

PENGEMASAN DAN PEMASARAN NATA DE COCO PRODUKSI RUMAH TANGGA SEBAGAI BENTUK PEMBERDAYAAN LINGKUNGAN DAN MASYARAKAT DI KELURAHAN PADANG MATINGGI LESTARI KECAMATAN PADANGSIDIMPUAN SELATAN, SUMATERA UTARA

Rizky Febriani Pohan

Jurusan Teknik Sipil, Fakultas Teknik, Universitas Graha Nusantara, Padangsidempuan
rizkypohan17@gmail.com

Abstrak

Nata de coco merupakan produk yang dihasilkan dari proses fermentasi air kelapa. Nata de coco merupakan makanan kesehatan yang kaya akan serat, namun rendah kalori. Nata de coco mengandung sekitar 98% udara, 0,2% lemak, 0,012% kalsium, 0,002% fosfor dan 0,0017% vitamin B3. Produk ini memiliki kandungan serat yang tinggi, antara lain: selulosa, hemiselulosa, lignin dan serat larut air. Manfaat nata de coco untuk kesehatan antara lain: menurunkan kolesterol, menurunkan gula darah pada penderita diabetes, mencegah sembelit, mengontrol berat badan (mencegah obesitas), mencegah kanker usus besar dan bermanfaat bagi mikroflora di usus besar. Program pelatihan pengemasan dan pemasaran nata de coco ini merupakan kegiatan pelatihan tentang cara pengemasan nata de coco yang baik dan benar serta strategi pemasarannya agar produk tersebut meningkatkan kepuasan konsumen. Peserta pelatihan ini adalah para mitra dan ibu-ibu PKK Desa Padang Matinggi Lestari Kecamatan Padangsidempuan Selatan. Tujuan dari program pelatihan pengemasan dan pemasaran nata de coco ini adalah untuk memberikan pengetahuan kepada masyarakat di Desa Padang Matinggi Lestari Kecamatan Padangsidempuan Selatan Sumatera Utara tentang cara mengemas nata de coco yang baik dan benar serta memberikan motivasi untuk membuat strategi pemasaran rumahan. produk industri. Program pelatihan pengemasan dan pemasaran nata de coco mendapat respon positif dari mitra dan ibu PKK, terbukti dengan minat mitra dan ibu PKK dengan diskusi antara pembicara dan mitra dan ibu PKK saat sesi tanya jawab. Adanya rasa ketertarikan dari mitra dan ibu-ibu PKK terhadap nata de coco merupakan kemudahan yang mendukung program ini dapat berjalan dengan lancar.

Kata kunci : *nata de coco, kemasan, pemasaran, kepuasan konsumen, home industri*

Abstract

Nata de coco is a product produced from the fermentation process of coconut water. Nata de coco is a health food that is rich in fiber, but low in calories. Nata de coco contains about 98% water, 0.2% fat, 0.012% calcium, 0.002% phosphorus and 0.0017% vitamin B3. This product has a high fiber content, including: cellulose, hemicellulose, lignin and water soluble fiber. The benefits of nata de coco for health include: lowering cholesterol, lowering blood glucose in diabetics, preventing constipation, controlling body weight (preventing obesity), preventing colon cancer and beneficial for the microflora in the large intestine. This nata de coco packaging and marketing training program is a training activity on how to properly and correctly package nata de coco and its marketing strategy so that the product increases consumer satisfaction. The participants of this training were partners and PKK women, Padang Matinggi Lestari Village, Padangsidempuan Selatan District. The purpose of this nata de coco packaging and marketing training program is to provide knowledge to the community in Padang Matinggi Lestari Village, South Padangsidempuan District, North Sumatra about how to properly and correctly package nata de coco and provide motivation to create marketing strategies for home industry products. The nata de coco packaging and marketing training program received a positive response from partners and PKK women, as evidenced by the interest of partners and PKK women with discussions between speakers and partners and PKK women during the question and answer session. The existence of a sense of interest from partners and PKK women regarding nata de coco is a convenience that supports this program to run smoothly.

Keywords : *nata de coco, packaging, marketing, consumer satisfaction, home industry*

1. PENDAHULUAN

Nata de coco merupakan produk yang dihasilkan dari proses fermentasi air kelapa. Menurut asal – usulnya, nata de coco pertama kali dikenal oleh orang Filipina. Meskipun demikian, nama nata de coco sendiri bukan berasal dari bahasa Tagalog, bahasa resmi negara Filipina. Nata de coco berasal dari bahasa Latin, yang merupakan bahasa ibu orang Spanyol. Hal ini tidak mengherankan, karena Filipina sendiri merupakan koloni Spanyol. Dalam bahasa Latin, kata “nata” memiliki arti “krim”, yang berasal dari kata “natare” yang berarti terapung - apung. Sedangkan “coco” sendiri artinya adalah “buah kelapa”. Jadi, berdasarkan asal katanya, “nata de coco” memiliki arti “krim dari buah kelapa”.

Nata de coco adalah salah satu makanan yang dalam proses pembuatannya terbentuk dari jutaan benang selulosa yang berlapis - lapis sehingga baik untuk dikonsumsi karena mengandung banyak gizi dan serat yang sangat dibutuhkan oleh pencernaan tubuh kita. Akan tetapi, akhir - akhir ini muncul beberapa pemberitaan yang menyebutkan bahwa nata de coco yang banyak dijual di pasaran berbahaya bagi anak - anak dan orang dewasa yang mengkonsumsinya karena menyerupai plastik atau kertas, sehingga tidak bisa dicerna oleh tubuh kita dan pastinya karena tidak mudah dicerna oleh pencernaan kita maka akan sangat berbahaya bagi kesehatan (Farida dkk., 2021).

Nata de coco merupakan makanan kesehatan yang kaya serat, tetapi rendah kalori. Nata de coco mengandung air sekitar 98%, lemak 0,2%, kalsium 0,012%, fosfor 0,002% dan vitamin B3 0,0017% (Bakti dkk., 2018). Produk ini memiliki kadar serat tinggi, meliputi : selulosa, hemiselulosa, lignin dan serat larut air. Manfaat dari nata de coco bagi kesehatan antara lain : menurunkan kolesterol, menurunkan glukosa darah pada penderita diabetes, mencegah konstipasi, mengendalikan berat badan (mencegah obesitas), mencegah kanker kolon dan bermanfaat pada mikroflora di usus besar.

Program pelatihan pengemasan dan pemasaran nata de coco ini kegiatan pelatihan tentang cara pengemasan nata de coco yang baik dan benar serta strategi pemasarannya agar produk tersebut meningkatkan kepuasan konsumen. Peserta dari pelatihan ini adalah mitra dan ibu – ibu PKK Kelurahan Padang Matinggi Lestari Kecamatan Padangsidempuan Selatan. Tujuan dari program pelatihan pengemasan dan pemasaran nata de coco ini adalah memberi pengetahuan kepada masyarakat di

Kelurahan Padang Matinggi Lestari Kecamatan Padangsidempuan Selatan, Sumatera Utara tentang cara pengemasan nata de coco yang baik dan benar serta memberikan motivasi untuk membuat strategi pemasaran produk industri rumah tangga.

Pemasaran bertujuan memberi kepuasan kepada konsumen sehingga perumusan strategi pemasaran harus berdasarkan kebutuhan dan keinginan konsumen. Setelah memilih segmentasi tertentu, tahap selanjutnya adalah memposisikan produk sehingga konsumen menganggapnya lebih memuaskan dibandingkan dengan pesaing lain (Kusumawaty, 2007).

2. METODE PELAKSANAAN

Program pelatihan pengemasan dan pemasaran nata de coco ini dilakukan dalam empat tahap, yaitu : penyuluhan tentang pembuatan nata de coco, penyuluhan tentang pengemasan nata de coco, penyuluhan tentang pemasaran nata de coco serta praktek pengemasan dan pemasaran nata de coco.

Tabel 1. Rincian Pelaksanaan Pelatihan Pengemasan Dan Pemasaran Nata De Coco

No.	Hari	Kegiatan	Tempat	Waktu
1.	Sabtu	Pelatihan Pengemasan dan Pemasaran Nata De Coco	Kantor Kelurahan Padang Matinggi Lestari	10.00 – 14.00 WIB

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan tahap awal adalah penyuluhan tentang pembuatan nata de coco dengan memanfaatkan limbah air kelapa. Nata de coco merupakan hasil proses fermentasi air kelapa dengan bantuan aktivitas *Acetobacter xylinum*. Nata berasal dari bahasa Spanyol yang artinya terapung. Ini sesuai dengan sifatnya yaitu sejak diamati dari proses awal terbentuknya nata merupakan suatu lapisan tipis yang terapung pada permukaan yang semakin lama akan semakin tebal (Saputra, 2009). Seperti halnya pembuatan beberapa makanan atau minuman hasil fermentasi, pembuatan nata memerlukan bibit yang disebut stater. Bibit nata de coco merupakan suspensi sel *Acetobacter xylinum*.

Secara umum, air kelapa, mengandung 4,7% total padatan, 2,6% gula, 0,55% protein, 0,74% lemak, serta 0,46% mineral. Komposisi gizi yang demikian bagus menyebabkan air kelapa dapat digunakan sebagai media pertumbuhan mikroba, misalnya *Acetobacter xylinum* untuk produksi nata de coco.

Buah kelapa yang sudah tua mengandung kalori yang tinggi, sebesar 359 kal per 100 gram, daging kelapa setengah tua mengandung kalori 180 kal per 100 gram, dan daging kelapa muda mengandung kalori sebesar 68 kal per 100 gram. Sedang nilai kalori rata-rata yang terdapat pada air kelapa berkisar 17 kalori per 100 gram. Air kelapa hijau, dibandingkan dengan jenis kelapa lain banyak mengandung tanin atau antiodotum (anti racun) yang paling tinggi. Kandungan zat kimia lain yang menonjol yaitu berupa enzim yang mampu mengurai sifat racun (Bakti dkk., 2018).

Kegiatan tahap kedua adalah penyuluhan tentang pengemasan nata de coco. Dari produksi nata de coco yang dilakukan selama ini dengan peralatan sederhana menghasilkan produk nata de coco dalam bentuk lembaran besar (ukuran cetakan penampun), sehingga hanya bisa dijual kepada produsen nata de coco lain untuk diolah lanjutannya, karena para mitra tidak memiliki peralatan yang lebih lengkap. Padahal secara potensial mereka bisa menghasilkan produk akhir berupa minuman segar dalam kemasan (nata de coco – sari kelapa), baik kemasan plastik biasa, maupun kemasan dalam gelas plastik, yang bisa langsung dinikmati oleh konsumen akhir.

Kegiatan tahap ketiga adalah penyuluhan tentang pemasaran nata de coco. Strategi pemasaran nata de coco yang dilakukan adalah dengan menetapkan pasar yang dipilih sebagai pasar sasaran beserta positioning yang diinginkan dan selanjutnya disusun bauran pemasaran yang diarahkan pada pasar sasaran. Positioning merupakan formula strategi total yang menggunakan produk, merek, harga, promosi dan distribusi secara konsisten.

Kegiatan tahap akhir adalah praktek pengemasan dan pemasaran nata de coco yang dilakukan oleh mitra dan ibu – ibu PKK Kelurahan Padang Matinggi Lestari Kecamatan Padangsidempuan Selatan. Produk – produk nata de coco yang dihasilkan berupa : nata de coco dalam bentuk lembaran, nata de coco dalam bentuk potongan kecil, dan minuman nata de coco dalam bentuk kemasan (gelas). Produk – produk ini dikemas dalam plastik biasa maupun gelas plastik. Kemudian, mitra dan ibu – ibu PKK menjualnya ke pasar yang menjadi target.

Program pelatihan pengemasan dan pemasaran nata de coco ini mendapat respon positif dari mitra dan ibu – ibu PKK, terbukti dari adanya ketertarikan mitra dan ibu – ibu PKK dengan terjadinya diskusi antara pembicara dan mitra serta ibu – ibu PKK di saat sesi tanya jawab. Adanya rasa ketertarikan dari mitra dan ibu – ibu PKK mengenai nata de coco merupakan kemudahan yang mendukung program ini berjalan dengan lancar.

4. KESIMPULAN DAN SARAN

4.1 Kesimpulan

Kesimpulan yang dapat diperoleh dari kegiatan ini adalah sebagai berikut :

1. Program ini terlaksana dengan baik, peserta pelatihan dapat mengetahui bagaimana pembuatan *nata de coco* dengan cara yang mudah. Selain itu, peserta dapat mencurahkan pendapat bagaimana mengemas hasil *nata de coco* untuk dipasarkan.
2. Antusias dan kerja sama dari mitra dan ibu – ibu PKK Kelurahan Padang Matinggi Lestari Kecamatan Padangsidempuan Selatan sangat mendukung kelancaran kegiatan ini.

4.2 Saran

Kegiatan pengabdian masyarakat tidak berhenti ketika program pelatihan ini selesai, tetapi dapat dilanjutkan berkesinambungan sebagai kegiatan rutin yang dilakukan LPPM terhadap mitra – mitra kerja binaan melalui kerja sama yang dibentuk sehingga memberikan penguatan terhadap pencitraan akademik di masyarakat.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar – besarnya kepada Bapak Kepala Kelurahan Padang Matinggi Lestari beserta staf – stafnya yang telah banyak membantu dalam kegiatan ini terutama dalam menyiapkan tempat dan administrasi surat – surat yang dibutuhkan. Tidak lupa juga, penulis mengucapkan rasa terima kasih yang sedalam – dalamnya kepada seluruh ibu – ibu PKK dan lapisan masyarakat yang mendukung kegiatan ini.

DAFTAR PUSTAKA

- [1]. Bakti, D., Ridwansyah, & Nuriadi, I. (2018). Penerapan Teknologi Pengolahan Limbah Kelapa Sebagai Pupuk Organik dan Nata De Coco. *Abdimas Talenta*, 3(1), 90-97.
- [2]. Farida, A., Rahmawati, R., Asnawi, H.S., & Saputra, A.A. (2021). Pemberdayaan Pembuatan Nata De Coco Bahan Limbah Air Kelapa Pada Fatayat NU Metro. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Khatulistiwa*, 4(1), April 2021, e-ISSN 2560-5300, 41-51.
- [3]. Kusumawaty, Y. (2007). Strategi Pemasaran Nata De Coco Berdasarkan Preferensi Konsumen CV Citra Pangan Mandiri. *Jurnal Ilmiah Pertanian*, 4(1), Agustus 2007, 8-18.
- [4]. Saputra, Y.E.. (2009). *Daya Tarik Nata De Coco Produk Kaya Serat*. <http://www.chem-is-try.org>.