



Workshop Pembuatan Selai Kelapa Kepada Kelompok Pemberdayaan Kesejahteraan Keluarga (PKK) Di Desa Sungai Itik

Workshop on Making Coconut Jam for the Family Welfare Development Group (PKK) in Sungai Itik Village

Sisi Marda Lorensa^{1*}, Adnin Rahmah², Junika Mandasari³, Uray Rina Septiani⁴, Kresensia Imakulata Tumiang⁵, Neni Setiyawati⁶, Yenni⁷, Muhammad Reza⁸, Nurhuda⁹, Dede Irvandi¹⁰, Ruqiah Ganda Putri Panjaitan^{11*}

Prodi Pendidikan Profesi Guru Prajabatan, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Tanjungpura^{1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10}

Prodi Pendidikan Biologi, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Tanjungpura¹¹

ppg.sisilorensa86@program.belajar.id¹, ppg.adninrahmah31@program.belajar.id²,
ppg.junikamandasari86@program.belajar.id³, ppg.urayseptiani79@program.belajar.id⁴,
ppg.kresensiatumiang96@program.belajar.id⁵, ppg.nenisetiyawati81@program.belajar.id⁶,
ppg.yenni56@program.belajar.id⁷, ppg.muhammadreza90@program.belajar.id⁸,
ppg.nurhuda02@program.belajar.id⁹, ppg.dedeirvandi50@program.belajar.id¹⁰,
ruqiah.gpp@fkip.untan.ac.id^{11*}

Kata Kunci :

Workshop; Selai Kelapa;
Pemberdayaan;
Kesejahteraan Keluarga
(PKK)

ABSTRAK

Buah kelapa dapat dengan mudah ditemukan di Desa Sungai Itik, namun sejauh ini diversifikasi pemanfaatan buah kelapa masih belum beragam, padahal melalui kegiatan PKK (Pemberdayaan Kesejahteraan) dapat dilakukan upaya untuk diversifikasi pemanfaatan buah kelapa. Selai kelapa merupakan salah satu contoh produk berbahan baku buah kelapa. Pembuatan selai kelapa membutuhkan bahan yang mudah didapat dan peralatan yang sederhana. Sederhana sehingga dapat dilakukan oleh kelompok PKK. Kegiatan workshop ini bertujuan untuk memanfaatkan potensi yang ada di desa Sungai Itik dan menghasilkan diversifikasi produk olahan kelapa berupa selai kelapa. Beberapa potensi meliputi kegiatan UMKM amplang, produksi gula semut, tambak ikan nila, perkebunan (pisang, kelapa), dan pertanian (padi). Kegiatan ini dilatarbelakangi oleh melimpahnya ketersediaan kelapa namun bentuk diversifikasi olahan produk dari kelapa masih terbatas pada pengolahan kopra dan gula kelapa. Metode pelaksanaan kegiatan workshop terbagi menjadi identifikasi potensi dan masalah, penyusunan program, penetapan khalayak sasaran, pelaksanaan kegiatan workshop yang terbagi menjadi dua kegiatan yakni penyampaian materi dan diskusi serta praktik pembuatan selai kelapa, evaluasi pelaksanaan kegiatan melalui kunjungan ke perwakilan grup PKK dan melakukan wawancara serta observasi pembuatan selai, dan terakhir monitoring pasca kegiatan workshop. Hasil workshop

pembuatan selai kelapa yang melibatkan masyarakat memberikan sumbangsih keilmuan khususnya bagi kelompok PKK di Desa Sungai Itik tentang bagaimana membuat selai kelapa, selanjutnya selai ini dapat dimanfaatkan untuk rumah tangga sehingga dapat mengurangi pengeluaran jajanan makanan anak, dan selai kelapa dapat pula dijual sehingga dapat menjadi tambahan pemasukan keuangan rumah tangga.

Keywords :

*Workshop, Coconut Jam;
Family Welfare;
Empowerment (PKK)*

ABSTRACT

Coconuts can easily be found in Sungai Itik Village, but so far the diversification of the use of coconuts is still not diverse, even though through the activities of PKK (Family Welfare Empowerment) efforts can be made to diversify the use of coconuts. Coconut jam is an example of a product made from coconuts. Making coconut jam requires easily available ingredients and simple equipment. it's simple so it can be done by PKK. This workshop activity aims to take advantage of the potential that exists in the village of Sungai Itik and produce a diversification of processed coconut products in the form of coconut jam. Several potentials include MSME activities in amplang, ant sugar production, tilapia ponds, plantations (bananas, coconuts), and agriculture (rice). This activity is motivated by the abundant availability of coconuts, but the diversification of processed products from coconuts is still limited to the processing of copra and coconut sugar. The method of implementing workshop activities is divided into identifying potentials and problems, compiling programs, determining target audiences, implementing workshop activities which are divided, evaluating the implementation of activities evaluate the implementation of activities through visits to PKK group representatives and conducting interviews and observing jam making, and finally monitoring after workshop activities. The results of the workshop on making coconut jam which involved the community provided scientific contributions, especially for the PKK group in Sungai Itik Village about how to make coconut jam, then this jam can be used for households so that it can reduce children's food snack expenditure, and coconut jam can also be sold so that it can be additional household financial income.

PENDAHULUAN

Desa Sungai Itik merupakan salah satu desa yang termasuk ke dalam daerah Kecamatan Sungai Kakap, Kabupaten Kubu Raya, Kalimantan Barat. Desa ini mempunyai luas wilayah ± 15,01 km² yang terbagi menjadi 3 dusun (Dusun Cempaka, Dusun Melati, dan Dusun Mawar), dengan pembagian sebanyak 6 RW, dan 6 RT. Maleiva et al., (2022) menyebutkan beberapa potensi desa meliputi kegiatan UMKM (amplang), gula semut, tambak ikan (nila), perkebunan (pisang, kelapa), dan pertanian (padi). Hasil survei dan wawancara yang diperoleh kelompok pelaksana kegiatan kepada pihak desa menunjukkan bahwa saat ini kelapa merupakan perkebunan yang mendominasi lahan di Desa Sungai Itik.

Kelapa (*Cocos nucifera* L.) merupakan salah satu tanaman yang serbaguna karena semua bagian tanaman ini bermanfaat bagi kehidupan manusia. Selain itu, kelapa juga memiliki nilai budaya dan ekonomi yang sangat tinggi dalam kehidupan masyarakat (Winarno, 2014). Bagian terpenting dari tanaman kelapa terdapat pada buahnya. Daging buah kelapa dapat dikonsumsi langsung sebagai makanan atau digunakan sebagai bahan baku pengolahan produk minyak, (Kawau et al., 2015). Di

beberapa daerah banyak masyarakat yang bergantung pada kelapa sebagai sumber makanan, minuman, bahan rumah, obat-obatan dan kerajinan (Kriswiyanti, 2013).

Diversifikasi produk kelapa di desa ini masih terbatas pada pengolahan produk kopra dan gula kelapa. Namun, sejalan dengan Saleh et al. (2022) hasil yang didapatkan dari kopra tidak begitu besar mengingat masa panen dari kelapa yang membutuhkan waktu yang cukup lama, begitu pula dengan harga kopra yang relatif murah dan seringkali turun harga. Diversifikasi pangan merupakan hasil dari keanekaragaman ketersediaan bahan pangan sebagai akibat dari proses penggunaan dan pengembangan bahan pangan (Masyhura et al., 2019). Pengembangan diversifikasi pangan didasarkan pada potensi sumber daya hayati yang sangat besar (Leiwakabessy et al., 2023). Selama ini masyarakat di Desa Sungai Itik telah berupaya mengolah buah kelapa, hanya saja dari hasil wawancara dengan masyarakat menunjukkan masih mengharapkan variasi lain dari olahan kelapa yang selama ini mereka lakukan. Lebih lanjut diharapkan olahan buah kelapa tersebut hendaknya tidak membutuhkan peralatan yang rumit sehingga dapat dilakukan secara mandiri di rumah masing-masing. Oleh sebab itu, perlu alternatif diversifikasi produk olahan kelapa salah satunya adalah selai kelapa. Khususnya melalui workshop yang diberikan kepada kelompok Pemberdayaan Kesejahteraan Keluarga (PKK).

Selai adalah makanan berbentuk setengah padat yang terbuat dari sari pati atau daging buah yang halus. Konsistensi selai seperti gel atau semi-padat dicapai dengan senyawa pektin dari buah, gula sukrosa, dan asam yang ditambahkan secara eksternal (Arindya et al., 2016). Selai berbahan dasar santan merupakan produk yang dapat dikonsumsi oleh masyarakat umum, dan jenis selai berbahan dasar kelapa masih belum banyak dijual secara massal di pasar (Arsyad, 2018). Pemilihan selai sebagai diversifikasi pengolahan kelapa karena saat pembuatannya, alat yang diperlukan sangat sederhana dengan bahan yang bersumber langsung dari hasil perkebunan yakni kelapa dan bahan lainnya yang mudah ditemukan di toko milik warga dengan harga yang terjangkau.

Kegiatan ini bertujuan untuk memberikan motivasi kepada masyarakat. Khususnya kepada kelompok ibu PKK untuk menciptakan produk olahan kelapa berupa selai kelapa. Selai kelapa diharapkan dapat menjadi sumber pendapatan alternatif bagi ibu PKK di Desa Sungai Itik di tingkatan produksi rumah tangga. Kegiatan workshop ini dilaksanakan agar menjadi kegiatan yang berkelanjutan, sehingga apabila ibu PKK ingin memproduksi dan memasarkan selai kelapa yang sudah dibuat maka kelompok pelaksana akan membantu keterwujudan hal tersebut.

METODE PELAKSANAAN

Secara menyeluruh kegiatan ini dimulai pada 26 Mei hingga 3 Juli 2023. Kegiatan workshop dilaksanakan pada 9 Juni 2023 bertempat di aula kantor Desa Sungai Itik, Kecamatan Sungai Kakap, Kabupaten Kubu Raya, Kalimantan Barat. Target peserta dari kegiatan workshop ini adalah kelompok ibu PKK Desa Sungai Itik, di mana pada pelaksanaan kegiatan workshop diikuti sejumlah 18 orang peserta.

Metode pelaksanaan kegiatan workshop pembuatan selai kelapa dilakukan meliputi identifikasi potensi dan masalah, penyusunan program, penetapan khalayak dan sasaran, pelaksanaan workshop, dan evaluasi program.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Tahap awal dari pelaksanaan workshop ini adalah melakukan identifikasi potensi dan masalah yang ada di lokasi. Identifikasi dilakukan dengan survei dan wawancara langsung kepada pihak desa. Adapun beberapa potensi yang ada di desa Sungai Itik di antaranya kegiatan UMKM (amplang), gula kelapa, kue kering, hasil kebun (pisang, kelapa) dan pertanian (padi). Meskipun potensi di desa ini sudah cukup beragam, namun kelompok ibu PKK masih belum menghasilkan ragam variasi produk makanan dari kelapa. Produk makanan yang dihasilkan justru bukan berasal dari hasil alam unggulan desa ini yakni kelapa, melainkan kue kering dan keripik pisang gulung yang justru cukup unggul dan sudah terkenal.

Berdasarkan hasil identifikasi potensi dan masalah mengarahkan kelompok untuk menyusun program yang tepat dan akan dilakukan bersama masyarakat. Beragamnya potensi kegiatan dan hasil alam di Desa Sungai Itik sudah menunjukkan adanya keunggulan yang dapat dikembangkan di desa ini. Akan tetapi, variasi olahan produk kelapa sebagai makanan yang bernilai jual masih terbatas berupa gula kelapa saja. Sebagai bentuk diversifikasi olahan dari kelapa, maka dipilih kegiatan workshop pembuatan selai kelapa sebagai program yang ingin dilaksanakan.

Penetapan khalayak sasaran dari kegiatan ini berasal dari hasil pertimbangan jenis workshop yang akan diberikan. Diversifikasi olahan produk kelapa dalam bentuk makanan sebagai agenda workshop, menjadi alasan pemilihan kelompok ibu PKK di Desa Sungai Itik sebagai sasaran dari workshop. Hasil ini didukung pula dari hasil pemetaan volume kegiatan rutin yakni senam pagi yang dilakukan oleh ibu PKK setiap minggunya.

Pelaksanaan workshop diawali dengan penyampaian materi diberikan melalui presentasi terkait tahapan dan proses pembuatan selai kelapa yang disertai dengan gambar contoh pada saat pembuatan selai kelapa. Setelah menyampaikan materi, dibuka sesi diskusi tanya jawab, kiranya ada beberapa hal yang masih belum dipahami oleh peserta dan perlu dijelaskan kembali oleh pemateri. Salah satu pertanyaan yang diajukan oleh peserta adalah apa perbedaan selai kelapa dengan isian roti yang sudah lama ada dijual di warung-warung.

Pemateri menjelaskan bahwa dari segi bahan yang digunakan sudah berbeda, karena isian roti dari kelapa parut sedangkan selai kelapa terbuat dari santan kelapa murni, ditegaskan juga bahwa selai kelapa yang dibuat tanpa bahan pengawet dan dari bahan yang sederhana, namun dengan catatan masa penyimpanan juga lebih singkat karena tanpa diberi pengawet buatan. Pernyataan ini juga sejalan dengan Nanda dkk., (2019) yang menyebutkan bahwa faktor lain yang menjadi penyebab produk pangan memiliki umur simpan yang relatif lebih singkat adalah tidak ditamahnya pengawet makanan.

Kelompok pelaksana membawa selai yang telah dibuat sebanyak 1 botol sebagai contoh keberhasilan kegiatan dan terciptanya produk. Kelompok juga meminta kesediaan para peserta yang hadir di dalam ruangan untuk berkenan mencoba selai buatan kelompok. Selai dimakan bersamaan dengan roti tawar dan meminta saran dan komentar dari para peserta. Adapun saran dan komentar yang diberikan oleh peserta antara lain seperti sebaiknya kelapa parut yang dicampur ke dalam selai mungkin bisa dihaluskan dengan blender ataupun disangrai sebentar, agar teksturnya lebih lembut dan wangi dan tidak bau tengik. Menurut Azis (2018), hal ini mungkin karena proses pemasakan yang kurang maksimal dari segi durasi dan bahan yang berpengaruh seperti sisa air masih ada.



(a) Penyampaian materi



(b) Peserta workshop

Gambar 1. Presentasi dan penyampaian materi tentang proses pembuatan selai kelapa (a) dan peserta pelatihan mencoba selai kelapa buatan kelompok (b)

Pembuatan selai kelapa oleh Ibu-Ibu PKK Desa Sungai Itik sesuai dengan langkah kerja yang sudah dipresentasikan. Langkah kerja juga di tempelkan di meja pembuatan selai kelapa unntuk menghindari kesalahan urutan tahapan pembuatan selai kelapa. Adapun tahapan yang harus diikuti antara lain:

- a) Menimbang dan mengukur bahan yang akan digunakan antara lain seperti mengukur volume santan murni sebanyak 200 ml, berat gula merah seberat 50 gr, kelapa mengkal parut 50 gr dan margarin 5 gr.
- b) Memotong gula merah hingga halus agar lebih mudah larut saat dimasak.
- c) Memasukkan santan dan gula yang sudah ditimbang dan diukur ke dalam panci.
- d) Memasukkan margarin yang sudah ditimbang ke dalam panci yang sudah berisi santan dan gula merah serta memasukkan daun pandan ke dalam adonan agar memberikan aroma yang wangi.
- e) Mengaduk semua bahan hingga rata.
- f) Proses pemasakan selai kelapa untuk takaran 1 botol selai memerlukan waktu dengan estimasi selama 13 menit.
- g) Selama proses pemasakan kelapa, di kompor yang berbeda dilakukan proses sterilisasi botol kaca sebagai tempat penyimpanan selai kelapa selama 5 menit.
- h) Setelah adonan selai matang, lakukan proses pendinginan dengan selalu mengaduk adonan agar uap panas terus keluar, ketika sudah dingin masukkan selai kelapa ke dalam botol yang sudah disterilisasi.



(a) Pengukuran bahan



(b) Persiapan pemasakan

Gambar 2. Pengukuran jumlah takaran bahan untuk pembuatan selai kelapa (a) dan peserta memasukkan bahan ke dalam panci untuk proses pemasakan (b)



(a) Proses pemasakan selai (b) Penuangan selai

Gambar 3. Proses pemasakan selai yang dilakukan oleh peserta workshop (a) dan proses penuangan selai kelapa yang sudah masak ke dalam botol selai (b)

Kegiatan workshop berjalan dengan lancar berdasarkan antusiasme para peserta. Kegiatan praktik pembuatan selai kelapa menghasilkan 3 botol selai kelapa yang masing-masing berbeda variasinya. Di mana selai botol pertama yang dicampur kelapa mengkal parut yang sudah dikukus, lalu botol kedua tanpa dicampur kelapa mengkal parut dan terakhir dicampur kelapa mengkal parut yang dikukus dan diblender.



Gambar 4. Selai kelapa yang dihasilkan dari kegiatan workshop



Gambar 5. Kegiatan workshop pembuatan selai kelapa bersama ibu PKK Desa Sungai Itik

Santan adalah bentuk cairan berwarna putih yang dibuat dengan cara diperas dari daging buah kelapa, ditambah air, diperas dan disaring. Komposisi santan bervariasi tergantung varietas, umur, lingkungan tumbuh kelapa dan cara ekstraksi (Barasi dkk., 2014). Santan tergolong emulsi minyak dalam air (Mahmud dkk., 2005). Santan merupakan makanan yang cepat basi dan menjadi tengik dalam hitungan jam (Palungkun, 2005). Kandungan air, lemak dan protein relatif tinggi (Srihari dkk., 2010).

Namun khusus pada pembuatan selai kelapa, santan kelapa yang digunakan merupakan santan murni yang dihasilkan melalui proses pemerasan tanpa diberi tambahan air sehingga kadar air yang dihasilkan sangat sedikit dan akan menambah masa penyimpanan dari selai kelapa. Jumlah air dalam selai kelapa memiliki dampak yang signifikan terhadap umur simpannya. Kadar air yang tinggi mendorong pertumbuhan bakteri, jamur, dan mikroorganisme lainnya, yang berdampak buruk pada kualitas selai (Arsyad, 2018).

Gula sebagai campuran dalam pembuatan selai memiliki sifat menyerap air, hal ini akan mengurangi kadar air dalam selai. Winarno (2014) juga menyatakan bahwa gula menyerap air dan bahan-bahan yang ditambahkan pada gula mengalami tekanan osmotik dengan melepaskan uap air pada santan. Salah satu faktor yang mempengaruhi kadar air adalah tahap pemasakan. Proses memasak harus diperpanjang untuk meminimalkan kadar air.

Hal ini serupa dengan pernyataan Wirawan dan Mushollaeni (2008) yang menemukan hubungan antara lama pemasakan dengan kadar air, dengan kenaikan dan penurunan kadar air disebabkan oleh waktu pemasakan dan selebihnya dipengaruhi oleh faktor lain. Oleh karena itu saat proses pengadukan perlu diperhatikan tekstur dan warna yang dihasilkan oleh selai, selain itu faktor lainnya adalah besar api kompor yang harus diperhatikan sehingga proses pematangan selai terjadi dengan sempurna (Maitimu, 2020).

Adapun menurut Lobalohin dkk., (2014) kandungan gizi daging kelapa adalah protein 3,3 g, karbohidrat 15,23 g, vitamin C 3,3 mg, dan energi 350 mg per 100 gram. Terlepas dari klaim tersebut, santan mengandung sekitar 30 gram lemak nabati karena pada dasarnya terbuat dari daging kelapa (Angelia, 2016).

Selai kelapa merupakan salah satu makanan olahan yang diharapkan akan berkembang khususnya di Desa Sungai Itik. Pasalnya, bahan baku pembuatan selai kelapa tersedia dalam jumlah banyak dan mudah didapat dengan bahan dasar yaitu santan murni dari kelapa parut yang diperas dan gula merah yang juga terbuat dari nira kelapa. Setelah workshop selesai, dilakukan proses monitoring adalah untuk melihat perkembangan dan mengetahui kendala yang dialami selama ibu-ibu mencoba memproduksi selai kelapa dalam skala rumahan, serta mencari solusi terhadap masalah yang ada, sehingga efektif dan efisien serta bersinergis dan kegiatan ini akan berkelanjutan.

Tahap evaluasi dilakukan untuk mengidentifikasi kekurangan dalam pelaksanaan program. Proses evaluasi memungkinkan untuk secara proaktif memperbaiki segala kekurangan dalam implementasi program. Tahapan ini dilakukan oleh tim yang melakukan kegiatan bersama dengan desa dan tim pelaksana. Pada tahap ini dilakukan kunjungan ke perwakilan kelompok PKK dan melakukan wawancara serta observasi pembuatan selai kelapa. Sejauh ini tidak ditemukan kendala dalam pembuatan selai sebab pada saat workshop kelompok PKK telah mempraktekkan secara langsung.

Tahap monitoring dilakukan kelompok untuk mengetahui dan melihat keberlanjutan proses pasca pelatihan, sejauh mana hasil workshop memberikan motivasi kepada kelompok ibu PKK untuk melanjutkan program. Selain itu monitoring juga bertujuan memberikan bimbingan apabila terdapat kendala ketika mereka mengaplikasikan resep dan cara dari pembuatan selai kelapa di rumahnya masing-masing. Hingga rangkaian program ini selesai dilakukan memang tidak secara signifikan terlihat perubahan, namun kelompok PKK menyatakan bermanfaat ilmu yang diperoleh dari kegiatan ini karena selai kelapa buatan mereka dapat disajikan untuk variasi makanan jajanan bagi putra putrinya yang masih duduk di bangku sekolah. Tidak hanya itu, kedepannya kelompok PKK akan

mencoba membuat selai kelapa dalam skala rumah tangga untuk dipasarkan di warung-warung sekitar tempat tinggalnya.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Kegiatan workshop yang melibatkan masyarakat memberikan sumbangsih keilmuan khususnya kelompok ibu-ibu PKK di Desa Sungai Itik dengan tujuan untuk mendiversifikasi makanan olahan kelapa ke dalam bentuk selai kelapa dan menjadikannya sebagai produk yang bernilai ekonomis dengan memanfaatkan potensi lokal daerah yang melimpah salah satunya yaitu hasil perkebunan kelapa.

Saran

Kegiatan workshop ini disarankan untuk menjadi kegiatan yang berkelanjutan, sehingga akan menambah peluang usaha ibu-ibu PKK di Desa Sungai Itik.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih kelompok pelaksana workshop sampaikan pada mitra baik Pemerintah Desa Sungai Itik serta ibu-ibu PKK yang telah berkomitmen mengikuti rangkaian kegiatan workshop pembuatan selai kelapa ini dari awal hingga akhir kegiatan.

DAFTAR PUSTAKA

- Angelia, I. O. (2016). Analisis kadar lemak pada tepung ampas kelapa. *Jurnal Technopreneur (JTech)*, 4(1), 19-23.
- Arindya, A., Nainggolan, R. J., & Lubis, L. M. (2016). Pengaruh Konsentrasi Karagenan terhadap Mutu Selai Kelapa Muda Lembaran Selama Penyimpanan. *Teknologi Ilmu Pangan*, 4(1), 72-77.
- Arsyad, M. (2018). Pengaruh Konsentrasi Gula Terhadap Pembuatan Selai Kelapa Muda (*Cocos nucifera* L). *Gorontalo Agriculture Technology Journal*, 1(2), 35. <https://doi.org/10.32662/gatj.v1i2.424>
- Azis, R. (2018). Karakterisasi Mutu Minyak Kelapa Hasil Proses Pemeraman Dan Pemasakan Santan. *Journal of Agritech Science*, 2(1), 10-15.
- Barasi, E., Fatimah, F., & Mamujaja, C. (2014). Karakterisasi Santan di Sulawesi Utara sebagai Bahan Baku Santan Instan. *Jurnal Teknologi Ilmu Pangan*, 2(2), 20-27.
- Kawau, Delke Susanti, Caroline B. D. Pakasi, Mex L. Sondakh, dan Leonardus R.Rengkung. 2015. "Kajian Pendapatan Usaha Tani Kelapa dengan Diversifikasi Horizontal pada Gapoktan Petani Jaya di Desa Poigar 1 Kecamatan Sinonsayang Kabupaten Minahasa Selatan." *Agri Sosio Ekonomi* 11(3):41- 52.
- Kriswiyanti, Eniek. 2013. "Karakteristik Ragam Kultivar Kelapa (*Cocos nucifera* L.) yang Digunakan sebagai Bahan Upacara Padudusan Alit di Bali." *Berita Biologi*. 11(3): 21 - 27.
- Leiwakabessy, I. M., Manurung, M., Penda, J., Yanti, D. I. W., & Masengi, M. (2023). Diversifikasi Pangan Melalui Dinas Ketahanan Pangan. *Solideo: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1, 74-80.
- Lobalohin, Selfi. Saatje H. Noya. Jeffij V. Hasinu. 2014. Kerusakan Tanaman Kelapa (*Cocos nucifera* L) Akibat Serangan Hama *sexava* Sp. dan *Orcytes rhinoceros* Di Kecamatan Teluk Kelapa Putih Kabupaten Maluku Tengah. *Jurnal Budidaya Pertanian*. Vol 10 (01), 35-40.
- Mahmud, Z. dan Ferry, Y. 2005. Prospek Pengolahan Hasil Samping Kelapa. *Jurnal Pusat Penelitian dan Pengembangan Perkebunan*. Bogor.
- Maitimu, C. V. (2020). Workshop Pengolahan Instan Jahe Dan Selai Kelapa Dalam Meningkatkan Ketahanan Pangan Pada Masa Pandemi Di Negeri Amahai Kabupaten Maluku Tengah. *LOGISTA-Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat*, 4(2), 244-249.

- Maleiva, L. T. N., Marcelina, M., Gani, U. A., Khairi, S., & Kurniawan, E. (2022). Optimalisasi Potensi Sumber Daya Desa Sungai Itik, Kubu Raya, Kalimantan Barat. *Jurnal Penelitian Dan Pengabdian Kepada Masyarakat UNSIQ*, 9(1), 79–85. <https://doi.org/10.32699/ppkm.v9i1.2210>
- Masyhura, MD., Rangkuti, K., & Fuadi, M. (2019). Pemanfaatan Limbah Ampas Tahu Dalam Upaya Diversifikasi Pangan. *Agritech: Jurnal Teknologi Pangan Dan Hasil Pertanian*, 2(2), 52–54. <https://doi.org/10.30596/agrintech.v2i2.3660>
- Nanda, S., Yusriana, Y., & Martunis, M. (2019). Pengaruh Penambahan Natrium Benzoat terhadap Umur Simpan Selai Samahani dengan Menggunakan Model Arrhenius. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 4(4), 353–361. <https://doi.org/10.17969/jimfp.v4i4.12514>
- Palungkun, R. 2005. Aneka Produk Olahan Kelapa. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Saleh, E. R. M., Rahakbauw, S. N., Umabaihi, J., Agustina, P., & Mofu, M. (2022). Pelatihan Pembuatan Selai Kelapa di Desa Moiso , Kecamatan Jailolo. *AGRIKAN - Jurnal Agribisnis Perikanan*. Vol 15 (1), 323–328.
- Srihari, E., F.S Lingganingrum, R. Hervita, H. Wijaya, (2010). Pengaruh Penambahan Maldotekstrin Pada Pembuatan Santan Kelapa Bubuk, *Prosiding Seminar Rekayasa Kimia dan Proses*.
- Winarno, F. G. (2014). Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gmedia Pustaka Utama. Jakarta
- Wirawan dan Mushollaeni W. (2008). Optimasi Lama Blanching Pengolahan Selai Kacang Tanah Metode Regresi Kuadrat. *Buana Sains*. Vol 8 (1), 73-80.