

PEMBERDAYAAN MASYARAKAT DALAM PEMBUATAN KERUPUK DAN PERMEN JAHE DARI AMPAS KELAPA DI KELURAHAN GAMBIR BARU KECAMATAN KISARAN TIMUR

Henky Japina¹, Heni Widya², Al Bina³,

Program Studi Ekonomi Pembangunan, Universitas Asahan^{1,2,3}

hjapina@gmail.com¹

Abstrak

Kegiatan pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk memberikan pelatihan kepada ibu rumah tangga di Kelurahan Gambir Baru, Kecamatan Kisaran Kota, dalam mengolah ampas kelapa menjadi kerupuk dan permen jahe. Metode yang diterapkan dalam kegiatan ini mencakup pelatihan pembuatan kerupuk dan permen jahe dari ampas kelapa, wawancara dengan masyarakat, serta observasi terhadap kondisi lingkungan dan kesiapan peserta dalam mengikuti pelatihan. Pelaksanaan kegiatan mencakup beberapa tahapan, yaitu survei lokasi, pelaksanaan pelatihan, dan evaluasi. Hasil dari pelatihan menunjukkan bahwa peserta mengalami peningkatan keterampilan dalam mengolah ampas kelapa menjadi produk pangan. Selain itu, kegiatan ini juga membuka peluang bagi masyarakat untuk mengembangkan usaha kecil berbasis bahan baku lokal. Evaluasi yang dilakukan melalui penilaian produk dan angket menunjukkan bahwa sebagian besar peserta memahami teknik pembuatan kerupuk dan permen jahe, meskipun masih diperlukan pendampingan lebih lanjut dalam hal pemasaran dan pengemasan agar produk memiliki daya saing di pasaran. Dengan adanya pelatihan ini, diharapkan masyarakat dapat lebih memanfaatkan limbah ampas kelapa secara optimal, mengurangi limbah rumah tangga, serta menciptakan peluang usaha yang berkelanjutan. Pelatihan lanjutan mengenai pemasaran digital dan manajemen usaha disarankan agar produk berbasis ampas kelapa dapat berkembang lebih luas dan memberikan dampak ekonomi yang lebih besar bagi masyarakat setempat.

Kata Kunci: Ampas Kelapa, Pemberdayaan Masyarakat, Kerupuk, Permen Jahe dan Usaha Rumahan

Abstract

This community service activity aims to provide training to housewives in Gambir Baru Village, Kisaran Kota District, in processing coconut dregs into crackers and ginger candy. The methods applied in this activity include training in making crackers and ginger candy from coconut dregs, interviews with the community, and observations of environmental conditions and participants' readiness to participate in the training. The implementation of the activity includes several stages, namely location surveys, training implementation, and evaluation. The results of the training showed that participants experienced increased skills in processing coconut dregs into food products. In addition, this activity also opens up opportunities for the community to develop small businesses based on local raw materials. The evaluation carried out through product assessments and questionnaires showed that most participants understood the techniques for making crackers and ginger candy, although further assistance was still needed in terms of marketing and packaging so that the products were competitive in the market. With this training, it is hoped that the community can make optimal use of coconut dregs waste, reduce household waste, and create sustainable business opportunities. Advanced training on digital marketing and business management is recommended so that coconut pulp-based products can develop more widely and provide a greater economic impact for the local community.

Keywords: Coconut Pulp, Community Empowerment, Crackers, Ginger Candy and Home Business

1. Pendahuluan

Kelapa telah lama menjadi tanaman utama di berbagai daerah di Indonesia, terutama di wilayah pesisir yang memiliki iklim tropis. Indonesia merupakan salah satu produsen kelapa terbesar di dunia, dengan luas perkebunan kelapa yang tersebar di berbagai provinsi. Namun, kondisi perkebunan kelapa saat ini menghadapi berbagai tantangan, seperti penurunan produktivitas akibat tanaman yang telah berusia tua, perubahan iklim, serta kurangnya peremajaan pohon kelapa. Oleh karena itu, optimalisasi pemanfaatan hasil panen dan limbah kelapa menjadi salah satu langkah penting dalam meningkatkan nilai ekonomi komoditas ini. Menurut Dewan Kelapa Indonesia yang dikutip oleh Ariyanti et al., (2018), kelapa dianggap sebagai tanaman sosial karena lebih dari 98% produksinya dikelola oleh petani, sehingga kebun kelapa lebih banyak dikelola oleh rakyat daripada oleh perkebunan negara atau swasta.

Menurut penelitian yang dilakukan oleh Salsabila et al., (2022), kelapa merupakan tanaman yang sudah dikenal luas oleh masyarakat, termasuk di Kota Depok, karena keberadaannya yang melimpah di daerah tersebut. Sebagai tanaman yang telah dibudidayakan secara turun-temurun, kelapa memiliki berbagai manfaat, terutama pada bagian buahnya yang dapat digunakan sebagai bahan pangan. Selain itu, berbagai produk bernilai ekonomi, seperti santan, es kelapa, dan kerangka ketupat, juga dimanfaatkan dan diperjualbelikan oleh masyarakat setempat.

Kelapa merupakan salah satu komoditas perkebunan yang memiliki banyak manfaat dalam kehidupan sehari-hari. Selama ini, pemanfaatan kelapa lebih banyak berfokus pada produk primernya, seperti kelapa segar dan kopra sebagai bahan baku minyak goreng. Padahal, seluruh bagian kelapa dapat dimanfaatkan, mulai dari air, daging buah, tempurung, hingga ampasnya. Sayangnya, pengolahan dan pengembangan produk hilir kelapa, termasuk pemanfaatan hasil sampingnya, masih terbatas. Salah satu hasil samping yang kurang mendapat perhatian adalah ampas kelapa, meskipun mengandung serat tinggi dan berpotensi diolah menjadi berbagai produk bernilai ekonomi, seperti kerupuk dan permen jahe ampas kelapa.

Ampas kelapa merupakan limbah yang berpotensi tinggi untuk dimanfaatkan sebagai bahan pangan, karena ketersediaannya yang masih melimpah. Kandungan serat yang cukup tinggi, serta adanya protein dan lemak, menjadikannya bahan yang berpeluang untuk dikembangkan menjadi produk olahan bernilai ekonomi, bukan sekadar limbah atau pakan ternak. Salah satu pemanfaatannya adalah sebagai bahan dasar dalam pembuatan kerupuk dan permen jahe ampas kelapa.

Kerupuk dan permen jahe ampas kelapa ini sangat memiliki potensi untuk dikembangkan karena dapat menjadi salah satu solusi dalam meningkatkan kesejahteraan keluarga, khususnya bagi ibu rumah tangga. Industri rumah tangga berperan dalam menciptakan peluang usaha, meningkatkan pendapatan keluarga, serta mendukung perekonomian lokal. Menurut Harsono dalam Nisa et al., (2024), industri rumahan merupakan sektor bisnis skala kecil yang berperan penting dalam perekonomian, terutama di negara berkembang. Operasional industri ini dilaksanakan dari rumah dengan menawarkan fleksibilitas serta berpotensi memberdayakan ekonomi.

Meskipun memiliki potensi yang besar, pengembangan industri rumahan masih menghadapi berbagai kendala, seperti keterbatasan sumber daya manusia, pendanaan yang minim, serta sistem produksi yang masih bersifat tradisional dan kurang terstruktur. Hal ini menunjukkan perlunya intervensi yang lebih terarah guna meningkatkan efisiensi dan keberlanjutan usaha kecil tersebut. Oleh karena itu, dukungan dari pihak-pihak yang memiliki keahlian dalam pengembangan industri rumah tangga sangat diperlukan. Dalam rangka menjalankan tri dharma perguruan tinggi

melalui pengabdian kepada masyarakat yang dilaksanakan oleh dosen Fakultas Ekonomi Universitas Asahan dapat berperan penting dalam meningkatkan aspek manajemen produksi, keuangan, serta pemasaran. Program ini diwujudkan melalui pelatihan yang mencakup produksi yang higienis serta pengelolaan keuangan yang sesuai dengan standar industri kecil.

Kelurahan Gambir Baru Kecamatan Kisaran Kota merupakan salah satu Kelurahan yang dekat dengan pusat kota. Ini menjadikan sebagai penyokong didalam perdagangan, sehingga pemanfaatan ibu rumah tangga untuk menciptakan usaha rumahan memiliki peran penting dalam ekonomi keluarga. Banyak dari mereka memiliki keterampilan dalam mengolah makanan, namun masih terbatas pada produk konvensional. Oleh karena itu, perlu adanya inovasi dalam pengolahan bahan baku yang tersedia di lingkungan sekitar, seperti ampas kelapa, agar dapat memberikan manfaat ekonomi yang lebih luas.

Kegiatan pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk memberikan pelatihan kepada ibu rumah tangga mengenai cara pembuatan kerupuk dan permen jahe dari ampas kelapa. Diharapkan, pelatihan ini dapat membuka peluang usaha baru, meningkatkan kreativitas dalam pengolahan bahan pangan, serta memberikan kontribusi terhadap pengurangan limbah rumah tangga. Dengan demikian, kegiatan ini tidak hanya berdampak pada peningkatan pendapatan keluarga, tetapi juga pada pengelolaan lingkungan yang lebih berkelanjutan.

2. Bahan dan Metode

Kegiatan pengabdian masyarakat dilaksanakan di Kelurahan Gambir Baru, Kecamatan Kisaran Kota, mulai tanggal 11 sampai 12 Januari 2025. Metode yang diterapkan dalam kegiatan ini mencakup pelatihan pembuatan kerupuk dan permen jahe dari ampas kelapa, wawancara dengan masyarakat, serta observasi terhadap kondisi lingkungan dan kesiapan peserta dalam mengikuti pelatihan.

Bahan-bahan yang dibutuhkan untuk pembuatan kerupuk ampas kelapa terdiri dari bahan utama dan bahan tambahan yang berfungsi untuk meningkatkan cita rasa dan tekstur. Bahan utama yang digunakan adalah ampas kelapa, yang berperan sebagai bahan dasar, serta tepung sagu dan tepung tapioka yang berfungsi sebagai perekat dan memberikan kekenyalan pada kerupuk. Untuk menambah cita rasa, digunakan udang rebon, bawang putih, bawang merah, daun bawang, dan daun jeruk, yang memberikan aroma khas dan kelezatan pada kerupuk. Selain itu, ketumbar bubuk, penyedap rasa, dan garam ditambahkan sebagai bumbu pelengkap. Air dan santan kelapa digunakan untuk membantu proses pencampuran adonan agar lebih mudah diolah. Terakhir, minyak goreng digunakan dalam proses penggorengan agar kerupuk menjadi renyah dan gurih.

Selain bahan-bahan tersebut, proses pembuatan kerupuk ini juga memerlukan beberapa peralatan pendukung. Peralatan yang digunakan meliputi aneka wadah untuk mencampur bahan, piring sebagai tempat penyajian, serta pisau, spatula, nampan, timbangan, dan talenan yang membantu dalam persiapan bahan. Ulekan digunakan untuk menghaluskan bumbu, sedangkan sendok dan garpu berfungsi untuk membantu dalam proses pencampuran. Untuk tahap pengukusan, diperlukan panci kukusan, sementara proses penggorengan dilakukan dengan menggunakan wajan penggorengan. Kompor gas dan tabung menjadi peralatan utama dalam proses pemasakan dan penggorengan, memastikan setiap tahap pengolahan dapat berjalan dengan baik

Pelaksanaan kegiatan ini terdiri dari beberapa tahapan, yaitu:

- a. Survei Lokasi

Tahapan awal ini bertujuan untuk memperoleh gambaran awal mengenai kondisi lingkungan serta kesiapan masyarakat dalam menerima pelatihan. Tim melakukan observasi langsung untuk menilai ketersediaan sarana dan prasarana yang mendukung keberlangsungan kegiatan, seperti tempat pelatihan, alat yang tersedia, serta kemungkinan kendala yang dapat muncul selama pelatihan. Selain itu, wawancara dilakukan dengan masyarakat setempat untuk mengetahui sejauh mana minat dan antusiasme mereka terhadap pemanfaatan limbah ampas kelapa sebagai produk bernilai ekonomis. Wawancara ini juga menjadi kesempatan bagi tim untuk memberikan penjelasan mengenai tujuan pelatihan dan manfaat yang dapat diperoleh oleh masyarakat jika mengikuti kegiatan ini.

b. Pelaksanaan Pelatihan

Pada tahap ini, tim menyelenggarakan pelatihan pembuatan kerupuk dan permen jahe dari ampas kelapa. Pelatihan ini dilakukan secara langsung dan bersifat partisipatif, di mana peserta tidak hanya menyaksikan demonstrasi tetapi juga terlibat dalam praktik pembuatan produk.

Pelatihan diawali dengan penjelasan mengenai potensi ampas kelapa, termasuk kandungan nutrisi serta manfaatnya dalam industri pangan. Kemudian, peserta diajarkan langkah-langkah pembuatan kerupuk dan permen jahe dari ampas kelapa, dimulai dari persiapan bahan baku, proses pencampuran, pencetakan, hingga teknik pengeringan dan pengemasan agar produk lebih tahan lama dan memiliki daya jual.

Selain aspek teknis, tim juga memberikan wawasan mengenai peluang usaha berbasis produk olahan ampas kelapa, termasuk strategi pemasaran dan perkiraan biaya produksi. Dengan demikian, peserta tidak hanya mendapatkan keterampilan baru tetapi juga wawasan mengenai potensi ekonomi dari produk yang mereka buat.

Selama pelatihan, interaksi yang aktif antara tim dan peserta menjadi bagian penting dalam meningkatkan pemahaman. Peserta diberikan kesempatan untuk bertanya serta mencoba sendiri setiap tahap pembuatan, sehingga mereka lebih percaya diri dalam mengolah ampas kelapa menjadi produk yang berkualitas.

c. Evaluasi

Tahap akhir dalam kegiatan ini adalah evaluasi terhadap hasil pelatihan. Evaluasi dilakukan dengan cara menilai produk yang telah dihasilkan oleh peserta berdasarkan tekstur, rasa, dan kualitas keseluruhan. Tim juga melakukan diskusi bersama peserta untuk mengetahui kesulitan yang mereka hadapi selama pelatihan serta memberikan solusi atas permasalahan yang muncul.

Selain menilai hasil produk, evaluasi dilakukan dengan memberikan angket berupa pertanyaan kepada masyarakat tentang kegiatan pelatihan yang telah dilaksanakan ataupun umpan balik dari peserta mengenai pelaksanaan pelatihan, efektivitas metode yang digunakan, serta sejauh mana mereka memahami dan menguasai keterampilan yang telah diajarkan. Hasil evaluasi ini menjadi bahan pertimbangan untuk perbaikan dalam kegiatan serupa di masa mendatang.

Dengan adanya tahapan evaluasi ini, diharapkan peserta dapat lebih siap dalam mengaplikasikan ilmu yang telah mereka peroleh secara mandiri, baik untuk kebutuhan rumah tangga maupun sebagai peluang usaha yang dapat meningkatkan kesejahteraan ekonomi mereka.

3. Hasil dan Pembahasan

a. Persiapan Pelatihan

Persiapan pelatihan dilakukan dengan mempersiapkan bahan dan peralatan yang diperlukan untuk pelatihan. Bahan utama seperti ampas kelapa, tepung sagu, tepung tapioka, serta bumbu pelengkap telah disiapkan sebelum pelatihan dimulai. Sementara itu, peralatan seperti wadah, talenan, panci kukusan, dan wajan penggorengan juga telah dipastikan ketersediaannya agar pelaksanaan pelatihan berjalan lancar.



Gambar 1: Beberapa Bahan Pembuatan Kerupuk Dan Permen Jahe Ampas Kelapa

b. Pelaksanaan Pelatihan

Pelatihan pembuatan kerupuk dan permen jahe dari ampas kelapa dilaksanakan dalam dua hari. Pada hari pertama, peserta diperkenalkan dengan potensi dan manfaat ampas kelapa sebagai bahan dasar produk olahan. Tim memberikan penjelasan mengenai kandungan nutrisi ampas kelapa dan alasan mengapa limbah ini layak dijadikan sebagai produk pangan bernilai ekonomis.

Selanjutnya, peserta diberikan demonstrasi pembuatan kerupuk dan permen jahe dari ampas kelapa. Proses pembuatan diawali dengan pemilihan dan pengolahan bahan, pencampuran adonan, pencetakan, pengukusan, hingga penggorengan untuk menghasilkan kerupuk yang renyah. Untuk permen jahe, prosesnya melibatkan pencampuran jahe dengan ampas kelapa, pemasakan, serta pembentukan dan pendinginan permen. Peserta diberikan kesempatan untuk mencoba setiap tahapan secara langsung di bawah bimbingan tim.



Gambar 2: Proses Pembuatan Kerupuk Dan Permen Jahe Ampas Kelapa

Pada hari kedua, pelatihan lebih difokuskan pada strategi pemasaran dan pengemasan produk. Tim memberikan wawasan mengenai teknik pengemasan yang menarik, perhitungan biaya produksi, serta strategi pemasaran yang dapat diterapkan oleh ibu rumah tangga untuk menjual produk olahan mereka. Beberapa peserta mulai menunjukkan minat untuk mengembangkan usaha kecil berbasis produk ampas kelapa ini.



Gambar 3: Kemasan Kerupuk dan Permen Jahe Ampas Kelapa

c. Evaluasi Pelatihan

Evaluasi pelatihan dilakukan untuk mengukur keberhasilan kegiatan serta pemahaman peserta terhadap materi yang disampaikan. Evaluasi dilakukan dalam beberapa bentuk:

1) Penilaian Produk

Peserta diminta untuk membuat produk secara mandiri setelah sesi pelatihan. Produk yang dihasilkan dinilai berdasarkan tekstur, rasa, dan tampilan. Hasil evaluasi menunjukkan bahwa sebagian besar peserta mampu menghasilkan kerupuk dan permen jahe dengan kualitas yang cukup baik, meskipun masih ada beberapa aspek yang perlu diperbaiki, seperti ketepatan dalam pencampuran bahan dan teknik penggorengan agar mendapatkan hasil yang lebih renyah.

2) Angket dan Wawancara

Tim juga menyebarkan angket kepada peserta untuk mengetahui kesan mereka terhadap pelatihan. Sebagian besar peserta mengaku mendapatkan wawasan baru tentang pemanfaatan ampas kelapa dan merasa termotivasi untuk mencoba memproduksi kerupuk dan permen jahe secara mandiri. Wawancara juga dilakukan untuk mengidentifikasi kendala yang dihadapi peserta selama pelatihan, seperti keterbatasan alat di rumah serta kesulitan dalam menentukan takaran bahan yang tepat.

3) Diskusi dan Saran untuk Keberlanjutan Program

Dalam sesi diskusi akhir, peserta dan tim saling bertukar ide mengenai pengembangan lebih lanjut dari produk ini. Beberapa peserta menyatakan ketertarikannya untuk menjual produk dalam skala kecil, baik di lingkungan sekitar maupun melalui platform digital. Tim menyarankan agar masyarakat dapat membentuk kelompok usaha kecil yang berfokus pada pengolahan limbah ampas kelapa agar usaha ini dapat lebih terorganisir dan berkelanjutan.

d. Pembahasan

Berdasarkan hasil pelatihan yang telah dilaksanakan bahwa pemanfaatan limbah ampas kelapa sebagai bahan dasar kerupuk dan permen jahe memiliki potensi ekonomi yang cukup menjanjikan bagi masyarakat. Ampas kelapa yang selama ini hanya dianggap sebagai limbah ternyata dapat diolah menjadi produk makanan yang bernilai jual tinggi. Hasil pelatihan

menunjukkan bahwa peserta mampu memahami dan mengaplikasikan teknik pembuatan kerupuk dan permen jahe dengan baik.

Menurut Rahmadewi et al., (2023), dalam artikelnya menyimpulkan bahwa kegiatan penyuluhan mampu meningkatkan pemahaman peserta hingga 28,33 poin. Sementara itu, pelatihan dalam mengolah sagu keju dari tepung ampas kelapa dapat mengasah keterampilan peserta, sehingga mereka mampu menghasilkan produk yang lebih berkualitas. Agar memiliki daya saing di pasar, produk tersebut sebaiknya dilengkapi dengan merek yang menarik dan sesuai dengan standar pemasaran.

Namun, terdapat beberapa tantangan yang dihadapi dalam pengembangan produk ini, antara lain:

- 1) Aspek Kualitas Produk
Meskipun sebagian besar peserta berhasil membuat kerupuk dan permen jahe, masih ditemukan kendala dalam menghasilkan tekstur dan rasa yang optimal. Hal ini menunjukkan bahwa masih diperlukan latihan lebih lanjut serta uji coba untuk menyempurnakan produk.
- 2) Daya Saing dan Pemasaran
Produk berbasis limbah ampas kelapa masih perlu strategi pemasaran yang lebih baik agar dapat bersaing dengan produk sejenis di pasaran. Pengemasan yang menarik dan labelisasi produk dengan informasi yang jelas dapat menjadi salah satu solusi untuk meningkatkan daya tarik produk.
- 3) Keberlanjutan Usaha
Dalam jangka panjang, keberlanjutan usaha berbasis ampas kelapa bergantung pada konsistensi produksi dan minat masyarakat dalam menjalankan bisnis ini. Oleh karena itu, dibutuhkan pendampingan lanjutan untuk memberikan wawasan lebih mendalam mengenai manajemen usaha, pemasaran digital, serta aspek legalitas produk agar dapat dipasarkan secara lebih luas.

Hasil ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Pratiwi & Arya, (2021), pengolahan limbah ampas kelapa menjadi kukis kelapa dapat memberikan nilai tambah secara ekonomi. Pendapatan petani juga berpotensi meningkat jika mereka memperoleh pengetahuan tentang optimalisasi pemanfaatan limbah tersebut. Selama ini, petani kelapa umumnya hanya menjual kelapa tua kepada pengepul dengan harga yang relatif rendah. Oleh karena itu, edukasi mengenai pengolahan kelapa menjadi berbagai produk bernilai jual lebih tinggi sangat diperlukan agar kesejahteraan petani dapat meningkat.

Dengan adanya pelatihan ini, diharapkan ibu rumah tangga di Kelurahan Gambir Baru dapat memanfaatkan ampas kelapa sebagai bahan baku usaha rumahan yang berkelanjutan. Selain itu, hasil dari penelitian ini dapat menjadi dasar bagi pengembangan program serupa di wilayah lain yang memiliki potensi sumber daya kelapa yang melimpah.

4. Kesimpulan dan Saran

Kegiatan pengabdian masyarakat mengenai pemanfaatan limbah ampas kelapa dalam pembuatan kerupuk dan permen jahe telah berhasil dilaksanakan di Kelurahan Gambir Baru, Kecamatan Kisaran Kota. Berdasarkan hasil pelatihan, dapat disimpulkan bahwa:

1. Ampas kelapa memiliki potensi tinggi sebagai bahan baku pangan yang dapat diolah menjadi produk bernilai ekonomi, seperti kerupuk dan permen jahe. Pemanfaatan limbah

ini tidak hanya mengurangi limbah rumah tangga tetapi juga dapat menjadi peluang usaha bagi masyarakat, terutama ibu rumah tangga.

2. Pelatihan yang diberikan efektif dalam meningkatkan keterampilan peserta dalam mengolah ampas kelapa menjadi produk makanan. Sebagian besar peserta berhasil mengikuti seluruh tahapan produksi dengan baik, meskipun masih diperlukan latihan lebih lanjut untuk meningkatkan kualitas produk.
3. Antusiasme masyarakat terhadap inovasi produk berbasis ampas kelapa cukup tinggi. Beberapa peserta menunjukkan minat untuk mengembangkan usaha kecil berbasis produk ini. Namun, masih diperlukan pendampingan lanjutan dalam hal pengemasan, pemasaran, dan pengelolaan usaha agar produk dapat lebih kompetitif di pasaran.
4. Kendala utama yang dihadapi peserta adalah keterbatasan peralatan dan kurangnya pemahaman mengenai strategi pemasaran. Oleh karena itu, pelatihan lanjutan yang berfokus pada aspek pemasaran digital, manajemen usaha, serta peningkatan kualitas produk sangat diperlukan agar usaha ini dapat berkembang secara berkelanjutan.
5. Program pelatihan ini berkontribusi terhadap pemberdayaan ekonomi masyarakat dengan memberikan alternatif usaha berbasis bahan baku lokal yang mudah diperoleh. Dengan strategi pengolahan yang tepat, produk berbasis ampas kelapa dapat menjadi salah satu sumber pendapatan tambahan bagi keluarga.

Berdasarkan kesimpulan yang diperoleh, terdapat beberapa saran yang dapat dipertimbangkan untuk pengembangan lebih lanjut:

1. Pelaksanaan pelatihan lanjutan yang tidak hanya berfokus pada produksi, tetapi juga pada strategi pemasaran digital, manajemen usaha, dan legalitas produk. Dengan demikian, peserta dapat lebih siap untuk mengembangkan usaha kecil berbasis produk olahan ampas kelapa.
2. Pendampingan dalam pengemasan dan branding produk agar kerupuk dan permen jahe dari ampas kelapa memiliki daya saing yang lebih tinggi di pasaran. Pengemasan yang menarik serta sertifikasi halal dan izin edar dapat meningkatkan nilai jual produk.
3. Kolaborasi dengan instansi terkait, seperti dinas koperasi dan UMKM atau lembaga pendanaan usaha, agar peserta yang ingin mengembangkan usaha dapat memperoleh akses ke modal usaha, pelatihan bisnis, serta jejaring pemasaran yang lebih luas.
4. Pemberdayaan komunitas usaha berbasis ampas kelapa dengan membentuk kelompok usaha kecil yang fokus pada produksi dan distribusi produk olahan ampas kelapa. Dengan adanya komunitas ini, produksi dapat lebih terstruktur dan berkelanjutan.
5. Penguatan edukasi tentang ekonomi sirkular dan pemanfaatan limbah organik, sehingga masyarakat semakin sadar akan manfaat mengolah limbah menjadi produk bernilai ekonomi. Edukasi ini dapat dilakukan melalui program sosialisasi rutin atau integrasi dalam kegiatan ekonomi lokal.

Dengan menerapkan saran-saran ini, diharapkan program pemanfaatan ampas kelapa dapat berkembang lebih luas dan memberikan dampak yang lebih signifikan terhadap kesejahteraan masyarakat.

5. Ucapan Terima Kasih

Akhirnya kami mengucapkan rasa syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa telah selesai rangkaian kegiatan Pengabdian Masyarakat dengan tema Pemberdayaan Masyarakat Dalam Pembuatan Kerupuk Dan Permen Jahe Dari Ampas Kelapa di Kelurahan Gambir Baru Kecamatan

Kisaran Kota. Dalam rangkaian banyak pihak yang telah membantu terlaksananya kegiatan pelatihan ini sehingga kami perlu mengucapkan terima kasih kepada:

- a. Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat Universitas Asahan
- b. Dekan Fakultas Ekonomi beserta civitas akademika Fakultas Ekonomi Universitas Asahan
- c. Peserta yang berasal dari Ibu Rumah Tangga Kelurahan Gambir Baru Kecamatan Kisaran Kota
- d. Terkhusus kepada Ibu Helmina Simanjuntak yang telah membantu dalam penyediaan tempat atau lokasi pelatihan

6. Daftar Rujukan

- Ariyanti, M., Suherman, C., Maxiselly, Y., & Rosniawaty, S. (2018). *Pertumbuhan Tanaman Kelapa (Cocos nucifera L.) dengan Pemberian Air Kelapa*, Jurnal Hutan Pulau-Pulau Kecil, Vol.2, (2), 201–212.
- Nisa, K., Aulia, V., Fitriani, R., & Sidauruk, T. (2024). *Home Industri Sebagai Pemberdayaan Perempuan dalam Meningkatkan Ekonomi Keluarga di Bandar Selamat Kecamatan Medan Tembung*, Journal on Education, Vol.6, (2), 22263–22267.
- Pratiwi, R. A., & Arya Bima Senna. (2021). *Potensi Ampas Kelapa untuk Meningkatkan Pendapatan Petani di Kabupaten Manokwari Papua Barat*, Jurnal Triton, Vol.12, (2), 48–58.
- Rahmadewi, Y. M., Hakika, D. C., Sulistiawati, E., Salamah, S., & Amelia, S. (2023). *Pemanfaatan Ampas Kelapa Hasil Dapur Rumah Tangga Menjadi Pangan Olahan*, Indonesia Berdaya, Vol.4, (4), 1311–1316.
- Salsabila, A., Oktavia, A., Mutiara Dewi, F., Purwani, Y., Salsabil Arsy, F., Albar, R., Khairiah, A., & Studi Biologi, P. (2022). *Nilai Manfaat Ekonomi Tanaman Kelapa (Cocos nucifera L.) di Pasar Tradisional Kemiri Muka di Kota Depok, Jawa Barat*, Prosiding SEMNAS BIO 2022 UIN Syarif Hidayatullah Jakarta, Vol.2, (1), 242–251.