

**PENDAMPINGAN PENGOLAHAN AIR KELAPA (*Cocos Nucifera* L.) MENJADI
PERMEN TRADISIONAL UNTUK MENINGKATKAN NILAI EKONOMI
POTENSI LOKAL MASYARAKAT KAMPUNG WAIBRON**

Agnes Aryesam^{1*}, Abdul Karim², Agnes A Toam³, Mutiara A. Masaeyra⁴

¹⁻⁴Program Studi Manajemen Pendidikan, Jurusan Ilmu Pendidikan, Fakultas
Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Cenderawasih

Email Korespondensi: agnesaryesam@gmail.com

Disubmit: 13 Agustus 2026 Diterima: 04 September 2026 Diterbitkan: 01 Oktober 2026
Doi: <https://doi.org/10.33024/jkpm.v9i10.27677>

ABSTRAK

Air kelapa merupakan salah satu bagian dari buah kelapa yang masih kurang dimanfaatkan oleh masyarakat Kampung Waibron, Kabupaten Jayapura, dan cenderung dibuang sebagai limbah. Padahal, air kelapa mengandung gula alami, mineral, vitamin, dan senyawa lain yang berpotensi dimanfaatkan sebagai bahan pangan olahan bernilai ekonomi. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam memanfaatkan air kelapa menjadi permen tradisional, meningkatkan pemahaman mengenai higiene pangan, serta mendorong pengembangan peluang usaha berbasis sumber daya lokal. Kegiatan menggunakan pendekatan partisipatif melalui ceramah interaktif, demonstrasi, praktik terbimbing, diskusi, dan evaluasi hasil produk. Peserta berjumlah 35 orang yang terdiri atas ibu rumah tangga dan pemuda Kampung Waibron. Kegiatan dilaksanakan pada 2 Mei 2026 di Balai Kampung Waibron, Distrik Sentani Barat, Kabupaten Jayapura. Kegiatan menunjukkan bahwa peserta mampu mengikuti tahapan pengolahan air kelapa menjadi permen, mulai dari penyaringan, pencampuran bahan, pemanasan dan karamelisasi hingga pencetakan. Peserta juga memperoleh pemahaman mengenai higiene dan keamanan pangan serta peluang pengembangan produk sebagai usaha rumah tangga. Kehadiran peserta mencapai 100%, partisipasi diskusi tergolong aktif, kemampuan praktik meningkat, pemahaman higiene pangan berada pada kategori baik, dan motivasi usaha tergolong tinggi. Pendampingan pengolahan air kelapa menjadi permen tradisional dapat meningkatkan pengetahuan, keterampilan, dan kesadaran masyarakat dalam memanfaatkan potensi lokal sebagai produk pangan bernilai ekonomi serta menjadi langkah awal pengembangan usaha berbasis sumber daya alam Kampung Waibron.

Kata Kunci: Air Kelapa, Pemberdayaan Masyarakat, Permen Tradisional, Potensi Lokal, Kewirausahaan.

ABSTRACT

Coconut water is one part of the coconut fruit that remains underutilized by the community of Waibron Village, Jayapura Regency, and is often discarded as waste. In fact, coconut water contains natural sugars, minerals, vitamins, and other compounds that have the potential to be processed into food products

with economic value. This community service activity aimed to improve community knowledge and skills in processing coconut water into traditional candy, increase understanding of food hygiene, and encourage the development of business opportunities based on local resources. The activity used a participatory approach through interactive lectures, demonstrations, guided practice, discussions, and product evaluation. The participants consisted of 35 housewives and young people from Waibron Village. The activity was conducted on May 2, 2026, at the Waibron Village Hall, West Sentani District, Jayapura Regency. The activity showed that participants were able to follow the stages of processing coconut water into candy, including filtering, mixing ingredients, heating and caramelization, and molding. Participants also gained an understanding of food hygiene and safety as well as opportunities to develop the product as a household business. Participant attendance reached 100%, discussion participation was active, practical skills improved, understanding of food hygiene was good, and entrepreneurial motivation was high. Assistance in processing coconut water into traditional candy can improve community knowledge, skills, and awareness in utilizing local resources as food products with economic value and can serve as an initial step toward developing resource-based community enterprises in Waibron Village.

Keywords: *Coconut Water, Community Empowerment, Traditional Candy, Local Resources, Entrepreneurship.*

1. PENDAHULUAN

Kelapa (*Cocos nucifera* L.) merupakan salah satu komoditas tropis yang memiliki potensi besar untuk dikembangkan menjadi berbagai produk pangan bernilai tambah. Salah satu bagian kelapa yang memiliki potensi tersebut adalah air kelapa. Air kelapa tidak hanya berfungsi sebagai minuman alami, tetapi juga mengandung gula, mineral, vitamin, asam amino, dan berbagai senyawa bioaktif yang menjadikannya bahan yang potensial untuk dikembangkan dalam berbagai aplikasi pangan. Kajian terbaru menunjukkan bahwa komposisi dan karakteristik air kelapa dipengaruhi oleh tingkat kematangan buah, sehingga pemanfaatannya dalam pengolahan pangan perlu mempertimbangkan karakteristik bahan baku dan teknologi pengolahan yang digunakan (Shi et al., 2025).

Selain memiliki nilai gizi, air kelapa memiliki peluang untuk dikembangkan melalui diversifikasi produk pangan. Penelitian (Zhang et al., 2024) menunjukkan bahwa air kelapa memiliki komponen kimia dan nilai nutrisi yang beragam serta memiliki potensi pemanfaatan lebih luas. Pengolahan bahan lokal menjadi produk pangan bernilai tambah menjadi penting terutama pada wilayah yang memiliki sumber daya kelapa cukup melimpah tetapi pemanfaatannya masih terbatas pada produk konvensional.

Dalam konteks pemberdayaan masyarakat, pemanfaatan hasil pertanian dan perkebunan melalui teknologi pengolahan sederhana dapat menjadi strategi untuk meningkatkan kapasitas ekonomi masyarakat. Kegiatan pengabdian yang memadukan sosialisasi, pelatihan, praktik, dan pendampingan terbukti dapat digunakan untuk meningkatkan kemampuan masyarakat dalam mengembangkan produk pangan berbasis sumber daya lokal. (Astuti et al., 2024), misalnya, menunjukkan bahwa pendekatan sosialisasi, pelatihan, dan pendampingan dapat diterapkan dalam

pengembangan pengolahan pangan berbasis rumah tangga sebagai bagian dari pemberdayaan masyarakat.

Pendekatan serupa juga terlihat pada kegiatan pendampingan industri pangan skala rumah tangga. (Rusdijjati et al., 2025) melaporkan bahwa pendampingan yang mencakup proses produksi, praktik pengolahan, pengemasan, pelabelan, dan pencatatan usaha dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan pelaku usaha pangan. Hal tersebut menunjukkan bahwa pengembangan produk pangan lokal tidak cukup hanya berorientasi pada kemampuan produksi, tetapi juga perlu memperhatikan kualitas produk, pengemasan, dan pengelolaan usaha.

Permasalahan tersebut relevan dengan kondisi masyarakat Kampung Waibron, Distrik Sentani Barat, Kabupaten Jayapura. Berdasarkan hasil observasi dalam kegiatan pengabdian, potensi kelapa di wilayah tersebut belum sepenuhnya dimanfaatkan untuk menghasilkan produk pangan bernilai ekonomi. Air kelapa yang dihasilkan dari aktivitas pengolahan kelapa masih cenderung belum dimanfaatkan secara produktif. Selain itu, masyarakat masih membutuhkan peningkatan keterampilan dalam pengolahan pangan, higiene, pengemasan, serta pengembangan peluang usaha berbasis sumber daya lokal. Kondisi ini menunjukkan adanya kesenjangan antara ketersediaan sumber daya lokal dengan kemampuan masyarakat dalam mengubahnya menjadi produk bernilai tambah.

Oleh karena itu, program pengabdian kepada masyarakat ini diarahkan pada pendampingan pengolahan air kelapa menjadi permen tradisional dengan menggunakan teknologi sederhana yang dapat diterapkan oleh masyarakat. Pemilihan permen sebagai produk olahan didasarkan pada pertimbangan bahwa proses produksinya relatif sederhana dan dapat dilakukan dengan peralatan rumah tangga. Kegiatan tidak hanya berfokus pada praktik pembuatan produk, tetapi juga mencakup edukasi mengenai nilai ekonomi bahan baku, higiene dan keamanan pangan, pengemasan, serta peluang pengembangan usaha. Pendekatan pemanfaatan sumber daya lokal untuk menghasilkan produk baru juga sejalan dengan kegiatan pemberdayaan masyarakat yang mengembangkan hasil samping komoditas lokal menjadi produk yang memiliki nilai ekonomi dan manfaat lingkungan (Ramadan et al., 2023).

Berdasarkan uraian tersebut, kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat Kampung Waibron dalam memanfaatkan air kelapa menjadi permen tradisional, meningkatkan pemahaman mengenai higiene dan keamanan pangan, serta mendorong pemanfaatan potensi lokal sebagai peluang usaha yang dapat mendukung kemandirian ekonomi masyarakat.

Tujuan kegiatan PkM ini adalah: (1) meningkatkan pengetahuan masyarakat mengenai pemanfaatan air kelapa sebagai bahan pangan bernilai ekonomi; (2) meningkatkan keterampilan masyarakat dalam mengolah air kelapa menjadi permen tradisional menggunakan teknologi sederhana; (3) meningkatkan pemahaman mengenai higiene, sanitasi, dan keamanan pangan; serta (4) mendorong kesadaran dan motivasi masyarakat untuk mengembangkan produk sebagai peluang usaha berbasis potensi lokal.

2. MASALAH DAN RUMUSAN PERTANYAAN

Masalah Aktual yang Terjadi di Lapangan

Berdasarkan hasil observasi dan analisis kebutuhan masyarakat di Kampung Waibron, Distrik Sentani Barat, Kabupaten Jayapura, ditemukan bahwa potensi sumber daya kelapa yang tersedia di lingkungan masyarakat belum dimanfaatkan secara optimal untuk menghasilkan produk pangan bernilai tambah. Pemanfaatan kelapa masih lebih banyak diarahkan untuk kebutuhan konsumsi rumah tangga dan pengolahan tradisional, sedangkan air kelapa yang dihasilkan belum dimanfaatkan secara produktif. Kondisi tersebut menunjukkan adanya kesenjangan antara ketersediaan sumber daya lokal dengan kemampuan masyarakat dalam mengembangkan produk olahan yang memiliki nilai ekonomi. Pengembangan pangan lokal melalui pelatihan pengolahan dapat menjadi salah satu strategi untuk meningkatkan nilai tambah sumber daya sekaligus memperkuat kemandirian masyarakat (Anugrah et al., 2025).

Permasalahan berikutnya adalah keterbatasan keterampilan masyarakat dalam mengolah bahan pangan lokal menjadi produk yang lebih bernilai. Masyarakat, khususnya ibu rumah tangga dan pemuda, membutuhkan pengetahuan dan keterampilan teknis mengenai pemilihan bahan, proses pengolahan, penggunaan peralatan, pengendalian kualitas, serta penyimpanan produk. Pengalaman kegiatan pemberdayaan berbasis pengolahan pangan menunjukkan bahwa pelatihan yang disertai praktik langsung dapat membantu masyarakat mengembangkan keterampilan produksi dan membuka peluang pengembangan usaha berbasis potensi lokal (Nusanto & Haerah, 2025).

Selain keterampilan teknis, permasalahan yang ditemukan berkaitan dengan kemampuan masyarakat dalam melakukan diversifikasi produk. Bahan pangan lokal yang tersedia belum sepenuhnya dikembangkan menjadi produk baru yang memiliki nilai jual lebih tinggi. Diversifikasi melalui teknologi pengolahan sederhana dapat menjadi alternatif untuk meningkatkan nilai ekonomi komoditas lokal sekaligus mendorong terbentuknya kegiatan usaha masyarakat. (Widyastuti et al., 2024) menunjukkan bahwa pengolahan komoditas lokal melalui kegiatan pemberdayaan dapat diarahkan untuk menghasilkan produk bernilai ekonomi dan menjadi pintu masuk bagi pengembangan usaha mikro masyarakat.

Permasalahan lainnya adalah keterbatasan pemahaman masyarakat mengenai aspek higiene, pengemasan, pemasaran, dan pengelolaan usaha. Produk pangan yang telah berhasil dibuat belum cukup untuk menjamin keberlanjutan usaha apabila masyarakat belum memahami bagaimana menjaga kualitas produk, melakukan pengemasan yang sesuai, menentukan harga, dan memasarkan produk. Pendekatan pelatihan yang menggabungkan aspek teknis dan manajerial dapat meningkatkan kemampuan masyarakat dalam mengembangkan produk pangan secara lebih berkelanjutan (Fitriani et al., 2025).

Di sisi lain, potensi pengembangan usaha berbasis pangan lokal di Kampung Waibron cukup terbuka karena bahan baku tersedia di lingkungan masyarakat dan proses pengolahannya dapat dilakukan menggunakan teknologi sederhana. Pemberdayaan masyarakat melalui produksi dan diversifikasi pangan lokal juga dapat meningkatkan keterampilan, kesadaran terhadap potensi sumber daya setempat, dan motivasi untuk mengembangkan usaha skala rumah tangga maupun kelompok (Zainuri et al., 2025).

Berdasarkan kondisi tersebut, diperlukan kegiatan pendampingan yang mengintegrasikan edukasi, demonstrasi, praktik langsung, diskusi, dan evaluasi. Kegiatan diarahkan agar masyarakat tidak hanya mengetahui bahwa air kelapa dapat dimanfaatkan, tetapi juga mampu mengolahnya menjadi produk permen tradisional, memahami prinsip higiene dan keamanan pangan, serta memiliki wawasan awal mengenai peluang pengembangan produk sebagai usaha berbasis potensi lokal.

Rumusan Pertanyaan

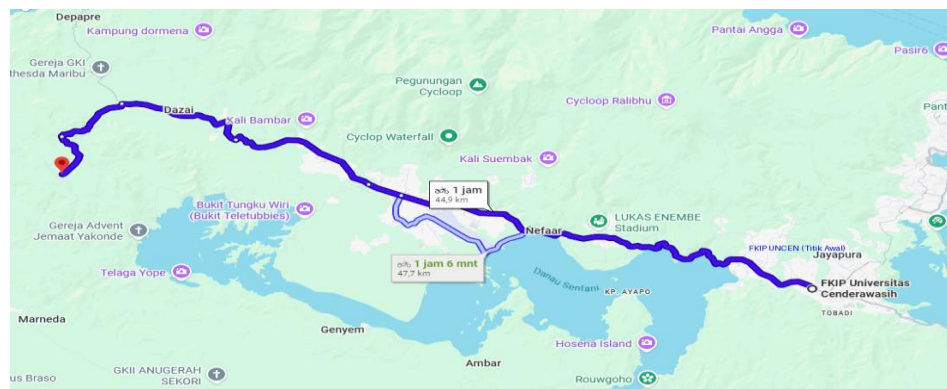
Berdasarkan masalah aktual yang ditemukan di lapangan, rumusan pertanyaan kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini adalah:

- 1) Bagaimana meningkatkan pengetahuan masyarakat Kampung Waibron mengenai potensi air kelapa sebagai bahan pangan yang dapat dikembangkan menjadi produk bernilai ekonomi?
- 2) Bagaimana meningkatkan keterampilan masyarakat dalam mengolah air kelapa menjadi permen tradisional dengan menggunakan teknologi dan peralatan sederhana?
- 3) Bagaimana meningkatkan pemahaman masyarakat mengenai higiene, sanitasi, dan keamanan pangan dalam proses pengolahan permen air kelapa?
- 4) Bagaimana meningkatkan kesadaran dan motivasi masyarakat untuk mengembangkan produk permen air kelapa sebagai peluang usaha berbasis potensi sumber daya lokal?

Rumusan pertanyaan tersebut menjadi dasar dalam menentukan metode pelaksanaan dan indikator keberhasilan kegiatan. Pelaksanaan kegiatan dilakukan melalui penyampaian materi, demonstrasi, praktik terbimbing, diskusi, dan evaluasi terhadap kemampuan serta respons peserta.

Lokasi Kegiatan

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat dilaksanakan di Kampung Waibron, Distrik Sentani Barat, Kabupaten Jayapura, Papua. Pemilihan lokasi didasarkan pada adanya potensi sumber daya kelapa serta kebutuhan masyarakat untuk meningkatkan keterampilan dalam memanfaatkan sumber daya lokal menjadi produk pangan bernilai ekonomi.



Gambar 1. Peta lokasi kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat di Kampung Waibron, Distrik Sentani Barat, Kabupaten Jayapura.

3. KAJIAN PUSTAKA

Teori dan Konsep Pemanfaatan Kelapa dan Diversifikasi Produk Pangan

Kelapa (*Cocos nucifera* L.) merupakan komoditas yang memiliki berbagai bagian yang dapat dikembangkan menjadi produk pangan dan nonpangan. Perkembangan teknologi pengolahan pangan memungkinkan komoditas kelapa tidak hanya dipasarkan dalam bentuk segar atau produk konvensional, tetapi juga dikembangkan menjadi berbagai produk bernilai tambah. (Kumar et al., 2025) menjelaskan bahwa pengembangan produk berbasis kelapa melalui diversifikasi dan teknologi pengolahan dapat memperluas pemanfaatan komoditas serta menciptakan peluang produk bernilai tambah. Hal ini menunjukkan bahwa pemanfaatan komponen kelapa secara lebih luas merupakan bagian penting dalam meningkatkan nilai ekonomi komoditas tersebut.

Diversifikasi pangan merupakan strategi untuk mengembangkan bahan pangan lokal menjadi berbagai bentuk produk yang memiliki nilai guna dan nilai ekonomi lebih tinggi. Diversifikasi pangan lokal juga memiliki peran strategis dalam mendukung pembangunan sistem pangan yang berkelanjutan melalui optimalisasi sumber daya lokal, penguatan ketahanan pangan, serta pemberdayaan ekonomi masyarakat (Fiza et al., 2025). Dalam konteks kegiatan ini, air kelapa yang sebelumnya belum dimanfaatkan secara optimal diarahkan menjadi bahan baku produk permen tradisional. Dengan demikian, kegiatan tersebut merupakan bentuk diversifikasi produk pangan berbasis potensi lokal yang berorientasi pada peningkatan nilai tambah sumber daya yang tersedia di masyarakat.

Konsep pemanfaatan hasil pertanian menjadi produk olahan berkaitan erat dengan upaya peningkatan nilai tambah. Pengolahan bahan yang tersedia di tingkat masyarakat menjadi produk baru memungkinkan terciptanya manfaat ekonomi yang lebih besar dibandingkan apabila bahan hanya digunakan dalam bentuk segar atau belum dimanfaatkan secara optimal. Dalam konteks komoditas kelapa, pengembangan teknologi pengolahan dan diversifikasi produk dapat memperluas pemanfaatan berbagai bagian kelapa menjadi produk bernilai tambah. Selain itu, keberhasilan komersialisasi produk kelapa juga perlu didukung oleh pengolahan, pengemasan, dan pemasaran yang sesuai sehingga dapat membuka peluang peningkatan pendapatan bagi petani dan pelaku usaha (Nirmalaruban et al., 2025)

Teori dan Konsep Pemberdayaan Masyarakat melalui Rencana Program Pemberdayaan masyarakat

Pada kegiatan pengabdian kepada masyarakat pada dasarnya diarahkan pada peningkatan kemampuan masyarakat agar mampu memanfaatkan sumber daya yang tersedia secara produktif. Pendekatan pemberdayaan tidak hanya memberikan informasi, tetapi juga memberikan kesempatan kepada masyarakat untuk memperoleh pengalaman langsung melalui pelatihan, demonstrasi, praktik, dan pendampingan. Diversifikasi pangan berbasis potensi lokal dapat dilakukan melalui sosialisasi, pelatihan, demonstrasi, dan pendampingan teknis sehingga masyarakat memperoleh peningkatan pengetahuan dan keterampilan sekaligus peluang pengembangan usaha mikro (Abidin et al., 2022).

Rencana program pengolahan air kelapa menjadi permen tradisional dalam kegiatan ini menggunakan pendekatan partisipatif. Masyarakat ditempatkan sebagai peserta aktif yang terlibat sejak proses pengenalan

potensi bahan, penyampaian pengetahuan, demonstrasi, praktik pengolahan, hingga evaluasi. Pendekatan tersebut sesuai dengan pengembangan produk pangan lokal yang menempatkan keterampilan masyarakat sebagai bagian penting dalam proses penciptaan produk unggulan. Kegiatan pemberdayaan melalui inovasi pangan lokal juga menunjukkan bahwa proses pelatihan dan pendampingan dapat diarahkan untuk meningkatkan kapasitas masyarakat sekaligus menghasilkan produk yang memiliki peluang ekonomi (Anugrah et al., 2025).

Program juga dirancang dengan mempertimbangkan aspek keberlanjutan. Artinya, keterampilan yang diberikan diharapkan dapat diterapkan kembali oleh masyarakat setelah kegiatan selesai. Pengembangan produk pangan lokal perlu didukung tidak hanya oleh kemampuan produksi, tetapi juga oleh inovasi produk, pengemasan, pemasaran, dan penguatan kapasitas usaha. Hal tersebut sejalan dengan hasil kegiatan pemberdayaan UMKM pangan yang menunjukkan bahwa peningkatan daya saing membutuhkan kombinasi antara teknologi yang tepat dan pengelolaan usaha yang lebih modern (Rachman et al., 2022).

Signifikansi dan Kontribusi Program

Program pendampingan pengolahan air kelapa menjadi permen tradisional memiliki signifikansi pada tiga aspek utama, yaitu pemanfaatan sumber daya lokal, peningkatan kapasitas masyarakat, dan penguatan peluang ekonomi. Pemanfaatan potensi pangan lokal melalui kegiatan pengolahan dan inovasi produk dapat meningkatkan nilai tambah sumber daya yang sebelumnya belum dimanfaatkan secara optimal serta mendukung penguatan ekonomi masyarakat. Dari aspek kapasitas masyarakat, kegiatan pelatihan dan praktik langsung dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan peserta dalam mengolah bahan pangan lokal menjadi produk bernilai tambah (Nusanto & Haerah, 2025). Sementara itu, pengembangan produk hasil olahan berbasis potensi lokal dapat menjadi bagian dari pemberdayaan ekonomi dengan membuka peluang usaha rumah tangga melalui peningkatan keterampilan produksi, pengolahan, dan pengembangan produk (Himmati et al., 2025). Dalam konteks kegiatan ini, air kelapa yang sebelumnya belum dimanfaatkan secara optimal diolah menjadi produk permen tradisional yang dapat dikembangkan sebagai salah satu alternatif usaha berbasis potensi lokal.

Kontribusi program juga berkaitan dengan penguatan model diversifikasi pangan berbasis masyarakat di wilayah Papua. Kegiatan di Kepulauan Sop, Kota Sorong, menunjukkan bahwa pemanfaatan potensi pangan lokal melalui pelatihan dan pendampingan dapat meningkatkan pengetahuan, keterampilan produksi, serta peluang pengembangan usaha mikro masyarakat. Dengan demikian, program di Kampung Waibron memiliki relevansi yang kuat karena menerapkan prinsip serupa pada komoditas kelapa, khususnya pemanfaatan air kelapa sebagai bahan dasar permen tradisional.

4. METODE

Metode yang Digunakan

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) menggunakan pendekatan partisipatif dan edukatif melalui kombinasi metode ceramah interaktif, demonstrasi langsung, praktik terbimbing, diskusi, dan evaluasi

produk. Pendekatan partisipatif digunakan dengan menempatkan masyarakat sebagai peserta aktif dalam seluruh proses kegiatan, mulai dari memperoleh pengetahuan mengenai potensi air kelapa, mengamati demonstrasi pengolahan, melakukan praktik secara langsung, hingga mengevaluasi hasil produk.

Kegiatan dilaksanakan pada 2 Mei 2026 bertempat di Balai Kampung Waibron, Distrik Sentani Barat, Kabupaten Jayapura. Tujuan pelaksanaan adalah memberikan pendampingan teknis dan edukasi kewirausahaan mengenai pemanfaatan air kelapa menjadi permen tradisional guna meningkatkan nilai ekonomi komoditas lokal.

Metode kegiatan terdiri atas:

- 1) Ceramah interaktif, digunakan untuk memberikan pengetahuan mengenai kandungan gizi air kelapa, potensi ekonomi, serta higiene dan sanitasi pangan.
- 2) Demonstrasi langsung, digunakan untuk memperlihatkan tahapan pengolahan air kelapa menjadi permen tradisional.
- 3) Praktik terbimbing, peserta melakukan proses pembuatan permen secara langsung dengan pendampingan tim pengabdian.
- 4) Diskusi dan tanya jawab, digunakan untuk menggali pengalaman, kendala, dan pemahaman peserta selama kegiatan.
- 5) Evaluasi produk, dilakukan untuk melihat kemampuan peserta dalam mengikuti proses pengolahan dan menghasilkan produk permen air kelapa.

Peserta Kegiatan

Peserta kegiatan berjumlah 35 orang, yang terdiri atas kelompok ibu rumah tangga dan pemuda Kampung Waibron. Peserta dipilih berdasarkan keterkaitan mereka dengan pemanfaatan sumber daya lokal dan kebutuhan peningkatan keterampilan produktif masyarakat.

Tahapan Pelaksanaan Kegiatan

Pelaksanaan PkM dilakukan melalui beberapa tahapan sebagai berikut.

Tahap 1. Registrasi dan Persiapan

Kegiatan diawali dengan registrasi peserta serta persiapan alat dan bahan yang diperlukan untuk proses demonstrasi dan praktik pengolahan permen air kelapa.

Tahap 2. Pembukaan dan Penyampaian Tujuan

Kegiatan dilanjutkan dengan pembukaan, doa, sambutan, serta penyampaian tujuan program. Pada tahap ini peserta diberikan gambaran mengenai pentingnya pemanfaatan potensi lokal, khususnya air kelapa, sebagai bahan pangan yang dapat dikembangkan menjadi produk bernilai ekonomi.

Tahap 3. Penyampaian Materi

Peserta memperoleh materi mengenai nilai gizi air kelapa, potensi ekonomi, higiene dan sanitasi pangan, teknik karamelisasi, pengolahan, serta pengemasan. Materi diberikan secara interaktif agar peserta dapat menghubungkan pengetahuan yang diperoleh dengan kondisi dan potensi yang tersedia di lingkungan mereka.

Tahap 4. Demonstrasi dan Praktik Pengolahan

Tim pengabdian mendemonstrasikan proses pembuatan permen air kelapa. Setelah demonstrasi, peserta melakukan praktik secara terbimbing. Tahapan pengolahan meliputi penyaringan air kelapa, pencampuran bahan, pemanasan, proses karamelisasi, dan pencetakan produk.

Praktik dilakukan menggunakan peralatan sederhana berbasis rumah tangga sehingga teknik pengolahan dapat direplikasi oleh masyarakat setelah kegiatan selesai. Melalui praktik langsung, peserta memperoleh pengalaman dalam memahami setiap tahapan produksi dan mampu menghasilkan produk permen air kelapa dengan tekstur dan rasa yang cukup baik.

Tahap 5. Diskusi dan Evaluasi

Setelah praktik, dilakukan diskusi interaktif, tanya jawab, dan evaluasi produk. Evaluasi diarahkan untuk mengetahui pemahaman peserta, kemampuan mengikuti proses pengolahan, serta respons peserta terhadap produk yang dihasilkan. Kegiatan ini juga menjadi ruang bagi peserta untuk menyampaikan kendala dan peluang pengembangan produk.

Tahap 6. Dokumentasi dan Penutupan

Kegiatan diakhiri dengan dokumentasi visual dan foto bersama antara tim pengabdian dan masyarakat. Selanjutnya dilakukan penutupan dan makan bersama sebagai bagian akhir dari seluruh rangkaian kegiatan.

Alur Pelaksanaan PkM

Secara keseluruhan, tahapan kegiatan dapat dirumuskan sebagai berikut:

Persiapan → Registrasi → Penyampaian Materi → Demonstrasi → Praktik Terbimbing → Diskusi → Evaluasi Produk → Dokumentasi → Penutupan

Metode tersebut dipilih agar kegiatan tidak berhenti pada penyampaian informasi, tetapi menghasilkan pengalaman praktik yang dapat diterapkan kembali oleh masyarakat. Hasil laporan menunjukkan bahwa kegiatan menggunakan pendekatan partisipatif dan masyarakat terlibat secara aktif dalam proses edukasi, pelatihan, praktik, dan evaluasi.

5. HASIL DAN PEMBAHASAN

a. Hasil

Pelaksanaan kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat di Kampung Waibron diikuti oleh **35 peserta yang terdiri atas ibu rumah tangga dan pemuda**. Kegiatan dilaksanakan melalui penyampaian materi, demonstrasi, praktik langsung, diskusi, dan evaluasi. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa peserta mengikuti setiap tahapan secara aktif, terutama pada saat demonstrasi dan praktik pengolahan air kelapa menjadi permen.

Peningkatan Pengetahuan Peserta

Hasil pelaksanaan kegiatan menunjukkan adanya peningkatan pemahaman peserta mengenai potensi air kelapa sebagai bahan yang dapat diolah menjadi produk pangan bernilai tambah. Sebelum kegiatan, pemanfaatan air kelapa oleh masyarakat masih terbatas dan belum

diarahkan secara khusus menjadi produk pangan olahan. Setelah memperoleh penjelasan mengenai potensi bahan, proses pengolahan, higiene, sanitasi, dan peluang ekonomi, peserta menunjukkan ketertarikan untuk memanfaatkan air kelapa sebagai bahan baku produk.

Hasil ini sejalan dengan kegiatan pemberdayaan masyarakat yang dilakukan melalui pelatihan pengolahan pangan lokal, dimana pelatihan tidak hanya memberikan keterampilan produksi tetapi juga meningkatkan pemahaman peserta mengenai peluang ekonomi dari bahan pangan yang tersedia di lingkungan mereka.

Peningkatan Keterampilan Pengolahan

Pada tahap praktik, peserta terlibat secara langsung dalam proses pembuatan permen air kelapa. Peserta mampu mengikuti tahapan mulai dari penyaringan air kelapa, pencampuran bahan, pemanasan, karamelisasi, hingga pencetakan produk. Penggunaan peralatan sederhana memungkinkan proses pengolahan dipahami dan dipraktikkan oleh peserta secara langsung.

Hasil tersebut menunjukkan bahwa metode demonstrasi yang dilanjutkan dengan praktik terbimbing dapat membantu peserta memahami proses produksi secara lebih konkret. Kegiatan pendampingan pengolahan pangan yang mengombinasikan demonstrasi, praktik produksi, dan penguatan keterampilan juga dapat meningkatkan kemampuan peserta dalam menerapkan proses pengolahan serta mengembangkan produk yang memiliki nilai tambah (Rusdijati et al., 2025). Dalam kegiatan ini, keterlibatan langsung peserta pada setiap tahapan produksi menjadi bagian penting dalam proses transfer keterampilan, sehingga teknik pengolahan permen air kelapa dapat dipahami dan berpotensi diterapkan kembali menggunakan peralatan sederhana.

Produk yang Dihasilkan

Produk utama kegiatan adalah permen berbahan dasar air kelapa. Produk yang dihasilkan memiliki bentuk dan tekstur yang dapat diterima oleh peserta serta menunjukkan bahwa air kelapa dapat dikembangkan menjadi produk pangan alternatif melalui teknologi pengolahan sederhana.

Pengembangan produk olahan berbasis sumber daya lokal memiliki potensi untuk meningkatkan nilai tambah dan nilai ekonomi bahan yang sebelumnya memiliki pemanfaatan terbatas. Kegiatan pemberdayaan melalui inovasi dan pengolahan bahan pangan lokal juga menunjukkan bahwa bahan yang tersedia di lingkungan masyarakat dapat dikembangkan menjadi produk bernilai ekonomi apabila didukung oleh peningkatan keterampilan, pelatihan, dan pendampingan yang memadai (Widyastuti et al., 2024). Dalam konteks kegiatan ini, pemanfaatan air kelapa menjadi permen tradisional menunjukkan salah satu alternatif diversifikasi produk pangan yang dapat dikembangkan berdasarkan potensi sumber daya lokal.

Respons Peserta terhadap Pengembangan Produk

Peserta menunjukkan respons positif terhadap kegiatan, khususnya karena proses pengolahan dapat dilakukan menggunakan peralatan yang relatif sederhana. Peserta juga memperoleh gambaran mengenai peluang pengembangan produk sebagai usaha rumah tangga.

Temuan tersebut sejalan dengan kegiatan pemberdayaan masyarakat melalui pelatihan dan diversifikasi produk pangan lokal yang menunjukkan bahwa pemanfaatan sumber daya yang tersedia di lingkungan masyarakat dapat meningkatkan keterampilan serta mendorong pengembangan peluang usaha berbasis potensi lokal (Zainuri et al., 2025). Dengan demikian, respons positif peserta dalam kegiatan ini menunjukkan adanya ketertarikan terhadap pengembangan permen air kelapa sebagai salah satu alternatif produk yang berpotensi dikembangkan menjadi usaha rumah tangga berbasis sumber daya lokal.

Dokumentasi Kegiatan



Gambar 1. Penyampaian materi mengenai potensi dan pemanfaatan air kelapa

Foto menunjukkan tim pengabdian menyampaikan materi kepada peserta mengenai potensi air kelapa, higiene dan sanitasi pangan, serta peluang pengembangan produk olahan.



Gambar 2. Demonstrasi proses pengolahan air kelapa menjadi permen

Foto menunjukkan proses demonstrasi pengolahan air kelapa yang dilakukan oleh tim pengabdian sebagai contoh sebelum peserta melakukan praktik secara mandiri.



Gambar 3. Praktik peserta dalam pembuatan permen air kelapa

Foto menunjukkan keterlibatan peserta dalam praktik pengolahan air kelapa menjadi permen dengan pendampingan tim pengabdi.

b. Pembahasan

Hasil kegiatan menunjukkan bahwa pemanfaatan air kelapa sebagai bahan baku permen dapat menjadi salah satu alternatif diversifikasi produk pangan berbasis sumber daya lokal. Permasalahan awal berupa keterbatasan pemanfaatan air kelapa dapat direspons melalui kegiatan yang menggabungkan edukasi dengan praktik pengolahan. Hal ini menunjukkan bahwa intervensi pemberdayaan tidak cukup hanya memberikan informasi, tetapi perlu memberikan pengalaman langsung kepada masyarakat.

Temuan tersebut memiliki kesamaan dengan program pengolahan melon menjadi *fruit leather* yang dilaksanakan oleh (Chusnah et al., 2026). Pada kegiatan tersebut, bahan lokal yang sebelumnya memiliki pemanfaatan dan nilai ekonomi terbatas diolah menjadi produk pangan bernilai tambah melalui pelatihan teknologi pengolahan, pengemasan, dan pemasaran. Hasilnya menunjukkan bahwa peserta mampu menerapkan proses produksi dan pengemasan produk.

Kegiatan di Kampung Waibron memiliki karakteristik yang berbeda. Program Chusnah et al. menggunakan teknologi food dehydrator, vacuum packaging, dan digital marketing, sedangkan kegiatan di Kampung Waibron menggunakan peralatan sederhana berbasis rumah tangga untuk menghasilkan permen air kelapa. Perbedaan tersebut menunjukkan bahwa teknologi pengolahan perlu disesuaikan dengan kondisi, sumber daya, dan kemampuan masyarakat sasaran.

Hasil kegiatan juga dapat dibandingkan dengan (Basrowi & others, 2026) yang mengembangkan pelatihan pengolahan pangan lokal menjadi keripik sebagai strategi meningkatkan kemandirian ekonomi masyarakat. Kedua kegiatan sama-sama menempatkan pengolahan pangan sebagai sarana meningkatkan keterampilan dan membuka peluang usaha berbasis bahan lokal.

Perbedaannya terletak pada jenis bahan dan bentuk produk. Kegiatan Basrowi et al. berfokus pada produk keripik, sedangkan kegiatan di Kampung Waibron mengembangkan **air kelapa menjadi permen**. Dengan demikian, kegiatan ini memberikan alternatif pemanfaatan bagian kelapa yang belum optimal digunakan sebagai bahan pangan bernilai tambah.

Dari aspek pemberdayaan, kegiatan juga menunjukkan bahwa praktik langsung menjadi komponen penting dalam proses transfer keterampilan. Hal tersebut sejalan dengan (Huda et al., 2018) yang menunjukkan bahwa pelatihan pengolahan pangan berbasis bahan lokal melalui kegiatan praktik dapat meningkatkan keterampilan masyarakat sekaligus membuka peluang pengembangan usaha.

Sementara itu, (Rasnyanti M. Aras, 2023) menunjukkan bahwa pelatihan pengolahan bahan pangan lokal melalui pendekatan partisipatif dapat memberikan pengetahuan dan keterampilan kepada masyarakat dalam menghasilkan produk pangan yang memiliki nilai tambah.

Hal tersebut memperkuat pentingnya menyesuaikan program pengolahan pangan di Kampung Waibron dengan kondisi masyarakat, ketersediaan bahan, teknologi sederhana, dan pengalaman masyarakat dalam mengolah kelapa. Pendekatan serupa juga terlihat pada kegiatan pemberdayaan melalui pelatihan pengolahan produk pangan yang menekankan peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta (Jati et al., 2025).

Dengan demikian, hasil kegiatan menunjukkan bahwa pendampingan pengolahan air kelapa menjadi permen tidak hanya menghasilkan produk pangan, tetapi juga memberikan proses pembelajaran keterampilan, meningkatkan kesadaran terhadap potensi sumber daya lokal, dan membuka peluang pengembangan usaha masyarakat.

6. KESIMPULAN

Berdasarkan rumusan pertanyaan kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat, dapat disimpulkan bahwa pendampingan pengolahan air kelapa menjadi permen tradisional merupakan salah satu alternatif pemanfaatan potensi sumber daya lokal di Kampung Waibron yang dapat dikembangkan melalui teknologi pengolahan sederhana.

Pertama, kegiatan ini memberikan pemahaman kepada masyarakat mengenai potensi air kelapa sebagai bahan pangan yang dapat dikembangkan menjadi produk bernilai ekonomi, sehingga pemanfaatan air kelapa tidak hanya terbatas pada penggunaan sebelumnya.

Kedua, melalui demonstrasi dan praktik terbimbing, masyarakat memperoleh keterampilan dalam mengolah air kelapa menjadi permen tradisional dengan tahapan yang sederhana dan dapat diterapkan kembali menggunakan peralatan rumah tangga.

Ketiga, kegiatan memberikan pemahaman mengenai higiene, sanitasi, pengolahan, dan pengemasan produk pangan, yang menjadi bagian penting dalam menghasilkan produk olahan yang layak dikembangkan.

Keempat, kegiatan ini mendorong kesadaran dan motivasi masyarakat untuk memanfaatkan potensi kelapa sebagai peluang usaha berbasis sumber daya lokal.

Dengan demikian, program tidak hanya berorientasi pada menghasilkan produk, tetapi juga pada penguatan kapasitas masyarakat dalam memanfaatkan sumber daya yang tersedia secara produktif dan berkelanjutan.

Secara keseluruhan, kegiatan PkM di Kampung Waibron menunjukkan bahwa pemanfaatan air kelapa menjadi permen tradisional dapat menjadi salah satu model sederhana pemberdayaan masyarakat berbasis potensi

lokal, yang selanjutnya dapat dikembangkan melalui peningkatan kualitas produk, kemasan, pemasaran, dan pengelolaan usaha.

Saran dan Rekomendasi

Keberlanjutan program masyarakat disarankan membentuk atau menguatkan kelompok usaha kecil yang secara bertahap melanjutkan produksi permen air kelapa. Pengembangan berikutnya perlu difokuskan pada standardisasi resep dan proses produksi, uji mutu dan daya simpan, perbaikan kemasan dan pelabelan, perhitungan biaya produksi dan harga jual, serta perluasan pemasaran. Kegiatan pengabdian selanjutnya juga disarankan melakukan pendampingan berkelanjutan dan evaluasi dengan indikator yang lebih terukur agar perubahan pengetahuan, keterampilan, dan perkembangan usaha masyarakat dapat didokumentasikan secara lebih sistematis.

7. DAFTAR PUSTAKA

- Abidin, Z., Harini, T. S., Jati, H., & Jutomo, L. (2022). Training and mentoring for corn-based food processing in Sillu Village, Kupang. *Community Empowerment*, 7(4), 752-762. <https://doi.org/10.31603/ce.5830>
- Anugrah, R. M., Erwiyani, A. R., & Siswati, A. (2025). Peningkatan Nilai Tambah dan Kemandirian Pangan melalui Pelatihan Pengolahan Produk Pangan Lokal di Desa Kawengen, Kabupaten Semarang. *Indonesian Journal of Community Empowerment (IJCE)*, 7(2), 291-295. <https://doi.org/10.35473/ijce.v7i2.4619>
- Astuti, E. P., Wati, K. M., Syah, M. E., Shanti, E. F. A., Sunarsih, T., Astuti, P., Sarmin, S., Astuti, A., & Airin, C. M. (2024). Community empowerment in handling stunting through technology supporting food security and health. *Community Empowerment*, 9(7), 1078-1086. <https://doi.org/10.31603/ce.11389>
- Basrowi, B., & others. (2026). *Pelatihan Pengolahan Pangan Lokal menjadi Keripik sebagai Strategi Peningkatan Kemandirian Ekonomi Masyarakat*.
- Chusnah, M., Khafidhoh, N., Shofiyani, A., Sanam, S., Qurrota, F. T., Nasir, M. K. A., Bahtiar, Y., Auli, L. N., AlFahr, A., & Susanto, G. (2026). Training on Melon Processing Technology into Healthy Snacks towards a Green Lifestyle through Digital Retargeting. *Community Empowerment*, 11(1). <https://doi.org/10.31603/ce.15456>
- Fitriani, L., Dermawan, A., DwiYanti, S., & Asri, Y. (2025). Pemberdayaan Ibu Rumah Tangga Melalui Pelatihan Pengolahan Ikan Asap dan Ikan Kering di Desa Korleko. *Indonesian Journal of Fisheries Community Empowerment*, 5(1), 404-409. <https://doi.org/10.29303/jppi.v5i1.6646>
- Fiza, N., Erwin, Nazir, N., & Tanjung, F. (2025). Local Food Diversification as a Pillar of Sustainable Food Development: A Critical Review of Global and Local Perspectives. *Asian Journal of Applied Research for Community Development and Empowerment*, 9(2), 270-279. <https://doi.org/10.29165/ajarcde.v9i2.712>
- Himmati, R., Hartiningtyas, L., & Isnawati, A. P. Y. (2025). Pemberdayaan Ekonomi Lokal melalui Pengolahan Hasil Pertanian bagi Ibu Rumah

- Tangga Sekitar UIN SATU Tulungagung. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Multidisiplin*, 8(2), 253-264. <https://doi.org/10.36341/jpm.v8i2.5779>
- Nirmalaruban, R., Suvitha, R., & Sharan, S. P. (2025). Unlocking the Potential of Coconut: Nutritional Value, Processing Technologies and Product Development. *Annual Research \& Review in Biology*, 40(9), 39-49. <https://doi.org/10.9734/arrb/2025/v40i92303>
- Nusanto, B., & Haerah, K. (2025). The Transformation of Sweet Potatoes into Creative Culinary Products: Training Young Entrepreneurs in Agricultural Areas. *Journal of Humanities Community Empowerment*, 3(3), 96-101. <https://doi.org/10.32528/jhce.v3i3.4244>
- Rachman, D. R., Roziqin, A., & Salahudin. (2022). Community Empowerment Based on Local Potential: A Systematic Literature Review. *DIA: Jurnal Administrasi Publik*, 20(1). <https://doi.org/10.30996/dia.v20i01.6472>
- Ramadan, Z., Kurnia, N., Anggrayni, D., Zahra, N. A. M., Indriyani, A., Setiadi, T., Fauzi, I., & Refiadi, G. (2023). Utilization of coconut coir waste products: environmental and economic education efforts for Kertaharja Villagers. *Community Empowerment*, 8(7), 966-973. <https://doi.org/10.31603/ce.7933>
- Rasnyanti M. Aras, N. (2023). Community Training of Breadfruit Processing into Breadfruit Flour and Cookies as an Alternative of Wheat. *Dinamisia: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 7(4). <https://doi.org/10.31849/dinamisia.v7i4.14900>
- Rusdijjati, R., Aprelia, M., Fithriyah, A. A. B., Rayhandita, P., Indriani, A. D., & Tina, F. A. (2025). Assistance for IKM Aredo Tidar Sawe, Magelang City, in enhancing the slondok business. *Community Empowerment*, 10(1), 141-146. <https://doi.org/10.31603/ce.10993>
- Shi, S., Wang, W., Wang, F., Yang, P., Yang, H., He, X., & Liao, X. (2025). Research Progress in Coconut Water: A Review of Nutritional Composition, Biological Activities, and Novel Processing Technologies. *Foods*, 14(9), 1503. <https://doi.org/10.3390/foods14091503>
- Widyastuti, C. R., Damayanti, A., Putri, D. A., Krisdayanti, S., & Ubay, I. N. (2024). Community Empowerment as Initiator of Micro, Small, and Medium Enterprises (MSMEs) in Food Processing Through Training in Producing Modified Cassava Flour (Mocaf) from Cassava Roots. *J-Dinamika: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 9(1), 103-108. <https://doi.org/10.25047/j-dinamika.v9i1.4418>
- Zainuri, A., Tingginehe, R. M., & Andeina, S. R. (2025). Pemberdayaan Masyarakat Kampung Yuboi melalui Pelatihan Produksi dan Diversifikasi Olahan Ulat Sagu dan Mujair Asap. *Joong-Ki: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 5(1), 629-637. <https://doi.org/10.56799/joongki.v5i1.14530>
- 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>