

**LAPORAN AKHIR TAHUNA
PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT**



**PENDAMPINGAN DIVERSIFIKASI PRODUK KELAPA KOPYOR DAN OLAHAN
LIMBAH KAYU MELALUI INTRODUKSI TEKNOLOGI UNTUK MEWUJUDKAN
DESA WISATA BUDAYA DI KALURAHAN JATIMULYO**

Tahun ke- 1 dari rencana 1 tahun

Disusun oleh :

Ketua Tim

Retnosyari Septiyani, STP., M.Sc (1518098101)

Anggota

Barry Nur Setyanto, S.Pd., M.Pd (0526018801)

Raden Wisnu Wijaya Dewojati, S.Pd., M.Pd (0522027502)

UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN

Desember 2023

HALAMAN PENGESAHAN

Judul Pelaksana : Pendampingan Diversifikasi Produk Kelapa Kopyor dan Olahan Limbah Kayu Melalui Introduksi Teknologi untuk Mewujudkan Desa Wisata Budaya di Kalurahan Jatimulyo

Nama Lengkap : Retnosyari Septiyani, STP., M.Sc
NIDN : 1518098101
Jabatan Fungsional : Asisten Ahli
Program Studi : Bisnis Jasa Makanan
Nomor HP : 081215737328
Alamat surel (e-mail) : retnosyari.septiyani@culinary.uad.ac.id

Anggota (1)

Nama Lengkap : Barry Nur Setyanto, S.Pd., M.Pd
NIDN : 0526018801
Perguruan Tinggi : Universita Ahmad Dahlan

Anggota (2)

Nama Lengkap : Raden Wisnu Wijaya Dewojati, S.Pd., M.Pd
NIDN : 0522027502
Perguruan Tinggi : Universitas Ahmad Dahlan

Institusi Mitra (1)

Nama Institusi Mitra : Kelompok Tani TARUNA TANI
Alamat : Dusun Semuten RT 5, Kalurahan Jatimulyo, Dlingo, Bantul
Penanggung Jawab : Iwan Hariyanto
Tahun Pelaksanaan : Tahun ke -1 dari rencana 1 tahun
Biaya Tahun Berjalan : Rp. 32.384.000
Biaya Keseluruhan : Rp. 32.384.000

Institusi Mitra (2)

Nama Institusi Mitra : Pokdarwis (Kelompok Sadar Wisata)
Alamat : Dogodan, Jatimulyo, Dlingo, Bantul
Penanggung Jawab : Heru Sarjono, S.E
Tahun Pelaksanaan : Tahun ke -1 dari rencana 1 tahun

Biaya Tahun Berjalan : Rp. 32.384.000

Biaya Keseluruhan : Rp. 32.384.000

Institusi Mitra (3)

Nama Institusi Mitra : Kalurahan Jatimulyo

Alamat : Kapingan, Temuwuh, Dlingo, Bantul

Penanggung Jawab : Mukidi, S.E

Tahun Pelaksanaan : Tahun ke -1 dari rencana 1 tahun

Biaya Tahun Berjalan : Rp. 32.384.000

Biaya Keseluruhan : Rp. 32.384.000

Yogyakarta, 12 Desember 2023

Mengetahui,

Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis

Ketua



A handwritten signature in blue ink, appearing to read "Dini Yuniarti".

Dr Dini Yuniarti S.E., M.Si., CIQnR
NIY. 60960144

A handwritten signature in blue ink, appearing to read "Retnosyari Septiyani".

Retnosyari Septiyani, S.T.P, M.sc
NIY. 60171087

Menyetujui,

Kepala LPPM Universitas Ahmad Dahlan



A handwritten signature in blue ink, appearing to read "Anton Yudhana".

Prof. Ir Anton Yudhana, S.T, M.T, Ph.D
NIY. 6001038

PRAKATA

Puji syukur kami panjatkan kehadirat Tuhan Yang Maha Esa atas rahmat dan karunia-Nya sehingga pelaksanaan dapat terlaksana dengan baik dan lancar kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat. Laporan kemajuan PKM ini dibuat sebagai proses kemajuan secara tertulis kegiatan yang didanai oleh Kementerian Pendidikan Kebudayaan Riset dan Teknologi tahun 2023. Kegiatan "Pelatihan Diversifikasi Produk Kelapa Kopyor dan Olahan Limbah Kayu Melalui Introduksi Teknologi untuk Mewujudkan Desa Wisata Budaya di Kalurahan Jatimulyo" ini terselenggara atas kerja keras semua pihak yang telah memberikan dukungan moril maupun materil. Kami mengucapkan banyak terima kasih.

DAFTAR ISI

HALAMAN Sampul.....	i
HALAMAN PENGESAHAN RINGKASAN	Error! Bookmark not defined.
PRAKATA.....	ii
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR TABEL.....	iv
DAFTAR GAMBAR.....	iv
DAFTAR LAMPIRAN	iv
BAB 1 PENDAHULUAN	1
BAB II TARGET DAN LUARAN	3
BAB III METODE PELAKSANA	Error! Bookmark not defined.
BAB V HASIL DAN LUARAN YANG DICAPAI.....	7
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN	144
DAFTAR PUSTAKA.....	155
LAMPIRAN	166

DAFTAR TABEL

Tabel 5. 1 Isian Luaran.....	19
------------------------------	----

DAFTAR GAMBAR

Gambar 4.1 Hasil Pre-Test dan Post-test Olahan Kelapa	8
Gambar 4.2 Hasil Pre-Test dan Post-test Olahan Kelapa	9
Gambar 4.3 Hasil Pre-Test dan Pro Test.....	11
Gambar 4.4 Hasil Pre-Test dan Pro Test.....	12
Gambar 5.1 Pelatihan Olahan Kopyor.....	16
Gambar 5.2 Pelatihan Minuman Kaleng Air Kelapa	16
Gambar 5.3 Pelatihan Olahan Kelapa (Cookies Kelapa).....	16
Gambar 5.4 Jatimulyo expo.....	16
Gambar 5.5 Pameran UKM Prima Jati.....	17
Gambar 5.6 Pelatihan Kerajinan dari Limbah Kelapa 1	17
Gambar 5.7 Pelatihan Kerajinan dari Limbah Kelapa 2.....	17
Gambar 5.8 FGD Teknologi Pasca Panen	18
Gambar 5.9 Pelatihan Penggunaan Alat Pasca Panen	18
Gambar 5.10 Mediamu	19
Gambar 5.11 Pojok Malioboro.....	19
Gambar 5.12 Inilah Jogaja	20
Gambar 5.13 Jurnal Pelayanan dan Pengabdian Masyarakat (PAMAS).....	20
Gambar 5.14 Prosiding Seminar Nasional Ber-ISBN (Universitas Terbuka) Pada Tanggal 23 November 2023	21
Gambar 5.15 Facebook.....	21
Gambar 5.16 Instagram.....	22
Gambar 5.17 HKI Poster	31
Gambar 5.18 HKI Vidio	31
Gambar 5.19 Formulir Pendaftaran Desain Industri	31
Gambar 5.20 Lampiran Formulir Pendaftaran Desain Industri	31
Gambar 5.21 Permohonan Pendaftaran Paten Sederhana Indonesia.....	32
Gambar 5.22 Aneka Produk Olahan Kelapa Kopyor	32
Gambar 5.23 Aneka Rasa Minuman Kaleng dari Air Kelapa.....	32
Gambar 5.24 Produk Cookies Kelapa.....	33
Gambar 5.25 Desain Kemasan Terbaru Kripik Kelapa	33
Gambar 5.26 Desain Kemasan Terbaru Cookies Kelapa	33
Gambar 5.27 Aneka Produk Kerajinan Limbah Kelapa	33
Gambar 5.28 Alat Pasca Panen Kelapa	34
Gambar 5.29 Desain Alat Pasca Panen Kelapa.....	34

DAFTAR LAMPIRAN

LAMPIRAN 1 . Personalia.....	16
LAMPIRAN 2. Tabel Isian Luaran.....	19
LAMPIRAN 3 Artikel Ilmiah.....	23
LAMPIRAN 4 HKI dan Produk.....	31

BAB 1

PENDAHULUAN

LATAR BELAKANG

1.1. Analisis Situasi

Kelurahan Jatimulyo yang terletak di Kecamatan Dlingo, Kabupaten Bantul sudah menjadi rintisan desa wisata budaya sejak tahun 2021. Kelurahan ini memiliki berbagai potensi pertanian dan pariwisata. Komoditas pertanian yang dihasilkan masyarakat antara lain ketela pohon, buah pepaya, rempah sereh merah, kelapa, dan kelapa kopyor. Selain itu, kelurahan ini juga memiliki beberapa lokasi wisata, salah satunya adalah air terjun Randusari yang baru diresmikan pada Maret 2023.

Dalam mewujudkan desa wisata budaya, pemerintah desa memfasilitasi berbagai organisasi swadaya masyarakat, antara lain UMKM "Prima Jati", Kelompok Tani "Taruna Tani", dan Kelompok Pengrajin Kayu tergabung dalam Pokdarwis Jatimulyo. UMKM "Prima Jati" yang beranggotakan sekitar 20 ibu rumah tangga saat ini telah berbagai olahan pangan berbahan pepaya, hasil program pengabdian masyarakat dengan Universitas Ahmad Dahlan (UAD). Kelompok "Taruna Tani" yang beranggotakan 29 telah menghasilkan produk makanan olahan tape dan VCO. Selain itu, terdapat kelompok pengrajin kayu pembuat mebel yang tersebar di 10 dusun di Jatimulyo.

1.2. Permasalahan Mitra

Berdasarkan diskusi bersama masyarakat Jatimulyo, terdapat permasalahan bahwa olahan kelapa kopyor yang dikelola oleh "Taruna Tani" masih belum dimanfaatkan secara optimal. Kelapa kopyor masih menjadi komoditas yang menjanjikan sehingga pemerintah desa telah memberikan tanah kas desa seluas 2,5 HA untuk menjadi lokasi penanaman 1800 bibit kelapa kopyor. Masyarakat memiliki harapan untuk mengolah kelapa kopyor tersebut menjadi produk pangan kemasan yang siap dikonsumsi, yang dapat dijual melalui pasar daring sehingga dapat menjangkau konsumen dengan lebih luas. Selain itu, berbagai organisasi kemasyarakatan di Kelurahan Jatimulyo mengharapkan desa mereka bisa menjadi salah satu lokasi wisata edukasi pengolahan kelapa kopyor dan wisata alam susur sungai air terjun. Dengan demikian, masyarakat di Jatimulyo mengharapkan adanya pendampingan dalam pengolahan kelapa kopyor dan pembentukan desa wisata tersebut. Menurut ketua kelompok Taruna Tani, permasalahan yang dihadapi adalah

legalitas produk dalam bentuk P-IRT dan akses ke toko jejaring. Hingga kini, produk yang mereka hasilkan hanya dikonsumsi orang setempat, atau diproduksi ketika ada pesanan. Kelompok tani ini berharap untuk dapat menghasilkan produk olahan dalam kemasan, memiliki legalitas, dan dijual secara lebih luas, baik daring maupun luring di toko jejaring.

Permasalahan lain yang dihadapi adalah proses panen buah kelapa kopyor yang masih sangat konvensional. Masyarakat masih mengandalkan beberapa pemanjat pohon laki-laki untuk memetik buah kelapa dan kelapa yang dipetik dilemparkan ke tanah dari atas pohon. Hal ini dilakukan karena belum ada teknologi untuk membawa hasil panen dari atas pohon secara lebih praktis. Kelompok taruna tari berharap ada sebuah alat pemanjat pohon yang dapat memudahkan petani dan bisa digunakan pula oleh petani perempuan.

Permasalahan selanjutnya yaitu kelompok pengrajin kayu Di Jatimulyo yang selama ini hanya mengolah kayu menjadi mebel. Keterbatasan kreativitas pengrajin kayu yang hanya menjalankan usaha turun temurun juga berpengaruh terhadap frekuensi pemesanan mebel yang rendah. Tercatat dalam laporan Kelurahan Jatimulyo bahwa terdapat 30 pengrajin kayu yang masih aktif memproduksi hingga saat ini dan tersebar di seluruh dusun. Barang-barang hasil produksi pengrajin kayu akan difasilitasi penjualannya melalui Badan Usaha Milik Desa (Bumdes). Selain frekuensi pemesanan, terdapat masalah limbah kayu yang dihasilkan juga belum dapat ditangani. Selama ini limbah hanya dibakar agar tidak menumpuk di tempat produksi mebel, padahal ini dapat mencemari lingkungan. Padahal limbah kayu dan batok kelapa dari kelapa kopyor dapat diolah menjadi barang yang memiliki fungsi guna. Oleh karena itu, diharapkan ada pihak yang dapat memfasilitasi pelatihan pengolahan kriya dari limbah kayu menjadi barang sehari-hari dan souvenir khas Jatimulyo.

BAB II

TARGET DAN LUARAN

2.1. Target

Adapun target kegiatan sebagai berikut :

1. Diversifikasi produk olahan kelapa kopyor
Terdapat 5 produk diversifikasi olahan kelapa kopyor yang sudah dilakukan selama pegabdian yaitu produk *cookies* kelapa, pudding kelapa, es krim kelapa, kripik kelapa dan aneka minuma kaleng antara lain; minuman coldbrew coffe, lemongrass coco, picosianin coco, dan kopyor coco. Produk- produk tersebut akan di jual untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat setempat.
2. Peningkatan olahan limbah kayu dan batok kelapa menjadi kerajinan *handy craft*
Terdapat 5 produk kerajinan olahan limbah kayu dan batok kelapa yang sudah dilakukan selama pegabdian yaitu mangkok, gantungan kunci, tempat tisu, hiasan dinding, dan media belajar. Produk- produk tersebut akan di jual untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat setempat.
3. Terdapat produk alat pasca panen kelapa untuk masyarakat
Alat pasca panen kelapa ini didesain dan dibuat untuk memudahkan masyarakat dalam proses memanen kelapa.

2.2. Luaran

Adapun luaran yang akan dicapai dalam pengabdian ini sebagai berikut;

1. Media Masa
Media masa yang sudah tercapai yaitu media masa online antara lain; pojokmalioboro, mediamu, dan inilah jogja. Luaran lainnya juga berupa video di youtube serta peningkatan pemberdayaan mitra produktif kelompok taruna tani dan kelompok pengrajin kayu.
2. Artikel Ilmiah
Artikel ilmiah yang sudah tercapai adalah publikasi dalam jurnal nasional ber-ISSN yaitu jurnal pelayanan dan pengabdian masyarakat (PAMAS), publikasi dalam prosiding seminar nasional ber-ISBN (Universitas Terbuka) pada tanggal 23 November 2023.

3. Hak Kekayaan Intelektual (HKI)

HKI yang sudah tercapai yaitu HKI poster, HKI video, HKI Desain Industri terdaftar, dan HKI/ Paten Sederhana terdaftar.

4. Media Sosial

Media sosial yang sudah tercapai yaitu Facebook (Kelapa Taruna Tani) dan Instagram (kelapatarunatani)

BAB III

METODE PELAKSANAAN

Program pengabdian masyarakat ini fokus dalam peningkatan kapasitas produksi dan labelisasi gizi olahan kelapa kopyor dan strategi pemasarannya serta pengolahan limbah kelapa dan kayu menjadi kerajinan di Jatimulyo. Kelompok sasaran kegiatan pengabdian ini adalah kelompok taruna tani dan pengrajin kayu yang tergabung dalam pokdarwis (kelompok sadar wisata) Pemateri utama dalam kegiatan ini adalah 3 dosen (bisnis Jasa Makanan, Bidang teknologi dan seni) dan 6 mahasiswa dari Prodi Bisnis dan Jasa Makanan, PVTE (teknik elektronika) dan PGSD Kegiatan ini akan dilaksanakan dalam 3 tahap dengan menggunakan berbagai metode sebagai berikut:

a) Penyuluhan

Dalam tahap ini, metode yang digunakan adalah ceramah dan diskusi. Metode ini digunakan untuk memberi pemahaman terkait olahan pangan berbahan dasar kelapa kopyor, pengembangan alat pemanjat kelapa dan alat pengangkut kelapa dari pohon, dan olahan kerajinan dari limbah kelapa dan kayu mebel.

b) Pelatihan dan Unjuk Kerja

Pada tahap pelatihan akan digunakan metode unjuk kerja/demonstrasi dari pemateri bidang pengembangan kuliner, teknologi mesin, dan seni kriya. Metode ini diberikan oleh pemateri dengan mengembangkan karya dan produk di desa sasaran, khususnya dalam pembuatan diversifikasi olahan kelapa kopyor, pengemasan dan informasi gizi produk kuliner, pengembangan alat pengangkut kopyor dan pembuatan kerajinan berbahan dasar limbah kelapa dan kayu mebel.

c) Pendampingan

Tahap pendampingan sebagai tindak lanjut dari aktivitas sebelumnya adalah menggunakan metode unjuk kerja/praktik. Metode praktik akan memberikan pengalaman konkrit tentang cara membuat berbagai macam olahan makanan dari kelapa kopyor dan pembuatan produk berbahan dasar limbah kelapa dan kayu mebel sebagai identitas masyarakat Jatimulyo. Metode ini akan diberikan dengan pendampingan yang intensif tiap bulan hingga evaluasi di bulan ke 9. Tahap pertama program ini berupa pelatihan dan olahan kuliner direncanakan untuk diselenggarakan pada bulan Juli dan Agustus setiap pekan ke-3, masing-masing selama 400 menit. Tahap kedua berupa pelatihan dan praktik pembuatan kerajinan dari limbah kelapa dan kayu mebel akan diselenggarakan pada bulan September dan Oktober setiap

pekan ke 3, masing-masing selama 400 menit.

BAB IV

HASIL DAN LUARAN YANG DICAPAI

4.1. Diversifikasi Olahan Kelapa Kopyor

4.1.1. Pelatihan Diversifikasi Olahan Kelapa Kopyor

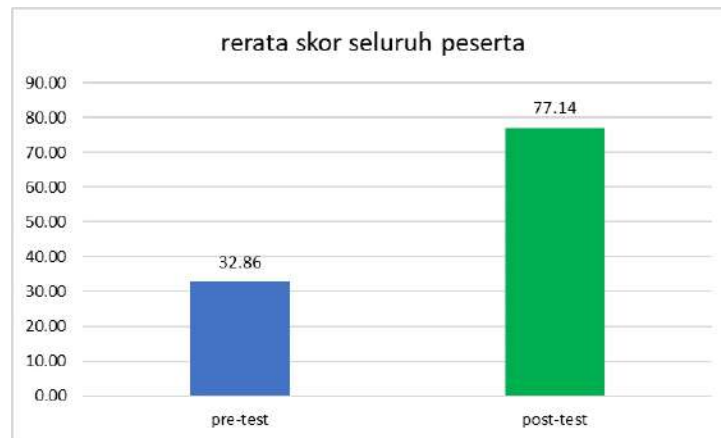
Hasil dari pelatihan yang sudah diselenggarakan berjalan dengan lancar. Metode yang digunakan dalam pelatihan ini yakni pemberian materi terkait apa yang akan dilakukan dan juga melakukan demo secara langsung terkait pembuatan produk olahan kelapa kopyor. Pelatihan diversifikasi olahan kelapa kopyor dilakukan sebanyak 2 pelatihan agar masyarakat/peserta lebih memahami dan menguasai , materi serta pembuatan aneka produk olahan kelapa kopyor.

- a. Pelatihan Diversifikasi Olahan Kelapa Kopyor menjadi produk pangan yaitu membuat puding, es krim, keripik dan cookies kelapa kopyor.

Kegiatan pelatihan ini sudah dilakukan pada tanggal 03 Agustus 2023 dan tanggal 23 November 2023 yang berlokasi di kelompok TARUNA TANI. Pelatihan ini diikuti oleh 20 orang ibu rumah tangga. Sebelum dimulai materi dan juga demonstrasi produk dilakukan *pre-test* bagi peserta yang mengikuti pelatihan.

Setelah *pre-test* lalu ibu - ibu dibagi kelompok untuk diberikan pelatihan langsung. Terdapat 4 kelompok dengan masing - masing 5 anggota yang dibagi kedalam kelompok pembuatan puding, es krim, keripik dan cookies kelapa. Dan setiap kelompok diberi pelatihan oleh mahasiswa yang juga didampingi oleh dosen. Setiap peserta melakukan segala proses pembuatan produk dan dilatih sampai mampu dan lancar melakukan tahapan yang diperlukan. kemudian akan dilakukan *post-test* setelah selesai demonstrasi produk dengan pertanyaan yang sama dengan *pre-test* yaitu dengan memberikan pertanyaan umum terkait kelapa.

Dari hasil *pre-test dan post-test* dapat dilihat pada Gambar 4.1.



Gambar 4.1 Hasil Pre-Test dan Post-test Olahan Kelapa

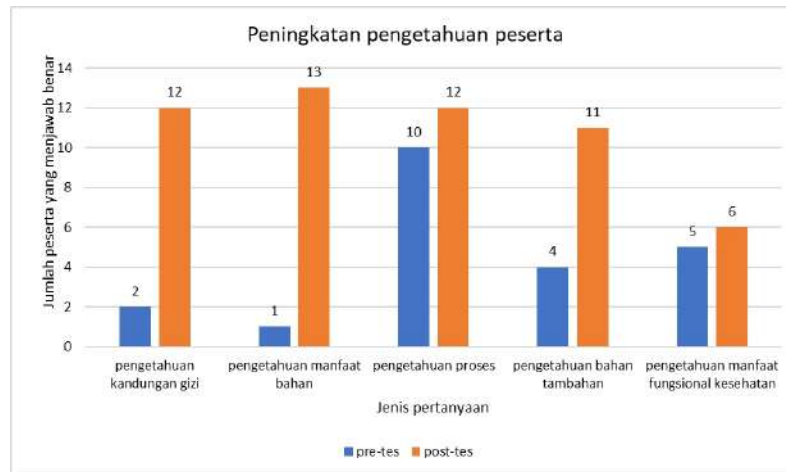
Berdasarkan Gambar 4.1 bahwa hasil *pre-test* dan *post-test* yang telah dilakukan terhadap peserta pelatihan mengalami perkembangan terkait pemahaman materi tentang kelapa.

- b. Pelatihan Diversifikasi Olahan Kelapa Kopyor menjadi produk pangan fungsional yaitu membuat minuman kaleng dari air kelapa.

Kegiatan pelatihan ini sudah dilakukan pada tanggal 3 Oktober 2023 yang berlokasi di kelompok TARUNA TANI. Pelatihan ini diikuti oleh 20 orang ibu rumah tangga. Sebelum dimulai materi dan juga demonstrasi produk dilakukan *pre-test* bagi peserta yang mengikuti pelatihan.

Setelah *pre-test* lalu ibu - ibu dibagi kelompok untuk diberikan pelatihan langsung. Terdapat 2 kelompok dengan masing - masing 10 anggota yang dibagi kedalam kelompok pembuatan minuman kaleng dengan rasa *lemongrass coco*, *coldbrew coffe coco*, *blue coco*, dan kopyor *coco*. Setiap kelompok diberi pelatihan oleh mahasiswa yang juga didampingi oleh dosen. Setiap peserta melakukan segala proses pembuatan produk dan dilatih sampai mampu dan lancar melakukan tahapan yang diperlukan. kemudian akan dilakukan *post-test* setelah selesai demonstrasi produk dengan pertanyaan yang sama dengan *pre-test* yaitu dengan memberikan pertanyaan umum terkait manfaat dan bahan tambahan pengolahan minuman kaleng kelapa.

Dari hasil *pre-test dan post-test* dapat dilihat pada Gambar 4.2.



Gambar 4.2 Hasil Pre-Test dan Post-test Olahan Kelapa

Berdasarkan Gambar 4.2 bahwa hasil *pre-test* dan *post-test* yang telah dilakukan terhadap peserta pelatihan mengalami perkembangan terkait pemahaman materi tentang kelapa.

4.1.2. Pameran Olahan Kelapa Kopyor

Setelah tim program pengabdian masyarakat UAD memberikan pelatihan dan pendampingan produk olahan dari kelapa kopyor kepada kelompok TARUNA TANI untuk meningkatkan nilai jual yang tinggi dengan produk olahan yang menarik.

Dengan adanya pameran yang akan dilaksanakan di Jatimulyo Dlingo Bantul adanya kesempatan untuk mendaftarkan produk-produk hasil pelatihan yang dibuat oleh kelompok TARUNA TANI untuk mengikuti pameran tersebut dan mengenalkan kepada masyarakat terkait aneka produk olahan kelapa kopyor.

Kelompok TARUNA TANI sudah mengikut beberapa pameran dengan produk-produk olahan kelapa dari hasil pendampingan dan pelatihan oleh tim program pengabdian masyarakat UAD antara lain;

b. Pameran Jatimulyo Expo

pameran yang dilaksanakan pada 22 Agustus 2023 ini kelompok TARUNA TANI menyiapkan beberapa produk olahan kelapa yang akan dipamerkan dan dijual yaitu produk kripik kelapa, cookies kelapa, es krim kelapa, dan pudding kelapa.

c. Pameran UKM Prima Jati

pameran yang dilaksanakan pada 06 Oktober 2023 ini kelompok TARUNA TANI menyiapkan beberapa produk olahan kelapa yang akan dipamerkan dan dijual yaitu produk minuman kaleng dengan aneka rasa diantaranya *lemongrass coco*, *coldbrew*

coffe coco, blue coco, dan kopyor coco, dapat dilihat pada Gambar 5.4.

4.2. Pengolahan Limbah Kelapa dan Kayu Menjadi Kerajinan

4.2.1. Pelatihan

Hasil dari pelatihan yang sudah diselenggarakan berjalan dengan lancar. Metode yang digunakan dalam pelatihan ini yakni pemberian materi terkait apa yang akan dilakukan dan juga melakukan demo secara langsung terkait pembuatan produk olahan kelapa kopyor. Pelatihan diversifikasi olahan kelapa kopyor dilakukan sebanyak 2 pelatihan agar masyarakat/peserta lebih memahami dan menguasai , materi serta pembuatan kerajinan dari limbah kelapa.

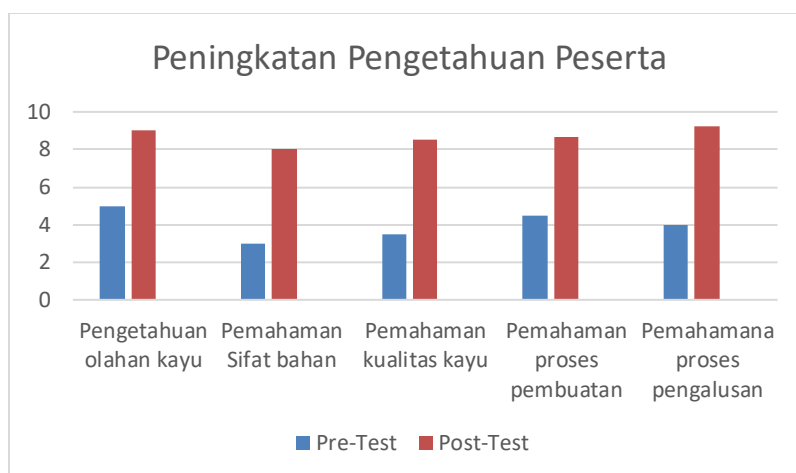
a. Workshop Praktek pembuatan berbagai Produk kerajinan di desa wisata budaya "Dodogan"

Penyelenggaraan pelatihan membuat kerajinan "Dodogan" ini telah diselenggarakan pada tanggal 15 Agustus 2023 yang berlokasi di kelompok kerajinan POKDARWIS Jatimulyo, Dlingo, Bantul yang diikuti sebanyak 20 peserta.

Pada pelatihan ini dilakukan demonstrasi pembuatan kerajinan oleh mahasiswa yang juga didampingi dosen. Setiap peserta melakukan segala proses pembuatan kerajinan dan dilatih sampai mampu dan lancar membuat kerajinan "Dodogan". Sebelum melakukan demonstrasi dilakukan *pre-test* terlebih dahulu untuk mengetahui sudah sampai mana pemahaman peserta.

Setelah *pre-test* lalu peserta dibagi kelompok untuk diberikan pelatihan langsung. Terdapat 2 kelompok dengan masing - masing 10 anggota yang dibagi kedalam kelompok pembuatan kerajinan dari limbah kelapa yaitu kerajinan "Dodogan". Setiap kelompok diberi pelatihan oleh mahasiswa yang juga didampingi oleh dosen. Setiap peserta melakukan segala proses pembuatan produk dan dilatih sampai mampu dan lancar melakukan tahapan yang diperlukan. kemudian akan dilakukan *post-test* setelah selesai demonstrasi produk dengan pertanyaan yang sama dengan *pre-test* yaitu dengan memberikan pertanyaan umum terkait permasalahan limbah kelapa.

Dari hasil *pre-test dan post-test* dapat dilihat pada Gambar 4.3.



Gambar 4.3 Hasil Pre-Test dan Post-Test

Berdasarkan Gambar 4.3 bahwa hasil *pre-test* dan *post-test* yang telah dilakukan terhadap peserta pelatihan mengalami perkembangan terkait pemahaman materi tentang kelapa.

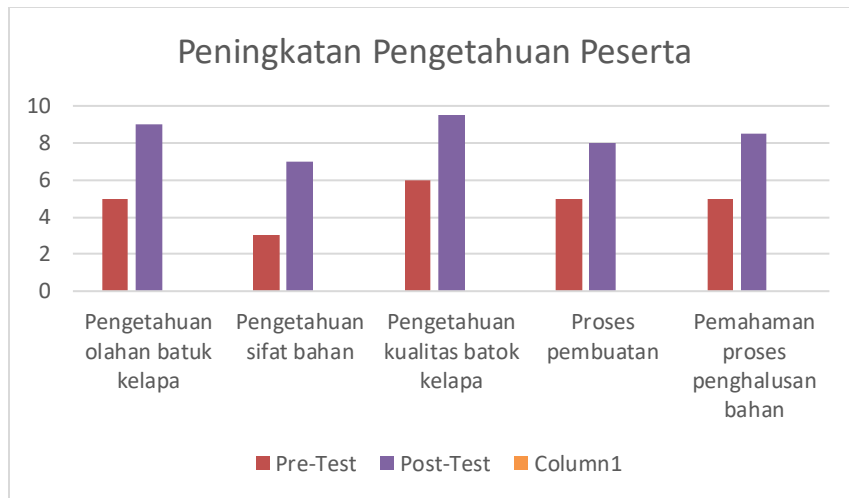
b. Workshop Praktek pembuatan berbagai Produk kerajinan Dari Batok Kelapa di desa wisata budaya

Penyelenggaraan pelatihan membuat kerajinan dari batok kelapa ini telah diselenggarakan pada tanggal 03 Oktober 2023 yang berlokasi di kelompok kerajinan POKDARWIS Jatimulyo, Dlingo, Bantul yang diikuti sebanyak 20 peserta.

Pada pelatihan ini dilakukan demonstrasi pembuatan kerajinan oleh mahasiswa yang juga didampingi dosen. Setiap peserta melakukan segala proses pembuatan kerajinan dan dilatih sampai mampu dan lancar membuat kerajinan dari batok kelapa. Sebelum melakukan demonstrasi dilakukan *pre-test* terlebih dahulu untuk mengetahui sudah sampai mana pemahaman peserta.

Setelah *pre-test* lalu peserta dibagi kelompok untuk diberikan pelatihan langsung. Terdapat 2 kelompok dengan masing - masing 10 anggota yang dibagi kedalam kelompok pembuatan kerajinan dari limbah kelapa batok kelapa yaitu tempat makan dan tempat tisu. Setiap kelompok diberi pelatihan oleh mahasiswa yang juga didampingi oleh dosen. Setiap peserta melakukan segala proses pembuatan produk dan dilatih sampai mampu dan lancar melakukan tahapan yang diperlukan. kemudian akan dilakukan *post-test* setelah selesai demonstrasi produk dengan pertanyaan yang sama dengan *pre-test* yaitu dengan memberikan pertanyaan umum terkait permasalahan limbah kelapa.

Dari hasil *pre-test dan post-test* dapat dilihat pada Gambar 4.4.



Gambar 4 4 Hasil Pre-Test dan Pro Test

Berdasarkan Gambar 4.4 bahwa hasil *pre-test* dan *post-test* yang telah dilakukan terhadap peserta pelatihan mengalami perkembangan terkait pemahaman materi tentang kelapa.

4.3. Introduksi Teknologi Alat Pasca Panen

4.2.1. Pelatihan

Hasil dari pelatihan yang sudah diselenggarakan berjalan dengan lancar. Metode yang digunakan dalam pelatihan ini yakni *forum group discussion* dan praktik alat pasca panen. Pelatihan diversifikasi olahan kelapa kopyor dilakukan sebanyak 2 pelatihan agar masyarakat/peserta lebih memahami dan menguasai , materi serta Praktik alat pasca panen kelapa.

a. *Forum Group Discussion* (FGD) Alat Pasca Panen

Introduksi pembuatan teknologi alat pasca panen sudah berjalan dengan lancar. Sudah dilakukannya rancangan desain 3D yang akan dijadikan sebagai gambaran. Metode pelatihan introduksi teknologi alat pasca panen sudah dilakukan pada tanggal 15 Agustus 2023 yang diikuti oleh pemuda Taruna Tani. Dengan metode *forum group discussion* yang dimana narasumber sudah memberikan penjelasan terkait teknologi yang akan digunakan untuk alat pasca panen nanti.

b. Pelatihan Terkait Penggunaan Serta Praktek Alat Pasca Panen

Penyelenggaraan pelatihan penggunaan serta praktek alat pasca panen ini telah diselenggarakan pada tanggal 23 November 2023 yang berlokasi di kelompok pemuda Taruna Tani, Dlingo, Bantul yang diikuti sebanyak 20 peserta.

Pada pelatihan ini dilakukan pemaparan bagaimana cara penggunaan alat pasca panen

sekaligus praktek penggunaan alat pasca panen oleh pemuda Taruna Tani yang juga didampingi oleh narasumber. Beberapa peserta melakukan segala proses penggunaan alat pasca panen dan dilatih sampai mampu dan lancar dalam penggunaan alat tersebut.

4.4 Pembuatan Media Sosial untuk Mempromosikan Produk Olahan Dari Kelapa Kopyor.

Di zaman sekarang dengan perkembangan teknologi dan komunikasi yang semakin canggih, pemilihan penggunaan pemasaran melalui media sosial menjadi pilihan utama yang dilakukan oleh pelaku usaha, sekarang ini penggunaan media sosial telah menjadi pilar utama dalam penyampaian informasi. Salah satu kelebihan media sosial adalah memiliki banyak potensi untuk kemajuan suatu usaha.

Pembuatan media sosial untuk produk olahan dari kelapa kopyor sangat penting. Tujuan dari pembuatan media sosial tersebut yaitu untuk mengenalkan produk-produk olahan dari kelapa kopyor kepada masyarakat luas agar mendapatkan potensi pasar yang lebih besar. Media sosial yang dibuat untuk mengenalkan produk-produk olahan dari kelapa kopyor kepada masyarakat yaitu Facebook dan Instagram.

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

1. Kesimpulan

Telah dilakukan pelatihan dan pendampingan ke Kalurahan Jatimulyo, Dlingo, Bantul dengan hasil pelatihan yaitu pembuatan produk olahan kelapa kopyor, pembuatan alat kerajinan dari limbah kelapa dan kayu, dan *forum group discussion* untuk introduksi teknologi alat pasca panen, pembuatan akun media sosial untuk mempromosikan produk olahan dari kelapa kopyor dan kerajinan dari limbah kelapa, dan Publikasi artikel, berita media masa elektronik, dan media masa cetak. Dengan adanya pengabdian ini mampu meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat sehingga meningkatkan kesejahteraan masyarakat di lurahan Jatimulyo yang terletak di Kecamatan Dlingo, Kabupaten Bantul.

2. Saran

Dapat dilakukan secara continue tidak hanya saat ada pelatihan pengabdian saja.

DAFTAR PUSTAKA

- Dewi, M.H.U., Fandeli, Chafid, Baiquni M. Pengembangan Desa Wisata Berbasis Partisipasi Masyarakat Lokal di Desa Wisata Jatiluwih Tabanan, Bali. *Kawistara* [Internet]. 2013;3 (2). 117. Available from: <https://doi.org/10.22146/kawistara.3976>
- Dewi, E. K. (2021). *Pengembangan Inovasi Olahan Produk Kelapa (Cocos nucifera L) dalam Bentuk Keripik Kelapa di Kelurahan Togafo , Kota Ternate Utara Development of Processed Coconut Products (Cocos nucifera L) in the Form of Coconut Chips in Togafo Village , North Ternate City*. 2(1), 46–52.
- Ernawati H, Mahmudah SA. Strategi pengembangan desa wisata seni & kerajinan kasongan, bangunjowo, bantul, yogyakarta. *J Kepariwisata* [Internet]. 2016;10:49–64. Available from: <http://ejournal.stipram.ac.id/index.php/kepariwisataan/article/view/91>
- Frans Lumoindong, C. F. M. (2017). Pemanfaatan Limbah Ampas Kelapa Menjadi Produk Kue Kering. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 5(1).
- Mochamad Buqori, M. M. (2022). Inovasi Keripik Berbahan Baku Kelapa Sebagai Peluang Usaha Di Desa Sumberdadi Kecamatan Bakung. *Jurnal Nusantara, Pemberdayaan*, 4(1), 69–75.
- Nuraeni I, Aprianty D, Saragih M. Pelatihan Pengolahan Makanan Darurat Bencana di Desa Sukarasa Kecamatan Salawu Kabupaten Tasikmalaya Training of Disaster Emergency Food Processing in Sukarasa Village Salawu Subdistrict Tasikmalaya Regency. 2020;1:163–7.
- Siswantari H, Septiyani R. Optimalisasi Potensi Seni Menuju Desa Wisata di Kalurahan Jatimulyo Dlingo Bantul Yogyakarta Indonesia Optimizing the Potential of Art Towards a Tourism Village in Jatimulyo Village, Dlingo, Bantul, Yogyakarta, Indonesia. *J Pengabdian Kpd Masy* [Internet]. 2023;7(1):10–23. Available from: <http://journal.umsurabaya.ac.id/index.php/Axiologiya/indexDOI:http://dx.doi.org/10.30651/aks.v7i1.8930>
- Siswantari H, Mada UG, Salim M. Pendampingan Seni dan Digital Marketing Olahan Pepaya Kalurahan Jatimulyo Menuju Desa Budaya. 2023;(November 2022).
- Setyanto BN, Budiastuti P, Rismarinandyo MY. Pengembangan Alat Peraga Sepeda Listrik Portabel Sebagai Media Pembelajaran Elektronika Daya. 2023;08:39–46.
- Setyanto BN, Ghozali FA, Pradana DY, Wahyu H. Perancangan Smart Helmet Untuk Keamanan Sepeda Motor Dengan Sistem Bluetooth Dan. 2022;15(2):64–70.

LAMPIRAN

LAMPIRAN 1 . Personalia

a. Diversifikasi Produk Olahan Kelapa Kopyor

Oleh Retnosyari Septiyani, STP., M.Sc (1518098101) dan Mahasiswa
(Detya Nada N dan Irheisya Zalfa Syifa)



Gambar 5.1 Pelatihan Olahan Kopyor



Gambar 5.2 Pelatihan Minuman Kaleng Air Kelapa



Gambar 5.3 Pelatihan Olahan Kelapa (Cookies Kelapa)



Gambar 5.4 Jatimulyo expo



Gambar 5.5 Pameran UKM Prima Jati

b. Peningkatan olahan limbah kayu dan batok kelapa menjadi kerajinan handy craft

Oleh Raden Wisnu Wijaya Dewojati, S.Pd., M.Pd (0522027502) dan mahasiswa (Amanda Putrid an Intan Meifilindati)



Gambar 5.6 Pelatihan Kerajinan dari Limbah Kelapa 1



Gambar 5.7 Pelatihan Kerajinan dari Limbah Kelapa 2

c. Introduksi Teknologi Alat Pasca Panen

Oleh Barry Nur Setyanto, S.Pd., M.Pd (0526018801) dan mahasiswa
(Ranesti Damasuri dan Ronal Fiqih Y)



Gambar 5.8 FGD Teknologi Pasca Panen



Gambar 5.9 Pelatihan Penggunaan Alat Pasca Panen

LAMPIRAN 2. Tabel Isian Luaran


Tabel 5. 1 Isian Luaran

No	Luaran	Bukti
1.	Media Massa yaitu Media Online	 <p>Gambar 5.10 Mediamu</p>
		 <p>Gambar 5.11 Pojok Malioboro</p>

		 <p>Pelatihan Diversifikasi Produk Kelapa Kopyor dan Olahan Limbah Kayu Melalui Introduksi Teknologi Afan Sakani Adhiam · Jurnal: 2 September 2023 06:13 WIB</p> <p>PROGRAN PEMBERDAYAAN KEMUDI... MASYARAKAT EKONO... PELATIHAN DIVERSIFIKASI PRODUK KELAPA KOPYOR DAN OLAHAN LIMBAH KAYU MELALUI INTRODUKSI TEKNOLOGI (KOPGABACA)</p>
--	--	--

Gambar 5.12 Inilah Jogaja

2.	Artikel Ilmiah
----	----------------

 <p>JURNAL PELAYANAN DAN PENGABDIAN MASYARAKAT (PAMAS) Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat Universitas Regerati Indonesia</p> <p>Active Submissions</p> <p>Refbacks</p>	<p>Gambar 5.13 Jurnal Pelayanan dan Pengabdian Masyarakat (PAMAS)</p>
---	---

		 <p><i>Gambar 5.14 Prosiding Seminar Nasional Ber-ISBN (Universitas Terbuka) Pada Tanggal 23 November 2023</i></p>
--	--	--

<p>3. Media Sosial</p>		 <p><i>Gambar 5.15 Facebook</i></p>
-------------------------------	--	--



Gambar 5.16 Instagram

LAMPIRAN 3 Artikel Ilmiah

Pendampingan dalam Diversifikasi, Perbaikan Kemasan, dan Perintisan *Self-Declare* Halal Olahan Pangan dari Kelapa bagi Kelompok Petani Muda “Taruna Tani”

, Retnosyari Septiyani¹, Barry Nur Setyanto², Wisnu Wijaya Dewojati³ Wahidah Mahanani Rahayu^{4*} Heni Siswantari³

¹*Prodi Bisnis Jasa Makanan, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Ahmad Dahlan*

²*Prodi Pendidikan Guru Sekolah Dasar, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Ahmad Dahlan*

³*Prodi Pendidikan Vokasional Teknik Elektronika, Universitas Ahmad Dahlan*

⁴*Prodi Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Industri, Universitas Ahmad Dahlan*

Email: retnosyari.septiyani@culinary.uad.ac.id

Abstrak

Kelompok petani muda Taruna Tani di Desa Jatimulyo, Kabupaten Bantul, memiliki unit budidaya dan unit pengolahan pangan dari komoditas lokal, antara lain kelapa. Salah satu produk yang dihasilkan adalah virgin coconut oil (VCO) dengan limbah ampas kelapa. Permasalahan yang dihadapi adalah kurangnya diversifikasi produk kelapa, terutama produk kering dengan umur simpan panjang, kemasan produk yang masih sederhana, dan aspek legalitas halal. Tujuan dari program pengabdian kepada masyarakat ini adalah untuk meningkatkan pengetahuan mitra mengenai diversifikasi kelapa menjadi produk kering, perbaikan pengemasan produk, dan perintisan *self-declare* halal. Selama program, partisipan mempelajari cara membuat cookies dan chips berbahan baku utama kelapa, metode pengemasan dan labelisasi sesuai aturan pemerintah, serta urgensi dan tahapan *self-declare* halal. Program diselenggarakan selama 4 bulan melalui penyampaian materi, praktik, diskusi, observasi, dan pendampingan. Pada penyampaian materi dan praktik, peningkatan pengetahuan diukur melalui pre-test dan post-test mengenai sifat bahan, metode pengolahan, pengemasan, dan *self-declare* halal. Hasil tes menunjukkan peningkatan pengetahuan yang ditunjukkan dengan peningkatan rerata skor post-test tentang materi yang disampaikan, kemampuan partisipan dalam menghasilkan dan mengemas produk, serta kemampuan peserta secara berkelompok menyusun beberapa dokumen yang dibutuhkan dalam pengurusan sertifikasi *self-declare* halal, antara lain daftar bahan, penggolongannya, dan diagram proses produksi. Anggota kelompok tani juga telah berhasil memproduksi dan menjual produk hasil pelatihan, tetapi dengan kemasan dan label sederhana. Pada tahap pendampingan, produk yang telah dihasilkan didampingi untuk diperbaiki kemasan dan labelnya. Pengetahuan yang diperoleh dari program ini diharapkan dapat memperbaiki mutu produk Taruna Tani dan secara optimal mengolah kelapa menjadi produk dengan nilai ekonomi yang lebih baik.

Kata kunci: diversifikasi, kelapa, pengemasan, *self-declare* halal

Abstract

Taruna Tani, a young farmer group in Jatimulyo Village, Bantul Regency, has a cultivation unit and a food processing unit from local commodities, such as coconut. Coconut processing into virgin

coconut oil (VCO) resulted in shredded coconut as byproduct. The problems faced were the lack of its product diversification, especially dry products with long shelf life, as well as proper product packaging, and halal legality aspects. The aim of this community service program is to increase partners' knowledge regarding coconut diversification into dry products, improving product packaging, and to initiate halal self-declaration. During the program, participants learn how to produce cookies and chips from coconut, applied packaging and labeling methods according to government regulations, as well as learn how to initiate halal self-declaration. Program was held for 4 months through knowledge delivery, practice, discussion, observation, and mentoring. Improvement was measured through pre- and post-tests regarding coconut nutritional properties, processing methods, packaging, and halal self-declaration. The results showed knowledge increase indicated by higher average post-test score on several topics, participants' ability to produce and products packing, and to compile several documents required in halal *self-declare* certification, such as materials list with their classification and production process diagrams. The product from training has been produced and sold, but simple packaging and labels. During the mentoring, product quality, packaging and labeling of the products were improved. It is hoped that the knowledge gained from this program can improve Taruna Tani products quality of coconuts shred with better economic value.

Keywords: coconut, diversification, halal *self-declare*, packaging

PENDAHULUAN

Kalurahan Jatimulyo, Kapanewon Dlingo, adalah desa di sisi paling timur Kabupaten Bantul yang langsung berbatasan dengan Kabupaten Gunungkidul, dengan luas sekitar 891,0305 ha dan jumlah penduduk 7164 jiwa. Dari jumlah penduduk tersebut, sekitar 1814 atau 25,3% adalah petani (1). Dengan berbagai objek wisata alam, antara lain Air Terjun Randusari, Bukit Sri Panjung Dodogan, dan Pohon Jatikluwih, serta berbagai adat budaya yang masih berkembang di masyarakat, kalurahan ini telah menjadi Desa Rintisan Budaya melalui Keputusan Bupati Bantul No. 486 tahun 2021 (2). Untuk mendukung Jatimulyo sebagai destinasi wisata desa budaya, harus tersedia berbagai sarana dan prasarana atau *amenities* desa wisata, antara lain bidang kuliner atau produk pangan (3).

Salah satu UMKM yang dapat berperan dalam hal tersebut di Jatimulyo adalah kelompok petani muda "Taruna Tani". Kelompok petani muda ini memiliki unit usaha budidaya dan unit pengolahan. Kelompok tani tersebut memiliki sekitar 40 anggota dengan rentang usia relatif muda (19 – 42 tahun). Komoditas lokal yang telah dibudidayakan kelompok tersebut antara lain pepaya, kelapa muda, kelapa kopyor, terong, dan cabai. Selain budidaya, kelompok tani tersebut juga memiliki unit pengolahan yang telah menghasilkan virgin coconut oil (VCO) dari buah kelapa dan aneka kue berbahan ketela. Menurut ketua kelompok Taruna Tani, permasalahan yang dihadapi adalah pemanfaatan limbah parutan kelapa, legalitas produk, terutama halal, dan akses ke toko jejaring. Hingga saat ini, produk yang mereka hasilkan hanyadikonsumsi oleh orang setempat, atau hanya diproduksi ketika ada pesanan. Kelompok tani ini berharap untuk dapat mengolah produk yang dikemas, bisa disertifikasi secara legal, dan dijual secara lebih luas, baik daring melalui *marketplace* maupun luring di toko jejaring dan lokasi wisata. Produk yang dapat menjadi alternatif adalah produk kering dengan kadar air yang rendah, misalnya cookies dan chips berbahan baku kelapa.

Produk pangan khas Jatimulyo sebagai salah satu *amenities* desa wisata juga perlu dikemas secara baik. Selain menjadi wadah pelindung suatu produk, kemasan menjadi identitas produk, komunikasi, dan upaya untuk meningkatkan nilai jual produk tersebut. Pascapandemi Covid19, aspek keamanan menjadi parameter utama yang menjadi pertimbangan konsumen (4). Penilaian berdasarkan atribut visual, warna, bentuk, ukuran, gambar dan huruf berperan penting dalam mengingat produk serta menjadikan sebuah produk diinginkan oleh konsumen (5). Atribut

kemasan makanan ringan yang menjadi pendorong pembeli antara lain faktor kecerahan, informasi gizi, tanggal kedaluwarsa, dan fitur yang sederhana (6). Pengemasan yang baik menjadi sesuatu yang urgen, terutama untuk menjaga kualitas dan sarana *marketing* produk lokal karena sifatnya yang tidak bisa diproduksi secara massal seperti produk pabrik besar, sehingga memperkecil tingkat kerugian, sekaligus mampu meningkatkan daya jual (7).

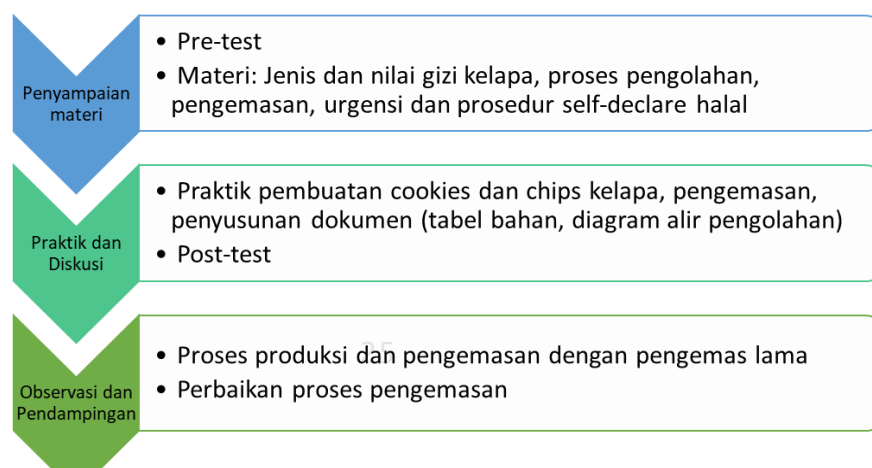
Label dalam kemasan juga harus berisi informasi jujur dan sesuai dengan standar yang dikeluarkan pemerintah, yaitu Peraturan BPOM No. 20 tahun 2019. Jenis bahan pangan yang berbeda memerlukan jenis kemasan yang berbeda, misalnya produk kering dari kelapa dapat dikategorikan sebagai padat kering dengan permukaan mengandung minyak atau lemak, dengan jenis kemasan karton atau kertas berpelapis (8). Dalam peraturan BPOM nomor 31 tahun 2018, disebutkan pula bahwa kemasan harus mencantumkan informasi antara lain nama pangan olahan, berat bersih atau isi bersih, daftar bahan yang digunakan, keterangan kedaluwarsa, kode produksi, dan logo halal (9). Dalam hal ini, produk yang diproduksi oleh Taruna Tani memiliki permasalahan yaitu legalisasi halal. Jenis produk yang diolah berupa produk kering dengan metode pengolahan sederhana, dapat diajukan untuk mendapatkan label halal melalui jalur *self-declare*.

Ketentuan wajib Sertifikat Halal diatur dalam UU No. 33 Tahun 2014 Pasal 4, "*Produk yang beredar, masuk, dan diperjualbelikan di seluruh wilayah Indonesia wajib hukumnya bersertifikat halal*". Dengan demikian, sertifikat halal memiliki dasar hukum kuat dan harus ditaati oleh setiap pelaku usaha baik kecil maupun menengah. Produk yang dihasilkan oleh unit pengolahan Taruna Tani memenuhi kriteria untuk diajukan melalui *self-declare* halal, antara lain karena diolah secara sederhana dalam skala rumahan, dengan Memiliki alat proses produksi dan lokasi yang jauh dan terpisah dari segala hal yang tidak halal (10). Oleh karena itu, anggota Taruna Tani perlu mengetahui alur pengajuan *self-declare* halal tersebut, serta mampu menyusun dokumen yang diperlukan agar di kemudian hari dapat melakukan pengajuan secara mandiri untuk legalisasi produk secara halal.

Program pengabdian masyarakat ini bertujuan meningkatkan pengetahuan masyarakat Jatimulyo, khususnya kelompok tani Taruna Tani, dalam pengolahan kelapa menjadi produk kering yaitu *cookies* dan *chips*, memperbaiki kemasan dan label produk, serta prosedur sertifikasi halal *self-declare*. Dengan program ini, diharapkan Taruna Tani dapat meningkatkan nilai ekonomi kelapa, menghasilkan produk dengan area jangkauan pemasaran yang lebih luas baik secara daring maupun luring, dan pada gilirannya meningkatkan kesejahteraan masyarakat.

METODE

Kegiatan pengabdian masyarakat diselenggarakan selama 4 bulan melalui penyampaian materi, praktik, diskusi, observasi, dan pendampingan (Gambar 1). Pada penyampaian materi dan praktik, ketercapaian diukur dengan pre-test dan post-test mengenai sifat bahan, metode pengolahan, pengemasan, dan *self-declare* halal, untuk mengukur pemahaman awal peserta mengenai topik yang akan disampaikan pada pelatihan (Tabel 1). Skor dari masing-masing peserta dijumlahkan, kemudian dihitung reratanya untuk membandingkan rerata skor peserta sebelum dan setelah pelatihan. Untuk mengukur tingkat pemahaman pada setiap topik, dihitung pula jumlah jawaban benar untuk masing-masing topik yang disampaikan.



Gambar 1. Tahapan program pengabdian

Materi mengenai pengolahan dan pengemasan yang disampaikan meliputi kandungan gizi dan sifat buah kelapa, jenis kemasan, cara pengemasan dan labeling yang baik dan aman. Selain itu disampaikan pula mengenai pedoman sertifikasi halal self-declare sesuai SK Kepala BPJPH no. 78 Tahun 2023, juga mengenai pendaftaran Nomor Induk Berusaha pada laman oss.go.id dan pendaftaran halal di ptsp.halal.go.id. Dikenalkan pula cara penyusunan beberapa dokumen yang diperlukan, antara lain penyusunan daftar resep dan bahan/*ingredien*, pembuatan matriks produk dan bahan baku, pembuatan diagram alir produksi. Tahap penyampaian materi kemudian dilanjutkan dengan praktik. Pada tahapan ini, peserta akan mempraktikkan pengolahan kelapa menjadi cookies dan chips, pengemasan, dan penyusunan dokumen. Pada tahap diskusi, peserta diminta menyampaikan tanggapan, pertanyaan dan mengevaluasi kegiatan yang telah dilakukan. Pada tahap terakhir, Taruna Tani diminta merancang kemasan dan label untuk produk yang sudah menerima pesanan, kemudian dilakukan observasi dan pendampingan untuk memperbaiki kemasan.

Tabel 1. Materi pelatihan yang disampaikan

Topik	Materi
Nilai gizi	Kandungan gizi dalam daging buah dan air kelapa Kadar air dan asam lemak esensial daging buah kelapa
Sifat bahan	Pengaruh pengeringan pada pembuatan tepung kelapa Sifat produk olahan pepaya
Proses pengolahan	Metode pembuatan tepung kelapa Metode pembuatan cookies dan chips kelapa
Metode pengemasan	Jenis pengemas untuk meningkatkan masa simpan Ketentuan <i>labelling</i>
Self-declare halal	Prosedur pengurusan NIB di oss.go.id dan self-declare Penyusunan beberapa dokumen yang diperlukan

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kelompok tani muda Taruna Tani melalui unit pengolahannya “Prima Jati 2” telah menghasilkan beberapa produk pangan olahan lokal. Taruna Tani telah menghasilkan *virgin coconut oil* (VCO) memiliki oven yang dapat digunakan membuat tepung kelapa sebagai bahan baku pembuatan cookies dan chips. Dari hasil diskusi pra-kegiatan, dengan mempertimbangkan peralatan yang telah dimiliki oleh kelompok tani, maka produk kering cookies dan chip dari tepung kelapa menjadi alternatif olahan. Tepung kelapa memiliki kadar air sekitar 12-13% (11) dengan masa simpan sekitar 14 bulan pada suhu 30°C jika masih dalam kemasan dan terhindar dari sinar matahari (12). Pengeringan dilakukan dengan sinar matahari atau menggunakan oven pada suhu 55- 60°C atau api kecil selama sekitar 4 jam (13).

Penepungan dilakukan pada ampas kelapa hasil samping pengolahan VCO. Ampas dikeringkan dalam oven pada suhu $\pm 55^{\circ}\text{C}$ atau api kecil selama sekitar 1 jam sampai kadar air $\pm 3\%$, kemudian digiling dengan pengiling tepung, tepung yang diperoleh diayak dengan ayakan. Tepung kelapa dikemas menggunakan wadah kantong plastik untuk digunakan sebagai bahan baku pembuatan kue kering (cookies). Pengolahan kue kering berbahan tepung kelapa dilakukan sesuai prosedur Polii (11) dengan modifikasi sebagai berikut: 300 g margarin dan 250 g gula halus dikocok hingga homogen, kemudian ditambahkan tiga kuning telur, garam $\frac{1}{4}$ sendok teh, vanili satu sendok teh dan 350 g tepung (tepung kelapa dan tepung mocaf dengan perbandingan 2 : 5), diaduk hingga homogen hingga berbentuk pasta agak padat dan mudah dibentuk. Adonan dicetak dan diletakkan di atas nampan, kemudian dipanggang dalam oven pada suhu 160°C atau oven kompor dengan api sedang selama 20 menit hingga matang. Pada tahapan awal praktik, peserta mempraktikkan proses pembuatan tepung kelapa. Peserta kemudian menimbang dan mencampur bahan sesuai instruksi (Gambar 2a). Antusiasme peserta dapat dilihat dari berbagai usulan perbaikan pada produk, antara lain menambahkan beberapa varian rasa pada produk varian original, misalnya dengan penambahan aroma kopi atau cokelat. Setelah pelatihan tahap pertama, Taruna Tani telah berhasil menghasilkan produk cookies dan chips yang kemudian dikemas secara sederhana. Beberapa pemesanan produk dilakukan dengan kemasan toples plastik untuk cookies dan kertas berlapis plastik untuk chip kelapa, yang hanya mencantumkan nama produk, bahan, dan nama produsen pada stiker (Gambar 2b).

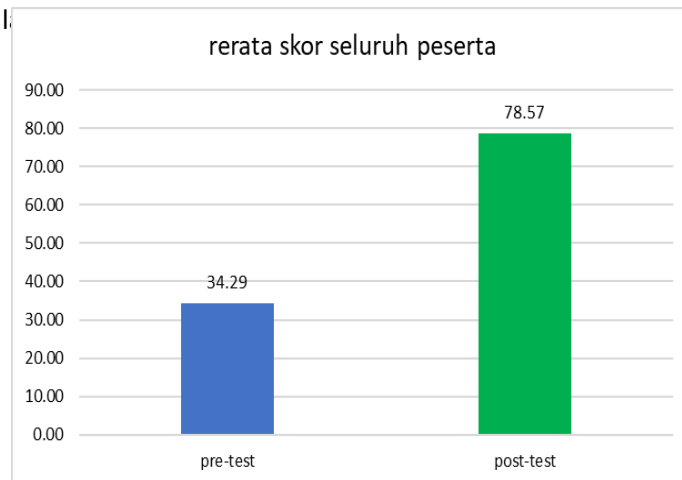


Gambar 2. Kegiatan praktik pembuatan cookies dan chip kelapa (a) Produk yang dihasilkan (b)

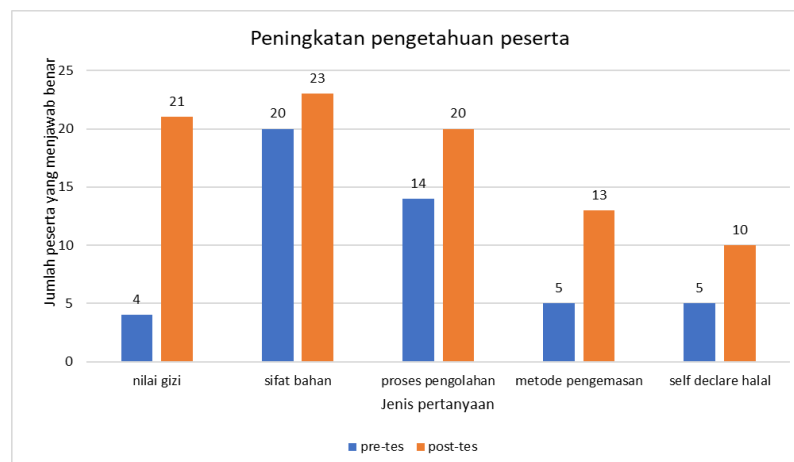
Hasil pengujian pengetahuan peserta terhadap aspek materi yang disampaikan, diketahui terdapat peningkatan pengetahuan dilihat dari rerata skor post-test dari 34,29 menjadi 78,57 (Gambar 3). Jika dilihat per topik materi, peserta memiliki tingkat pengetahuan paling tinggi mengenai sifat bahan, terutama bahwa tepung ampas kelapa dapat mengalami ketengikan jika tidak dikeringkan. Hal ini merupakan pengetahuan dasar yang telah dimiliki sebelumnya (Gambar 4). Demikian pula pada proses pengolahan, peserta memiliki pengetahuan mengenai proses pengeringan dan cara membuat cookies. Tetapi peserta kurang mengetahui tentang metode pembuatan chips kelapa. Aspek dengan nilai yang masih relatif rendah terdapat pada pengetahuan mengenai pengemas dan self-declare halal. Sebagian besar peserta masih belum mampu menjawab dengan benar atau masih kurang familiar tentang labelling serta pedoman pengajuan self-declare halal. Hal ini memberikan informasi bahwa peserta perlu diberikan penyampaian materi dan melakukan latihan pada topik ini. Jika dilihat dari hasil pendataan usia di lembar tes,

peserta yang dapat menjawab dengan benar adalah peserta dengan usia di bawah 30 tahun (data tidak ditampilkan). Hal ini diduga berkaitan dengan penggunaan prosedur daring dalam pengajuan sertifikasi.

Dari hasil observasi, diketahui bahwa peserta secara berkelompok dapat menyusun diagram alir proses produksi, tetapi masih kesulitan menyusun matriks bahan, terutama membedakan produk yang wajib bersertifikat halal dan positive list. Peserta dengan usia lebih muda nampak lebih mudah memahami materi yang disampaikan. Hasil tersebut memberikan informasi perlunya dibentuk tim khusus dari anggota Taruna Tani dalam proses pengajuan halal, terutama dari anggota yang telah lebih memahami prosedur pengajuan dan lebih familiar dengan penggunaan teknologi informasi. Proses ini juga memerlukan pendampingan berkelanjutan dari tim pengabdian. Terlebih saja, peserta yang telah berjalan selama 12 bulan.



Gambar 3. Rerata skor peserta pre- dan post-test



Gambar 1. Jumlah peserta dengan jawaban benar pada setiap topik materi pelatihan

Pada tahap diskusi, peserta memberi tanggapan dan pertanyaan mengenai proses pelatihan yang sudah dilaksanakan. Solusi bagi masalah yang dihadapi dalam pengolahan, pengemasan, dan perhitungan harga kemudian didiskusikan bersama. Peserta juga mendiskusikan mengenai produk yang dihasilkan dari pelatihan (Tabel 2).

Tabel 2. Hasil diskusi dengan peserta kegiatan pelatihan pembuatan cookies dan chips kelapa

Masalah	Solusi	Tindaklanjut
Bagaimana menjaga keseragaman	Membuat prosedur baku pembuatan kelapa.	Dari hasil uji coba, ampas dijemur terlebih dahulu selama 3 jam, kemudian dipanggang dalam oven yang telah dipanaskan terlebih dahulu selama 10 menit dengan api sedang

warna kelapa	tepung	(level titik kedua di kompor gas milik Taruna Tani.
Kemasan	Membuat kemasan yang menarik dan aman	<i>Brainstorming</i> ide dan disain bentuk kemasan yang dituangkan dalam bentuk rancangan kemasan cookies dan chips. Kemasan tidak tidak tembus pandang agar kualitas produk dapat terjaga, dengan gambar produk ditampilkan pada kemasan
Halal <i>self-declare</i>	Berproduksi selama 12 bulan sebagai syarat pengajuan <i>self-declare</i> halal	Membuat tim sistem jaminan halal Mengajukan halal <i>self-declare</i> setelah berproduksi selama 12 bulan

Selama proses pendampingan, Taruna Tani telah berhasil melakukan proses produksi dan menerima pemesanan via daring dan luring. Pemesanan via toko luring terutama dilakukan apabila pihak pemerintah desa memiliki acara yang mengundang pihak luar, misalnya pada acara penilaian Rintisan Desa Budaya, serta ketika mengikuti pameran yang diselenggarakan oleh Dinas Koperasi dan UMKM. Dari hasil diskusi, telah pula dilakukan upaya perbaikan disain kemasan dan informasi labelling (Gambar 6). Kemasan ini dibuat dengan warna yang menarik, memuat label JMCO (Jatimulyo Coconut), gambar produk, komposisi, produsen, kode produksi, nomor P-IRT, tanggal kedaluwarsa, dan petunjuk penyimpanan.



Gambar 6. Disain dan bentuk kemasan baru hasil diskusi dengan Taruna Tani

KESIMPULAN

Dalam program pengabdian masyarakat ini, kelompok tani Taruna Tani di Kalurahan Jatimulyo telah dapat melakukan pengolahan kelapa menjadi tepung kelapa yang selanjutnya diolah menjadi produk cookies dan chips kelapa dan melakukan pengemasan. Penyusunan dokumen *self-declare* masih memerlukan pendampingan lebih lanjut hingga proses sertifikasi selesai.

DAFTAR PUSTAKA

[1] Demografi JATIMULYO 2023.pdf [Internet]. Yogyakarta; 2023. p. 2. Available from: <https://redim.co.id/kamulyo/profil/>

- [2] Bantul PDK. Keputusan-Bupati-Bantul-Nomor-468-Tahun-2021-tentang-Rintisan-Desa-Budaya.pdf. 2021. p. 1–4.
- [3] Widyaningsih E. "Perencanaan Pengembangan Kawasan Wisata Banyuurip". *Jurnal Perencanaan Wilayah dan Kota*. 2020;2(1):12–9.
- [4] Moraes GH, Coltro L. "Food packaging and the new coronavirus : Challenges and opportunities for the packaging industry post-Covid-19". *Brazilian J Food Technol*. 2023;26(1):1–11.
- [5] Clara C. "Pengaruh Desain dan Manfaat Kemasan terhadap Minat Pembelian Fast Moving Consumer Goods (FMCG)". *Jurnal Keuangan dan Bisnis*. 2021;1(1):1–25.
- [6] Hanifawati T, Suryantini A, Mulyo JH. "Pengaruh Atribut Kemasan Makanan dan Karakteristik Konsumen terhadap Pembelian". *Jurnal Sosial Ekonomi dan Kebijakan Pertanian*. 2017;6(9):73–86.
- [7] Safirin MT, Samanhudi D, Aryanny E, W EP. "Pemanfaatan Teknologi Packaging untuk Meningkatkan Kualitas dan Keamanan Produk Pangan Lokal". *J Abdimas Pengabdian Masyarakat*. 2023;4(1):31–41.
- [8] BPOM. Peraturan BPOM No. 20 tahun 2019 tentang kemasan pangan. Badan Pengawas Obat dan Makanan; 2019.
- [9] BPOM. Peraturan BPOM No. 31 tahun 2018 tentang Kemasan Pangan. 2018.
- [10] BPJPH. Keputusan Kepala BPJPH No. 78 Tahun 2023 mengenai Pedoman Sertifikasi Halal Makanan dan Minuman dengan Pengelolaan.pdf. 2023.
- [11] Polii FF. "Pengaruh Substitusi Tepung Kelapa Terhadap Kandungan Gizi dan Sifat Organoleptik Kue Kering". *Buletin Palma*. 2017;18(2):91–8.
- [12] Kailaku SI, Mulyawanti I, Dewandari KT, Alam Syah AN. "Potensi Tepung Kelapa dan Ampas Industri Pengolahan Kelapa". dalam: Prosiding Seminar Nasional Teknologi Inovatif Pascapanen untuk Pengembangan Industri Berbasis Pertanian. 2005. p. 669–78.
- [13] Silvia D, Widodo S. "Mutu tepung ampas kelapa berdasarkan waktu pengolahan". dalam: Prosiding Seminar Nasional 2018 Sinergitas Multidisiplin Ilmu Pengetahuan dan Teknologi. 2018. p. 317–21.

LAMPIRAN 4. HKI dan Produk
a. HKI



Gambar 5 17 HKI Poster



Gambar 5 18 HKI Vidio

FORMULIR PERMOHONAN PENDAFTARAN DESAIN INDUSTRI
 APPLICATION FORM OF INDUSTRY DESIGN REGISTRATION OF INDONESIA

Data Pemohonan (Application)		
Nomor Pemohonan / Number of Application	A00020304516	Tanggal Penerimaan / Reception Date
Jenis Pemohonan / Type of Application	Situs Desain Industri	
Judul / Title	Ajar Pemula: Poster Statistik	
Uraian / Description	Sebagai alat yang digunakan untuk membantu proses belajar yang laras kreatif pada kelas dengan menggunakan sistem dengan dimensi 20-40 cm. Sistem penggerak alat ini dengan menggunakan motor BLDC.	
Gam / Class	Bentuk dan Kandungan	
Pemohon (Applicant)		
Nama / Name	Alamat / Address	Surel/Telep / Email/Phone
UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN	J. Pramuka 5F, Pandeyan, Dukuhrejo, Kota Yogyakarta, DI Yogyakarta, Indonesia	08517247939 RHS@uad.ac.id
Perancang (Designer)		
Nama / Name	Kewarganegaraan / (Citizen)	
Ratuwati Sepdiani, S.T.P., M.Sc.	Indonesia	
Heri Swastanti, S.Pd., M.A.	Indonesia	
Rosal Figh Yulanda	Indonesia	
Daryus Rendi Winans	Indonesia	
Hendrian Bayu Prasetyo	Indonesia	
Data Prioritas (Priority Data)		
Negara / Country	Nomor / Number	Tanggal / Date
Data Kelas (Classification Data)		
Kelas / Class		
Sub Kelas / Sub-Class		
Konsultan/Konsultan KI (Representative/ KI Consultant)		
Nama / Name	Alamat / Address	Surel/Telep / Email/Phone

Gambar 5 19 Formulir Pendaftaran Desain Industri


Lampiran (Attachment)

Tampak Perspektif	<input checked="" type="checkbox"/>
Tampak Atas	<input checked="" type="checkbox"/>
Tampak Bawah	<input type="checkbox"/>
Tampak Depan	<input checked="" type="checkbox"/>
Tampak Belakang	<input checked="" type="checkbox"/>
Tampak Samping Kiri	<input checked="" type="checkbox"/>
Tampak Samping Kanan	<input checked="" type="checkbox"/>
Gambar Lainnya	<input type="checkbox"/>
Surat Kuasa	<input type="checkbox"/>
Surat Pengalihan Hak Desain Industri dari Pendesain ke Pemohon	<input checked="" type="checkbox"/>
Surat Kepernyataan Desain Industri	<input checked="" type="checkbox"/>
Surat Keterangan UMKM	<input checked="" type="checkbox"/>
Bukti Prioritas Bersama Terjemahannya dalam Bahasa Indonesia	<input type="checkbox"/>
Dokumen Lainnya	<input checked="" type="checkbox"/>

Detail Pembayaran (Payment Detail)

No	Nama Pembayaran	Sudah Bayar	Jumlah
1.	Pembayaran Permohonan Desain Industri	Rp	250000

Jakarta, 10 Oktober 2023
 Pemohon / Kuasa
 Applicant / Representative


 Tanda Tangan / Signature
 Nama Lengkap / Fullname

Gambar 5 20 Lampiran Formulir Pendaftaran Desain Industri

FORMULIR PERMOHONAN PENDAFTARAN PATEN SEDERHANA INDONESIA
APPLICATION FORM OF PATENT REGISTRATION OF INDONESIA

Data Permohonan (Application)			
Nomor Permohonan Number of Application	100202113960	Tanggal Penetapan Date of Submission	13 Desember 2023
Jenis Permohonan Type Of Application	Patent Sederhana	Jumlah Klaim Total Claim	1
		Jumlah Halaman Total Page	5
Judul Title	ALAT PEMANGAT POKON		
Abstrak Abstract	: Alat pemanjat pohon yang berfungsi membantu masyarakat petani kelapa untuk memanjat pohon dengan mudah dan praktis yang terdiri dari: batang-batang besi/kayu, kawat, sambungan, Penyimpanan Daya Listrik sebagai sumber tenaga, Karboner Mekanisme Penggerak sebagai penggerak mekanisme penggerak; Tempat Duduk Berbahaya kayu, Mekanisme Penggerak, Tangkai Pelekokan Karet, Tempat Isian dan Gelas, Tampilan Pengukur Kecepatan, Rem Cairan, Roda Berbahaya Keras, Besi Berbentuk Flak, Mekanisme Penggerak, Tasa Batu, Pemisah Tumpukan, Kemudi, Mekanisme Perek, Komponen Pengunci, Berbahaya Keras, Bantak, Kawat Ringkai Atas, Kawat Ringkai Tengah, Kawat Ringkai Bawah, GCR Atas, GCR Bawah, GCR Tengah.		
Permohonan PCT (PCT Application)			
Nomor PCT PCT Number		Nomor Publikasi Publication Number	
Tanggal PCT PCT Date		Tanggal Publikasi Publication Date	
Pemohon (Applicant)			
Nama (Name)	Alamat (Address)	Surel/Telep (Email/Phone)	
Universitas Ahmad Dahlan	Jl. Pramuka 57, Fambayan, Umbulharjo, Yogyakarta, DI Yogyakarta 55161, I.D.	hd@uad.ac.id 855172471818	
Penemu (Inventor)			
Nama (Name)	Warganegara (Nationality)	Alamat (Address)	Surel/Telep (Email/Phone)
Dary Nur Setyanta	Indonesia	Guyangan RT 001 RW 004, Doyangan, Bangis, Jember, Jawa Tengah 50453, ID	
Retnowati Setyanti, S.T.P., M.Sc.	Indonesia	Jl. Mawar 1027, Perum CC, Gemopol, KBRW 011011, KelDesa Cendekragunan, Kec. Depok, Kab. Sleman, D.I. Yogyakarta 55283, ID	
Raden Wahyu Wijaya Dewajati	Indonesia	Cepur, RT/RW 001/001, KelDesa Sendangjaya, Kali Bantak, Kali, Surman, D.I. Yogyakarta 55373, ID	
Mahdiyah Mahanani Rahayu	Indonesia	Saman, RT/RW 02/002, KelDesa Bangharjo, Kec. Semon, Kab. Bantul, D.I. Yogyakarta 10180, ID	

Gambar 5 21 Permohonan Pendaftaran Paten Sederhana Indonesia

b. Produk



Gambar 5 22 Aneka Produk Olahan Kelapa Kopyor



Gambar 5 23 Aneka Rasa Minuman Kaleng dari Air Kelapa



Gambar 5 24 Produk Cookies Kelapa



Gambar 5 25 Desain Kemasan Terbaru Kripik Kelapa



Gambar 5 26 Desain Kemasan Terbaru Cookies Kelapa



Gambar 5 27 Aneka Produk Kerajinan Limbah Kelapa



Gambar 5 28 Alat Pasca Panen Kelapa



Gambar 5 29 Desain Alat Pasca Panen Kelapa

