RINGKASAN

Analisis Peluang Diversifikasi olahan kelapa menjadi *Desiccated coconut* dan Minyak Kelapa di Kelurahan Hargomulyo, Kokap, Kulon Progo

Disusun oleh:

Amalya Nurul Khairi, S.T.P., M.Sc.

Kelurahan Hargomulyo, Kecamatan Kokap, Kulon Progo memiliki hasil bumi berupa kelapa yang sangat melimpah. Hal itu menyebabkan sebagian masyarakatnya menjadi pengrajin gula aren. Selain diolah menjadi gula aren, hasil kelapa dari Kelurahan Hargomulyo juga dijual dalam bentuk kelapa segar ke pengepul. Peluang pemasaran gula aren dan kelapa dapat ditingkatkan jika masyarakat memberikan nilai tambah bagi produk yang diolah. Oleh karena itu, Universitas Ahmad Dahlan dalam hal ini Prodi Teknologi Pangan mengirimkan dosennya untuk memberikan pelatihan pengolahan kelapa.

Kegiatan diversifikasi ini bertujuan untuk meningkatkan wawasan masyarakat terhadap bentuk lain dari hasil olahan kelapa, sehingga omset dan pendapatan dari masyarakat dapat ditingkatkan. Sebagai informasi, kelapa segar yang dijual di pasar atau pengepul hanya dihargai kurang lebih Rp 6000 (enam ribu rupiah), tergantung ukuran dan umur kelapa. Harga tersebut tentu tidak sebanding dengan waktu, tenaga, dan resiko keamanan yang dimiliki oleh warga pada saat melakukan penderesan kelapa. Dengan pengolahan kelapa menjadi produk lain akan meminimalisir terjadinya kejadian rugi pada warga penghasil kelapa, sekaligus memberikan motivasi dan saran alternatif untuk mengolah kelapa menjadi produk yang lebih bernilai jual. Hal ini dikemukakan oleh Amalya Nurul Khairi, S.T.P.,M.Sc., selaku dosen yang ditugaskan oleh UAD untuk memberikan edukasi. Edukasi dilakukan pada tanggal 23 Februari 2022, setelah survei pendahuluan pada 4 Februari 2022. Peserta dari kegiatan ini adalah Ibu-ibu penghasil kelapa segar dan gula aren, sekaligus perangkat padukuhan dan pemuda.

Dalam pelatihan ini Amalya menuturkan bahwa semangat yang dimiliki masyarakat untuk melakukan inovasi dan pengembangan produk masi tergolong minim. "Masyarakat masih dalam paradigma untuk memperoleh sesuatu secara instan. Menjual barang dengan cepat, sehingga uang yang diperoleh juga cepat, tanpa harus mengeluarkan energi lebih untuk mengolah" lanjutnya. Dalam pelatihan ini Amalya memberikan edukasi kepada warga untuk mengolah kelapa menjadi kelapa parut kering (*desiccated coconut*) dan minyak kelapa.

Kelapa parut kering adalah produk yang relatif mudah untuk diolah. Masyarakat hanya memerlukan kelapa yang sudah tua, dihilangkan/dikupas kulit arinya, kemudian diparut. Setelah itu tahapan pengeringan dapat dilakukan dengan oven atau dengan disangrai menggunakan wajan. Produk kelapa parut kering ini adalah unggulan Indonesia untuk diekspor ke luar negeri. Hasil produk ini dapat diekspor antara lain ke negara Eropa, Amerika, dan Asia. Beberapa negara Benua Asia yang membutuhkan *desiccated coconut* dalam jumlah besar antara lain Filipina dan China, Vietnam, Singapura, Korsel, Jepang, dan Malaysia. Sedangkan negara Eropa yang banyak membutuhkan produk ini adalah Belanda, Jerman, Polandia, Rusia, Turki, dan Slovakia. Negara Benua Amerika yang juga membutuhkan *desiccated coconut* dalam jumlah besar antara lain USA

dan Uruguay. Di Benua Afrika, negara Afrika Selatan dan Kuwait juga melakukan impor produk ini dalam jumlah besar. Dan negara terakhir yang menjadi tujuan ekspor produk ini adalah dari Benua Oseania yaitu Papua Guinea Baru dan Australia.

Desiccated coconut dimanfaatkan oleh industri konveksionari (penghasil permen) sebagai penambah aroma atau sebagai pengisi produk berbasis kacang-kacangan, menjadi bahan pengisi produk abon, digunakan dalam produk kue (*bakery*), es krim (*frozen food*) dan tepung serbaguna (*ready to cook mix*).

Selain itu, masyarakat diberi edukasi tentang tahapan pengolahan minyak kelapa. Minyak kelapa dapat menjadi alternatif pengganti minyak kelapa sawit yang harganya terus meroket dan ketersediaannya minim. Tahapan pembuatan minyak kelapa dapat dilakukan dengan metode basah, metode kering, dan metode fermentasi. Masyarakat Kelurahan Hargomulyo telah mendapat pelatihan pembuatan minyak kelapa dan VCO, sehingga diversifikasi produk kepala menjadi minyak kelapa sangat berpeluang untuk diaplikasikan. Tantangan utama dari pengembangan produk ini adalah metode pengolahan yang mampu menghilangkan baud an aroma kelapa yang terlalu menyengat, dan cenderung merubah rasa masakan. Tantangan ini memerlukan dukungan dari perguruan tinggi dalam hal penelitian dan pengabdian masyarakat. Akan tetapi, kedua produk olahan kelapa tersebut diharapkan dapat membuka wawasan sehingga masyarakat tertarik untuk mengembangkan produk olahan kelapa dengan lebih maksimal.

Kata Kunci: desiccated coconut, diversifikasi produk, minyak kelapa, Kulon Progo, olahan