
**INOVASI OLAHAN KERIPIK KELAPA SEBAGAI STRATEGI
PEMBERDAYAAN EKONOMI BERBASIS PRODUK
LOKAL DI DESA LOYOK**

**Lalu Riko Junanda¹, Brigitta Haura Ananda², Valentina Detilia², M. Rakha Putra
Susetyo³, Satria Putra Hariyanto⁴, Herlina Alhamida⁵, Alvina Oktavia Wahab¹,
Mutia Agustina⁶, Anjuari Cahyaningsih⁷, Cindy Angelia Kartika³,
Hendry Sakke Tira^{8*}**

¹Akuntansi, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Mataram, Jl. Majapahit No. 62 Mataram

²Ilmu Hukum, Fakultas Hukum, Universitas Mataram, Jl. Majapahit No. 62 Mataram

³Teknik Elektro, Fakultas Teknik, Universitas Mataram, Jl. Majapahit No. 62 Mataram

⁴Ilmu Komunikasi, FHSIP, Universitas Mataram, Jl. Majapahit No. 62 Mataram

⁵Manajemen, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Mataram, Jl. Majapahit No. 62 Mataram

⁶Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Mataram, Jl. Majapahit No. 62 Mataram

⁷Sosiologi, FHSIP, Universitas Mataram, Jl. Majapahit No. 62 Mataram

⁸Teknik Mesin, Fakultas Teknik, Universitas Mataram, Jl. Majapahit No. 62 Mataram

Article history: Received: 18 Agustus 2025, Revised: 16 September 2025, Accepted: 5 Oktober 2025
Corresponding author: HendrySakke Tira, jurusan teknik mesin, Universitas Mataram, Nusa Tenggara Barat
e-mail: hendrytira@unram.ac.id

ABSTRAK

Program inovasi olahan keripik kelapa di Desa Loyok, Kecamatan Sikur, Lombok Timur, dilaksanakan untuk mengoptimalkan pemanfaatan hasil perkebunan kelapa yang melimpah menjadi produk bernilai tambah tinggi. Tujuan kegiatan ini adalah untuk meningkatkan keterampilan masyarakat dalam mengolah kelapa, mendorong kemandirian ekonomi, dan menciptakan peluang usaha baru berbasis potensi lokal. Kegiatan meliputi observasi potensi desa, uji coba formulasi produk, pelatihan pembuatan keripik kelapa bagi ibu-ibu PKK, serta pendampingan strategi pengemasan dan pemasaran. Hasil program menunjukkan peningkatan keterampilan masyarakat dalam mengolah kelapa, kesadaran akan nilai tambah produk lokal, dan perluasan akses pasar, termasuk melalui media sosial dan platform daring. Dampak yang dirasakan meliputi peningkatan harga jual produk, motivasi wirausaha, terbukanya lapangan kerja baru, serta penguatan ekonomi keluarga. Walaupun demikian kegiatan pengabdian belum sampai mendata besarnya peningkatan kuantitatif yang dicapai oleh masyarakat desa melalui kegiatan ini. Namun demikian faktor pendukung keberhasilan meliputi ketersediaan bahan baku, keterlibatan aktif masyarakat, dan dukungan pihak desa serta tim KKN PMD Universitas Mataram. Meski demikian, tantangan berupa keterbatasan modal, peralatan produksi, dan keterampilan pemasaran digital masih perlu diatasi.

Kata Kunci: Inovasi, Keripik Kelapa, Pemberdayaan Ekonomi, Desa Loyok

ABSTRACT

The coconut chip innovation program in Loyok Village, Sikur District, East Lombok, was implemented to optimize the utilization of abundant coconut plantation produce into high-value-added products. The goal of this activity was to improve community skills in coconut processing, promote economic independence, and create new business opportunities based on local potential. Activities included observing village potential, testing product formulations, training in coconut chip production for women in the Family Welfare Movement (PKK), and mentoring on packaging and marketing strategies. The program's results demonstrated improved community skills in coconut processing, awareness of the added value of local products, and expanded market access, including through social media and online platforms. Impacts include increased product selling prices, entrepreneurial motivation, the creation of new jobs, and strengthening family finances. Supporting factors for success include the availability of raw materials, active community involvement, and support from the village and the University of Mataram Community Service Program (KKN PMD) team. However, challenges such as limited capital, production equipment, and digital marketing skills still need to be overcome.

Keywords: Innovation, Coconut Chips, Economic Empowerment, Loyok Village

PENDAHULUAN

Desa Loyok, yang terletak di Kecamatan Sikur, Kabupaten Lombok Timur, dikenal sebagai salah satu wilayah dengan potensi sumber daya alam yang melimpah, khususnya hasil perkebunan kelapa. Namun demikian belum terdapat data yang menampilkan volume kelapa yang dihasilkan dalam setahun. Selama ini, kelapa umumnya dimanfaatkan dalam bentuk tradisional, seperti santan, minyak kelapa, atau bahan baku olahan makanan sederhana. Namun, pemanfaatan kelapa sebagai produk olahan bernilai tambah masih relatif terbatas. Kondisi ini menjadi tantangan sekaligus peluang bagi masyarakat untuk mengembangkan inovasi berbasis produk lokal yang mampu meningkatkan nilai jual dan daya saing di pasar. Salah satu bentuk inovasi yang memiliki prospek menjanjikan adalah pengolahan kelapa menjadi *keripik kelapa*. Produk ini tidak hanya menawarkan cita rasa unik dan khas daerah, tetapi juga memiliki potensi pasar yang luas baik di tingkat lokal, nasional, maupun internasional. Dengan pengemasan yang menarik dan strategi pemasaran yang tepat, keripik kelapa dapat menjadi produk unggulan yang memperkuat identitas kuliner Desa Loyok. Inovasi olahan keripik kelapa juga menjadi salah satu strategi efektif dalam pemberdayaan ekonomi masyarakat. Melalui pelatihan, pendampingan, dan penguatan kapasitas pelaku usaha lokal, masyarakat dapat memperoleh keterampilan baru, membuka lapangan kerja, serta meningkatkan pendapatan rumah tangga. Pendekatan ini sejalan dengan upaya pemerintah daerah dan berbagai pihak terkait dalam mengembangkan ekonomi kreatif berbasis potensi lokal, sehingga mampu mendorong kemandirian ekonomi sekaligus menjaga kelestarian kearifan lokal.

Keripik kelapa masih asing di tengah masyarakat, sebab keripik kelapa memang belum banyak dipasarkan. Oleh karena itu, ini kesempatan baik untuk mencoba menjalankan inovasi ini. Pengelola dari keripik kelapa sudah banyak namun tidak ada salahnya bila mencoba menekuni usaha keripik kelapa [1]. Olahan keripik dari buah kelapa dapat dikonsumsi sebagai makanan ringan sehingga untuk membuat olahan tersebut dibutuhkan pelatihan kepada masyarakat untuk mengolah buah kelapa menjadi keripik dan dapat memiliki nilai jual yang tinggi [2]. Keripik Kelapa berpotensi memiliki nilai jual yang lebih tinggi dibandingkan sekedar menjual kelapa mentah. Keripik Kelapa diharapkan dapat dipasarkan sebagai produk olahan kelapa yang berkhasiat, menjadi salah satu makanan khas dan membantu meningkatkan perekonomian masyarakat [3]. Inovasi pengolahan kelapa menjadi keripik tidak hanya mampu meningkatkan nilai tambah produk, tetapi juga membuka peluang bagi pengembangan ekonomi kreatif desa. Menurut Darmawati et al, pemanfaatan komoditas lokal melalui inovasi olahan pangan berkontribusi signifikan terhadap peningkatan pendapatan rumah tangga di wilayah pedesaan [4]. Hal ini sejalan dengan temuan yang menunjukkan bahwa keberhasilan produk olahan lokal dipengaruhi oleh kualitas produk, strategi pemasaran digital, dan kemasan yang menarik [4].

Pengabdian kepada Masyarakat adalah kegiatan yang berorientasi pada pelayanan masyarakat dan penerapan ilmu pengetahuan teknologi dan seni terutama dalam menyelesaikan permasalahan masyarakat dan memajukan kesejahteraan bangsa [5]. Program Pemberdayaan Masyarakat ini bertujuan untuk mendorong partisipasi aktif masyarakat dalam memaksimalkan potensi diri dan meningkatkan kesejahteraan ekonomi keluarga. Selain itu juga perlu meningkatkan partisipasi masyarakat dalam pengelolaan dan pengembangan perekonomian wilayah pedesaan, sekaligus memastikan pelaku industri kecil di lingkungan pedesaan dapat beroperasi secara optimal dengan sumber daya alam dan manusia yang tersedia [6]. Pemberdayaan masyarakat melalui pelatihan keterampilan juga terbukti memperkuat kemandirian ekonomi. Studi sebelumnya mengungkapkan bahwa program berbasis pelatihan berkelanjutan meningkatkan motivasi dan partisipasi masyarakat dalam mengembangkan usaha kecil [7]. Selain itu dukungan pemerintah desa dalam bentuk fasilitasi modal dan jaringan distribusi mempercepat perkembangan usaha mikro di pedesaan [8]. Dengan strategi yang terintegrasi, keripik kelapa berpotensi menjadi produk unggulan daerah yang memiliki daya saing di pasar nasional [9]. Penting untuk diingat bahwa pemberdayaan masyarakat melalui berbagai program dan kebijakan tidak harus seragam di seluruh wilayah, namun perlu disesuaikan dengan karakteristik produksi, standar, dan penggunaan produksi serta perdagangan di bidang tersebut [7].

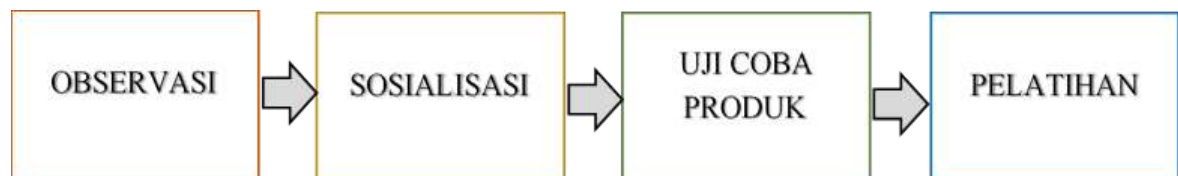
Tantangan utama yang dihadapi masyarakat Desa Loyok saat ini adalah kurangnya motivasi untuk mengembangkan inovasi olahan dari buah kelapa. Melalui pengolahan kelapa, potensi peningkatan nilai jual produk dan perluasan jangkauan konsumen dapat terwujud [1].

Sumber daya alam di Desa Loyok yang melimpah sangat mendukung upaya KKN PMD UNRAM Desa Loyok dalam melakukan inovasi olahan dari kelapa yaitu Keripik Kelapa. Untuk mengatasi permasalahan utama yang dihadapi masyarakat Desa Loyok terkait pemanfaatan produk kelapa, diperlukan perubahan melalui penerapan pengetahuan, keterampilan dan teknologi. Oleh karena itu, dengan tujuan untuk memberdayakan masyarakat Desa Loyok, kelompok KKN PMD UNRAM Desa Loyok mengadakan pelatihan pembuatan Keripik Kelapa bersama ibu-ibu PKK di Desa Loyok. Harapannya dengan terselenggaranya kegiatan ini masyarakat Desa Loyok memiliki kemampuan mengolah kelapa menjadi Keripik Kelapa dan dapat menjadi ide bisnis sehingga dapat meningkatkan kesejahteraan ekonomi masyarakat Desa Loyok.

METODE

Mekanisme pelaksanaan program pemberdayaan masyarakat ini dilaksanakan melalui program pemberdayaan masyarakat di bidang usaha ekonomi yakni melalui kegiatan pendampingan pembuatan keripik kelapa dan pendampingan pemasaran keripik kelapa. Adapun metode yang digunakan dalam pelaksanaan program pembuatan keripik kelapa di Desa Loyok meliputi persiapan, pembuatan formulasi produk, menyusun strategi pemasaran, dan survei kepuasan konsumen. Tahapan dalam pelaksanaan kegiatan ini yakni melalui persiapan pelaksanaan program dan proses pelaksanaan program. Tahap persiapan pelaksanaan program dilaksanakan melalui observasi desa untuk mendapatkan informasi tentang potensi desa dan sumber daya manusia. Observasi dilakukan melalui observasi lapangan dengan melihat komoditi yang produksinya banyak dan dimiliki oleh hampir sebagian besar masyarakat, dan melakukan pertemuan dengan perangkat desa dan aparat Desa Loyok serta tokoh masyarakat yang ada di Desa Loyok.

Setelah proses observasi selesai, dilanjutkan dengan melakukan proses uji percobaan pembuatan keripik kelapa. Adapun bahan dan peralatan yang digunakan sama dengan yang biasa digunakan oleh masyarakat selama ini. Uji percobaan dimaksudkan untuk memperoleh formulasi yang tepat dan komposisi bahan yang seimbang sehingga produk yang dihasilkan dapat menjadi produk unggulan di masyarakat. Sedangkan tahap proses pelaksanaan program, dilaksanakan dengan cara melakukan pelatihan pembuatan keripik kelapa pada kelompok ibu-ibu PKK beserta tokoh-tokoh masyarakat di Desa Loyok dan selanjutnya akan dipasarkan di masyarakat. Adapun gambar metode program pemberdayaan ditampilkan pada Gambar 1 sebagai berikut.



Gambar 1. Metode program pemberdayaan masyarakat Desa Loyok

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan program inovasi olahan keripik kelapa di Desa Loyok menunjukkan capaian yang positif dalam hal peningkatan keterampilan masyarakat serta kesadaran akan nilai tambah produk lokal. Melalui tahapan observasi, sosialisasi, uji coba produk, dan pelatihan, masyarakat khususnya ibu-ibu PKK berhasil mempelajari teknik pengolahan kelapa menjadi keripik yang renyah, tahan lama, dan memiliki cita rasa khas. Uji coba formulasi bahan dan teknik penggorengan serta pemanggangan menggunakan oven menghasilkan produk dengan tekstur yang konsisten dan rasa yang disukai oleh konsumen uji. Proses pendampingan tidak hanya berfokus pada produksi, tetapi juga mencakup strategi pengemasan dan pemasaran sehingga keripik kelapa memiliki daya tarik visual serta daya saing di pasaran.

Dari segi pemberdayaan ekonomi, kegiatan ini memberikan dampak signifikan terhadap motivasi masyarakat untuk memanfaatkan sumber daya alam kelapa yang melimpah di desa. Sebelum program ini dijalankan, sebagian besar warga hanya menjual kelapa dalam bentuk

mentah dengan nilai jual rendah. Adapun kelapa yang digunakan untuk kegiatan ini seperti tampak pada Gambar 2 sebagai berikut.



Gambar 2. Kelapa yang sudah dikupas sebelum diolah menjadi keripik kelapa

Setelah adanya pelatihan, masyarakat mulai memahami bahwa pengolahan kelapa menjadi keripik mampu meningkatkan harga jual beberapa kali lipat. Selain itu, pemasaran produk mulai diperluas tidak hanya di pasar lokal, tetapi juga melalui media sosial dan platform penjualan daring, membuka peluang akses pasar yang lebih luas.

Adapun gambar pelaksanaan program pelatihan pembuatan keripik kelapa yang di dokumentasikan oleh tim ditunjukkan pada Gambar 3 dimana dimulai dari penjelasan bahan yang digunakan serta proses pembuatan. Kegiatan kemudian disusul dengan penjelasan cara pengemasan yang baik dan higienis.



Gambar 3. Proses Pendampingan Pembuatan Keripik Kelapa di Balai Desa Loyok



Gambar 4. Sosialisasi dan pelatihan olahan keripik kelapa di Desa Loyok



Gambar 5. Keripik kelapa hasil pelatihan termasuk dengan contoh kemasan



Gambar 6. Pemasaran produk keripik kelapa di media sosial

Proses program Sosialisasi dan Pelatihan Olahan Keripik Kelapa di Desa Loyok dilaksanakan pada tanggal 07 Agustus 2025 dan dihadiri oleh peserta sebanyak 43 orang (Gambar 4). Kegiatan ini dilaksanakan di Balai Desa Loyok dan dihadiri oleh Tim KKN PMD UNRAM Desa Loyok, KKN PMD UNRAM Desa Kotaraja, Ibu-Ibu PKK, Perangkat Desa, dan Tokoh Remaja di Desa Loyok. Hasil dari pelaksanaan program ini memberikan dampak positif terutama kepada Ibu-ibu PKK dikarenakan program ini mereka memperoleh wawasan baru tentang cara baru untuk mengolah kelapa menjadi keripik. Selain itu, tim KKN juga sudah melakukan proses wawancara kepada beberapa responden di tempat kegiatan dan kesan mereka terhadap program ini memberikan nilai positif sebab program ini merupakan sebuah inovasi dan bisa dijadikan ide bisnis untuk kedepannya. Hal ini karena biaya yang dikeluarkan jauh lebih kecil dibandingkan dengan harga jual per kemasan.

Pembahasan lebih lanjut menunjukkan bahwa keberhasilan program ini dipengaruhi oleh tiga faktor utama: (1) ketersediaan bahan baku yang melimpah dan berkelanjutan; (2) keterlibatan aktif masyarakat, khususnya kelompok perempuan, yang berperan penting dalam proses produksi; dan (3) dukungan dari pihak desa dan tim KKN PMD Universitas Mataram yang menyediakan pendampingan teknis serta akses pengetahuan. Sinergi ketiga faktor ini menciptakan ekosistem usaha kecil berbasis potensi lokal yang berkelanjutan. Kegiatan diharapkan dapat terus dilanjutkan oleh masyarakat desa sehingga dapat diketahui tingkat keberhasilan kegiatan ini khususnya dari sisi jumlah produk yang berhasil terjual.

Namun demikian, masih terdapat tantangan yang perlu diatasi, seperti keterbatasan peralatan produksi yang memadai, kebutuhan modal usaha, serta keterampilan pemasaran digital yang masih minim. Melalui kegiatan ini mahasiswa memberikan pelatihan dan pengetahuan tentang pemasaran digital. Adapun hasil keripik kelapa yang dihasilkan dari kegiatan ini seperti yang ditunjukkan pada Gambar 5 telah dicoba untuk dipasarkan secara online yang dapat dilihat pada Gambar 6. Oleh karena itu, keberlanjutan program memerlukan dukungan berkelanjutan dalam bentuk pelatihan lanjutan, fasilitasi permodalan, dan pendampingan pemasaran. Demikian juga memastikan pemasaran secara online tetap berjalan untuk mengevaluasi jumlah yang terjual melalui metode ini. Dengan strategi ini, keripik kelapa dari Desa Loyok berpotensi menjadi salah satu ikon kuliner Lombok Timur yang mampu bersaing di pasar nasional bahkan internasional, sekaligus menjadi instrumen pemberdayaan ekonomi masyarakat yang efektif.

KESIMPULAN

Pelaksanaan program inovasi olahan keripik kelapa di Desa Loyok terbukti efektif sebagai strategi pemberdayaan ekonomi berbasis potensi lokal. Melalui tahapan observasi, uji coba produk, dan pelatihan, masyarakat berhasil memperoleh keterampilan baru dalam mengolah kelapa menjadi produk yang memiliki nilai jual lebih tinggi dibandingkan kelapa mentah. Program ini memberikan dampak positif berupa peningkatan pendapatan rumah tangga, terbukanya peluang kerja terutama bagi perempuan, meningkatnya motivasi berwirausaha, serta penguatan rasa kebersamaan dan kolaborasi antarwarga. Selain itu, program ini memperluas akses pasar melalui media sosial dan penjualan daring, sehingga produk dapat dikenal di luar wilayah desa. Program ini juga meningkatkan motivasi masyarakat untuk berwirausaha, memperluas jangkauan pemasaran, dan mengangkat identitas kuliner desa. Keberhasilan kegiatan ini tidak terlepas dari sinergi antara ketersediaan bahan baku yang melimpah, partisipasi aktif masyarakat, serta dukungan pihak desa dan tim KKN PMD UNRAM. Dengan pengemasan yang menarik dan strategi pemasaran yang tepat, keripik kelapa memiliki peluang besar untuk menjadi produk unggulan di Lombok Timur.

Untuk keberlanjutan program, perlu dilakukan pelatihan lanjutan terkait inovasi rasa, pengemasan modern, dan pemasaran digital agar produk dapat menembus pasar yang lebih luas. Dukungan permodalan dan penyediaan peralatan produksi yang memadai juga penting untuk meningkatkan kapasitas produksi. Selain itu, pembentukan kelompok usaha bersama atau koperasi dapat menjadi strategi efektif untuk memperkuat jaringan distribusi, meningkatkan daya tawar, dan menjaga konsistensi kualitas produk. Kolaborasi dengan pemerintah daerah, lembaga pendamping UMKM, dan pelaku industri kuliner diharapkan dapat mempercepat proses pengembangan keripik kelapa menjadi ikon kuliner sekaligus sumber penghidupan berkelanjutan bagi masyarakat Desa Loyok.

UCAPAN TERIMA KASIH

Dengan penuh rasa syukur, penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada seluruh pihak yang telah berperan aktif dalam pelaksanaan program inovasi olahan keripik kelapa di Desa Loyok, Kecamatan Sikur, Lombok Timur. Ucapan terima kasih disampaikan kepada Pemerintah Desa Loyok, Ibu-Ibu PKK, tokoh masyarakat, serta warga desa yang telah memberikan dukungan, partisipasi, dan antusiasme tinggi selama proses kegiatan berlangsung. Tidak lupa juga, penulis menyampaikan terima kasih kepada pihak-pihak yang telah memberikan bantuan moral, material, dan fasilitas sehingga program ini dapat berjalan dengan baik. Dukungan dan kerja sama semua pihak menjadi kunci keberhasilan program ini serta diharapkan dapat terus terjalin untuk keberlanjutan pengembangan potensi lokal di Desa Loyok.

REFERENSI

- [1] Rizky RN, Mavianti M. Keripik Kelapa, 2019, "Peluang Usaha Baru di Dusun 3 Tanjung Anom, Deli Serdang". In Prosiding Seminar Nasional Kewirausahaan, (Vol. 1, No. 1, pp. 311-318).
- [2] Ridho RI, Fermatika OH, Afrida N, I Ketut KW, Sari K., 2024, "Pelatihan dan Strategi Penjualan Desa Semparu". Jurnal Abdimas (Journal of Community Service): Sasambo vol 6. No 2.
- [3] Hanniah U, Fatimah NF, Rofiatun F, Aisya H, Ashari F, Nurkhoiroh L, Prasetya HB, Budiman A, Hikmah YN, Lestari F., 2023, "Pelatihan Dan Pendampingan Usaha Kreatif Olahan Keripik Kelapa Sebagai Peluang Usaha Bagi Ibu-Ibu Di Desa Donosari Kecamatan Sruweng Kabupaten Kebumen". Kampelmas. 31;2(2):1367-77.
- [4] Darmawati D, Pardeanto G, Januar J, Aprilyani L, Anwar MN, Syabani MR, Nurbaiti N, Pratama S, Wulandari YT, Yuniarti Y., 2024; "Pemanfaatan Hasil Perkebunan Pisang di Desa Tanjung Menjadi Olahan Keripik Pisang Lumer". Jurnal Pengabdian Masyarakat

Bangsa. 29;2(6):2395-9.

- [5] Dewi EK. , 2021, "Development of Processed Coconut Products (*Cocos nucifera* L) in the Form of Coconut Chips in Togafo Village", North Ternate City. Altifani Journal: International Journal of Community Engagement. Dec 28;2(1):46-52.
- [6] Dewi EK., 2021, "Development of Processed Coconut Products (*Cocos nucifera* L) in the Form of Coconut Chips in Togafo Village", North Ternate City. Altifani Journal: International Journal of Community Engagement. 28;2(1):46-52.
- [7] Fadilah A, Nurzakiah KR, Kanya NA, Hidayat SP, Setiawan U., 2023, "Pengertian media, tujuan, fungsi, manfaat dan urgensi media pembelajaran". Journal of Student Research. 19;1(2):01-17.
- [8] Wijaya TW, Muchlis Z, Azizah LM, Miftah M., 2021, "Pengembangan pemasaran produk lokal melalui digital business dan pembaharuan brand produk". InProsiding Seminar Nasional Program Pengabdian Masyarakat.
- [9] Nona RV, Sudrajad A. 2021, "Pendampingan Usaha Kreatif Kripik Kelapa Pada Masyarakat Desa Watusipi Kecamatan Ende Utara Kabupaten Ende. Mitra Mahajana",: Jurnal Pengabdian Masyarakat. Feb 16;2(1):23-30.