

# KKN REGULER: PEMANFAATAN AIR KELAPA (*COCOS NUCIFERAL*) UNTUK PEMBUATAN KECAP HOMEMADE DALAM PENINGKATAN PEREKONOMIAN DI DUSUN OLAS KABUPATEN SERAM BAGIAN BARAT

Hatty Suat <sup>1\*</sup>, Ameliya O. Kahula<sup>2</sup>, Fitriani<sup>2</sup>, Arifa Belsigawai<sup>3</sup>, Wahyuni Buano<sup>2</sup>, Zulkipli Mahulette<sup>4</sup>, Dafik Wali<sup>5</sup>, Fajri A.S Ali<sup>3</sup>, Sitty K.Talaohu<sup>5</sup>, Norhasanah<sup>3</sup>, Marwah M. Zain<sup>3</sup>, Tutun A. Singerin<sup>5</sup>, Junaidin Kaledupa<sup>5</sup>, Rizqi R. Zakaria<sup>3</sup>, Fredy Saiya<sup>4</sup>, Alfi Muges<sup>4</sup>, Samelina N. Tuakora<sup>5</sup>, Indah Dwi O. Putri<sup>5</sup>, Yohanes K. P. Rinoto<sup>5</sup>, Nur M. Pelupessy<sup>5</sup>, Melsi Legu<sup>2</sup>, Fajar S. Wagola<sup>5</sup>, Juan C. nunuela<sup>2</sup>, Rizki A. Azis<sup>2</sup>, Rifaldhi<sup>2</sup>, Firza T. Assagaf<sup>3</sup>, Angel G. Almadjin<sup>2</sup>, Fitria Tella<sup>2</sup>, Yosua G. Langoy<sup>2</sup>, Zarniati<sup>1</sup>, Ikram Hitimala<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik, Universitas Pattimura

<sup>2</sup>Fakultas keguruan dan ilmu pendidikan, universitas pattimura

<sup>3</sup>Fakultas Kedokteran, Universitas Pattimura

<sup>4</sup>Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Pattimura

<sup>5</sup>Fakultas Hukum, Universitas Pattimura

\* Email Korespondensi: [atysuat7@gmail.com](mailto:atysuat7@gmail.com)

## Abstrak

*Kegiatan Program prioritas KKN di Dusun Olas, Kecamatan Huamual berupa pelatihan pembuatan kecap dari air kelapa sebagai pemanfaatan limbah air kelapa untuk meningkatkan nilai ekonomi masyarakat yang telah dilakukan dengan baik. Kegiatan ini dilakukan dengan dua tahapan, Tahapan pertama berupa workshop pembuatan produk kecap. Tahapan kedua, berupa pengenalan alat dan bahan yang sekaligus pembuatan kecap dari air kelapa, pembuatan kecap dilakukan langsung oleh masyarakat setempat. Masyarakat juga diberi penjelasan singkat mengenai alasan kenapa menambahkan bahan – bahan yang ada dalam membuat produk kecap dari air kelapa, sehingga masyarakat tidak hanya mengetahui cara membuat produk kecap dari air kelapa tapi juga mengetahui manfaat atau fungsi dari bahan – bahan yang ditambahkan dalam produk kecap dari air kelapa tersebut.*

**Kata kunci:** limbah air kelapa, kecap homemade, Dusun Olas

## Abstract

*KKN priority program activities in Olas Hamlet, Huamual District in the form of training in making soy sauce from coconut water as a utilization of coconut water waste to increase the economic value of the community have been carried out well. This activity is carried out in two stages, the first stage is a workshop on making soy sauce products. The second stage, in the form of introducing tools and materials as well as making soy sauce from coconut water, making soy sauce is done directly by the local community. The community was also given a brief explanation of the reasons why adding ingredients in making soy sauce products from coconut water, so that the community not only knows how to make soy sauce products from coconut water but also knows the benefits or functions of the ingredients added in soy sauce products from coconut water.*

**Keywords:** coconut water waste, homemade soy sauce, Olas Hamlet

## 1. PENDAHULUAN

Indonesia merupakan negara agraris yang memerlukan perhatian khusus untuk mengolah sumber dayanya terutama pada sektor pertanian. Sektor yang memegang peranan penting bagi pertumbuhan perekonomian Indonesia adalah sektor perkebunan (Hasanela dkk, 2022). Provinsi Maluku merupakan suatu wilayah yang terdiri dari 1.340 pulau kecil dan sedang dengan panjang garis pantai sekitar 10.630 km (Pattiasina dkk, 2024). Dusun Olas merupakan salah satu dusun yang ada di pulau seram kecamatan huamual, Sumber penghasilan rata-rata warga dusun ini adalah nelayan dan petani. Salah satu tanaman hasil pertanian adalah tanaman palawija yang banyak dan mudah tumbuh di daerah ini yaitu tanaman kelapa.



**Gambar 1.** Kawasan perkebunan kelapa Dusun Olas, Kecamatan Huamual

Kelapa yang dikembangkan oleh masyarakat dusun olas biasanya di jadikan kopra atau untuk konsumsi sehari-hari, sedangkan air kelapanya dijadikan limbah. Air kelapa sangat bermanfaat bagi tubuh karena mengandung kalium dan mineral. Dimana, mineral-mineral yang berasal dari air kelapa, berguna untuk pembentukan kofaktor enzim oleh bakteri selulosa. Air kelapa juga berperan untuk mengatasi gangguan pencernaan (Hasanela dkk, 2022). Sebagai hasil samping dari proses produksi kelapa seperti pembuatan santan dan kopra, air kelapa sering kali dibuang begitu saja dan menimbulkan masalah lingkungan (Subagiyo, 2020) Dengan komposisi kimia yang kaya akan gula, protein, serta mineral, air kelapa menjadi bahan baku yang sangat potensial untuk fermentasi, proses yang esensial dalam pembuatan kecap.

Kecap merupakan salah satu bumbu dapur atau penyedap makanan yang dapat menambah cita rasa yang lebih gurih pada rasa makanan. Pembuatan kecap dari air kelapa biasanya menggunakan proses penguapan yang di tambahkan bumbu serta gula merah. Selain itu, pemanfaatan air kelapa untuk kecap memberikan alternatif yang ramah lingkungan dan berkelanjutan. Dalam konteks keberlanjutan, penggunaan limbah organik seperti air kelapa dapat mengurangi emisi karbon dan pencemaran lingkungan. Transformasi limbah menjadi produk bernilai tambah seperti kecap sejalan dengan prinsip ekonomi sirkular, di mana limbah diolah kembali menjadi sesuatu yang berguna dan berkontribusi pada ketahanan pangan lokal (Sukardi, 2021 dan D.N. Fadila, 2022).

Dalam segi ekonomi, inovasi ini juga dapat memberikan dampak positif, khususnya bagi daerah penghasil kelapa. Pengolahan air kelapa menjadi kecap dapat memberikan tambahan pendapatan bagi petani dan membuka peluang usaha kecil-menengah. Dengan demikian, pengembangan teknologi ini dapat mendukung perekonomian lokal, sekaligus meningkatkan produktivitas dan efisiensi sumber daya yang ada (Parmawati, 2019). Pemanfaatan air kelapa untuk kecap memberikan keuntungan dari segi rasa dan nutrisi. Kecap berbahan air kelapa memiliki rasa yang khas dengan kandungan gizi yang tinggi, karena mineral dan enzim yang ada di dalam air kelapa mendukung proses fermentasi yang optimal. Keunikan rasa ini dapat menjadi daya tarik tersendiri di pasar produk olahan pangan, menawarkan keunggulan kompetitif dibandingkan dengan kecap berbahan dasar air biasa (Abidin, 2022).

Berdasarkan latar belakang tersebut maka dibuatlah suatu program kuliah kerja nyata Di Dusun Olas. Kegiatan ini difokuskan kepada ibu-ibu dusun Olas dalam mengolah limbah air kelapa menjadi produk kecap yang dapat digunakan sendiri maupun dijual.

## 2. METODE

### A. Tahap Persiapan

Tahap persiapan meliputi koordinasi antara Tim Kuliah Kerja Nyata (KKN) Dusun Olas, Angkatan LI Gelombang 1 tahun 2024 dengan Kepala Dusun Olas serta Masyarakat Dusun Olas terkhususnya Ibu – Ibu yang menjadi target dalam Pemanfaatan pengolahan Air Kelapa menjadi Kecap. Kegiatan ini dilakukan dengan menggunakan metode Focus Group Discussion (FGD) guna mengenalkan dan berkolaborasi dalam tim. Selanjutnya akan dilakukan pengenalan dan pelatihan pembuatan produk dengan cara demonstrasi. Pada tahap ini akan dilakukan penyiapan semua komponen mulai dari alat hingga bahan yang akan digunakan dalam proses pembuatan produk kecap dengan melibatkan masyarakat.

### B. Alat dan Bahan

Dalam membuat produk kecap dari air kelapa, kita juga perlu memperhatikan alat dan bahan yang harus digunakan.

#### 1) Alat

- a. Wajan
- b. Kompor
- c. Saringan Kecil
- d. Sendok makan
- e. Pisau
- f. Wadah

#### 2) Bahan

- a. Air Kelapa 2 liter
- b. Bawang Putih 2 siung
- c. Lengkuas 50 gram
- d. Gula Merah Daun 500 gram
- e. Kemiri 5 buah
- f. Cengkeh Kering 10 bunga
- g. 10 gram sereh

### C. Prosedur Pembuatan

Pertama-tama disaring 2 liter air kelapa kemudian sisihkan, Iris pipih 2 siung bawang putih, 50 gram lengkuas, 5 butir kemiri, setelah itu nyalakan api, letakan wajan diatas kompor, kemudian tuang air kelapa dan masukan semua bahan – bahannya, setelah itu aduk secara terus menerus dan masak selama 30 menit, lalu setelah itu siapkan atau tuangkan kecap yang sudah sedikit surut ke dalam wajan lain dengan disaring agar bahan – bahannya terpisah dengan kecap yang hampir jadi. Setelah itu, masak kembali kecap dengan terus mengaduk hingga kecap sedikit mengental, kecap siap dinginkan dan dimasukkan kedalam wadah.

## 3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan Program prioritas KKN di Dusun Olas, Kecamatan Huamual berupa pelatihan pembuatan kecap dari air kelapa sebagai pemanfaatan limbah air kelapa untuk meningkatkan nilai ekonomi masyarakat yang telah dilakukan dengan baik. Kegiatan ini dilakukan dengan dua tahapan, Tahapan pertama berupa workshop pembuatan produk kecap yang bertujuan untuk mengenalkan produk kepada masyarakat. tahapan kedua, berupa pengenalan alat dan bahan

yang sekaligus pembuatan kecap dari air kelapa. Beberapa Bahan yang digunakan bisa diperoleh dengan mudah dari alam dan pasar tradisional. Kegiatan ini dilaksanakan selama 1 hari yakni pada tanggal 7 November 2024 bertempat di Posko KKN Dusun Olas, Kecamatan Huamual. Kegiatan ini dihadiri oleh kelompok masyarakat.

Kegiatan pertama berupa workshop di buka oleh ketua kelompok KKN, selanjutnya dilakukan pelatihan langsung pembuatan produk kecap oleh Tim KKN. Sebelumnya seluruh bahan baku telah disiapkan oleh Tim KKN, yaitu berupa air kelapa, dan bahan – bahan tambahan sebagai pelengkap seperti: lengkuas, sere, kemiri, bunga cengkeh, gula merah, dsb. Selama proses pembuatan kecap, masyarakat sangat ikut antusias dalam memperhatikan proses pembuatan produk kecap dari air kelapa yang didemokan oleh tim KKN. Sambil memperhatikan proses pembuatan produk kecap dari air kelapa, masyarakat juga diberi penjelasan singkat mengenai alasan kenapa menambahkan bahan – bahan yang ada dalam membuat produk kecap dari air kelapa, sehingga masyarakat tidak hanya mengetahui cara membuat produk kecap dari air kelapa tapi juga mengetahui manfaat atau fungsi dari bahan – bahan yang ditambahkan dalam produk kecap dari air kelapa tersebut.



**Gambar 2.** Proses pelatihan pembuatan kecap dengan bahan utama air kelapa di balai Dusun Olas Kecamatan Huamual

Pada Proses pemanasan digunakan api sedang cenderung kecil, hal ini dikarenakan dalam proses pemanasan dapat menyebabkan penurunan nilai gizi, tinggi atau rendahnya penurunan nilai gizi hal ini tergantung dari jenis bahan, lam pemanasan dan suhu yang digunakan Sundari et al, (2015) dalam deglas welly et al., (2024). Dalam proses pemanasan dikatakan selesai ketika kecapnya sudah mulai mengental. Adanya kekentalan di sebabkan oleh lamanya pemanasan dan juga adanya penambahan bahan berupa kemiri hal ini sejalan dengan teori yang di kemukakan oleh itandri (2011) dalam Apriyanto (2018), semakin banyak kemiri yang ditambahkan pada kecap manis maka semakin tinggi tingkat kekentalan kecap manis.



**Gambar 3.** Produk Kecap yang dihasilkan dari proses pelatihan.

#### 4. KESIMPULAN

Mahasiswa KKN Unpatti, angkatan 51 gelombang 1 tahun 2024, memutuskan untuk memanfaatkan limbah air kelapa kedalam pembuatan produk kecap sebagai program kerja prioritas sekaligus sebagai pemanfaatan hasil alam disekitar yang bisa di dimanfaatkan oleh masyarakat di Dusun Olas, Kecamatan Huamual, Kab. SBB, dengan sangat baik. Masyarakat di Dusun Olas, terutama ibu – ibu sangat antusias dalam pelatihan pembuatan produk kecap dari air kelapa tersebut. Hal ini dapat terlihat dari produk kecap yang telah berhasil dibuat oleh Tim KKN dan Masyarakat yang terlibat selama proses pelatihan. Dengan pembuatan produk kecap dari air kelapa ini maka limbah air kelapa yang biasanya terbuang dapat dimanfaatkan dengan baik dan hasil alam yang ada disekitar dapat berguna dengan baik untuk masyarakat di Dusun Olas. Hal ini diharapkan dapat meningkatkan pengetahuan masyarakat bahwa ada banyak hasil alam yang dapat digunakan untuk dimanfaatkan dilingkungan sekitar.

#### DAFTAR PUSTAKA

- Abidin, A. (2022). Strategi Pengembangan Agroindustri Kelapa Melalui Pembiayaan Partnership Bebas Bunga.
- Apriyanto, M. (2018). Studi Penambahan Kemiri (*Aleurites Moluccanus*) terhadap Mutu dan Kekentalan Kecap Manis Air Kelapa. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 7(2), 40-44.
- Deglas, W., & Wulandari, E. (2024). Pengaruh Pemanfaatan Air Kelapa Tua Terhadap Kualitas Kecap Manis Dengan Variasi Lama Waktu Pemasakan. *Agrofood*, 6(2), 29-38.
- Fadila, N. D. (2022). Studi Kinerja Industri Kecil Arang Tempurung Kelapa (*Cocos nucifera* L.).
- Hasanela, N., Sohilit, H. J., Malle, Y. T., Siahaya, A. N., Fransina, E. G., Laratmase, M., & Olong, I. (2022). Peningkatan nilai ekonomis buah kelapa melalui pelatihan pembuatan kecap dari air kelapa di Desa Morella. *Jurnal Warta Desa (Jwd)*, 4(1), 8-12.
- Parmawati, R. (2019). *Valuasi Ekonomi Sumberdaya Alam & Lingkungan Menuju Ekonomi Hijau*. Universitas Brawijaya Press.
- Pattiasina, P. M., Malle, D., Sohilit, M. R., & Gaspersz, N. (2024). Pemanfaatan Limbah Air Kelapa Dalam Pembuatan Produk Kecap Di Desa Solea, Kecamatan Taniwel Timur. *Innovation for Community Service Journal*, 2(2), 89-93.