

**PEMBERDAYAAN KEWIRAUSAHAAN IBU-IBU RUMAH TANGGA  
MELALUI PELATIHAN PEMBUATAN BERBAGAI OLAHAN  
KELAPA UNTUK MENINGKATKAN NILAI EKONOMI  
KOMODITAS LOKAL DI DUSUN TAMBAK UKIR, SITUBONDO**

***EMPOWERMENT OF HOUSEWIFE ENTREPRENEURSHIP THROUGH  
TRAINING IN MANUFACTURING VARIOUS PRODUCTS  
COCONUT TO INCREASE ECONOMIC VALUE  
LOCAL COMMODITIES IN TAMBAK UKIR, SITUBONDO***

Dassucik<sup>1</sup>, Ahmad Hafas Rasyidi<sup>2</sup>, Sri Ayundha<sup>3</sup>, Sumardiyanto<sup>4</sup>  
<sup>1,2,3,4</sup>Pendidikan Ekonomi, STKIP PGRI Situbondo

<sup>1</sup>Email : [dassucik75@gmail.com](mailto:dassucik75@gmail.com)

**Abstrak** Dusun Tambak Ukir merupakan salah satu dusun yang ada di Desa Tambak Ukir yang berada di bawah kaki gunung dengan dikelilingi hutan yang menghasilkan komoditas kelapa yang melimpah, masih sedikit memiliki UMKM dan banyak ibu-ibu rumah tangga yang memiliki waktu yang tidak produktif sehingga hal ini di jadikan salah satu potensi yang baik untuk di kembangkan wirausaha UMKM. Pemberdayaan ibu-ibu rumah tangga untuk meningkatkan ekonomi keluarga dengan memanfaatkan hasil komoditas kelapa yang ada di sekitar dusun Tambak Ukir. Tujuan dari dilaksanakan pengabdian kepada masyarakat adalah dapat memberikan ide-ide baru tentang kewirausahaan bagi ibu-ibu rumah tangga dan memotivasi ibu-ibu agar mau berwirausaha. Target yang ingin di capai adalah masyarakat menjadi kreatif, inovatif dan bisa membuat produk aneka olahan berbahan dasar kelapa untuk di jadikan salah satu ide peluang berwirausaha sehingga dapat meningkatkan pendapatan keluarga dan mampu menganalisis kelayakan berwirausaha dalam membuat olahan kelapa dalam pembuatan kue. Metode pelaksanaan kegiatan kepada masyarakat adalah memberikan pelatihan dan diskusi mengenai proses pembuatan kue wingko dan kue lumpur berbahan dasar kelapa dan labu kuning yang banyak di hasilkan para petani di sekitar dusun Tambak Ukir yang mayoritas masyarakatnya berkebun.

**Kata Kunci:** Pemberdayaan Kewirausahaan, Pelatihan Pembuatan Olahan Kelapa

**Abstract** Tambak Ukir Hamlet is one of the hamlets in Tambak Ukir Village which is located at the foot of the mountain and is surrounded by forests which produce abundant coconut commodities. It still has few MSMEs and many housewives have unproductive time so this is make it a good potential for developing MSME entrepreneurship. Empowering housewives to improve the family economy by utilizing coconut commodities around Tambak Ukir hamlet. The aim of carrying out community service is to provide new ideas about entrepreneurship for housewives and motivate mothers to want to become entrepreneurs. The target to be achieved is for people to be creative, innovative and be able to make various processed products made from coconut to be used as an entrepreneurial opportunity idea so that they can increase family income and be able to analyze

*the feasibility of entrepreneurship in making processed coconut in making cakes. The method of carrying out activities to the community is to provide training and discussion regarding the process of making wingko cakes and mud cakes made from coconut and pumpkin which are produced by many farmers around Tambak Ukir hamlet, where the majority of the people are gardeners.*

**Keywords:** *Entrepreneurship Empowerment, Processed Coconut Making Training*

## PENDAHULUAN

Di era globalisasi seperti saat ini, setiap usaha dan kegiatan harus memiliki strategi yang tepat untuk memenangkan persaingan baik di skala lokal, nasional maupun internasional. Bahkan untuk mengembangkan potensi suatu desa, maka strategi merupakan salah satu syarat yang harus dimiliki desa, agar desa nantinya dapat menghasilkan inovasi-inovasi yang kreatif dan efektif, sehingga pembangunan desa selalu maju (Gunawan, 2023). Penduduk Dusun Tambak Ukir Kecamatan Kendit Kabupaten Situbondo, Daerah dari 320 orang atau 70 KK, sebagian bekerja sebagai petani (70%), lalu sebagian lain bekerja sebagai buruh (15%), dan pekerjaan lain, misalnya pedagang, guru, dan sebagainya (15%). Potensi sumberdaya alam yang dihasilkan dusun ini adalah kelapa, pisang, nangka, singkong, talas, labu kuning dan rebung. Khusus kelapa, harga bahan baku ini bisa sangat rendah, sekitar Rp. 4.000 per butir dan hanya dijual di pasar tanpa pengolahan lanjut. Buah kelapa merupakan salah satu bahan yang tersedia melimpah di sekitar rumah warga, tetapi belum dimanfaatkan secara maksimal dengan harga jual yang sangat rendah. Kelapa juga memiliki berbagai zat gizi yang bermanfaat dan dapat diolah menjadi berbagai produk (Subagio, 2014).

Masih banyak ibu-ibu rumah tangga di Dusun Tambak Ukir yang tidak bekerja dan kegiatan UMKM belum berkembang. Ibu-ibu ini tidak produktif dan tidak bisa menghasilkan pendapatan untuk membantu keuangan rumah tangga. Dengan jumlah penduduk yang sebagian besar berusia produktif dan cukup berpendidikan, maka masyarakat sebaiknya diberdayakan untuk bekerja sehingga bisa menambah pendapatan keluarga. Oleh karena itu masyarakat perlu didorong untuk lebih kreatif dan inovatif dengan membuat produk yang bernilai ekonomis. Pada pengabdian masyarakat kali ini diangkat suatu perumusan masalah yaitu bagaimana memberdayakan ibu-ibu rumah tangga untuk meningkatkan

pendapatan keluarga melalui pelatihan membuat produk olahan kelapa yang bernilai ekonomis bagi masyarakat.

Dusun ini juga tidak jauh dari obyek wisata Kampung Blekok dan potensial menjadi kawasan wisata. Melihat potensi lokal yang dimiliki oleh Dusun Tambak Ukir baik sumberdaya alam, sumberdaya manusia, sosial dan budaya rasanya hal tersebut sangat perlu dikembangkan secara maksimal. Tonggak kehidupan masyarakat yang sejahtera secara berkelanjutan terhitung juga perlu diarahkan pada pembangunan pariwisata yang berkelanjutan, salah satunya melalui perintisan desa wisata karena Dusun Tambak Ukir memiliki situs bersejarah.

Mempertimbangkan potensi alam dan letak geografis, di Kecamatan Kendit sudah ada beberapa rintisan desa wisata. Tidak menutup kemungkinan bahwa di Dusun Tambak Ukir dapat dilakukan perintisan serupa. Kegiatan pemberdayaan dilakukan untuk meningkatkan kemampuan ekonomi keluarga, pemberdayaan masyarakat adalah suatu proses pengembangan kesempatan, kemauan/motivasi, dan kemampuan masyarakat untuk dapat akses terhadap sumberdaya, sehingga meningkatkan kapasitasnya untuk menentukan masa depan sendiri dengan berpartisipasi dalam mempengaruhi dan mewujudkan kualitas kehidupan diri dan komunitasnya (Endah, 2020). Tinjauan lapangan yang dilakukan menunjukkan kurangnya pengetahuan ibu-ibu dalam pemanfaatan bahan pangan lokal untuk diolah menjadi komoditas bernilai jual. Hal ini disebabkan oleh beberapa hal, yaitu: 1) Kurangnya pengetahuan mengenai alternatif produk olahan pangan yang bermutu, sehat, bernilai gizi dan halal, terutama dari kelapa, 2) Kurangnya pengetahuan mengenai proses dan peralatan pengolahan. Meski ada beberapa masalah tersebut, masyarakat di Dusun Tambak Ukir memiliki motivasi dan semangat belajar yang tinggi. Sehingga program pengabdian ini diharapkan dapat memaksimalkan pengolahan hasil panen tegalan dan halaman rumah warga yang awalnya tidak termanfaatkan dengan maksimal kemudian dapat diolah menjadi aneka produk olahan yang berkualitas, sehingga dapat meningkatkan nilai ekonomi komoditas lokal, khususnya kelapa.

Pemberdayaan pada masyarakat berupa pelatihan bisnis, pelatihan skill dan pendidikan tenaga kerja ini yang menjadi penting dalam pengelolaan pariwisata berkelanjutan (Zolfani et.al., 2015). Adapun Konsep partisipatif dalam

pembangunan identik dengan kekuasaan masyarakat, dimana partisipasi masyarakat dalam proses perencanaan pembangunan sangat penting karena dapat menumbuhkan sikap memiliki dan rasa tanggung jawab masyarakat terhadap pembangunan tersebut (Rahma, 2021), keberadaan produk pangan menjadi salah satu komponen penting. Produk pangan dapat menjadi ciri khas kewilayahan atau produk oleh-oleh khas sekaligus memanfaatkan komoditas lokal. Tujuan pengabdian adalah sebagai berikut :

- 1) Memberikan motivasi untuk berwirausaha melalui pembuatan makanan olahan kelapa dan mampu mengembangkan usaha tersebut bagi masyarakat Dusun Tambak Ukir pada umumnya dan ibu – ibu rumah tangga pada khususnya.
- 2) Memberikan pengetahuan mengenai cara mengembangkan berbagai macam variasi olahan makanan berbahan dasar kelapa dan masyarakat yang mengikuti pelatihan ini dapat membuat produk olahan sendiri untuk menjadi produk andalan.
- 3) Peserta pelatihan dapat pula memperhitungkan harga pokok yang digunakan sebagai dasar untuk menetapkan harga jual produk olahan tersebut.

## **METODE DAN PELAKSANAAN**

Metode pelaksanaan pengabdian pada masyarakat ini adalah pelatihan dalam hal ini memberikan pelatihan ketrampilan membuat makanan olahan yang bernilai ekonomis. Melalui community enterprises dapat berperan dalam upaya mengembangkan potensi dan kemampuan sesuai dengan pengetahuan yang telah berkembang dalam masyarakat sehingga dapat merangsang tumbuhnya kepercayaan, kemandirian dan kerja sama antar masyarakat, serta membantu mengembangkan potensi lokal dan juga meningkatkan keterampilan sumber daya manusia (Trisnawati et al., 2018). Adapun tahap – tahap pengabdian masyarakat meliputi:

Tahapan persiapan dilakukan dengan pengukuran pengetahuan masyarakat tentang pengolahan kelapa melalui observasi langsung ke lokasi. Pada tahapan ini dirumuskan bagaimana solusi yang untuk mengatasi masalah di masyarakat, memilih komoditas yang akan diolah, dan mitra kegiatan, yaitu kelapa dan labu

kuning dan mitra kegiatan ibu-ibu. Untuk mengatasi permasalahan kurangnya pengetahuan dan keterampilan, diselenggarakan kegiatan pelatihan pengolahan kelapa menjadi kue wingko dan lumpur labu kuning.

Pada tahap pelaksanaan dilakukan pelatihan kepada ibu-ibu. Kegiatan dilaksanakan di rumah kepala Dusun Tambak Ukir. Adapun pelatihan yang diberikan adalah membuat produk makanan olahan kelapa dengan membuat Kue Wingko dan Lumpur Labu Kuning.

Evaluasi dilakukan dengan tanya jawab untuk mengetahui tingkat pemahaman peserta pengabdian terhadap pelatihan yang diberikan.

### **Waktu dan Tempat**

Kegiatan pelatihan olahan kelapa menjadi produk kue inovatif bagi masyarakat dilaksanakan di Dusun Tambak Ukir dengan target utama ibu-ibu. Lokasi pelaksanaan kegiatan berada di pekarangan Ibu Kepala Dusun. Kegiatan dilaksanakan selama 2 (dua) bulan mulai dari September – Oktober 2023.

### **HASIL**

Tahap pertama adalah pelatihan pengolahan kelapa menjadi kue. Penjelasan disampaikan melalui presentasi dan penyampaian foto dan video rekaman pengolahan bahan kue tersebut.

Tahapan selanjutnya adalah pelatihan untuk mengolah kelapa menjadi kue. Setelah pelatihan, peserta juga diberi contoh kemasan dan label makanan yang dapat digunakan ketika produk siap dijual ke pasaran. Pada pelatihan pengolahan produk pangan, disampaikan mengenai fungsi dari kelapa, berbagai metode yang bisa digunakan untuk mengolahnya menjadi produk siap konsumsi, serta alternatif produk olahannya. Kelapa bisa diolah menjadi beberapa macam kue. Cara pembuatannya juga mudah dengan peralatan sederhana.

### **Bahan dan Alat-Alat**

Bahan – bahan Kue Wingko yang di gunakan adalah sebagai berikut:

1. 1 kg tepung ketan
2. 1 kg gula pasir
3. 6 butir kelapa (muda) yang di parut
4. 6 gelas air kelapa

5. 3 bungkus bubuk fanili sachet
6. 3 bungkus susu bubuk
7. ½ sendok teh pewarna kuning telur
8. 1 sendok makan garam dapur

Adapun cara membuat Kue Wingko

1. Kukus parutan kelapa kurang lebih 60 menit (di dinginkan)
2. Masukkan semua bahan kue, gula, air kelapa, parutan kelapa yang sudah dingin, tepung susu, pewarna kue, di aduk sampai merata.
3. Siapkan cetakan kue wingko di atas kompor dengan api sedang
4. Masukkan bahan kue kedalam cetakan yang sudah di siapkan dengan cara di bolak balik sampai matang.
5. Setelah kue matang bisa di dinginkan terlebih dahulu baru di masukkan ke dalam plastik yang sudah di siapkan. Cara pengolahan kue wingko seperti gambar di bawah ini:



**Gambar 1.** Proses Pembuatan Kue Wingko





**Gambar 2.** Proses Pembuatan Kue Wingko

## 2. Bahan Kue Lumpur Labu Kuning

1. 4 kg Labu Kuning
2. 1 Kg Gula Pasir
3. 1 Kg Margarin
4. 1 Kg Telur
5. 1 kg Kentang
6. 3 bungkus susu bubuk
7. ½ sendok makan garam
8. ½ sendok teh vanili
9. 8 gelas santan kental

### **Cara Membuat Kue Lumpur Labu Kuning**

1. Kupas labu kuning, kentang, setelah itu di kukus dan di haluskan
2. Lelehkan margarin lalu di dinginkan
3. Masukkan gula dan telur lalu kocok bahan tersebut sampai halus setelah itu masukkan semua bahan kue sampai tercampur rata.
4. Siapkan cetakan lumpur ke dalam kompor dengan api sedang
5. Cetak kue satu persatu sampai habis
6. Masukkan hasil kue tadi kedalam plastik. Cara proses pembuatan lumpur labu kuning seperti gambar di bawah ini:



**Gambar 3.** Proses Pembuatan Kue Lumpur Labu Kuning

Tim pengabdian masyarakat melakukan pendampingan/ evaluasi terhadap kegiatan pengabdian yang telah dilaksanakan sebelumnya. Hasil evaluasi tim pengabdian menemukan bahwa ibu-ibu Dusun Tambak Ukir mampu memproduksi kue wingko dan kue lumpur labu kuning dengan baik menjadi kue yang inovatif dan kreatif mudah bersaing dengan UMKM yang lain pada skala rumah tangga dan siap di pasarkan.



## PEMBAHASAN

Keterampilan mengolah makanan yang berkualitas dengan memanfaatkan bahan-bahan pangan yang merupakan potensi lokal disekitar kita, karena saat ini merupakan era globalisasi yang menuntut kreatifitas usaha makanan melakukan inovasi kuliner (Ariani dkk., 2021). Masyarakat diharapkan mampu melakukan inovasi-inovasi baru dalam olahan pangan yang sehat, agar tetap mampu bersaing untuk meningkatkan perekonomian masyarakat.

Kue tradisional dapat dikemas menjadi produk kue kekinian, tidak hanya kue yang dikonsumsi sesuai kebiasaan saja, tetapi melalui pengolahan agar dapat menjadi produk wisata (Widiastini dkk., 2014). Pada kegiatan Wonderful Indonesia Co-Branding Forum News (WICF News) Menteri Pariwisata menyatakan bahwa Kementerian Pariwisata memiliki tiga strategi dalam mengembangkan wisata agar semakin go international (WICF News, 2/3/2018).

Peluang usaha ini, melalui produk olahan makanan sangat besar, apalagi terdapat beberapa tempat wisata di daerah tersebut, juga pasar tradisional yang berdekatan dengan Desa Klatakan dengan objek Wisata Kampung Blekok merupakan salah satu tujuan wisata favorit Kabupaten Situbondo.

## KESIMPULAN

Ibu-ibu Dusun Tambak Ukir Kecamatan Kendit Situbondo telah dapat mengolah kelapa menjadi kue kekinian yang inovatif dan kreatif. Hingga saat ini masyarakat masih terus mempraktikkan hasil pelatihan untuk meningkatkan nilai ekonomi kelapa. Perlu upaya perbaikan kuantitas dan kualitas produk kelapa agar dapat dijual dengan harga yang baik.

## DAFTAR REFERENSI

- Endah, K. (2020). Pemberdayaan Masyarakat : Menggali Potensi Lokal Desa. *Moderat: Jurnal Ilmiah Ilmu Pemerintahan*, 6(1), 135–143. <https://jurnal.unigal.ac.id/moderat/article/view/3319/2914>
- Gunawan, A. (2023). Strategi Pengembangan Potensi Desa Dalam Meningkatkan Kesejahteraan Umat. *Jurnal Ekonomi Syariah*, 1(1), 1–14.
- Rahma, N. A. A. (2021). KEMAMPUAN MASYARAKAT DALAM MENGUNGKAP POTENSI DESA ( SEBUAH AKSI

PARTISIPATORIF DALAM PERENCANAAN DESA WISATA DI DESA TRITIK , NGANJUK ) The Ability Of The Community In Uncovering The Potential Of The Village ( A Participatory Action In The Planning Of To. *Jurnal Resolusi Konflik, CSR, Dan Pemberdayaan*, 6(1), 82–90.

Subagio. (2011). Potensi daging buah kelapa sebagai bahan baku pangan bernilai. *Jurnal Pangan*, 20 (1), 15 – 26. Wikipedia. 2019.

Trisnawati, A. E., Wahyono, H., & Wardoyo, C. (2018). Pengembangan Desa Wisata dan Pemberdayaan Masyarakat Berbasis Potensi Lokal. *Jurnal Pendidikan: Teori, Penelitian, Dan Pengembangan*, 3(1), 29–33. <http://journal.um.ac.id/index.php/jptpp/>