

## **Pelatihan Teknologi Pengolahan Kripik Kelapa Kelompok Ibu-Ibu PKK Kelurahan Bengkol Kota Manado**

**Teltje Koapaha<sup>1</sup>, Tineke Langi<sup>2</sup>, Herry Pinatik<sup>3</sup>, Denny Sarinsong<sup>4</sup>, Nur Syamsi Ibrahim<sup>5</sup>, Agung Rai Kusuma Dharma<sup>6</sup>, Ekklesia Yona Ekawati<sup>7</sup>, Miracle Sopotan<sup>8</sup>**

*<sup>1,2,5,6,7,8</sup> Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian, Universitas Sam Ratulangi Manado, Indonesia*

*<sup>3,4</sup> Program Studi Teknik Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Sam Ratulangi Manado, Indonesia*

Received : 3 Desember 2025, Revised : 15 Desember 2025, Published : 8 Januari 2026

### **Corresponding Author**

**Nama Penulis:** Teltje Koapaha

**E-mail :** [teltjek@unsrat.ac.id](mailto:teltjek@unsrat.ac.id)

### **Abstrak**

*Tujuan kegiatan Program Kemitraan Masyarakat Dikelurahan Bengkol Kecamatan Mapanget Kota Manado Melalui Diversifikasi Komoditi Kelapa bekerjasama dengan mitra Kelompok Ibu-ibu PKK Kelurahan Bengkol Kecamatan Mapanget adalah meningkatkan pendapatan mitra dengan cara memproduksi dan memasarkan produk dari diversifikasi komoditi kelapa (Kripik Kelapa). Permasalahan yang dihadapi mitra yaitu tidak mengetahui diversifikasi komoditi kelapa, tidak mengetahui cara pemasaran produk dan memiliki sikap yang pasrah terhadap keadaan, kurangnya jenis kegiatan produktif dan tidak mengetahui cara pemasaran produk. Metode pelaksanaan kegiatan ini adalah: (1) memberikan informasi hasil penelitian terkait produk unggulan daerah (kelapa), (2) pelatihan dan pendampingan softskill yakni mengenai motivasi kerja dan creative thinking, (3) pelatihan dan pendampingan pembuatan kripik kelapa dan (4) pelatihan dan pendampingan pemasaran. Hasil dari kegiatan adalah meningkatnya pengetahuan dan ketrampilan mitra, terciptanya produk kripik kelapa, dan pengetahuan tentang pengemasan/labeling*

**Kata kunci** - diversifikasi kelapa, kripik kelapa, teknologi pengolahan, pengemasan

### **Abstract**

*The objective of Science and Technology activity for community of Bengkol Village through Coconut Commodity Diversification in collaboration with Family Welfare Program Group of Lawangirung, is to increase the partners' income by producing and marketing coconut commodity diversification product coconut chips. The problems faced are the lack of knowledge about coconut commodity diversification, the lack of knowledge in marketing the products, and their surrender behavior of current condition, lack of productive activities and uninformed about how to market the products. The availability of abundant coconut raw materials makes the opportunity to establish a small industrial processing of pure coconut chips snack. However, before establishing a business, it is necessary to learn the ins and outs of the coconut chips manufacturing industry. Community knowledge about processing coconut chips from coconut is still very limited. Thus, the executing methods used in this activity are: (1) give the information of study result related to the featured product in that area, (2) workshop and supervision of soft skill about work motivation and creative thinking, (3) workshop and supervision of virgin coconut chips production, and (4) workshop and supervision related to marketing. The result of this activity is the improvement in knowledge and skill of these partners, creation of coconut chips products, and knowledge of packaging / labeling.*

**Keywords** - coconut diversification, coconut chips, processing technology, packaging

**How To Cite :** Koapaha, T., Langi, T., Pinatik, H., Saroinsong, D., Ibrahim, N. S., Dharma, A. R. K., Ekawati, E. Y., & Sopotan, M. (2026). *Pelatihan Teknologi Pengolahan Kripik Kelapa Kelompok Ibu- Ibu PKK Kelurahan Bengkol Kota Manado*. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Bhinneka*, 4(3), 2806 – 2811. <https://doi.org/10.58266/jpmb.v4i3.868>

**Copyright** ©2026 Teltje Koapaha, Tineke Langi, Herry Pinatik, Denny Sarinsong, Nur Syamsi Ibrahim, Agung Rai Kusuma Dharma, Ekklesia Yona Ekawati, Miracle Sopotan

## **PENDAHULUAN**

Kelurahan Bengkol berada dekat dengan Bandara Internasional Sam Ratulangi, sehingga memiliki peluang strategis dalam pengembangan usaha kuliner berbasis bahan baku lokal. Kripik merupakan makanan ringan berupa irisan tipis dari umbi-umbian, buah-buahan, atau sayuran yang digoreng dalam minyak nabati. Untuk menghasilkan tekstur yang renyah dan cita rasa gurih, bahan biasanya dicampur dalam adonan tepung dan bumbu tertentu (Oktaningrum dkk., 2013). Kripik kelapa adalah produk olahan berbahan dasar kelapa muda atau setengah tua yang diiris tipis, dicampurkan ke dalam adonan, dan digoreng hingga renyah. Ketersediaan bahan baku kelapa yang melimpah di Bengkol memberikan peluang bagi masyarakat untuk mengembangkan produk olahan ini sebagai usaha rumahan (home industry).

Sebagian besar penduduk Kelurahan Bengkol bermukim di sepanjang akses menuju Bandara Internasional Sam Ratulangi, yang masih dikelilingi lahan kelapa, tanaman sayur, dan rempah. Ditunjang dengan infrastruktur jalan yang baik serta posisi Kota Manado sebagai destinasi pariwisata, peluang pengembangan usaha kuliner lokal semakin terbuka. Produk kripik kelapa berpotensi menjadi pangan oleh-oleh khas yang diminati wisatawan.

Berdasarkan hasil survei, observasi, dan wawancara yang dilakukan tim PKM Unsrat bersama Kepala Kelurahan dan Ketua Tim Penggerak PKK Bengkol, ditemukan beberapa permasalahan utama. Pandemi Covid-19 menyebabkan sebagian masyarakat kehilangan pekerjaan dan mengalami keterbatasan ruang gerak, sehingga berdampak pada penurunan pendapatan keluarga. Selain itu, masyarakat, khususnya kelompok PKK, belum memiliki pengetahuan dan keterampilan terkait teknologi pengolahan kelapa menjadi kripik kelapa, termasuk teknik pengemasan dan pelabelan produk.

Untuk menjawab permasalahan tersebut, program PKM ini menawarkan solusi melalui transfer teknologi pengolahan kelapa, pelatihan pembuatan kripik kelapa hingga pelabelan, serta pendampingan manajemen usaha. Melalui kegiatan ini diharapkan masyarakat Kelurahan Bengkol mampu menghasilkan produk kripik kelapa yang bernilai jual dan secara berkelanjutan dapat mengembangkan usaha mandiri untuk meningkatkan perekonomian keluarga.

## **METODE**

Kegiatan pengabdian masyarakat ini direncanakan berlangsung di Kelurahan Bengkol, Kecamatan Mapanget, Kota Manado, dengan sasaran utama Ibu-ibu PKK dan masyarakat setempat. Metode kegiatan mencakup pelatihan melalui ceramah, praktik langsung, serta pendampingan aplikatif. Tahapan pelaksanaan dimulai dari transfer informasi mengenai diversifikasi komoditi kelapa untuk memberikan pemahaman tentang peluang peningkatan nilai tambah ekonomi, dilanjutkan dengan pelatihan soft skill yang bertujuan meningkatkan motivasi, kemampuan berusaha, serta pola pikir kreatif peserta. Peserta juga dibekali materi mengenai tahapan pembuatan kripik kelapa mulai dari sortasi, pembersihan, pengupasan, pencucian, blansir, pengirisan, pengeringan, pembuatan tepung pelapis, hingga pengemasan serta penjelasan tentang proses pengolahan daging kelapa menjadi kripik dan perhitungan biaya produksinya.

Setelah penyampaian materi, kegiatan dilanjutkan dengan praktik pembuatan kripik kelapa yang dilakukan bersama narasumber, pegawai kelurahan, dan Ibu-ibu PKK. Proses praktik dimulai dengan pengambilan daging dari dua butir kelapa, pembersihan bagian testa, pengirisan tipis menggunakan pisau atau slicer, dan pencampuran irisan kelapa ke dalam adonan tepung pelapis. Selanjutnya, irisan digoreng dalam minyak panas hingga berwarna kuning keemasan, kemudian diangkat, ditiriskan, dan didinginkan sebelum dikemas serta diberi label. Tahap akhir kegiatan berupa pelatihan strategi pemasaran secara offline maupun online, sehingga mitra mampu memasarkan produk kripik kelapa secara efektif, berdaya saing, dan berkelanjutan

## PROSES PRODUKSI KRIPIK KELAPA

### 1. Persiapan Bahan Baku

Kelapa setengah tua dikupas, dibersihkan, dan diambil daging buahnya.



### 2. Pengirisan Daging Kelapa

Daging kelapa diiris tipis menggunakan pisau atau slicer hingga ketebalan seragam.

### 3. Formulasi Adonan Pelapis

Tepung terigu, tepung beras, garam, bawang putih, ketumbar, dan air dicampur hingga homogen.



### 4. Pencampuran Kelapa dan Adonan

Irisan kelapa dicelup dan dilapisi merata dengan adonan.

### 5. Penggorengan

Kelapa berlapis adonana digoreng pada suhu terkontrol hingga berwarna kuning keemasan.



### 6. Pendinginan dan Pengemasan

Produk didinginkan, kemudian dikemas dalam wadah kedap udara.

**Gambar 1.** Infografis Proses pembuatan Kripik Kelapa

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Kripik kelapa merupakan salah satu inovasi produk baru bagi masyarakat di Kota Manado yang memiliki potensi besar untuk dikembangkan sebagai produk unggulan daerah. Sejalan dengan upaya menjadikan Kota Manado sebagai destinasi pariwisata, pengembangan kripik kelapa sangat memungkinkan untuk dijadikan sebagai camilan khas yang praktis, mudah dibawa, dan berpotensi menjadi oleh-oleh bagi para turis. Sulawesi Utara sendiri dikenal sebagai daerah "Nyiur Melambai" karena merupakan salah satu penghasil kelapa terbesar di Indonesia. Pelaksanaan kegiatan PKM di Kelurahan Bengkol, Kecamatan Mapanget, Kota Manado menghasilkan beberapa capaian sebagai berikut:

1. Peningkatan pengetahuan mitra mengenai diversifikasi olahan daging kelapa. Masyarakat selama ini lebih banyak memanfaatkan kelapa sebagai bahan baku untuk memasak. Rendahnya pengetahuan mengenai produk olahan turunan kelapa menjadi salah satu penyebab minimnya inovasi. Oleh karena itu, transfer teknologi melalui program PKM ini memberikan manfaat nyata bagi masyarakat dalam memahami berbagai potensi olahan kelapa, termasuk kripik kelapa.
2. Peningkatan keterampilan masyarakat dalam mengolah daging kelapa menjadi kripik kelapa. Pada kegiatan PKM dilakukan pelatihan sekaligus pendampingan proses produksi, mulai dari teknik pengolahan kripik kelapa, pengemasan, hingga pemberian label. Kegiatan ini melibatkan dosen Program Studi Teknologi Pangan Unsrat sebagai narasumber.

Selama kegiatan berlangsung, peserta menunjukkan peran aktif dan antusiasme yang tinggi. Pada sesi awal, peserta diberikan penjelasan mengenai manfaat kelapa serta berbagai produk turunannya, termasuk kripik kelapa beserta teknik pembuatannya. Antusiasme peserta terlihat dari banyaknya pertanyaan yang diajukan sebagai bentuk ketertarikan terhadap inovasi produk ini. Beberapa keunggulan dan manfaat pengolahan daging kelapa menjadi kripik kelapa antara lain:

1. Mendukung diversifikasi produk olahan turunan kelapa yang bernilai gizi.
2. Memberikan nilai tambah ekonomi bagi masyarakat.
3. Berpotensi menciptakan usaha rumahan (*home industry*).

Secara keseluruhan, kegiatan PKM ini mampu meningkatkan wawasan dan keterampilan masyarakat dalam mengembangkan produk bernilai ekonomis berbasis kelapa, sehingga diharapkan dapat menjadi peluang usaha baru sekaligus mengangkat potensi lokal.



**Gambar 2.** Sosialisasi dan penyampaian materi diversifikasi olahan kelapa kepada Masyarakat Kelurahan Bengkol



**Gambar 3.** Pelatihan praktik pembuatan kripik kelapa oleh tim PKM bersama peserta



**Gambar 4.** Penyampaian materi mengenai teknik pengemasan produk kripik kelapa kepada peserta pelatihan

## KESIMPULAN DAN SARAN

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PKM) yang dilaksanakan di Kelurahan Bengkol, Kecamatan Mapanget, Kota Manado berhasil meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat khususnya Ibu-ibu PKK dalam memanfaatkan kelapa sebagai produk pangan bernilai ekonomi. Transfer teknologi yang diberikan melalui sosialisasi, pelatihan, dan praktik langsung telah membuka wawasan masyarakat mengenai diversifikasi olahan kelapa, terutama pengolahan daging kelapa menjadi kripik kelapa. Pelatihan ini terbukti efektif terlihat dari antusiasme peserta, kemampuan mereka mempraktikkan tahapan produksi, serta keberhasilan menghasilkan produk yang siap dikemas dan dilabeli. Dengan ketersediaan bahan baku kelapa yang melimpah serta posisi geografis Manado sebagai kota pariwisata, kripik kelapa berpotensi menjadi produk unggulan yang mampu meningkatkan pendapatan masyarakat dan mendorong terbentuknya industri rumah tangga berbasis komoditas lokal.

### Saran :

Diperlukan pendampingan lanjutan terkait peningkatan mutu produk, inovasi rasa, dan pemasaran digital agar usaha kripik kelapa dapat berkembang secara berkelanjutan. Pemerintah kelurahan dan kelompok PKK juga disarankan menjalin kerja sama dengan instansi terkait untuk memperluas jaringan pemasaran dan mendukung terbentuknya usaha rumahan berbasis olahan kelapa.

## UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Rektor Universitas Sam Ratulangi Manado atas dukungan dan kesempatan yang diberikan melalui program pendanaan, sehingga kegiatan Program Kemitraan Masyarakat (PKM) ini dapat terlaksana dengan baik.

## DAFTAR PUSTAKA

- Alim, W. S., Manullang, S. O., Aziz, F., Romadhon, S., Marganingsih, A., Ratnaningtyas, E. M., Sulandjari, K., Wulandari, R., & Efendi, Y. (2022). Pemberdayaan Masyarakat: Konsep dan Strategi. *PT. Gaptex Media Pustaka*.
- Awaludin, M., Andarwulan, N., & Wulandari, N. (2022). Pengembangan Produk Keripik Kelapa Skala Industri Kecil. *Jurnal Mutu Pangan: Indonesian Journal of Food Quality*, 9(2), 103-110. <https://doi.org/10.29244/jmpi.2022.9.2.103>
- Azis, T., Maulidiyah, M., Nurdin, M., Natsir, M., Nasriadi, N., Nohong, N., Muzakkar, M. Z., Ratna, R., Imran, I., Bande, L. O. S., R, H., Kadir, L. O. A., & Haetami, A. (2022). Sosialisasi dan Pelatihan Pembuatan Camilan Kripik Kelapa Sebagai Upaya Peningkatan Pendapatan Ibu-Ibu Rumah Tangga. *Amal Ilmiah: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(1), 9-14.
- Banzon, J. A., & Velasco, J. R. (1982). Coconut production and utilization. Philippine Coconut Research Institute.
- DebMandal, M. & Mandal, S., 2011. Coconut (Cocos nucifera L.: Arecaceae): in health promotion and disease prevention. *Asian Pacific Journal of Tropical Medicine*, 4(3), pp.241-247. [https://doi.org/10.1016/S1995-7645\(11\)60078-3](https://doi.org/10.1016/S1995-7645(11)60078-3)
- Dewi, E.K., Wulansari, A., Irmayanti, L., Nurhikmah, & Fatrawana, A. (2021). Pengembangan Inovasi Olahan Produk Kelapa (Cocos nucifera L) Dalam Bentuk Kripik Kelapa Di Kelurahan Togafo, Kota Ternate Utara. *Prosiding Seminar Nasional Agribisnis*, 1(1), 24-30. <http://ejournal.unkhair.ac.id/index.php/agri/article/view/4055>  
DOI: [10.36709/amalilmiah.v4i1.23](https://doi.org/10.36709/amalilmiah.v4i1.23)
- Fauzar, S. (2022). Menciptakan Inovasi Brand dan Memperluas Pemasaran Produk Olahan Desa Air Glubi. *Journal of Maritime Empowerment*, 4(2), 43-47. DOI: [10.31629/jme.v4i2.4737](https://doi.org/10.31629/jme.v4i2.4737)
- Gunstone, F. D. (2005). Vegetable Oils in Food Technology: Composition, Properties, and Uses. *Wiley-Blackwell*.
- Hamka, H. (2012). Analisis Faktor Produksi Tanaman Kelapa (Cocos nucifera) Terhadap Pendapatan Petani. *Agrikan: Jurnal Agribisnis Perikanan*, 5(1), 49-56. DOI: [10.29239/j.agrikan.5.1.49-56](https://doi.org/10.29239/j.agrikan.5.1.49-56)
- Hasnarika, H. (2022). Pelatihan Pengenalan Branding dan Product Packaging Masyarakat Kampung Belakang Sidi. *Journal of Maritime Empowerment*, 4(2), 37-42, DOI: [10.31629/jme.v4i2.4736](https://doi.org/10.31629/jme.v4i2.4736)
- Hasnarika, H. (2022). Pemberdayaan Taman Wisata Gudem Bee Farm Melalui Brosur dan Video Promosi. *Journal of Maritime Empowerment*, 5(1), 12-17 DOI: [10.31629/jme.v5i1.5435](https://doi.org/10.31629/jme.v5i1.5435)

- Hasnarika, H., & Fauzar, S. (2023). Pelatihan Pembuatan Kripik Kelapa dalam Memanfaatkan Potensi Sumber Daya Lokal. *Journal of Maritime Empowerment*, 5(2), 56- 62. DOI:[10.31629/jme.v5i2.5732](https://doi.org/10.31629/jme.v5i2.5732)
- Ismail, I., & Sari, D. R. (2023). Pemanfaatan dan Pelatihan Pengolahan Kripik Kelapa dalam Meningkatkan Ekonomi Masyarakat. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(1), 1-10.
- Katili, M. R., Suhada, S., & Amali, L. N. (2019). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pelatihan dan Pendampingan dalam Meningkatkan Ekonomi Masyarakat Desa. *Jurnal Sibermas (Sinergi Pemberdayaan Masyarakat)*. <https://doi.org/10.37905/sibermas.v8i2.7847>
- Maharani, N. L. E., & Dewi, P. P. (2021). Pengembangan Produk Olahan Kelapa Sebagai Sektor Unggulan Di Desa Tibubeneng Bali. *Empowerment*, 4(1), 97-103. <https://doi.org/10.25134/empowerment.v4i01.3030>
- Muharni, M., Elfita, E., Yohandini, H., Fitriya, F., & Maryadi, M. (2020). Inovasi Keripik Berbahan Baku Kelapa Sebagai Peluang Usaha di Desa Tebing Gerinting Indralaya. *JPPM (Jurnal Pengabdian dan Pemberdayaan Masyarakat)*, 4(2), 231–238. <https://doi.org/10.30595/jppm.v4i2.6011>
- Nona, R. V., & Sudrajad, A. (2021). Pendampingan Usaha Kreatif Kripik Kelapa pada Masyarakat Desa Watusipi Kecamatan Ende Utara Kabupaten Ende. *Mitra Mahajana: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(1), 23-30. DOI:[10.37478/mahajana.v2i1.808](https://doi.org/10.37478/mahajana.v2i1.808)
- Pomalingo, N., Rantellinggi, D., & Sirajuddin, Z. (2022). Potensi Ekonomi Kelapa Melalui Pemanfaatan Produk Turunan Kelapa di Kabupaten Gorontalo. *Buletin Poltanesa*, 23(2), 792–798. <https://doi.org/10.51967/tanesa.v23i2.1335>
- Rahmy, H. A., Firmansyah, A., Putri, N. S., Amelia, & Idamayanti, A. (2024). *Pemberdayaan masyarakat melalui pendampingan pembuatan keripik kelapa di Desa Pulau Pandan*. *Community Development Journal*, 5(4), 6923–6929.
- Rizky, R. N., & Mavianti, M. (2019). Keripik Kelapa: Peluang Usaha Baru di Dusun 3 Tanjung Anom, Deli Serdang. *Prosiding Seminar Nasional Kewirausahaan*, 1(1), 311–318. <https://doi.org/10.30596/snk.v1i1.3633>
- Santoso, U., Kubo, K., Ota, T., Tadokoro, T., & Maekawa, A. (1996). Nutrient composition of kopyor coconuts (*Cocos nucifera* L.). *Food Chemistry*, 57(3), 299-304.
- Zhang, Y., Kan, J., Liu, X., Song, F., Zhu, K., Li, N., & Zhang, Y. (2024). *Chemical components, nutritional value, volatile organic compounds and biological activities in vitro of coconut (Cocos nucifera L.) water with different maturities*. *Foods*, 13(6), 863. <https://doi.org/10.3390/foods13060863>