyah², Rahmadhani Nur Siddik³, Dela Ade Rosa⁴,
Annisa Nur Ramadhani⁵**

^{1,2,3,4,5}Program Studi Ekonomi, Universitas Asahan, Jl. Jend. Ahmad Yani, Kisaran

Email : ¹hamidasarisiregar@gmail.com, ²teguhpebriyansyah@gmail.com, ³ramahdhani915@gmail.com,
⁴delaaderosa123@gmail.com, ⁵annisaramadhani831@gmail.com

ABSTRAK

Pada umumnya, permasalahan ekonomi yang dihadapi oleh masyarakat desa dan pelaku umkm Desa Banjar Kecamatan Air Joman adalah rendahnya tingkat pengetahuan tentang pemanfaatan buah kelapa yang banyak ditanam di Desa Banjar tetapi masih dalam penjualan kelapa tanpa adanya pengelolaan yang dapat menciptakan produk inovasi baru dari kelapa yang memiliki nilai jual yang lebih tinggi sehingga munculnya inovasi baru yaitu kelapa jelly. Kelapa yang diolah menjadi kelapa jelly, akan ada penambahan nilai jual dipasaran terhadap komoditas kelapa dan memunculkan lapangan kerja dan produk usaha baru bagi komoditas masyarakat pemilik perkebunan kelapa. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode ceramah dan metode demonstrasi. Kegiatan pengabdian masyarakat ini di laksanakan di Desa Bajar Kecamatan Air joman. Sasaran utama layanan ini adalah UMKM dan masyarakat desa. Tim pelaksana memberikan pelatihan cara pengolahan kelapa menjadi agar-agar dan cara mengajukan izin usaha atau BPOM, pengemasan dan branding Pelatihan ini mendapat tanggapan positif dari para peserta pengabdian dan memperluas wawasan mereka tentang bagaimana mengembangkan UMKM dengan tujuan meningkatkan UP2K. Setelah kegiatan selesai oleh tim pengabdi, komunikasi antara peserta dan tim pengabdi tetap berjalan dengan baik.

Kata Kunci : Kelapa, UP2K, UMKM

ABSTRACT

Overall, the economic problem faced by the village community and MSME stakeholders of Banjar village, Air Joman district is the low level of knowledge regarding the use of coconut which is widely grown in Banjar village but is still sold without there is no control. Management has the ability to create new improved products from coconut with higher sales value to appear new innovations, specifically jelly. Coconut processed into jelly will help increase the sales value in the coconut product market and create jobs and new business products for the products of coconut plantation owners. The methods used in this study are presentation method and demonstration method. This community service activity was carried out in Bajar village, Air Joman district. The main target of this service is MSME stakeholders and rural communities. The implementation team provided training on how to process coconut into jelly and how to obtain a business license or BPOM, packaging and branding. This training received positive feedback from service participants and provided participants with a better understanding of how to develop MSMEs to improve UP2K. After the activity is completed, the service group, which is the liaison between the participants and the service group, continues to function well.

Keywords: Coconut, UP2K, MSME

1. PENDAHULUAN

Indonesia dikenal sebagai negara agraris, yakni negara yang mengandalkan sektor pertanian untuk menunjang pembangunan dan sebagai sumber penghidupan masyarakatnya. Sektor pertanian menyumbang sebagian besar devisa negara. Sektor pertanian merupakan pasar potensial bagi produk-produk nasional yang melayani produksi maupun barang konsumsi.

Desa Banjar merupakan salah satu desa yang berada di wilayah Kabupaten Asahan. Masyarakat mempunyai banyak jenis pekerjaan yaitu petani, pedagang dan pekerja perseorangan, PNS, pengusaha dan lain-lain. Desa Banjar mempunyai banyak potensi desa untuk dijadikan sumber pendapatan masyarakat. Buah dari Desa Banjar sendiri, buah kelapa yang dikenal juga dengan nama kelapa ini mempunyai banyak manfaat yang luar biasa. Kelapa dapat digunakan sebagai pelepas dahaga atau sebagai sumber nutrisi. Jika dikelola dengan baik, kelapa tentu memiliki nilai ekonomi bagi masyarakat. Namun masih banyak masyarakat yang belum memanfaatkan buah kelapa untuk dijadikan nilai ekonomi. Pasalnya masyarakat belum menyadari bahwa kelapa bisa dijadikan kelapa jelly. Oleh karena itu kelapa dapat dibuat menjadi agar-agar dengan menggunakan kelapa muda (degan) agar mudah dalam pembuatannya dan sesuai rasa.

Mengenai asal muasal kelapa ada dua pendapat yaitu dari Amerika Selatan menurut D.F Cook, Van Martius Beccari dan Thor Herjerdahl serta dari wilayah Asia atau Pasifik Indonesia menurut Berry, Werth, Mearil, Mayurathan, Lapesma dan Hureseglove. Kata kelapa pertama kali digunakan oleh Vasco da Gama atau bisa juga disebut *Nubsindica, al djanz al kindi, ganz-, nargil, narlie, tenga temuai*, kelapa (Amin, 2009). Kelapa (*cocosnucifera*) merupakan pohon yang banyak ditemukan di daerah tropis. Buah kelapa sangat digemari masyarakat karena banyaknya manfaat yang diperoleh dari pohonnya, daunnya, daging buahnya, air kelapanya, seratnya dan tempurungnya (Muhammad, 2012).

Pohon kelapa merupakan produk yang mempunyai nilai ekonomi yang besar jika dikelola dengan baik. Indonesia sendiri merupakan negara penghasil kelapa karena merupakan tanaman serba guna yang menghidupi para petani Indonesia. Hal ini dibuktikan dengan tingkat penguasaan terhadap perkebunan kelapa di Indonesia, yaitu 98% diantaranya merupakan petani kelapa skala kecil (Thantiyo, 2010).

Produksi kelapa jelly menjadi sumber pendapatan masyarakat untuk menjalankan usaha di sepanjang jalan raya. Selain kelapa segar dan efek kesehatannya yang luar biasa. Selain itu, di masa pandemi, situasi ini bisa dimanfaatkan masyarakat sebagai solusi untuk menjalankan perekonomian masyarakat. Akibat pandemi ini banyak masyarakat yang mengalami kesulitan keuangan, namun kegiatan ini dapat membantu mereka mengatasinya.

Program LPPM Desa Banjar (Universitas Asahan, Pengolahan Agar Kelapa di Masyarakat Desa Banjar) berencana untuk mengeksplorasi teknik diversifikasi produk kelapa yang diolah menjadi kelapa jelly untuk meningkatkan pendapatan dan minat masyarakat terhadap masyarakat lokal di Desa Banjar serta untuk mendorong pengembangan usaha dan pariwisata di Desa Banjar. Manfaat pengolahan kelapa jelly diharapkan dapat digunakan untuk diversifikasi produk olahan kelapa alternatif yang sangat dihargai oleh masyarakat: Sintesis pengetahuan dan keahlian Pengetahuan dan pemahaman tentang pengolahan kelapa

untuk membuat kelapa jelly dan edukasi masyarakat untuk memperkuat kewirausahaan di bidang pendidikan upaya diversifikasi produk kelapa.

Tujuan dari Program LPPM Desa Banjar Universitas Asahan Pengolahan Agar-agar Kelapa pada Masyarakat Desa Banjar adalah untuk menggali teknik diversifikasi produk kelapa yang diolah menjadi agar-agar kelapa guna meningkatkan pendapatan masyarakat lokal di Desa Banjar dan meningkatkan minat masyarakat terhadap kelapa untuk menangani pengembangan bisnis dan pariwisata di desa Banjar. Manfaat pengolahan kelapa jelly diharapkan dapat dijadikan salah satu alternatif diversifikasi produk olahan kelapa yang sangat diapresiasi masyarakat dengan cara: Sintesis informasi dan pengetahuan Pengetahuan dan pemahaman dalam bidang pengolahan kelapa menjadi kelapa jelly dan pelatihan masyarakat untuk memperkuat kewirausahaan melalui upaya diversifikasi produk kelapa.

PENDAMPINGAN UMKM

UMKM adalah usaha produktif yang dimiliki perorangan maupun badan usaha yang telah memenuhi kriteria sebagai usaha mikro. Dalam usaha kita harus membuat produk lebih bagus seperti kita membuat ijin usaha supaya kita mempunyai produk yang dan tidak di bilang jiplakan atau meniru barang orang lain tidak surat ijin saja yang harus di buat seperti cek kemasan, dan pembuatan merk (nur jamal said, 2023).

Suatu bentuk inovasi yang bertujuan untuk meningkatkan nilai jual produk UMKM. Salah satunya adalah branding produk. Branding ini merupakan simbol, nama, istilah, desain, teks, atau kombinasi dari semua itu yang digunakan untuk membedakan suatu produk, jasa, atau kelompok penjual dengan produk, jasa, atau kelompok penjual lainnya. Umumnya branding produk bagi UMKM meliputi nama merek, logo, elemen visual, desain kemasan, dan slogan. Format visual utama yang ditampilkan adalah logo dan tampilan produk itu sendiri, atau biasa disebut dengan desain mockup. Melalui branding produk, produk UMKM dapat mewakili pembaruan dan perubahan pada berbagai produk atau sektor UMKM (Dani Arifudin, 2021).

Cek kemasan adalah proses pengecekan paling mudah untuk di lakukan. Anda bisa mengecek apakah kemasan barang atau bahan baku yang anda jual tidak rusak seperti sobek, penyok, atau bolong. Cek kemasan di lakukan secara keseluruhan, antara kemasan dalam dan kemasan luar. Paket yang bagus dan menarik belum tentu berarti paket tersebut mahal. Bahkan dengan bahan kemasan yang umum, tidak ada keraguan bahwa dengan mengubah bentuk dan desain label, dimungkinkan untuk menciptakan kemasan yang sebanding dengan kemasan modern. Pada umumnya produk-produk yang dihasilkan dalam industri makanan rumah tangga diproses dalam kondisi sanitasi yang buruk, bahan baku yang digunakan kualitas dan kesegarannya buruk, keamanan pangan tidak terjamin, atau teknologi pengemasan yang digunakan sudah berumur beberapa generasi. Perusahaan ini dioperasikan oleh: Keluarga dengan anak mempunyai kemampuan manajemen yang rendah (Hariyadi, 2011). Oleh karena itu, perlu dilakukan praktik dan perbaikan pada proses dasar pengolahan pangan serta pengembangan teknologi pengolahannya. Dalam mengembangkan suatu perusahaan atau produk perlu memperhatikan pengendalian mutu dan keamanan bahan baku dan produk.

METODE PELAKSANAAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilaksanakan di Balai Desa Banjar, Kecamatan Air Joman, Kabupaten Asahan. Sebelum melaksanakan kegiatan, tim PKM melakukan analisa lapangan khususnya berkoordinasi dengan perangkat desa mengenai potensi dan peluang yang dapat dimanfaatkan masyarakat untuk meningkatkan pendapatan bagi desa Banjar, kecamatan Air Joman, Kabupaten Asahan. Tempat kegiatan program pengabdian masyarakat ini akan berlangsung pada tanggal 10 Oktober 2023 di Balai Desa Banjar.

Memberikan informasi operasional produksi kelapa jelly, penyusunan program ini diawali dengan observasi atau penelitian data di desa Banjar. Kemudian beri tahu orang-orang bahwa mereka akan diberi nasihat. Memberikan panduan tentang proses manufaktur, bahan yang digunakan dan aplikasi praktis langsungnya. Selain untuk mengajak masyarakat mengembangkan kebiasaan pembuatan kelapa jelly untuk meningkatkan pendapatan perekonomian, juga dapat dijadikan sebagai usaha keluarga. Administrasi berlangsung di balai desa dengan mengundang warga Desa Banjar Kec. Air Joman Kab. Asahan

2. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pekerjaan sosial merupakan upaya untuk memajukan ilmu pengetahuan, teknologi, dan seni di masyarakat. Kegiatan tersebut harus mampu menghasilkan nilai tambah bagi masyarakat baik dari segi aktivitas, kebijakan ekonomi, dan perubahan perilaku (sosial). Jelaskan bahwa kegiatan pengabdian kepada masyarakat dapat membawa perubahan pribadi/sosial dan organisasi baik dalam jangka pendek maupun jangka panjang. Menambah nilai bagi petani dan masyarakat dalam pemanfaatan kelapa memerlukan partisipasi aktif masyarakat melalui kegiatan pemberdayaan masyarakat. Pemberdayaan masyarakat merupakan upaya mewujudkan semangat hidup mandiri dalam masyarakat untuk memenuhi kebutuhan seluruh rakyat (Saepulah & Cahyanto, 2017). Kelapa muda merupakan salah satu produk tanaman tropis yang unik karena selain daging buah kelapanya juga dapat dimakan langsung dan juga diminum langsung tanpa diolah. Keunikan tersebut tercermin dari sifat fisik dan komposisi ampas kelapa dan air, sehingga produk ini sangat digemari konsumen, baik anak-anak maupun orang dewasa. Salah satu produk kelapa adalah kelapa jelly. Agar-agar kelapa terkenal di berbagai kalangan masyarakat Banjar. Kelapa jelly merupakan salah satu produk kelapa yang dikenal sebagai camilan favorit banyak orang.

Metode Kegiatan

Waktu dan lokasi kegiatan program pengabdian masyarakat ini dilaksanakan pada hari Selasa tanggal 10 oktober 2023 di balai desa 2A Desa Banjar Kabupaten Asahan.

Bahan dan Alat

Bahan yang dibutuhkan untuk kegiatan ini antara lain: Buah kelapa(air kelapa), nutrijel, gula. Sedangkan peralatan yang digunakan antara: Kompor, panci/kuali, centong, sendok makan & sedok teh, cling warp.

Cara pembuatan kelapa jelly

- Masukkan bumbu Nutrijel dan gula ke dalam panci
- Lalu tuangkan seluruh air kelapa, hidupkan kompor

- Aduk terus menerus sampai mendidih
- Setelah mendidih diamkan selama 3 menit
- Lalu tuangkan jelly yang sudah jadi kedalam batok kelapa
- Dinginkan ke dalam lemari es selama kurang lebih 40 menit

Evaluasi Kegiatan

Kegiatan pengabdian ini melibatkan pemangku kepentingan UMKM dan masyarakat desa, sedangkan tim pelaksana berjumlah 4 orang. Penilaian ini bertujuan untuk mengetahui reaksi peserta terhadap kegiatan yang dilakukan. Masukan peserta terhadap kegiatan ini sangat positif. Selain karena materinya mudah diterapkan dalam praktek, mahasiswa juga mempunyai motivasi lebih untuk terjun ke bidang produksi kelapa dan kelapa jelly sebagai wirausaha mandiri. Beberapa peserta masih belum memahami berapa dosis agar-agar kelapa yang harus disiapkan. Namun tim pengabdian kami telah menyiapkan brosur yang memperkenalkan resep dan langkah-langkah mengolah kelapa menjadi jeli kelapa. Pembuatan kelapa jelly dengan langkah yang tepat dan ukuran yang tepat akan menghasilkan produk kelapa jelly yang berkualitas. Kegiatan penyuluhan dan pelatihan pertanian pengolahan kelapa menjadi kelapa jelly terlaksana dengan baik dan sesuai rencana. Para siswa mengikuti kegiatan tersebut dengan antusias dan gembira. Hasil dari kegiatan tersebut menunjukkan bahwa masyarakat dapat membuat sendiri kelapa jelly atau Coconut Jelly sehingga membuka peluang usaha yang semakin kreatif.

Indikator Keberhasilan

Kegiatan peningkatan kesadaran dan pelatihan profesi kelapa jelly ini berjalan dengan baik dan sesuai rencana. Para pelaku umkm dan masyarakat desa mengikuti kegiatan tersebut dengan antusias. Hasil dari kegiatan tersebut menunjukkan bahwa masyarakat dapat membuat kelapa jelly sendiri atau mandiri sehingga peluang membuka usaha semakin besar.



Gambar 1 : Penyampaian materi pembuatan kelapa menjadi kelapa jelly oleh Narasumber Ibu Hamida Sari Siregar, SE, M.Si.



Gambar 2 : Praktik pembuatan kelapa jelly oleh anggota kelompok yang disaksikan oleh pelaku UMKM dan Masyarakat desa.



Gambar 3 : Foto produk kelapa jelly



Gambar 4 : Penyampaian materi tentang pendampingan UMKM oleh narasumber yaitu Dr. Wanayumini, S.Kom, M.Kom



Gambar 5 : Foto bersama Ibu Camat, perangkat desa dan peserta pelatihan pembuatan kelapa jelly

3. KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Berdasarkan hasil pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat dapat disimpulkan bahwa kegiatan sosialisasi dan pelatihan pembuatan kelapa jelly telah berjalan dengan baik sesuai rencana sehingga meningkatkan keterampilan masyarakat di Desa Banjar Kecamatan Air Joman dalam pembuatannya kelapa jelly. Kelapa jelly digunakan sebagai peluang bisnis. Produksi kelapa jelly meningkat UP2K. Dapat disimpulkan bahwa membuat kelapa jelly sebenarnya tidak sesulit yang kita bayangkan. Dengan menggunakan bahan dasar yang lebih ramah lingkungan dan sedikit memodifikasi resep untuk mencapai sifat dan tampilan yang diinginkan. Masyarakat Desa Banjar Kecamatan Air Joman Kabupaten Asahan sangat senang menerima informasi mengenai proses pembuatan kelapa jelly dan sangat antusias untuk berkontribusi mewujudkan kegiatan ini.

Saran

Dalam pembuatan kelapa jelly, bahan-bahannya harus dicampur sesuai tata cara yang benar, karena jika tidak kelapa muda maka rasa jelly kelapa nya tidak segar dan tekstur daging sedikit keras.

Ucapan Terima Kasih

Terima kasih kami ucapkan kepada pihak kampus Universitas Asahan karena dengan adanya Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat, kami mahasiswa KKN Desa Banjar Kabupaten Asahan bersama Dosen Pembimbing dapat melaksanakan pengabdian kepada masyarakat dengan melakukan kegiatan dalam pembuatan kelapa jelly dapat terlaksana dengan baik. Dan terima kasih juga kami ucapkan kepada pemerintahan Desa Banjar Kecamatan Air Joman Kabupaten Asahan serta masyarakat yang telah memberikan kontribusi dan sumbangsih waktunya terhadap kegiatan yang kami laksanakan.

DAFTAR PUSTAKA

Amin, S. (2009). Aneka Peluang Bisnis Dari Kelapa.

Dani Arifudin, L. H. (2021, Oktober). PELATIHAN DESAIN MOCKUP DAN LOGO SEBAGAI BRANDING. *Jurnal Masyarakat Mandiri, Vol.5, No. 5*, 2640-2651. Retrieved From [Http://Journal.Ummat.Ac.Id/Index.Php/Pmm](http://Journal.Ummat.Ac.Id/Index.Php/Pmm)

Hariyadi, R. &. (2011). Memproduksi Pangan Yang Aman.

Hasibuan, R. (2021, Januari). Penyuluhan Pemanfaatan Air Nila Pohon Kelapa Menjadi Gula Semut Untuk Meningkatkan Perekonomian Desa Kuripan Kabupaten Cilacap. *Jurnal Penelitian Dan Pengabdian Kepada Masyarakat, Vol 9 No.1*. Retrieved From [Https://Doi.Org/10.29313/Ethos.V9i1.6571](https://doi.org/10.29313/Ethos.V9i1.6571)

Muhammad, M. D. (2012). VCO Production From Fresh Old Coconut Bunch By Circulating And Pumping Method. *Journal Of Renewable Energy Development*, 28-31.

Nur Jamal Said, M. I. (2023, September 20). Retrieved From [Mmoney.Kompas.Com](http://money.kompas.com): [Http://Money.Kompas.Com/Read/2022/01/19/151518426/Pengertian-Umkm-Kriteria-Ciri-Dan-Contohnya?Page=All](http://Money.Kompas.Com/Read/2022/01/19/151518426/Pengertian-Umkm-Kriteria-Ciri-Dan-Contohnya?Page=All)

Nurasia, R. H. (2021, Desember 4). Pendampingan Pengelolaan Pangann Dan Pengemasan Produk Bagi Pelaku Usaha UMKM Bidang Pangan Di Kecamatan Bua Kabupaten Luwu. *Jurnal Abimas Indonesia, Vo;.1 No. 4*. Retrieved From [Https:// Dmi-Journals.Org/Jai](https://Dmi-Journals.Org/Jai)

Saepulah, & Cahyanto, S. J. (2017). Inovasi Produolahan Pangan Melalui Limbah Organik Ampas Kelapa Untuk Meningkatkan Ekonomi Masyarakat. *Jurnal Istek*, 91-106.

Syura Amiriyah, M. N. (2022, Desember). Pemanfaatan Buah Kelapa Untuk Pemberdayaan Masyarakat Desa Maruat Kecamatan Longkali Kabupaten Paser. *Jurnal Program Studi*

Pendidikan Masyarakat, 116-123. Retrieved From
https://scholar.google.com/scholar?hl=id&as_sdt=0%2c5&q=jurnal+pemberdayaan+buah+kelapa

Thantiyo. (2010). Analisa Kontribusi Nilai Tambah Industri VCO(Virgin Coconnut Oil) Pada PT. Bumi Sarimas Indonesia Di Sumatera Barat (Skripsi) Fakultas Pertanian Universitas Andalas, Padang.