

## OPTIMALISASI PRODUK TURUNAN KELAPA MENJADI NATA DE COCO DAN PEMBUDIDAYAAN TOGA DI DESA SANA DAJA

Muhammad Ramdani Zain <sup>1\*</sup> Tajus Subqi <sup>2</sup>  
Universitas Annuqayah Guluk-Guluk Sumenep<sup>1\*2</sup>  
Email: [mramadanizain@gmail.com](mailto:mramadanizain@gmail.com) <sup>1\*</sup>

Informasi	Abstract
Volume : 2 Nomor : 10 Bulan : Oktober Tahun : 2025 E-ISSN : 3062-9624	<p><i>Sana Daja Village, Pasean District, Pamekasan Regency, is known for its abundant coconut potential, but its use is still limited to the sale of raw coconuts with low economic value. In addition, many family medicinal plants (TOGA) grow naturally, but have not been optimally managed. The Community Service Program (PkM) aims to optimize coconut derivative products into nata de coco and cultivate TOGA to be processed into instant herbal medicine. This activity was carried out from August 26 – September 24, 2025 with three main stages: preparation, implementation, and evaluation. The results of the activity showed: (1) The training on making nata de coco was attended by 35 PKK women, with 85% of participants able to produce high-quality nata de coco and understand its market potential; (2) TOGA cultivation training and instant herbal medicine processing involved 30 residents, where 90% of participants succeeded in making instant herbal medicine from ginger, turmeric, and temulawak with simple packaging; (3) Post-test showed that 88% of participants understood the economic benefits of coconut derivative products and TOGA, although 12% still needed further assistance for marketing. This program is expected to improve the economic welfare of the community through the use of local resources.</i></p> <p><b>Keywords :</b> <i>Nata de Coco, Family Medicinal Plants, Community Service, Sana Daja, Pamekasan Insert • Translations of service noun.</i></p>

### Abstrak

Desa Sana Daja, Kecamatan Pasean, Kabupaten Pamekasan, dikenal dengan potensi kelapa yang melimpah, namun pemanfaatannya masih terbatas pada penjualan kelapa mentah dengan nilai ekonomi rendah. Selain itu, tanaman obat keluarga (TOGA) banyak tumbuh secara alami, tetapi belum dikelola secara optimal. Program Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) ini bertujuan untuk mengoptimalkan produk turunan kelapa menjadi nata de coco dan membudidayakan TOGA untuk diolah menjadi jamu instan. Kegiatan ini dilaksanakan dari tanggal 26 Agustus – 24 September 2025 dengan tiga tahap utama: persiapan, pelaksanaan, dan evaluasi. Hasil kegiatan menunjukkan: (1) Pelatihan pembuatan nata de coco diikuti oleh 35 ibu-ibu PKK, dengan 85% peserta mampu memproduksi nata de coco berkualitas tinggi dan memahami potensi pasarnya; (2) Pelatihan pembudidayaan TOGA dan pengolahan jamu instan melibatkan 30 warga, di mana 90% peserta berhasil membuat jamu instan dari jahe, kunyit, dan temulawak dengan kemasan sederhana; (3) Post-test menunjukkan 88% peserta memahami manfaat ekonomi dari produk turunan kelapa dan

TOGA, meskipun 12% masih memerlukan pendampingan lanjutan untuk pemasaran. Program ini diharapkan meningkatkan kesejahteraan ekonomi masyarakat melalui pemanfaatan sumber daya lokal.

**Kata Kunci :** *Nata de Coco, Tanaman Obat Keluarga, Pengabdian Masyarakat, Sana Daja, Pamekasa.*

---

## **A. PENDAHULUAN**

Kuliah Kerja Nyata (KKN) merupakan wujud nyata dari Tri Dharma Perguruan Tinggi yang bertujuan mengaplikasikan ilmu pengetahuan ke dalam kehidupan masyarakat (Megawaty & Huda, 2025). Desa Sana Daja, Kecamatan Pasean, Kabupaten Pamekasan, memiliki potensi alam berupa pohon kelapa yang melimpah, dengan panen mingguan yang signifikan. Namun, kelapa tersebut umumnya dijual dalam bentuk mentah, sehingga nilai ekonominya rendah. Selain itu, tanaman obat keluarga (TOGA) seperti jahe, kunyit, dan temulawak tumbuh secara alami, tetapi belum dikelola secara optimal untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat.

Berdasarkan survei dan diskusi dengan Kepala Desa Sana Daja, Bapak H. Mustofa, pada tahun 2025, desa ini memiliki visi untuk menjadi desa mandiri dan sejahtera melalui pemanfaatan sumber daya lokal. Salah satu misi desa adalah meningkatkan kualitas sumber daya manusia melalui pelatihan dan pemberdayaan ekonomi berbasis potensi lokal. Oleh karena itu, KKN Posko 36 Universitas Annuqayah menginisiasi program pengolahan kelapa menjadi nata de coco dan pembudidayaan TOGA untuk diolah menjadi jamu instan.

Pemanfaatan kelapa untuk produk turunan seperti nata de coco memiliki potensi ekonomi tinggi karena permintaan pasar yang terus meningkat, terutama di sektor kuliner dan minuman (Putri, A. D., & Santoso, U. (2020). Nata de coco dikenal sebagai produk olahan berbahan air kelapa yang memiliki tekstur kenyal dan nilai gizi tinggi, sehingga diminati di pasar lokal dan internasional. Sementara itu, pembudidayaan TOGA dan pengolahan jamu instan dapat memanfaatkan tanaman lokal untuk menciptakan produk kesehatan yang bernilai jual tinggi, sekaligus mendukung gaya hidup sehat (Susanti, R., & Hartono, A. (2021)).

## **B. METODE PENELITIAN**

Kegiatan ini menggunakan pendekatan partisipatif dan aplikatif, melibatkan masyarakat secara langsung dalam pelatihan. Tahapan kegiatan meliputi:

### **1. Tahap Persiapan**

Survey ke kebun kelapa dan lahan TOGA di desa Sana Daja untuk mengidentifikasi potensi dan kebutuhan.

Kordinasi dengan kepala desa dan kelompok PKK untuk merancang program.

2. Tahap pelaksanaan

Pelatihan pembuatan *nata de coco* meliputi penyampaian teori, demnstrasi, dan praktik langsung. Pelatihan pembudidayaan TOGA dan pengolahan jamu instan mencakup Teknik budidaya, pengolahan, dan pengemasan.

3. Tahap evaluasi

Pengumpulan data melalui kuesioner untuk mengukur pemahaman dan keterampilan peserta. Penelitian hasil produk (*nata de coco* dan jamu instan) berdasarkan kualitas dan potensi pasar.

Kegiatan dilaksanakan di Balai Desa Sana Daja pada tanggal 26 Agustus – 24 September 2025.

### C. HASIL DAN PEMBAHASAN

#### Pelaksanaan Program

1. Pelatihan pembuatan *Nata de Coco*

Pelatihan melibatkan 35 ibu-ibu PKK dengan durasi 3 hari (90 menit persesi). Materi mencakup pengenalan bahan, proses fermentasi, dan pengemasan. Peserta berhasil menghasilkan *nata de coco* dengan tekstur kenyal dan rasa yang sesuai standart pasar.

Prosedurnya, adalah air kelapa sebanyak 1 liter disaring hingga tidak ada kotoran atau sisa-sisa kelapa. Kemudian didihkan hingga mengeluarkan busa, busa-busa tersebut diambil lalu setelah mendidih masukkan ZA Foodgrade, gula dan asam glasial. Biarkan hingga 2/3 menit. Setelah itu tuang ke dalam wadah yang steril biarkan suhu ruang sambilalu ditutup agar tidak terkontaminasi bakteri dan kotoran. Setelah mencapai suhu ruang, bibit bakteri *Acetobacter Xylinium*, ditutup lagi biarkan selama 7 hari (Santi Ainun Rodiah et all., 2021).

2. Pelatihan pembudidayaan TOGA dan pengolahan jamu instan

Kegiatan ini melibatkan 30 warga , termasuk kelompok tani dan PKK. Perserta dilatih untuk membudidayakan jahe, kunyit, dan temu lawak secara organic, serta mengolahnya menjadi jamu instan dengan Teknik pengeringan dan pengemasan sederhana.

Prosedurnya adalah kancur, laos, jahe dan kenceh dibersihkan lalu diparut, kemudian disaring. Air sarignan direbus hingga mendidih jangan lupa terus diaduk. Setelah mendidih masukkan gula pasir sambailalu diaduk hingga menggumpal dan kemudian menjadi bubuk.

## Evaluasi Hasil

1. *Nata de Coco* 85% peserta mampu memproduksi *nata de coco* berkualitas tinggi. Pos -test menunjukkan 88% peserta memahami produmsi dan potensi pasar, tetapi 12% masih kesulitan.
2. TOGA 90% peserta berhasil membudidayakan TOGA dan menghasilkan jamu instan. Evaluasi menunjukkan peningkatan pemahaman dari 20% menjadi 80% terkait manfaat dan Teknik pengolahan TOGA.

## Kendala dan Solusi

Kendalanya adalah keterbatasan alat pengemasan dan akses pasar untuk produk nata de coco dan jamu instan.

Solusinya adalah kerjasama dengna BUMD untuk menyediakan pengemasan dan pendampingan pemasaran.

**D. KESIMPULAN**

Program pengabdian masyarakat di Desa Sana Daja berhasil meningkatkan keterampilan masyarakat dalam mengolah air kelapa menjadi nata de coco dan membudidayakan TOGA untuk diolah menjadi jamu instan. Sebanyak 85% peserta pelatihan nata de coco dan 90% pelatihan TOGA menunjukkan pemahaman dan keterampilan yang baik. Program ini juga meningkatkan kesadaran masyarakat akan potesi ekonomi sumber daya local.

**E. DAFTAR PUSTAKA**

- Putri, A. D., & Santoso, U. (2020) "Optimalisasi Produksi *Nata de Coco*" dengan Variasi Konsentrasi Gula." *Jurnal Teknologi pertanian*, 15(3), 123-130. <https://jurnal.ugm.ac.id/jtp>.
- Susanti, R., & Hartono, A. (2021). "Pemberdayaan Masyarakat Melalui Budidaya TOGA dan Pengelohan Jamu." *Jurnal Abdi Masyarakat*, 4(1), 10-18. <https://jurnal.unpad.ac.id/abdi>.
- Rahayu, S., & Pratama, Y. (2023). "Pemberdayaan Ekonomi Melalui Produk Lokal di Pedesaan." *Jurnal Komonitas*, 6(2), 33-40. <https://jurnaluny.ac.id/komonitas>.
- Santi, A. R., Aditya, W. P., Linda, A., Dwi, H. P. (2021), "Pembuatan Nata Menggunakan Air Kelapa." *Jurnal Prosiding SEMNAS BIO*, 01(21) 748-755. <https://doi.org/10.24036/prosemnasbio>.
- Sherly, N. Y. P., Wahyu. F. S., Cindy, V. B. U., Dyah, R. S., Zahra, N. A., (2021) "Pengaruh Mikroorganisme, Bahan Baku , dan Waktu Inkubasi pada Karakter Nata" *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. 14(1), 62-74. <https://jurnal.uns.ac.id/ilmupangan>