



## PELATIHAN PENGOLAHAN AIR KELAPA MENJADI KECAP DI DESA MATTIRODECENG, KECAMATAN TIROANG, KABUPATEN PINRANG

Hasnah Natsir<sup>\*1)</sup>, Abdur Rahman Arif<sup>1)</sup>, Rugaiyah A. Arfah<sup>1)</sup>, Muhammad Zakir<sup>2)</sup>,  
St. Fauziah<sup>2)</sup>, dan Prastawa Budi<sup>2)</sup>

*\*e-mail: hasnahnatsir@unhas.ac.id*

<sup>1)</sup> Laboratorium Biokimia, Departemen Kimia, Fakultas Matematika dan Ilmu  
Pengetahuan Alam, Universitas Hasanuddin, Makassar 90245.

<sup>2)</sup> Laboratorium Kimia Fisika, Departemen Kimia, Fakultas Matematika dan Ilmu  
Pengetahuan Alam, Universitas Hasanuddin, Makassar 90245.

*Diserahkan tanggal 25 September 2020, disetujui tanggal 1 Oktober 2020*

### ABSTRAK

Mattirodeceng merupakan salah satu desa yang terletak di Kabupaten Pinrang yang memiliki potensi sumber daya alam yang cukup besar dalam produksi kelapa. Namun pemanfaatan tanaman kelapa, terutama air kelapa masih rendah. Air kelapa hanya digunakan untuk keperluan konsumsi pada saat-saat tertentu. Tujuan dari kegiatan ini yaitu untuk memberikan pelatihan manfaat dan cara pengolahan air kelapa menjadi kecap kepada kelompok PKK di desa mattirodeceng. Metode yang digunakan dalam kegiatan ini terdiri dari tahap pra kegiatan yang meliputi survei lokasi dan uji coba pembuatan kecap air kelapa. Tahap pelaksanaan kegiatan dengan metode penyuluhan dan pelatihan tentang manfaat serta cara pengolahan air kelapa menjadi kecap. Hasil dari pelaksanaan kegiatan ini adalah meningkatnya pengetahuan peserta tentang air kelapa, yaitu kandungan gizinya, dan produk olahannya berupa kecap. Hasil uji organoleptik menunjukkan tingkat kesukaan panelis terhadap rasa, aroma, tekstur dan warna menunjukkan hasil yang baik, dimana seluruh panelis menyukai produk kecap air kelapa.

**Kata kunci: Air kelapa, kecap, organoleptik, Desa Mattirodeceng.**

### ABSTRACT

Mattirodeceng is a village located in Pinrang Regency, which has considerable natural resource potential in coconut production. But the utilization of coconut plants, especially the water of coconut, is still low. Coconut water only used for consumption purposes at certain times. The purpose of this activity is to provide training on the benefits and ways of processing coconut water into soy sauce for PKK groups in the Mattirodeceng village. The method used in this activity consisted of the pre-activity stage, which included a survey of the location and trial making of soy sauce made from coconut water. The implementation of activities carried out by counseling methods and training on the benefits and ways of processing coconut water into soy sauce. The result of the application of this activity was an increase in participants' knowledge about coconut water, namely its nutritional content, and its processed products in the form of soy sauce. The Organoleptic test showed the level of panelists' preference for taste,



flavour, texture, and color showed good results, where all panelists liked the coconut water soy sauce products

**Keywords:** *Coconut water, soy sauce, organoleptic Mattirodeceng Village.*

## PENDAHULUAN

Kabupaten Pinrang merupakan salah satu kabupaten yang terletak di Provinsi Sulawesi Selatan yang berbasis pada sektor pertanian dan perkebunan. Salah satu komoditi yang menjadi andalan Kabupaten Pinrang selain padi adalah produksi kelapa (Nappu, 2013). Berdasarkan data potensi sumber tanaman pertanian dan kehutanan di Sulawesi Selatan, Kabupaten Pinrang menunjukkan bahwa luas areal panen mencapai 10.733 ha dengan produksi kelapa pada tahun 2013 sekitar 5.752 ton (BPS Pinrang, 2016).

Desa Mattirodeceng merupakan salah satu desa yang terletak di Kabupaten Pinrang memiliki potensi Sumber Daya Alam yang cukup menjanjikan dalam hal produksi kelapa. Kebun kelapa di desa mattirodeceng tergolong cukup luas, banyak dan subur. Hampir di semua lahan di Desa Mattirodeceng memiliki tanaman Kelapa (BPS Pinrang, 2016). Selama ini buah kelapa yang dihasilkan oleh masyarakat Kabupaten Pinrang hanya digunakan sebatas untuk kebutuhan rumah tangga dan selebihnya dijual dengan harga yang relatif murah yakni Rp.1.500 – 2.000, bahkan air kelapa yang tidak digunakan hanya dibuang sehingga hanya menjadi limbah, padahal melalui teknologi tepat guna kelapa memiliki potensi yang cukup besar apabila diolah menjadi

suatu produk yang bernilai ekonomis. Salah satu produk olahan air kelapa yang bernilai ekonomis adalah Kecap Air Kelapa. Namun masyarakat Kabupaten Pinrang pada umumnya belum mengetahui pengolahan air kelapa menjadi produk Kecap Air Kelapa. Pemanfaatan teknologi tepat guna pembuatan kecap air kelapa bermanfaat meningkatkan nilai ekonomis masyarakat dan dapat pula membuka lapangan kerja baru yang selama ini lapangan kerja yang dominan adalah sebagai petani (Nekky dan Muslimin, 2015).

Air kelapa merupakan bagian dari buah kelapa yang mempunyai kandungan nutrisi/ zat gizi cukup lengkap bagi kesehatan manusia. Jika dilihat dari komposisinya, air kelapa mengandung gula maksimum 4 persen (rata-rata 2%) yang terdiri dari sukrosa, glukosa dan fruktosa. Komposisi air kelapa bervariasi tergantung dari tingkat umur buah (Shenna dan Aji, 2015). Dalam komposisi mineral, air kelapa memiliki kandungan potasium yang relatif tinggi dan kandungan sodium yang rendah (Ganjar, 2006).

Pembuatan kecap di Indonesia kebanyakan dilakukan secara tradisional yaitu dengan fermentasi oleh kapang. Keuntungan pembuatan kecap dari air kelapa antara lain prosesnya lebih cepat dan lebih mudah dari pada pembuatan kecap dari kedelai. Dengan penambahan kedelai atau tempe (1 kg/10

liter untuk mutu I dan 0,7 kg/10 liter untuk mutu II), kandungan proteinnya dapat memenuhi syarat mutu kecap (Humairoh, 2017).

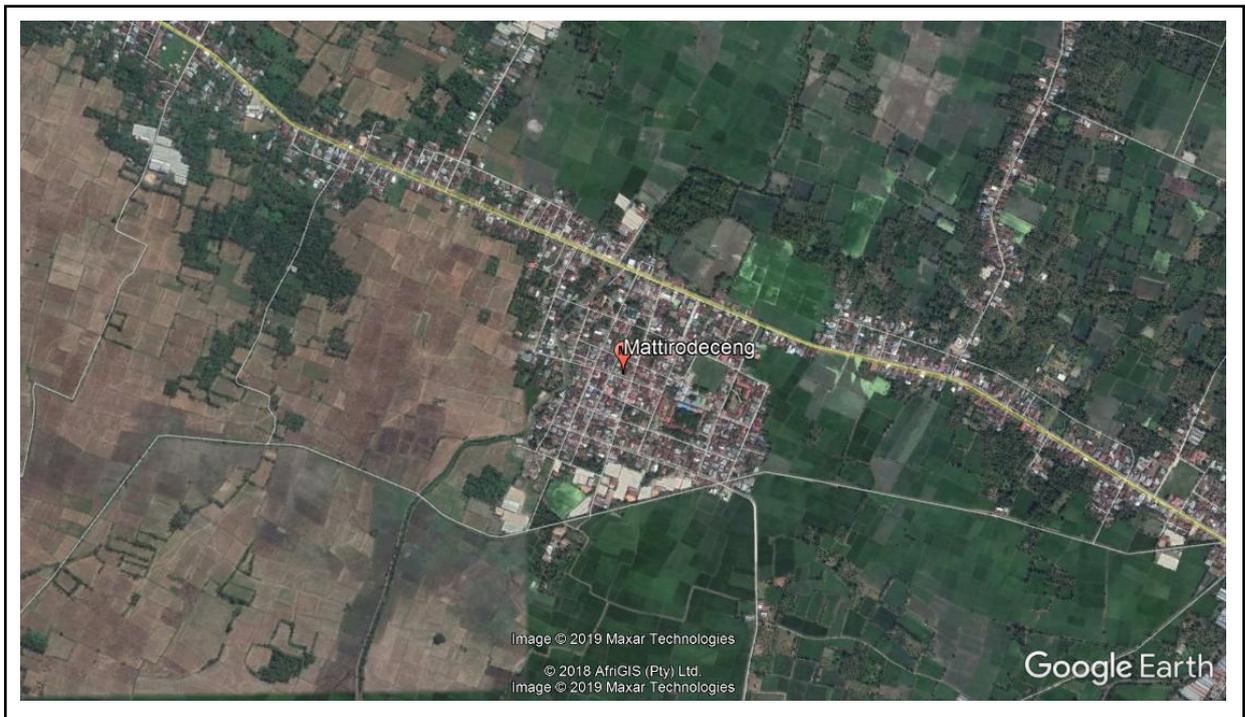
Kegiatan penyuluhan dan pelatihan ini akan diberikan kepada mitra dalam hal ini pada kelompok tani Mattoanging di Desa Mattirodeceng, Kabupaten Pinrang. Tujuan dari kegiatan ini diharapkan mampu memberikan pengetahuan dan pemahaman tentang manfaat serta cara pengolahan air kelapa sehingga membuat masyarakat Kabupaten

Pinrang mampu mengembangkan industri rumah tangga dengan memanfaatkan potensi sumber daya alam berupa tanaman kelapa yang berbasis teknologi tepat guna menjadi produk kecap air kelapa.

## METODE PELAKSANAAN

### Tempat dan Waktu

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilaksanakan di Aula Kantor Desa Mattirodeceng, Kabupaten Pinrang (Gambar 1) pada tanggal 13-14 Juli 2019.



Gambar 1. Lokasi pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat di Desa Mattirodeceng.

### Khalayak Sasaran

Sasaran dari kegiatan ini masyarakat Desa Mattirodeceng dan pengurus PKK Desa Mattirodeceng.

### Metode Pengabdian

Pelaksanaan kegiatan dalam pengabdian masyarakat ini meliputi tahap pra kegiatan dan tahap pelaksanaan kegiatan.

- Pra kegiatan

Pra kegiatan merupakan tahap awal dalam melakukan perencanaan dan persiapan kegiatan. Tahap ini meliputi kegiatan survei awal dan uji coba pembuatan kecap air kelapa oleh tim pengabdian.

1. Kegiatan survei awal kegiatan dilakukan untuk mengidentifikasi permasalahan prioritas mitra terkait metode pengolahan air kelapa menjadi produk yang berdayaguna yang dilakukan melalui diskusi antara tim dengan kelompok tani.

2. Uji coba pembuatan kecap dari air kelapa di Laboratorium Biokimia, Departemen Kimia UNHAS. Bahan utama yang digunakan dalam kegiatan pengabdian ini adalah air kelapa. Bahan lain yang digunakan dalam pembuatan kecap air kelapa yaitu gula merah, kedelai bubuk, keluwak, laos, bawang putih, sereh, daun salam, garam, pekak, kemiri, dan wijen. Beberapa alat yang digunakan antara lain blender, wajan, nampan, sudek kayu, kompor, saringan/kain penyaring, timbangan, botol untuk wadah kecap.

- Pelaksanaan Kegiatan

Metode kegiatan dilaksanakan dalam 2 bentuk yaitu:

1. Metode penyuluhan, dalam kegiatan ini tim pengabdian memberikan penjelasan dan informasi tentang manfaat dan produk-produk olahan air kelapa.
2. Metode pelatihan, demonstrasi pembuatan kecap air kelapa dengan melibatkan warga dan kelompok PKK Desa

Mattirodeceng dalam kegiatan tersebut secara langsung.

### **Metode Evaluasi**

Metode evaluasi tentang produk olahan kecap air kelapa yang dihasilkan dilakukan melalui uji organoleptik. Uji organoleptik dilakukan melibatkan 5 orang panelis dari Laboratorium Biokimia dan 5 orang panelis dari peserta kegiatan dengan memberikan kuisisioner uji organoleptik. Parameter uji yang dilakukan terhadap produk kecap air kelapa meliputi uji warna, rasa, aroma dan tekstur dengan bobot penilaian amat sangat suka (6), sangat suka (5), suka (4), agak suka (3), netral (2) dan tidak suka (1). Untuk kontrol dalam pengujian ini digunakan kecap komersial yang diperdagangkan di masyarakat. Data uji organoleptik selanjutnya dilakukan analisis statistik untuk uji T yang merupakan uji komparatif untuk menilai perbedaan antara nilai dalam parameter uji organoleptik sampel dengan kontrol dengan rata-rata kelompok populasi.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

### **A. Pra Kegiatan Pengabdian Masyarakat.**

Pada tahap awal untuk kegiatan survei yang telah dilakukan terhadap masyarakat Desa Mattirodeceng, Kabupaten Pinrang menunjukkan antusiasme dan animo yang sangat besar terhadap perencanaan pelaksanaan kegiatan Pengabdian Masyarakat oleh Tim Pengabdian Departemen Kimia FMIPA Unhas di desa tersebut. Hal tersebut

tercermin dari penandatanganan surat mitra oleh ketua Kepala Desa Mattirodeceng oleh Bapak A. Syamsul Alam, S.IP dan kesiapan dalam memfasilitasi pelaksanaan kegiatan tersebut. Kepala Desa Mattirodeceng berencana akan melibatkan ibu-ibu anggota PKK dalam kegiatan tersebut untuk meningkatkan pengetahuan tentang sisi lain dari pemanfaatan air kelapa.

Indikator lain yang digunakan dalam survei awal untuk kegiatan pengabdian ini yaitu faktor lokasi dan potensi komoditas kelapa. Untuk lokasi desa secara demografi cukup mudah dijangkau dengan menggunakan kendaraan baik roda dua maupun roda empat karena akses jalan yang cukup baik sedangkan untuk potensi kelapa di Desa Mattirodeceng cukup potensial terutama potensi kelapa hibrida. Menurut Badan Pusat Statistik Pinrang 2016, kelapa hibrida produktif di Desa Mattirodeceng menghasilkan 1044,32 ton/tahun pada tahun 2016 dengan produktivitas 1112,22 kg/Ha dari luas lahan perkebunan kelapa yang ada di daerah tersebut. Dimana, hampir seluruh dari lahan kelapa hibrida tersebut merupakan perkebunan rakyat sehingga potensi pengembangan kelapa khususnya inovasi pengolahan air kelapa menjadi kecap cukup memiliki peluang untuk dikembangkan oleh masyarakat di Desa Mattirodeceng menjadi sebuah lapangan kerja baru untuk berwirausaha melalui konsep pembuatan kecap dari air kelapa berbasis *home industry*.

## **B. Persiapan Pelaksanaan Kegiatan IbM.**

Untuk tahap persiapan pelaksanaan kegiatan IbM dilakukan kegiatan awal uji coba pembuatan kecap dari air kelapa dengan menggunakan alat antara lain wajan, nampan, sudek kayu, kompor, saringan/ kain penyaring, timbangan, botol untuk wadah kecap. Sedangkan bahan yang telah dipersiapkan sebelumnya dengan takaran yang telah ditetapkan antara lain air Kelapa 2 liter, gula merah 800 gram, kedelai bubuk 200 gram, keluwak 120 gram, laos 40 gram, bawang putih 30 gram, sereh 4 batang, daun salam 4 lembar, garam 4 gram, pekak 6 gram, kemiri 20 gram, wijen 20 gram (Gambar 2).

Proses awal pembuatan kecap ini bertujuan untuk menghasilkan sampel produk yang nantinya akan diperlihatkan, dipajang dan dibagikan ke masyarakat pada saat proses IbM berlangsung. Selain itu produk kecap kelapa ini akan dijadikan sampel dalam uji hedonik untuk mengetahui tingkat kesukaan konsumen terhadap produk.

Uji organoleptik yang dilakukan terhadap produk kecap kelapa yang dihasilkan melibatkan 5 orang panelis terlatih dari Laboratorium Biokimia sedangkan pada kegiatan pelatihan di lokasi pengabdian nantinya akan melibatkan 5 orang panelis lain yaitu warga masyarakat yang menjadi peserta pelatihan.



Gambar 2. (A) Alat yang digunakan dalam pembuatan kecap; (B) Bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan kecap; (C) Proses pengolahan bahan-bahan utama; (D) Proses pemasakan kecap; (E) Proses penyaringan kecap yang telah didinginkan; (F) Produk kecap yang telah dikemas.

Berdasarkan hasil uji organoleptik terhadap sampel kecap yang telah dibuat dibandingkan dengan produk kecap perda-

ngan yang beredar di masyarakat menunjukkan tingkat kesukaan panelis seperti yang ditunjukkan pada Tabel 1.

Tabel 1. Hasil uji organoleptik dengan panelis dari Laboratorium Biokimia

Kode	Warna		Aroma		Rasa		Tekstur	
	K1	K2	K1	K2	K1	K2	K1	K2
PB1	4	4	4	5	5	4	4	3
PB2	4	4	4	4	4	4	4	3
PB3	6	4	4	4	4	4	4	4
PB4	6	5	6	4	6	4	6	5
PB5	6	5	5	5	6	4	6	4

Keterangan= PB : Panelis Biokimia; K1 = Kecap komersil; K2 = Kecap Air Kelapa.

### C. Kegiatan Ipteks bagi Masyarakat.

#### Hasil Penyuluhan Kegiatan IbM.

Pada pengabdian masyarakat ini konsep kegiatan dibagi menjadi dua tahapan. Tahap pertama dilakukan sosialisasi

potensi kelapa di Desa Mattirodeceng, manfaat air kelapa bagi kesehatan serta metode pengolahan air kelapa menjadi kecap sehingga dapat meningkatkan nilai ekonomisnya sehingga dapat menjadi

peluang wirausaha. Sedangkan tahap kedua dilakukan pelatihan pembuatan kecap dari air kelapa melalui praktek langsung di lokasi pengabdian. Selama proses kegiatan berlangsung antusiasme dari seluruh peserta begitu besar. Hal tersebut tercermin dari begitu banyaknya peserta yang ikut berpartisipasi dalam kegiatan. Disisi lain, keingintahuan peserta terhadap pengolahan air kelapa menjadi kecap membuat suasana sosialisasi begitu hidup, begitu banyak pertanyaan dari tiap peserta terkait proses pengolahan kecap sehingga membuat suasana diskusi menjadi sangat menarik.

Menurut pengakuan peserta bahwa kegiatan pengolahan air kelapa menjadi

kecap ini, memberikan tambahan pengetahuan baru karena selama ini air kelapa lebih banyak mereka manfaatkan untuk di konsumsi, namun ketika jumlahnya berlebih terkadang tidak mereka manfaatkan bahkan dibuang begitu saja. Oleh karena itu dengan adanya sosialisasi dan pelatihan ini memberikan wawasan baru bagi warga masyarakat tentang pengolahan air kelapa yang lebih bernilai ekonomis sehingga dapat menjadi peluang usaha mengingat potensi kelapa di daerah mereka cukup besar. Beberapa dokumentasi kegiatan saat sosialisasi berlangsung terlihat pada Gambar 3.



Gambar 3. Penyuluhan tentang manfaat dan pengolahan produk air kelapa.

**Hasil Pelatihan Air Kelapa Menjadi Kecap.**

Untuk hasil kegiatan pelatihan dengan melakukan praktek langsung di lokasi menunjukkan kontribusi peserta yang sangat baik. Keterlibatan langsung dari peserta kegiatan mulai dari persiapan bahan baku utama berupa air kelapa dari buah kelapa yang mereka petik dari kebun mereka, turut

serta dalam proses pembuatan kecap dengan Tim Pengabdian Jurusan Kimia FMIPA Unhas dan keterlibatan dalam melakukan uji organoleptik terhadap produk kecap yang dihasilkan. Beberapa foto kegiatan praktek pembuatan air kelapa menjadi kecap dapat dilihat pada Gambar 4.

Hasnah Natsir, Abdur Rahman Arif, Rugaiyah A. Arfah, Muhammad Zakir, St. Fauziah, dan Prastawa Budi: Pelatihan Pengolahan Air Kelapa Menjadi Kecap di Desa Mattirodeceng, Kecamatan Tiroang, Kabupaten Pinrang.



Gambar 4. Praktek pembuatan kecap dari air kelapa.

Untuk uji organoleptik yang melibatkan 5 orang panelis terlatih dari Laboratorium Biokimia telah dilakukan pada tahap awal pembuatan produk kecap air kelapa. Sedangkan untuk panelis lain melibatkan 5

orang panelis umum dari peserta kegiatan pelatihan. Berdasarkan hasil uji sampel kecap diperoleh hasil seperti yang terlihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Hasil uji organoleptik dengan panelis dari Peserta Pelatihan

Kode	Warna		Aroma		Rasa		Tekstur	
	K1	K2	K1	K2	K1	K2	K1	K2
PU1	5	4	4	4	4	4	4	5
PU2	4	4	4	4	4	4	4	4
PU3	4	5	4	4	6	4	4	5
PU4	6	4	6	5	6	5	6	4
PU5	6	5	6	4	6	5	5	4

Keterangan= PU : Panelis Umum; K1 = Kecap komersil; K2 = Kecap Air Kelapa.

#### D. Uji Perbandingan (T) Hasil Organoleptik Kecap Air Kelapa dan Kecap Komersil.

Berdasarkan data hasil uji organoleptik antara panelis terlatih dari Laboratorium Biokimia (Tabel 1) dan panelis umum dari peserta pelatihan (Tabel 2), dilakukan uji perbandingan (Uji T) dengan menggunakan kecap komersial sebagai pembanding.

#### Warna

Berdasarkan hasil analisis independent sample t test (*Levene's tes for equality of variances*) diperoleh nilai probabilitas  $0,001 < \alpha = 0,05$ . Hal ini mengindikasikan bahwa terdapat perbedaan varian antara data kecap kontrol dan data kecap air kelapa (variansi data tidak homogen) sehingga untuk uji lebih lanjut digunakan *Equal variances not assumed*. Dari hasil analisis tersebut

diperoleh nilai probabilitas  $0,069 > \alpha = 0,05$  (rata-rata) warna kedua kecap tersebut artinya dari Data Hasil Uji Organoleptik berbeda (*lihat group statistics*) tetapi menunjukkan bahwa meskipun terlihat mean perbedaan tersebut tidak signifikan.

Tabel 3. Statistik kelompok untuk data warna

	Kelompok	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean
Data Penelitian	Kecap Komersil	10	5.10	.994	.31447
	Kecap Air Kelapa	10	4.40	.516	.16330

Tabel 4. Uji sampel independen

		Levene's Test for Equality of Variances		t-test for Equality of Means						
		F	Sig.	t	df	Sig. (2-tailed)	Mean Difference	Std. Error Difference	95% Confidence Interval of the Difference	
									Lower	Upper
Data Penelitian	Equal variances assumed	17.719	.001	1.976	18	.064	.70000	.35434	-.04444	1.44444
	Equal variances not assumed			1.976	13.525	.069	.70000	.35434	-.06249	1.46249

**Aroma**

Berdasarkan hasil analisis independent sample t test (*levene's tes for equality of variances*) diperoleh nilai probabilitas  $0,003 < \alpha = 0,05$ . Hal ini mengindikasikan bahwa terdapat perbedaan varian antara data kecap kontrol dan data kecap air kelapa (variansi data tidak homogen) sehingga untuk uji lebih lanjut digunakan *Equal variances not*

*assumed*. Dari hasil analisis tersebut diperoleh nilai probabilitas  $0,255 > \alpha = 0,05$  artinya dari Data Hasil Uji Organoleptik menunjukkan bahwa meskipun terlihat mean (rata-rata) aroma kedua kecap tersebut berbeda (*lihat group statistics*) tetapi perbedaan kedua aroma kecap tersebut tidak signifikan (Tabel 5 dan 6).

Tabel 5. Statistik kelompok untuk data aroma.

Kelompok	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean
Data Penelitian Kecap Komersil	10	4.7000	.94868	.30000
Kecap Air Kelapa	10	4.3000	.48305	.15275

Tabel 6. Uji sampel independen.

		Levene's Test for Equality of Variances		t-test for Equality of Means						
		F	Sig.	t	df	Sig. (2-tailed)	Mean Difference	Std. Error Difference	95% Confidence Interval of the Difference	
									Lower	Upper
Data Penelitian	Equal variances assumed	11.504	.003	1.188	18	.250	.40000	.33665	-.30728	1.10728
	Equal variances not assumed			1.188	13.373	.255	.40000	.33665	-.32523	1.12523

### Rasa

Berdasarkan hasil analisis independent sample t test (*levene's tes for equality of variances*) diperoleh nilai probabilitas  $0,000 < \alpha = 0,05$ . Hal ini mengindikasikan bahwa terdapat perbedaan varian antara data kecap kontrol dan data kecap air kelapa (variansi data tidak homogen) sehingga untuk uji lebih

lanjut digunakan *Equal variances not assumed*. Dari hasil analisis tersebut diperoleh nilai probabilitas  $0,022 < \alpha = 0,05$  artinya dari Data Hasil Uji Organoleptik menunjukkan bahwa terdapat perbedaan yang signifikan rasa kecap kontrol dengan rasa kecap air kelapa (Tabel 7 dan 8).

Tabel 7. Statistik kelompok untuk data rasa.

	Kelompok	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean
Data Penelitian	Kecap Komersil	10	5.1000	.99443	.31447
	Kecap Air Kelapa	10	4.2000	.42164	.13333

Tabel 8. Uji sampel independen.

		Levene's Test for Equality of Variances		t-test for Equality of Means						
		F	Sig.	t	df	Sig. (2-tailed)	Mean Difference	Std. Error Difference	95% Confidence Interval of the Difference	
									Lower	Upper
Data Penelitian	Equal variances assumed	22.003	.000	2.635	18	.017	.90000	.34157	.18240	1.61760
	Equal variances not assumed			2.635	12.135	.022	.90000	.34157	.15671	1.64329

**Tekstur**

Berdasarkan hasil analisis independent sample t test (*levene's tes for equality of variances*) diperoleh nilai probabilitas 0,119 >  $\alpha = 0,05$ . Hal ini mengindikasikan bahwa tidak ada perbedaan varian kedua data tersebut sehingga untuk uji lebih lanjut digunakan *Equal variances assumed*. Dari hasil analisis tersebut diperoleh nilai probabilitas 0,132 >  $\alpha = 0,05$  artinya dari Data Hasil Uji Organoleptik menunjukkan bahwa meskipun terlihat mean (rata-rata) tekstur kedua kecap tersebut berbeda (lihat

group statistics) tetapi perbedaan kedua tekstur kecap tersebut tidak signifikan.

Berdasarkan hasil uji T yang dilakukan menunjukkan bahwa hasil uji organoleptik baik dari aspek warna, aroma, dan tekstur antara kecap air kelapa dan kecap komersial tidak menunjukkan perbedaan yang signifikan, namun hanya pada aspek rasa yang menunjukkan edikit perbedaan hal ini disebabkan karena perbedaan bahan dasar antara kecap air kelapa dan kecap komersial secara mendasar (Tabel 9 dan 10).

Tabel 9. Statistik kelompok untuk data tekstur.

	Kelompok	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean
Data Penelitian	Kecap Komersil	10	4.7000	.94868	.30000
	Kecap Air Kelapa	10	4.1000	.73786	.23333

Tabel 10. Uji sampel independen.

		Levene's Test for Equality of Variances		t-test for Equality of Means						
		F	Sig.	t	df	Sig. (2-tailed)	Mean Difference	Std. Error Difference	95% Confidence Interval of the Difference	
									Lower	Upper
Data Penelitian	Equal variances assumed	2.675	.119	1.579	18	.132	.60000	.38006	-.19847	1.39847
	Equal variances not assumed			1.579	16.972	.133	.60000	.38006	-.20196	1.40196

## SIMPULAN

Pemanfaatan air kelapa sebagai bahan dasar pembuatan kecap sangat potensial untuk dikembangkan di Desa Mattirodeceng, Kabupaten Pinrang. Selain karena bahan bakunya yang cukup melimpah, proses pembuatannya juga cukup sederhana. Pada pelaksanaan kegiatan pengabdian antusiasme masyarakat begitu tinggi yang tercermin dari jumlah warga yang turut serta dalam kegiatan tersebut. Untuk produk kecap yang dihasilkan dilakukan proses uji secara organoleptik dan uji T secara statistik

dengan pembandingan kecap komersil. Dari proses uji yang dilakukan dengan melibatkan 10 panelis diperoleh rata-rata nilai warna, aroma, rasa dan tekstur sebesar 4,4; 4,3; 4,2 dan 4,1. Sedangkan nilai uji T dengan produk komersil diperoleh hasil uji untuk warna, bau dan tekstur dengan mean (rata-rata) warna, bau dan rasa kedua kecap tersebut berbeda (lihat *group statistics*) tetapi perbedaan tersebut tidak signifikan. Sedangkan untuk rasa, data hasil uji organoleptik menunjukkan bahwa terdapat perbedaan yang signifikan rasa kecap kontrol dengan rasa kecap air

kelapa. Hasil analisis menunjukkan bahwa potensi kelapa di Desa Mattirodeceng, Kabupaten Pinrang cukup besar dan sangat potensial dikembangkan terutama dalam pengembangan *home industry* di masyarakat.

#### UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Universitas Hasanuddin dan Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (LPPM) Universitas Hasanuddin atas pendanaan kegiatan ini melalui skim PK-UH hibah internal Unhas. Ucapan terima kasih kami haturkan pula kepada seluruh perangkat Desa Mattirodeceng selaku Desa Mitra serta mahasiswa Departemen Kimia yang terlibat dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini.

#### DAFTAR PUSTAKA

- Badan Pusat Statistik (BPS) Kabupaten Pinrang. 2016. *Statistik Daerah Kecamatan Pinrang*. Badan Pusat Statistik Kabupaten Pinrang.
- Gandjar H. 2006. Keanekaragaman Kelapa dan Pemanfaatannya. *Jurnal Hayati*. 1(2): 64-65.
- Humairoh D. 2017. Identifikasi Kapang Pada Kecap Kedelai Manis Produksi Lokal Kediri Dengan Metode Pengenceran. *Jurnal Sains dan Teknologi*. Vol. 6, No. 1.
- Nappu MB. 2013. *Keragaan Sumberdaya Lahan, Pemanfaatan dan Produktivitas Tanaman Pertanian Berbagai Daerah Di Sulawesi Selatan*. Seminar Nasional Inovasi Teknologi Pertanian.
- Nekky R dan Muslimin AR. 2015. Peningkatan Produktivitas Dan Kualitas Produk Melalui Penerapan Teknologi Tepat Guna Pada Usaha Pengembang Ekonomi Lokal Di Kota Mojokerto Propinsi Jawa Timur. *Jurnal Pengabdian LPPM Untag Surabaya*. 01(02): 171-182.
- Shenna EY dan Aji S. 2015. Minuman Probiotik Dari Air Kelapa Muda Dengan Starter Bakteri Asam Laktat *Lactobacillus casei*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(3): 909-917.
- Yanti L & Asni N. 2014. *Teknologi Pengolahan Sirup Kelapa Ramah Lingkungan Untuk Pemberdayaan Petani Di Lahan Pasang Surut Provinsi Jambi*. Prosiding Konferensi Nasional Kelapa VIII.
- Yanuar SE dan Sutrisno A. 2015. Probiotic Drink from Coconut Water with Starter Lactic Acid Bacteria *Lactobacillus casei*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(3):909-917.