

Pembuatan Sirup Kelapa Untuk Usaha Rumah Tangga di Lamdingin Kecamatan Kuta Alam Kota Banda Aceh

Ade Elvi Rahmah¹, Vaudhan Fuady², Said Afifudin³, Iswar Hamdi⁴

^{1,3,4}Universitas Muhammadiyah Aceh

²Universitas Syiah Kuala

e-mail: [1adeelvi.rahmah@unmuha.ac.id](mailto:adeelvi.rahmah@unmuha.ac.id), [2vaudhanfuady@usk.ac.id](mailto:vaudhanfuady@usk.ac.id)

Corresponding author: adeelvi.rahmah@unmuha.ac.id

ABSTRAK

Informasi Artikel:

Terima: 19-12-2024

Revisi: 24-12-2024

Disetujui: 30-12-2024

Kelapa (*Cocos nucifera*) merupakan komoditas perkebunan penting di Indonesia dengan sentra produksi tersebar di berbagai wilayah, termasuk Aceh. Potensi buah kelapa yang melimpah memberikan peluang besar untuk mengembangkan usaha pengolahan, termasuk pemanfaatan produk sampingan seperti air kelapa. Air kelapa memiliki kandungan nutrisi yang kaya dan dapat diolah menjadi produk bernilai tambah seperti sirup kelapa. Desa Lamdingin di Kota Banda Aceh memiliki potensi usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM), namun air kelapa yang melimpah di pasar lokal sering kali terbuang. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat bertujuan untuk memberikan pelatihan pembuatan sirup kelapa bagi ibu-ibu rumah tangga di Gampong Lamdingin. Pelatihan ini diharapkan dapat meningkatkan pendapatan ekonomi rumah tangga, ketahanan pangan keluarga, serta mengembangkan potensi lokal melalui pemanfaatan produk turunan kelapa. Kegiatan ini juga bertujuan untuk meningkatkan kualitas dan kuantitas pengabdian masyarakat dosen Fakultas Ekonomi Universitas Muhammadiyah Aceh (UNMUHA) sesuai dengan Tridarma Perguruan Tinggi.

Kata Kunci: *Air Kelapa, Sirup kelapa, Potensi lokal, Pendapatan, UMKM*

ABSTRACT

Coconut (Cocos nucifera) is an important plantation commodity in Indonesia, with production centers spread across various regions, including Aceh. The abundant potential of coconut fruit provides a great opportunity to develop processing businesses, including the utilization of by-products such as coconut water. Coconut water is rich in nutrients and can be processed into value-added products such as coconut syrup. The village of Lamdingin in Banda Aceh City has the potential for micro, small, and medium enterprises (MSMEs), but the abundant coconut water in the local market is often wasted. The community service activity aims to provide training in coconut syrup production for housewives in Gampong Lamdingin. This community service activity was conducted on Wednesday, July 31, 2024, in Gampong Lamdingin, Kuta Alam District, Banda Aceh City. This training provides knowledge to the community to enhance household economic income, family food security, and develop local potential through the utilization of coconut by-products.

Keywords: *Coconut Water, Income, Local Potential, Coconut Syrup, MSMEs*

PENDAHULUAN

Kelapa (*Cocos nucifera*) merupakan salah satu komoditas perkebunan selain kakao, kopi, lada dan vanili. Kelapa telah ditanam di seluruh Indonesia dan daerah yang menjadi sentral produksi kelapa yaitu Aceh, Sumatera Utara, Riau, Lampung, Jawa Barat, Jawa Tengah, Jawa Timur, Sulawesi Utara, Sulawesi Tengah, Sulawesi Selatan, NTT, dan Maluku. Potensi ketersediaan buah kelapa yang melimpah membuat kelayakan usaha pengolahan buah kelapa sangat menjanjikan bila direncanakan dan dikelola dengan baik. Daging buah kelapa selama ini kebanyakan hanya diolah menjadi kopra, *crude coconut oil* (CCO) dan minyak goreng. Selain daging kelapa, produk samping dari kelapa juga menghasilkan pendapatan bagi rumah tangga pengrajin seperti sabut, batang, dau dan akar kelapa (Pomalingo *et al.*, 2022).

Salah satu produk sampingan dari kelapa adalah air kelapa. Mengolah Air kelapa sangat mungkin dilakukan, karena air kelapa merupakan bagian dari buah kelapa yang kaya nutrisi, dan dapat diolah menjadi berbagai macam produk. Air kelapa mengandung mineral seperti kalium, natrium, magnesium, dan fosfat (Asnia *et al.*, 2024). Jumlah kandungan nutrisi ini berbeda antara air kelapa muda dengan air kelapa tua. Walaupun sudah tua, air kelapa tua tetap mengandung nutrisi penting seperti protein, kalori, dan mineral yang dibutuhkan oleh tubuh manusia (Langkong *et al.*, 2018). Kendatipun demikian, perbedaan jenis kelapa juga memiliki perbedaan pada jumlah kandungan nutrisi, meskipun tidak terlalu signifikan (Palungkun, 1992).

Air kelapa yang tidak dimanfaatkan dan dibuang ke lingkungan berpotensi menjadi tempat berkembang biak nyamuk, yang dapat menyebabkan penularan penyakit seperti demam berdarah. Selain itu, limbah tersebut bisa mencemari sumber air minum atau sumber air lainnya, yang dapat membahayakan kesehatan manusia (Nurdin *et al.*, 2023). Air kelapa tua bisa diolah menjadi sirup, nata de coco, permen, minuman isotonik dan lain sebagainya. Pengolahan air kelapa menjadi berbagai macam produk ini dapat meningkatkan nilai tambah terhadap bahan baku air kelapa. Khususnya Pemanfaatan air kelapa tua yang sering dianggap limbah oleh Sebagian besar masyarakat ini memiliki potensi untuk diolah menjadi sirup dan minuman ringan, yang dapat membantu memenuhi permintaan yang terus meningkat akan minuman ringan. Sirup air kelapa adalah minuman kental dengan cita rasa air kelapa yang diproses melalui evaporasi, sehingga sebelum dikonsumsi perlu diencerkan dengan air terlebih dahulu (Agustina *et al.*, 2019).

Desa Lamdingin merupakan salah satu desa di Kota Banda Aceh yang memiliki potensi usaha mikro, kecil dan menengah. Penduduk Desa Lamdingin berjumlah 3.155 jiwa yang terdiri dari 1.598 laki-laki dan 1.557 perempuan (Profil Gampong Lamdingin, 2024). Potensi sumber daya manusia di Desa Lamdingin salah satu kekuatan desa dalam mengembangkan

produk dan jasa UMKM. Selain itu, Desa Lamdingin juga terdapat Pasar Al-Mahirah yang merupakan salah satu pusat perekonomian di Kota Banda Aceh. Berbagai macam kebutuhan pokok diperjualbelikan di pasar tersebut. Salah satunya adalah kelapa penghasil santan. Pedagang hanya menjual daging kelapa untuk dijadikan santan. Air kelapa tidak digunakan dan menjadi terbuang. Limbah air kelapa ini mengandung komposisi gizi yang baik untuk kesehatan seperti mengandung karbohidrat, protein, dan unsur mineral diantaranya kalium, natrium, kalsium, magnesium, fosfor, klor serta sejumlah vitamin meskipun dalam jumlah yang sedikit (Mantra & Ketut., 2022). Limbah air kelapa tua ini telah diolah menjadi beberapa produk seperti nata decoco, minuman isotonik (Prasetiyo et al., 2021).

Rata-rata industri pengolahan buah kelapa saat ini, hanya terfokus kepada pengolahan hasil daging buah sebagai hasil utama, sedangkan industri yang mengolah hasil samping buah (*byproduct*) seperti air, sabut, dan batok (tempurung) kelapa masih diolah secara tradisional (Indahyani, 2011). Air kelapa seharusnya dapat diolah menjadi sirup dan diharapkan bisa meningkatkan pendapatan masyarakat jika diolah dan dikelola dengan baik. Pembuatan produk turunan kelapa seperti sirup kelapa mudah dilakukan khususnya oleh ibu-ibu rumah tangga dan disukai oleh masyarakat (Agato & Batu, 2019). Sirup merupakan produk siap saji yang banyak diminati oleh masyarakat Indonesia (Hamente, 2017). Sirup air kelapa merupakan minuman ringan berupa larutan kental dengan cita rasa air kelapa (Agustina et al., 2019)

Pembuatan sirup kelapa memberikan peluang peningkatan pendapatan secara ekonomi, peningkatan ketahanan pangan keluarga serta peningkatan potensi lokal daerah (Maitimu, 2020). Berdasarkan permasalahan tersebut, perlu diadakan kegiatan pengabdian kepada masyarakat tentang “Pembuatan Sirup Air Kelapa Untuk Usaha Rumah Tangga” di Gampong Lamdingin Kecamatan Kuta Alam Kota Banda Aceh dalam rangka meningkatkan kuantitas dan kualitas Pengabdian Masyarakat (Pengabmas) dosen Fakultas Ekonomi Universitas Muhammadiyah Aceh (UNMUHA) sebagai salah satu tuntutan dari Tri Dharma Perguruan Tinggi.

Berdasarkan latar belakang kegiatan diatas, maka permasalahan yang menjadi perhatian dalam kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah bagaimana membuat sirup air kelapa dari air kelapa santan (tua) yang tidak terpakai untuk meningkatkan pendapatan rumah tangga bagi masyarakat Gampong Lamdingin Kecamatan Kuta Alam Kota Banda Aceh.

METODE PELAKSANAAN

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilakukan pada hari Rabu, 31 Juli 2024 pukul 14.00 sampai 17.00 WIB di Gampong Lamdingin Kecamatan Kuta Alam Kota Banda Aceh yang beralamat di Lorong 3 Bak Hasan Gampong Lamdingin Kecamatan Kuta Alam Kota Banda Aceh. Kegiatan yang dilakukan untuk tercapainya tujuan Pengabdian Masyarakat ini adalah

metode ceramah, diskusi, praktek langsung atau pelatihan dan pendampingan. Adapun tahapannya sebagai berikut:

1. Tahap Persiapan, meliputi: pengurusan perijinan pelaksanaan kegiatan, dan sosialisasi kegiatan pada masyarakat
2. Tahap Pelaksanaan:
 - a. Penyuluhan tentang pengolahan produk turunan kelapa
 - b. Membuat percontohan: selain pertemuan yang memberikan penjelasan-penjelasan, maka pada kesempatan ini juga diperlihatkan contoh pembuatan air kelapa menjadi sirup untuk memotivasi peserta kegiatan tersebut
 - c. Pelatihan disertai pemberian media pembuatan sirup
 - d. Pendampingan

Metode pelaksanaan pengabdian masyarakat yaitu dengan melakukan pelatihan tentang cara membuat sirup dari air kelapa. Sirup air kelapa merupakan minuman berkadar gula tinggi yang terbuat dari air kelapa dengan penambahan bahan lainnya. Secara umum proses pengolahan sirup air kelapa adalah dengan mencampur air kelapa tua dengan gula pasir, asam sitrat, cmc, dan pewarna yang disukai. Semua bahan dimasak hingga mendidih dan agak kental. Setelah dingin, sirup siap dikonsumsi.

Sirup dari air kelapa merupakan suatu inovasi dari hasil-hasil pertanian yang dapat diolah menjadi sesuatu yang memiliki nilai ekonomi yang tinggi. Dalam proses pembuatan sirup air kelapa melalui proses evaporasi sehingga untuk mengkonsumsinya perlu diencerkan terlebih dahulu dengan air. Sirup kelapa juga bisa diberi rasa yang beraneka ragam, seperti rasa cocopandan, vanilla, stroberry dan lain-lain. Variasi rasa tidak mengurangi kandungan manfaat sirup air kelapa, tetapi dapat memberikan aroma yang khas. Cara yang dilakukan untuk membuat sirup kelapa ini sederhana, dengan mempersiapkan bahan-bahan. Adapun bahan dan peralatan adalah sebagai berikut:

1. Bahan:
 - a. Air kelapa 1 liter
 - b. Gula 1 kg
 - c. Pewarna makanan
 - d. Asam sitrat $\frac{1}{2}$ sendok the
 - e. CMC secukupnya
 - f. Vanili 1 sachet
 - g. Perisa Pandan
2. Alat:
 - a. Kompor
 - b. Panci

- c. Pengaduk
 - d. Saringan
 - e. Botol Sirup
3. Proses Pembuatan
- a. Belah kelapa Tua, ambil airnya.
 - b. Air kelapa disaring.
 - c. Dimasak sampai mendidih.
 - d. Ditambahkan gula, asam sitrat, vanili, pewarna, perisa pandan dan CMC.
 - e. Diaduk-aduk sampai air kelapa mendidih dan kental.
 - f. Dimasukkan ke dalam botol sirup yang telah disterilkan dengan cara memanaskan botol dengan air panas selama 3 menit.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian masyarakat ini melatih masyarakat Gampong Lamdingin, Kecamatan Kuta Alam, Kota Banda Aceh dalam mengolah air kelapa menjadi sirup air kelapa. Biasanya air kelapa yang dihasilkan hanya dikonsumsi secara langsung, dan belum diolah secara optimal, bahkan terkadang kelimpahan air kelapa yang tersedia tidak dimanfaatkan. Tim pengabdian memberikan salah satu solusi dalam memanfaatkan air kelapa untuk menunjang perekonomian rumah tangga dengan mengubah air kelapa ini menjadi produk pangan yang memiliki nilai ekonomis yang lebih baik. Potensi pengembangan produk turunan kepala masih terbuka luas karena ketersediaan kelapa cukup melimpah (Dai, 2018). Di tambah lagi proses pengolahan air kelapa menjadi sirup sangat mudah dilakukan karena menggunakan bahan-bahan yang sangat mudah diperoleh sehingga masyarakat Gampong Lamdingin dapat dengan mudah menerapkan pengolahan air kelapa menjadi sirup. Pengolahan produk turunan kelapa dengan nilai tambah produk dapat meningkatkan daya saing kelapa (Setiawan *et al*, 2014).

Kegiatan pelatihan pengolahan air kelapa tua menjadi sirup kelapa yang dilakukan di Gampong Lamdingin Kecamatan Kuta Alam Kota Banda Aceh oleh Tim Pengabdian Masyarakat Program Studi Agribisnis Fakultas Ekonomi Universitas Muhammadiyah Aceh memberikan manfaat yang signifikan. Pelatihan ini tidak hanya memberi pengetahuan tentang manfaat dan potensi ekonomi dari produk turunan kelapa, tetapi juga memberdayakan ibu-ibu rumah tangga untuk langsung terlibat dalam proses produksi.

Pelatihan pengolahan Air kelapa Tua menjadi Sirup Kelapa yang dilakukan di Gampong Lamdingin berjalan sukses sesuai rencana, dengan antusiasme yang tinggi dari ibu-ibu rumah tangga setempat. Pelatihan dimulai dengan pembukaan yang disampaikan oleh ketua tim pelaksana pengabdian. Ketua tim pelaksana pengabdian menyampaikan tentang nilai ekonomi yang akan diperoleh jika limbah air kelapa tua dikelola dan diolah menjadi sirup

kelapa. Pelatihan dilanjutkan dengan praktik pembuatan sirup kelapa yang melibatkan ibu-ibu rumah tangga peserta pelatihan dan dipandu oleh Tim Pengabdian Masyarakat Program Studi Agribisnis Fakultas Ekonomi Universitas Muhammadiyah Aceh.



Gambar 1. Penjelasan mengenai bahan dan cara pembuatan

Pelatihan ini memberikan keterampilan praktis dalam pembuatan sirup kelapa yang mudah dan murah, sehingga berpotensi menjadi usaha rumahan yang menguntungkan. Pelatihan pengolahan produk turunan kelapa dapat meningkatkan nilai ekonomi, manfaat dan nilai tambah suatu produk (Dimitha, N. *et al.* 2023). Dengan nilai tambah produk turunan kelapa dan potensi usaha yang layak dijalankan, pelatihan ini diharapkan mampu meningkatkan pendapatan rumah tangga di Gampong Lamdingin Kecamatan Kuta Alam Kota Banda Aceh.



Gambar 2. Proses pembuatan sirup kelapa

Selain pelatihan pembuatan sirup kelapa, Tim Pengabdian Masyarakat Program Studi Agribisnis Fakultas Ekonomi Universitas Muhammadiyah Aceh juga memperkenalkan teknik pemasaran melalui *branding* dan *packaging* yang menarik. Pengemasan sirup kelapa dengan label yang atraktif diharapkan mampu menarik minat konsumen dan meningkatkan

peluang penjualan. Sirup kelapa yang sudah dikemas dalam botol plastik diberi nama dengan *branding* “AgriLa”. AgriLa merupakan akronim dari Agribisnis dan Lamdingin. Contoh label sirup kelapa AgriLa terdapat pada lampiran laporan ini. Harapannya dengan ada *branding* sirup maka masyarakat akan mengenal dan sadar dengan sirup AgriLa. Pelatihan ini diharapkan tidak hanya mendorong ibu-ibu rumah tangga di Gampong Lamdingin Kecamatan Kuta Alam Kota Banda Aceh untuk memproduksi sirup kelapa skala rumah tangga, tetapi juga dapat meningkatkan pendapatan rumah tangga.



Gambar 3. Kemasan sirup kelapa AgriLa yang bernilai ekonomi

SIMPULAN

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat telah dilakukan dengan baik dan hasilnya sesuai dengan tujuan yang diharapkan. Masyarakat Gampong Lamdingin, Kecamatan Kuta Alam, Kota Banda Aceh sangat antusias dalam mengikuti kegiatan pengolahan kelapa menjadi sirup kelapa karena dapat menambah pengetahuan, wawasan dan sebagai sarana informasi bagi masyarakat khususnya bagi ibu-ibu yang ingin berwirausaha atau ingin meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan keluarga. Masyarakat memahami manfaat lain dari buah kelapa, yang dapat diolah menjadi sirup kelapa dan bernilai jual tinggi.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih diucapkan kepada Fakultas Ekonomi dan Lembaga Penelitian, Penerbitan, Pengabdian dan Pengembangan Masyarakat (LP4M) Universitas Muhammadiyah Aceh yang telah memberi dukungan financial terhadap pengabdian ini. Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada semua pihak yang terlibat dalam pelaksanaan pengabdian ini.

REFERENSI

- Agato, A. dan Batu, K.L. (2019). Olahan Kelapa dan Singkong Untuk Kemajuan Desa Pematang Tujuh Kecamatan Rasau Jaya Kalimantan Barat. *Teknologi Pangan: Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*. 10(2): 76–81.
- Agustina, M., Fahrizal, F., & Indarti, E. (2019). Penambahan CMC, Gum Xanthan dan Pektin Sebagai Stabillizer Pada Sirup Air Kelapa. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 4(2), 226-273.
- Asnia, K. K. P., Maherawati, M., Hartanti, L. 2024. Karakteristik Fisikokimia Minuman Isotonik Air Kelapa dengan Formulasi Penambahan Asam Sitrat dan NaCl. *Agrointek* 18(1): 40-48.
- Dimitha, N., Fuady, V., Ariko, Y. N., & Maulidina, B. (2023). Pengolahan kelapa menjadi selai untuk meningkatkan ekonomi di Desa Ceurih Kota Banda Aceh. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Indonesia*, 3(5), 739-743.
- Gampong Lamdingin. Demografi. Available at: <https://lamdingin-gp.bandaacehkota.go.id/demografi/> (Accessed: 06 Maret 2024).
- Indahyani, T. (2011). Pemanfaatan limbah sabut kelapa pada perencanaan interior dan furniture yang berdampak pada pemberdayaan masyarakat miskin. *Humaniora*, 5(1), 15- 23. <https://doi.org/10.21512/humaniora.v2i1.2941>
- Langkong, J., Sukendar, N.K., Ihsan,Z. 2018. Studi Pembuatan Minuman isotonik Berbahan baku Air Kelapa Tua (*Cocos Nucifera L*) dan Ekstrak Belimbing uluh (*Avverhoa bilimbi L*) Menggunakan Metode Sterilisasi Non-Thermal Selama Penyimpanan. *Canrea Journal: Food Technology, Nutritions, and Culinary Journal*, 1(1), 53–62
- Maitimu, C.V. (2020). Pelatihan Pengolahan Instan Jahe dan Selai Kelapa Dalam Meningkatkan Ketahanan Pangan Pada Masa Pandemi di Negeri Amahai Kabupaten Maluku Tengah. *Jurnal Logista*. 04(02): 244–249.
- Mantra, I. B., & Ketut, W. Y. I. (2022). Gambaran Komposisi Mineral Air Kelapa (*Cocos Nucifera L.*) Dari Berbagai Tingkat Kematangan Sebagai Sumber Larutan Elektrolit. *Seminar Ilmiah Nasional Teknologi, Sains, dan Sosial Humaniora (SINTESA)* (Vol. 5).
- Nurdin, G. M., Wahid, M., Amaliah, N. 2023. Diversifikasi Limbah Air Kelapa Menjadi Sirup, Cuka, Nata De Coco (SICUKO) di Desa Katumbangan Lemo. *JANAYU: Jurnal Pengabdian danPeningkatan Mutu Masyarakat* 4(3): 233-242.
- Palungkun, R. (1992). *Aneka Produk Olahan Kelapa*. Jakarta. Penerbit UI-Press.
- Pomalingo, N., Rantelinggi, D. dan Sirajuddin, Z. (2022). Potensi Ekonomi Kelapa Melalui Pemanfaatan Produk Turunan Kelapa Di Kabupaten Gorontalo. *Buletin Poltanesa*. 23(2): 792–798.

- Prasetyo, G., Lubis, N., & Junaedi, E. C. (2021). Kandungan Kalium dan Natrium dalam Air Kelapa dari Tiga Varietas Sebagai Minuman Isotonik Alami. *Jurnal Sains dan Kesehatan (J. Sains Kes.)*,3(4), 593-600.
- S. Dai, S.I. (2018). Analisis Pengembangan Produk Turunan Kelapa di Provinsi Gorontalo. *Frontiers: Jurnal Sains dan Teknologi*. 1(1): 17-26.
- Setiawan, K., Hartono, S. dan Suryantini, A. (2014). Analisis Daya Saing Komoditas Kelapa di Kabupaten Kupang. *Agritech*. 34(1): 88-93.