#### Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat Cahaya Mandalika (Abdimandalika)

https://ojs.cahayamandalika.com/index.php/abdimandalika

ISSN: 2722-824X (Online)

hh. 107-113

# Pelatihan Pengolahan Kelapa Muda Dalam Bentuk Milkshake Untuk Meningkatkan Nilai Jual Produk Di Desa Gapuk Kabupaten Lombok Barat

# I Ketut Kusuma Wijaya<sup>1\*</sup>, Fematika Oktavia Hanna<sup>2</sup>, Ahmad Fatoni Karim Amirullah<sup>3</sup>, Baiq Rabiatul Adawiyah Kartika Wulan<sup>4</sup>, Ira Dianti, Sarilah<sup>5</sup>

1,2,3,4,5 Universitas Pendidikan Mandalika, Mataram Indonesia

\*Coresponding author: iketutusumawijaya@undikma.ac.id,

fermatikaoktaviahanna@undikma.ac.id, ahamadfatonikarimamirullah@undikma.ac.id, Baigrabiatuladawiyahkartikawulan@undikma.ac.id, Sarilahundikma@gmail.com

### **Abstrak**

Program pengabdian masyarakat ini dilaksanakan sebagai upaya pemberdayaan ekonomi masyarakat Desa Gapuk, Kabupaten Lombok Barat melalui inovasi pengolahan kelapa muda menjadi produk milkshake. Desa Gapuk dikenal memiliki potensi kelapa muda yang melimpah, namun pemanfaatannya masih terbatas pada penjualan dalam bentuk segar sehingga nilai tambah ekonominya rendah. Oleh karena itu, diperlukan inovasi produk olahan yang dapat meningkatkan nilai jual sekaligus membuka peluang usaha baru bagi masyarakat. Kegiatan pelatihan dilakukan dengan metode sosialisasi, demonstrasi, dan praktik langsung bersama kelompok masyarakat sasaran, khususnya ibu rumah tangga dan pemuda desa. Materi pelatihan mencakup teknik pengolahan kelapa muda menjadi milkshake dengan berbagai varian rasa, standar kebersihan dan keamanan pangan, serta strategi pemasaran sederhana berbasis media sosial. Hasil pelatihan menunjukkan adanya peningkatan keterampilan masyarakat dalam mengolah kelapa muda menjadi produk bernilai tambah, serta tumbuhnya motivasi untuk mengembangkan usaha kecil berbasis potensi lokal. Program ini diharapkan mampu mendorong kemandirian ekonomi masyarakat Desa Gapuk sekaligus memperluas jaringan pemasaran produk lokal berbasis sumber daya alam desa.

**Kata kunci:** pelatihan, kelapa muda, milkshake, nilai jual, pemberdayaan masyarakat

### **PENDAHULUAN**

Indonesia adalah negara yang berada di garis khatulistiwa, sehingga iklim hanya ada dua yaitu musim hujan dan musim kemarau. Salah satu tanaman yang tumbuh sangat subur dan berada di semua daerah di Indonesia adalah kelapa.

Produk kelapa sangat beragam, mengingat kelapa adalah tanaman serba guna yang dapat dimanfaatkan hampir seluruh bagiannya, dari buah hingga daunnya. Berikut adalah beberapa produk kelapa yang sudah diolah:

- 1. Produk Olahan Kelapa
  - a) Santan Kelapa: Cairan kental yang diambil dari daging kelapa parut, digunakan sebagai bahan masakan, terutama dalam masakan Asia Tenggara dan India.
  - b) Minyak Kelapa: Tertarik karena kandungan lemak sehatnya, minyak kelapa digunakan dalam memasak, perawatan kulit, rambut, dan produk kesehatan lainnya. Ada dua jenis minyak kelapa: minyak kelapa murni (virgin coconut oil) dan minyak kelapa kopra.
  - c) Gula Kelapa: Gula yang dihasilkan dari nira bunga kelapa yang disaring dan dimasak hingga mengental. Gula ini lebih alami dan memiliki indeks glikemik yang lebih

rendah dibandingkan gula biasa.

- d) Kelapa Parut: Biasanya digunakan dalam berbagai hidangan tradisional, baik manis maupun gurih, seperti kue, lauk, atau snack.
- e) Tepung Kelapa: Dibuat dari daging kelapa yang dikeringkan dan digiling halus. Tepung ini sering digunakan dalam pembuatan roti atau kue gluten-free.

#### 2. Produk Non-Makanan

- a) Serat Kelapa (Coir): Serat kasar yang diperoleh dari kulit kelapa, digunakan untuk membuat produk seperti tali, keset, matras, hingga bahan dasar untuk pot tanaman.
- b) Arang Kelapa: Arang yang dihasilkan dari batok kelapa, sering digunakan dalam pembuatan briket atau sebagai bahan bakar yang ramah lingkungan.
- c) Kerajinan dari Batok Kelapa: Batok kelapa sering dipakai untuk membuat berbagai kerajinan tangan, seperti mangkok, sendok, atau ukiran dekoratif.
- d) Sabun Kelapa: Sabun yang terbuat dari minyak kelapa, terkenal karena sifatnya yang melembapkan dan sering digunakan dalam produk perawatan kulit.

## 3. Produk Kesehatan dan Kecantikan

- 1) Minyak Kelapa untuk Perawatan Kulit: Digunakan sebagai pelembap alami, minyak kelapa dapat membantu menghidrasi kulit dan juga memiliki sifat antibakteri.
- 2) Shampoo dan Conditioner Berbasis Kelapa: Minyak kelapa juga populer dalam produk perawatan rambut, membantu menjaga kelembapan dan kesehatan rambut.
- 3) Produk Pemutih Gigi: Minyak kelapa dikenal dalam praktik "oil pulling", yaitu berkumur dengan minyak kelapa untuk kesehatan gigi dan mulut.

# 4. Produk Kelapa dalam Industri

- a) Kertas dari Serat Kelapa: Serat kelapa dapat diproses menjadi bahan baku kertas ramah lingkungan.
- b) Bio-plastik: Kelapa juga dapat digunakan untuk membuat plastik biodegradable yang ramah lingkungan.

Kelapa adalah tanaman yang memiliki nilai ekonomi yang tinggi, dan hampir seluruh bagian dari tanaman kelapa dapat dimanfaatkan dalam berbagai bentuk produk, baik untuk konsumsi, keperluan industri, maupun kebutuhan sehari-hari.

Pengolahan produk yang memberikan nilai tambah akan menciptakan suatu diferensiasi produk yang berbeda. Diperlukan suatu inovasi atas produk yang memberikan nilai tambah di dalam pasar yang kompettitif.

Manajemen pemasaran dalam pengolahan produk air kelapa muda menjadi milkshake akan memberikan nilai tambah bagi produsen dan penciptaan produk yang berbeda dengan produk yang sudah ada di masyarakat. Mikshake merupakan minuman dingin yang merupakan campuran susu dan es krim dengan berbagai macam rasa atau bahan tambahan lainnya. Penciptaan nilai tambah dan pengemasan yang baik akan menarik bagi konsumen di tengah persaingan produk yang kompetitif.

Desa Gapuk berlokasi di kecamatan Gerung kurang lebih 20 km dari kota Mataram merupakan desa penghasil pertanian berupa kelapa. Keberadaan perkebunan kelapa yang sangat luas menjadi salah satu keunggulan utama desa. Namun hingga saat ini sebagian besar kelapa dijual masih dalam bentuk bentuk buah segar.

Melihat potensi pasar yang besar untuk minuman segar dan sehat serta keinginan untuk meningkatkan perekonomian masyarakat. Maka pembuatan milkshake kelapa muda diharapkan menjadi salah satu keunggulan produk desa Gapuk.

Berdasarkan penjelasan di atas ada beberapa masalah yang dihadapi yaitu

1. Kelapa sebagai produk utama desa belum memberikan mamfaat tambahan pada penduduk desa Gapuk.

2. Pengemasan produk air kelapa muda melalui produk milkshake akan memberikan nilai tambah bagi masyarakat.

Dari permasalahan di atas perlu dilakukan pelatihan pendampingan pembuatan produk turunan kelapa muda berupa milkshake dan melakukan teknik pengemasan barang yang baik.

### **METODE PENGABDIAN**

Metode pengabdian ini menggunakan pelatihan pembuatan milkshake kelapa muda dengan pembuatan secara langsung dan pelatihan teknik pemasaran kepada konsumen. Langkah-langkah kegiatan ini dilakukan dengan melalui beberapa tahap yaitu meliputi:

1. Persiapan

Terdiri dari koordinasi dan sosialisasi dengan mitra terkait dengan pelaksanaan kegiatan pengabdian pada masyarakat. Selain itu tim pengabdian pada masyarakat dan mitra juga menyiapkan segala hal yang dibutuhkan dalam pelaksanaan kegiatan tersebut.

2. Pelaksanaan

Terkait dengan pelaksanaan kegiatan pengabdian pada masyarakat yang melibatkan masyarakat dan perangkat desa. Tujuan pelaksanaan ini mereka mampu membuat dan memasarkan kepada konsumen dan menyebarkan teknik pelatihan ini kepada masyarakat yang tidak dapat hadir.

3. Evaluasi dan tindak lanjut

Evaluasi Pelatihan dilakukan untuk mengetahui pencapaian tujuan pelaksanaan pelatihan.Instrumen evaluasi pelatihan dengan menggunakan angket, observasi dan wawancara. Evaluasi juga dilakukan untuk mengetahui peningkatan kemampuan mitra sebelum dan sesudah pelatihan.

Hasil evaluasi dikomparasikan dengan indikator keberhasilan pelatihan yang sudah ditentukan sebelumnya. Adapun indikator keberhasilan pelatihan ini antara lain:

- a). 100% peserta pelatihan hadir
- b). Lebih dari 80% peserta menyatakan memahami materi yang diberikan
- c) 90% peserta pelatihan memiliki motivasi untuk dapat mengolah produk kelapa muda menjadi milkshake.
- d). 90% peserta pelatihan dapat memahami teknik pemasaran secara langsung dan tidak langsung (digital).

### HASIL PENGABDIAN DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dimulai dengan melakukan persiapan yang terdiri dari observasi, sosialisasi kegiatan, dan persiapan kegiatan. Observasi dilakukan kepada masyarakat langsung sehingga TIM PKM bisa menentukan program apa yang akan dibuat untuk mitra. Sosialisasi kegiatan dilakukan untuk mengetahui komitmen mitra dalam melaksanakan dan mensukseskan kegiatan pengabdian kepada masyarakat. Persiapan kegiatan bertujuan untuk menyiapkan segala kebutuhan pelaksanaan kegiatan.

Kegiatan berikutnya adalah tahap pelaksanaan yang terdiri dari peserta diberikan materi pelatihan dan pendampingan membuat produk milkshake kelapa muda dan teknik pengemasan produk milkshake kelapa muda. Kegiatan terakhir adalah tahap evaluasi terhadap kegiatan pengabdian kepada masyarakat. Evaluasi dilakukan untuk mengetahui pencapaian tujuan pelaksanaan pelatihan.

Masyarakat sangat antusias dengan mengikuti jalannya acara sampai selesai. Hal ini terlihat dari kehadiran mitra yang tepat waktu dan mengikuti acaranya sampai selesai. Semua anggota mitra yang berjumlah 15 orang hadir dalam kegiatan ini. Kegiatan ini dilaksanakan

selama 1 hari yaitu tanggal 26 Oktober 2024 bertempat dirumah Bale Desa Gapuk. Pelaksanaan kegiatan dimulai dengan melakukan observasi, sosialisasi kegiatan serta persiapan kegiatan dilakukan pada bulan 26 Oktober 2024. Kegiatan pelatihan dan pendampingan ini dimulai dari pukul 08.00 wita dan berakhir jam 12.00 wita.

Dari hasil kegiatan pelatihan dan pendampingan menunjukkan sekitar 95% masyarakat telah memahami pentingnya membuat produk air kelapa muda menjadi milkshake. Mitra sangat antusias untuk mengikuti jalannya acara sampai selesai dengan aktif berdiskusi seputar permasalahan manajemen usaha yang terkait dengan aspek pemasaran terhadap produk



Gambar 1 Pembukaan Acara Pengabdian Masyarakat Pengolahan produk air kelapa muda menjadi milkshake.



# Gambar 2 Persiapan intruksional pengolahan produk air kelapa muda menjadi milkshake.



Gambar 3 Produk air kelapa muda yang sudah diolah menjadi milkshake.

Melalui Pelatihan ini tentunya akan ada penjelasan tentang pentingnya pengolahan air kelapa muda nenjadi milkshake dan teknik pengemasan produk.

# Cara pembuatan Milkshake Kelapa Muda

### Alat-alat

- 1. Blender
- 2. Cup/Gelas
- 3. Sedotan

#### Bahan-bahan

- 1. Es Batu
- 2. Air Kelapa
- 3. Daging Kelapa
- 4. Ice Cream
- 5. Air Gula
- 6. Susu Kental Manis

## Langkah pembuatan

- 1. Siapkan Blender.
- 2. Tambahkan es batu secukupnya.
- 3. Tambahkan 60 ml air kelapa.
- 4. Tambahkan 3 sendok makan es krim.
- 5. Tambahkan 2 sendok makan air gula.
- 6. Tambahkan 2 sendok makan susu kental manis.
- 7. Blender hingga setengah halus bahan-bahan yang sudah disatukan.
- 8. Setelah setengah halus tambahkan 2 sendok daging kelapa kemudian di blender kembali.
- 9. Jika dirasa sudah cukup halus maka milkshake kelapa sudah bisa disajikan.

#### **TEKNIK PEMASARAN**

1. Untuk pengemasan menggunakan cup atau gelas dengan tambahan label untuk menarik minat konsumen.

Para peserta mengharapkan kegiatan pelatihan dan pendampingan seperti ini dapat dilakukan secara berkelanjutan agar kemampuan para peserta meningkat terutama dalam manajemen pengolahan produk dan pemasarannya.

## **KESIMPULAN**

Pengabdian Masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan nilai tambah produk yang berasal dari Desa Gapuk dan memberikan pendapatan tambahan masyarakat yang berasal dari penjualan produk milkshake kelapa muda.

### **SARAN**

Berdasarkan hasil kegiatan pengabdian kepada masyarakat diharapkan mampu mengolah produk yang berasal dari daerahnya dan melakukan kegiatan pemasaran sehingga memberikan nilai tambah pada masyarakat.

#### **DAFTAR PUSTAKA**

- 1. Arifin, S. (2019). *Pengolahan Kelapa Muda Menjadi Produk Olahan Berbasis Nutrisi*. Jakarta: Penerbit AgriPress.
- 2. Basri, A. (2021). *Strategi Pemasaran Produk Olahan Kelapa Muda*. Jurnal Agribisnis, 10(2), 25-34.
- 3. Dewi, N., & Jatra, M. (2013). Pengaruh Atribut Produk Terhadap Keputusan Pembelian Handphone Di Kota Denpasar. Jurnal Manajemen Universitas Udayana, 2(2), 248–261
- 4. Handini, Y. D., Suhartono, S., & Wahjuni, S. (2017). Kegiatan Pelabelan, Pengemasan Dan Pemasaran Kerupuk Dan Rengginang Panarukan Situbondo. Referensi: Jurnal Ilmu Manajemen Dan Akuntansi, 4(2), 68–81.
- 5. Eka Maharani Ni Luh, Putu Purnama Dewi (2021), Pengembangan Produk Kelapa Sebagai Produk Ungggulan Di Desa Tibubeneng Bali, Jurnal Pengabdian Masyarakat (97-103)
- 6. Musnaini Musnaini, Rike Setiawati, Besse Widiawati Besse Widiawati (2019), Diversifikasi Produk Olahan Kelapa Bagian Dalam bagi Enterpreneurship Bumdes Di Jambi, Jurnal Baktimas (1-8)
- 7. Firdaus, R. & Putri, D. (2020). *Peningkatan Nilai Jual Produk Melalui Diversifikasi Olahan Kelapa Muda*. Jurnal Pemberdayaan Masyarakat, 6(1), 42-50.
- 8. Hasanah, M., & Kurniawan, T. (2018). *Pelatihan Pengolahan Kelapa Muda untuk Meningkatkan Perekonomian Masyarakat Desa*. Laporan Penelitian, Universitas Negeri Yogyakarta.
- 9. Nugroho, A. (2017). Inovasi dalam Pengolahan Kelapa Muda: Mengembangkan Milkshake Kelapa Muda sebagai Produk Unggulan. Jurnal Teknologi Pangan, 14(3), 101-109.
- 10. Suryani, H., & Wulandari, R. (2022). Pengolahan Kelapa Muda Menjadi Minuman Segar dengan Pendekatan Teknik Pemasaran Efektif. Jurnal Ekonomi dan Bisnis, 11(4), 81-93.
- 11. Tarmizi, M. (2020). *Pelatihan Pembuatan Milkshake Kelapa Muda di Wilayah Pedesaan*. Jurnal Pembangunan Desa, 8(1), 58-67.
- 12. Widianto, A. (2018). *Pemanfaatan Kelapa Muda untuk Diversifikasi Produk Minuman dan Makanan*. Jurnal Pengolahan Hasil Pertanian, 9(2), 112-119.
- 13. Yuliana, S., & Surya, I. (2019). *Manfaat Kelapa Muda dan Prospek Pengolahan Sumber Daya Alam Lokal*. Jurnal Sumber Daya Alam, 15(2), 74-82. Zulfianto, D. (2021).

Meningkatkan Keterampilan Masyarakat dalam Pembuatan Produk Olahan Kelapa Muda. Jurnal Pelatihan dan Pemberdayaan, 12(3), 102-110.