

---

## Pengolahan Daging Kelapa Menjadi Manisan Kelapa Kering di Desa Gunong Rambong

Martin Christian Pane<sup>1</sup>, Rahmawati<sup>2</sup>, Yernia Wati Nazara<sup>3</sup>, Cut Fanni Juliana Putri<sup>4</sup>, Syaibah<sup>5</sup>, Ajaftria<sup>6</sup>, Dinda Try Ramadhaniati<sup>7</sup>, Maulina Darajah<sup>8</sup>, Melia Yunarsi<sup>9</sup>

<sup>1</sup>Mahasiswa Prodi Ilmu Hukum, Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik, Universitas Teuku Umar

<sup>2</sup>Mahasiswa Prodi Akuntansi, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Teuku Umar

<sup>3</sup>Mahasiswa Prodi Ilmu Komunikasi, Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik, Universitas Teuku Umar

<sup>4</sup>Mahasiswa Prodi Teknik Sipil, Fakultas Teknik, Universitas Teuku Umar

<sup>5</sup>Mahasiswa Prodi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Teuku Umar

<sup>6</sup>Mahasiswa Prodi Ilmu Sosiologi, Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik, Universitas Teuku Umar

<sup>7</sup>Mahasiswa Prodi Ilmu Administrasi Negara, Fakultas Ilmu Sosial dan Politik, Universitas Teuku Umar

<sup>8</sup>Mahasiswa Prodi Manajemen, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Teuku Umar

<sup>9</sup>Mahasiswa Prodi Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Teuku Umar

✉ Email Korespodensi: [yerniawati213@gmail.com](mailto:yerniawati213@gmail.com)

### INFO ARTIKEL

#### Histori Artikel:

Diterima 02-09-2025

Disetujui 13-09-2025

Diterbitkan 15-09-2025

#### Katakunci:

*daging buah kelapa, manisan, sukrosa;*

### ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tingkat kesukaan terhadap manisan kering daging kelapa. Salah satu aspek penting yang diperhatikan adalah penambahan sukrosa dalam proses pembuatannya. Metode yang digunakan ialah Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan variasi penambahan sukrosa. Parameter yang dianalisis meliputi sifat kimia (kadar air, kadar abu, total gula, dan FFA) serta uji sensorik (rasa, warna, tekstur, dan aroma). Hasil analisis kimia menunjukkan bahwa penambahan sukrosa sebesar 70% menghasilkan perlakuan terbaik dengan kadar air 9,15%, kadar abu 0,91%, dan total gula 54,52%, sesuai dengan standar mutu SNI, sementara kadar FFA sebesar 0,94% belum memenuhi standar tersebut. Berdasarkan uji sensorik, penambahan sukrosa 70% lebih disukai pada aspek warna, tekstur, dan aroma, sedangkan penambahan sukrosa 60% lebih diminati pada aspek rasa

### Bagaimana Cara Sitasi Artikel ini:

Martin Christian Pane, Rahmawati, Yernia Wati Nazara, Cut Fanni Juliana Putri, Syaibah, Ajaftria, Dinda Try Ramadhaniati, Maulina Darajah, & Melia Yunarsi. (2025). Pengolahan Daging Kelapa Menjadi Manisan Kelapa Kering di Desa Gunong Rambong. Aksi Kita: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat, 1(5), 1168-1175. <https://doi.org/10.63822/b8gbgh37>

## PENDAHULUAN

Kelapa merupakan salah satu tanaman yang banyak dijumpai di wilayah tropis. Di Indonesia, kelapa tidak hanya berperan sebagai komoditas pertanian, tetapi juga memiliki nilai penting dalam aspek ekonomi dan budaya, mulai dari diperjualbelikan hingga dimanfaatkan dalam berbagai industri. Tanaman ini termasuk salah satu tanaman tahunan yang jumlahnya melimpah serta mampu beradaptasi dengan baik di berbagai daerah. Hal ini terlihat dari luasnya perkebunan kelapa di Indonesia yang mencapai 3,712 juta hektar, menjadikannya yang terluas di dunia. Dari sisi produksi, Indonesia menghasilkan sekitar 12,915 miliar butir kelapa atau setara dengan 24,4% produksi dunia, sehingga menempati posisi kedua terbesar di dunia (Alamsyah, 2005) (Pratiwi & Arya Bima Senna, 2021)

Daging buah kelapa tidak hanya dapat dikonsumsi secara langsung, tetapi juga bisa diolah menjadi berbagai produk bernilai ekonomi, seperti minyak kelapa, tepung kelapa, manisan, kelapa panggang, dan lain sebagainya. Dalam proses pengolahan minyak kelapa, dihasilkan limbah berupa ampas kelapa. Selama ini, ampas tersebut umumnya hanya dimanfaatkan sebagai pakan ternak karena dianggap tidak memiliki nilai ekonomi. Padahal, ampas kelapa sebenarnya mengandung karbohidrat, protein, rendah lemak, serta kaya serat, sehingga berpotensi memberikan manfaat yang baik bagi kesehatan manusia

(Yulvianti, 2015). Provinsi Aceh dikenal memiliki kekayaan sumber daya alam yang melimpah, salah satunya adalah komoditas kelapa. Kurangnya produksi kelapa dengan baik di desa gunong rambong membuat kami memiliki ide untuk memanfaatkan buah kelapa menjadi suatu produk yang memiliki nilai sendiri. Kelapa sering dijuluki *Tree of Life* karena hampir seluruh bagiannya, mulai dari akar, batang, daun, buah, hingga daging buahnya, dapat dimanfaatkan (Purba et al., 2021).

Desa Gunong Rambong, yang merupakan salah satu desa di Indonesia, memiliki kekayaan sumber daya alam yang melimpah, termasuk kelapa sebagai komoditas andalan. Untuk meningkatkan nilai tambah dan pemanfaatan kelapa, muncul inovasi pengolahan daging kelapa menjadi manisan. Produk manisan berbahan dasar daging kelapa ini berpotensi menjadi sajian menarik yang mampu mendukung perkembangan ekonomi lokal sekaligus memperkenalkan kearifan lokal kepada masyarakat luas (Intan Sakinah et al., 2023)

Produk inovasi olahan adalah hasil modifikasi atau pengembangan dari bentuk aslinya, yang dapat melibatkan perubahan pada bahan baku, proses produksi, atau keduanya. Umumnya, produk ini dibuat untuk menyesuaikan dengan kebutuhan pasar yang terus berkembang, meningkatkan mutu, memberikan nilai tambah, atau menawarkan solusi atas suatu permasalahan. Contohnya meliputi berbagai jenis makanan, minuman, produk pertanian, maupun produk lain yang telah mengalami proses transformasi (Intan Sakinah et al., 2023)

Manisan adalah salah satu jenis pangan olahan yang dibuat melalui proses penambahan gula dalam jumlah tinggi. Produk ini termasuk camilan yang digemari banyak orang. Secara umum, manisan terbagi menjadi dua jenis, yaitu manisan basah dan manisan kering, yang perbedaannya terletak pada metode pembuatan, daya simpan, dan penampilannya. Manisan kering merupakan olahan buah-buahan yang dimasak menggunakan sukrosa, kemudian dikeringkan. Penambahan sukrosa menjadi aspek penting dalam proses pembuatan manisan, karena konsentrasinya akan memengaruhi sifat kimia serta karakteristik sensoris produk tersebut (Purba et al., 2021).

## **METODE PELAKSANAAN**

### **Tempat Dan Waktu**

Praktek pembuatan manisan kelapa kering ini telah dilakukan secara langsung bersama masyarakat desan Gunong Rambong di kecamatan Woyla, pada kamis, 31 Juli 2025 di halaman meunasah.

### **Bahan Dan Alat**

Bahan dan alat yang digunakan dalam praktek kali ini yaitu, adalah kelapa tua, gula, vanili, pewarna makanan dan air. Alat yang digunakan adalah kompor, kualii, dan pengiris kelapa .



**Gambar 1.** Bahan-Bahan

Kegiatan KKN ini menggunakan metode kualitatif deskriptif untuk menggambarkan pengembangan produk cemilan di Desa Gunong Rambong, Kecamatan Woyla.

Metode pengabdian ini terdiri dari beberapa tahapan, yaitu:

1. Identifikasi Kebutuhan Masyarakat: Mengidentifikasi kebutuhan dan harapan masyarakat terhadap produk cemilan melalui wawancara dan survei.
2. Pengembangan Formula: Mengembangkan formula produk cemilan yang sesuai dengan kebutuhan dan preferensi masyarakat.
3. Uji Coba Produk: Menguji coba produk cemilan untuk mengetahui kualitas, rasa, dan tingkat penerimaan masyarakat terhadap produk tersebut.
4. Pendaftaran NIB: Mendaftarkan Nomor Induk Berusaha (NIB) untuk produk cemilan yang dikembangkan, sebagai syarat untuk mendapatkan izin usaha dan meningkatkan legalitas produk.
5. Pelatihan Produksi: Memberikan pelatihan kepada masyarakat agar mereka bisa memproduksi produk cemilan dengan hasil yang berkualitas.
6. Pemasaran Produk: Membantu memasarkan produk cemilan melalui berbagai saluran, seperti:
  - Festival Anak Sholeh: Menjual produk cemilan kepada pengunjung festival dan mempromosikan produk kepada orang tua serta anak-anak.
  - Acara Jalan Santai: Menjual produk cemilan kepada peserta jalan santai dan mempromosikan

produk kepada masyarakat secara luas.

7. Media Sosial:

- Instagram Feed: Mempromosikan produk cemilan melalui postingan di akun Instagram.
- instan story WhatsApp

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

Kuliah Kerja Nyata Regular (KKN– Regular) Universitas Teuku Umar di Desa Gunong Rambong Kecamatan merupakan program pengabdian kepada masyarakat yang melibatkan mahasiswa dalam pelaksanaan kegiatan praktis di lapangan. Dalam program ini, mahasiswa fokus memanfaatkan daging kelapa menjadi manisan sebagai produk inovasi olahan. Tujuannya adalah memberikan kontribusi positif bagi masyarakat desa serta mendorong pengembangan UMKM lokal dengan memanfaatkan potensi sumber daya yang tersedia. Sebelum proses pembuatan manisan kelapa kering dilakukan, mahasiswa KKN– Regular Universitas Teuku Umar mengadakan sosialisasi kepada masyarakat Desa Gunong Rambong untuk menjelaskan tahapan pembuatan produk tersebut (Intan Sakinah et al., 202

Manisan kelapa kering merupakan camilan yang populer dan banyak digemari karena rasanya yang manis dan teksturnya yang renyah. Proses pembuatan manisan ini menghasilkan produk yang tidak hanya enak, tetapi juga memiliki nilai gizi yang baik, terutama karena kelapa kaya akan lemak sehat, serat, dan vitamin. Setelah mengikuti tahapan pembuatan, manisan kelapa kering diharapkan memiliki warna yang menarik, biasanya putih atau krem, tergantung pada jenis gula yang digunakan. Teksturnya harus kering namun tetap renyah, dengan rasa manis yang seimbang. Aroma kelapa yang khas juga akan terasa, terutama jika ditambahkan vanili.

Manisan kelapa kering dapat menjadi alternatif camilan sehat jika dibandingkan dengan makanan manis yang tinggi kalori dan bahan pengawet. Kelapa mengandung asam laurat yang baik untuk kesehatan jantung, serta serat yang membantu pencernaan. Gula yang digunakan dalam pembuatan manisan ini memberikan rasa manis yang diinginkan, namun perlu diperhatikan agar tidak berlebihan untuk menjaga kesehatan. Proses pengeringan sangat penting untuk memastikan manisan tahan lama dan memiliki tekstur yang diinginkan. Jika tidak dikeringkan dengan baik, manisan dapat cepat basi atau lembab. Oleh karena itu, teknik dan waktu pengeringan harus diperhatikan dengan seksama.

### **Metode Pembuatan**

Pelatihan dan praktek langsung kepada ibu, bapak dan para aparatur didesa gunong rambong merupakan langkah awal dalam menciptakan suatu produk dari kelapa.pelatihan yang diberikan oleh segenap tim KKN REGULER universitas Teuku Umar di desa gunong kecamatan woyla yaitu pelatihan atau proses pembuatan manisan kelapa kering. pelatihan ini bertujuan agar manisan kelapa kering ini bisa menjadi cemila serta oleh-oleh khas gunong rambong nantinya.pemasaran manisan kelapa kering ini bukan hanya di wilayah Gunong rambong tetapi mencakup desa-desa di kecamatan woyla.

Metode pembuatan manisan kelapa kering yang pertama dilakukan adalah mengiris daging kelapa menjadi tipis dan irisan buah kelapa di cuci terlebih dahulu. Sebelum api dinyalakan bahan pertama yang dimasukkan kedalam kuali adalah Gula, lalu vanili, pewarna makanan dan air. Api dinyalakan sambil bahan di aduk didalam kuali. Saat sudah mendidih daging buah kelapa di masukkan kedalam kuali sambil terus diaduk sampai air di kuali mulai kurang dan lengket. Kemudian matikan api kompor dan aduk manisan kelapa sampai kering dan mulai menimbulkan butiran-butiran gula daru manisan kelapa.



**Gambar 2.** Proses Pembuatan



**Gambar 3.** penjualan produk pada acara fertival anak shaleh



**Gambar 4.** penjualan produk di acara jalan santai

Kegiatan KKN ini menggunakan metode kualitatif deskriptif untuk menggambarkan pengembangan produk cemilan di Desa Gunong Kecamatan Woyla. Metode pengabdian dilakukan melalui beberapa tahapan. Pertama, identifikasi kebutuhan masyarakat dengan cara menggali harapan serta kebutuhan terhadap produk cemilan melalui wawancara dan survei. Kedua, pengembangan formula dengan menyusun resep produk cemilan yang sesuai dengan kebutuhan serta preferensi masyarakat setempat. Tahap ketiga adalah uji coba produk yang dilakukan untuk menilai kualitas, rasa, dan tingkat penerimaan masyarakat terhadap produk tersebut. Selanjutnya, tahap keempat adalah pendaftaran Nomor Induk Berusaha (NIB) untuk produk cemilan yang dikembangkan. Hal ini menjadi syarat penting agar usaha memiliki izin resmi sekaligus meningkatkan legalitas produk. Tahap kelima berupa pelatihan produksi, di mana masyarakat diberikan keterampilan dalam membuat produk cemilan sehingga dapat menghasilkan produk yang berkualitas. Terakhir adalah tahap pemasaran produk, yaitu membantu masyarakat dalam memasarkan produk cemilan melalui berbagai saluran.

Metode pengabdian ini terdiri dari beberapa tahapan, yaitu:

1. Identifikasi Kebutuhan Masyarakat: Mengidentifikasi kebutuhan dan harapan masyarakat terhadap produk cemilan melalui wawancara dan survei.
2. Pengembangan Formula: Mengembangkan formula produk cemilan yang sesuai dengan kebutuhan dan preferensi masyarakat.
3. Uji Coba Produk: Menguji coba produk cemilan untuk mengetahui kualitas, rasa, dan tingkat penerimaan masyarakat terhadap produk tersebut.
4. Pendaftaran NIB: Mendaftarkan Nomor Induk Berusaha (NIB) untuk produk cemilan yang dikembangkan, sebagai syarat untuk mendapatkan izin usaha dan meningkatkan legalitas produk.
5. Pelatihan Produksi: Memberikan pelatihan kepada masyarakat agar mereka bisa memproduksi produk cemilan dengan hasil yang berkualitas

Manisan kelapa kering merupakan salah satu produk unggulan di Desa Gunong Rambong. Dalam upaya meningkatkan legalitas dan daya saing produk ini, perlu diperhatikan aspek legalitas dan Nomor Induk Berusaha (NIB). NIB dapat membantu meningkatkan legalitas usaha dan membuka akses ke fasilitas pemerintah seperti pembiayaan, pelatihan, dan kemudahan lainnya. Dengan legalitas yang jelas, produk manisan kelapa kering dapat lebih mudah dipasarkan dan diterima oleh konsumen.

**Hasil :**

1. Legalitas Produk: Penting untuk memastikan produk manisan kelapa kering memenuhi standar keamanan pangan dan kualitas yang ditetapkan untuk meningkatkan kepercayaan konsumen dan daya saing produk.
2. Penerapan NIB: Usaha manisan kelapa kering di Desa Gunong Rambong sudah berhasil membuat surat NIB. Bukti-bukti berupa foto-foto proses pengajuan dan surat NIB yang telah diterbitkan telah didokumentasikan.
3. Potensi Pengembangan: Dengan legalitas yang terjamin dan NIB yang dimiliki, usaha manisan kelapa kering dapat lebih berkembang dan berkontribusi pada perekonomian desa.



**Gambar 5.** Dokumen NIB

## KESIMPULAN

Dari hasil kegiatan yang telah dilaksanakan yakni pembuatan manisan kelapa kering dan pelatihan pembuatan manisan kelapa kering, dapat disimpulkan bahwa proses pembuatan manisan kelapa kering dari desa gunung rambong dapat dilaksanakan dengan baik dan mendapat respon yang baik dari masyarakat. Masyarakat desa Gunung Rambong merasa terbantu dengan adanya kegiatan seperti pelatihan dan edukasi tentang pemanfaatan kelapa sebagai produk cemilan dan oleh-oleh khas gunung rambong. Masyarakat juga merasa terbantu dengan adanya promosi pemasaran ke daerah yang lebih luas yang berdampak positif terhadap peningkatan ekonomi masyarakat desa gunung rambong. 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 Gunung Rambong.

## SARAN

**Pemilihan Bahan Baku yang Tepat:** Gunakan kelapa setengah tua untuk mendapatkan tekstur yang pas dan rasa yang optimal. **Perhatikan Kebersihan dan Higienitas:** Seluruh proses pengolahan harus dilakukan secara higienis untuk menghasilkan produk yang aman dikonsumsi.

**Inovasi Rasa dan Kemasan:** Tambahkan variasi rasa (misalnya pandan, jahe, coklat) serta gunakan kemasan yang menarik agar produk lebih kompetitif di pasar. **Pelatihan dan Pemberdayaan Masyarakat:** Disarankan agar masyarakat dilatih dalam teknik pengolahan dan pemasaran agar bisa meningkatkan pendapatan ekonomi keluarga. **Pemasaran Digital:** Gunakan media sosial dan platform e-commerce untuk memperluas jangkauan pasar manisan kelapa kering secara nasional bahkan internasional.

## DAFTAR PUSTAKA

- Aprillia, O., Sari, M., Nistria, C. S., & Mustika, C. I. (2024). *ANALISIS KADAR GULA TOTAL PADA SELAI MENGGA (Mangifera indica L.) DENGAN PENAMBAHAN BEBERAPA PEMANIS Rancangan Penelitian*. Universitas Teuku Umar 9, 888–892.
- Intan Sakinah, F., Akbar Maulana, A., & Ayunita Sari, A. (2023). Pemanfaatan Daging Kelapa Menjadi Manisan Sebagai Produk Inovasi Desa Silo Bonto Asahan. *Desember, 3(2)*, 2797–2461. <http://jurnal.una.ac.id/index.php/rambat> e
- Pratiwi, R. A., & Arya Bima Senna. (2021). Potensi Ampas Kelapa untuk Meningkatkan Pendapatan Petani di Kabupaten Manokwari Papua Barat. *Jurnal Triton, 12(2)*, 48–58. <https://doi.org/10.47687/jt.v12i2.210>
- Purba, M. F., Djarkasi, G. S. S., & Langi, T. M. (2021). Tingkat Kesukaan Panelis dan Sifat Kimia Manisan Kering Kelapa (*Cocos nucifera L.*) Dengan Variasi Penambahan Sukrosa. *Sam Ratulangi Journal of Food Research, 1(1)*, 20–26.
- Amin, S. 2009. *Cocopreneurship: Aneka Peluang Bisnis dari Kelapa*. Yogyakarta: Lily Publisher.
- Andrianto, T. T. 2014. *Pengantar Ilmu Pertanian*. Yogyakarta: Pustaka Utama.
- Muhammad, M.A.N, and M. Joko. 2012. VCO production from fresh old coconut bunch by circulating and pumping method. *Journal of Renewable Energy Development 1*: 28-31.
- Ohler, J. G, dan S. S. Magat. 2019. *Cocos nucifera*. [http://uses.plantnet-project.org/en/Cocos-nucifera-\(PROSEA\)](http://uses.plantnet-project.org/en/Cocos-nucifera-(PROSEA))