

Pemanfaatan Air Kelapa Sebagai Cuka Makan Untuk Meningkatkan Nilai Ekonomi Kelompok Tani Udang Sepakat Di Desa Sungai Rengas

Utilization of Coconut Water as Vinegar to Enhance the Economic Value of the Udang Sepakat Farmer Group in Sungai Rengas Village

¹Asti, ¹Donna Youlla, ²Dini Afriani Khasanah

¹Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Sains dan Teknologi, Universitas Panca Bhakti, Pontianak

²Program Studi Fisioterapi, Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Panca Bhakti, Pontianak

Korespondensi: Asti, asti@upb.ac.id

Abstract. Sungai Kakap District is one of the largest coconut-producing areas in Kubu Raya Regency, where coconut cultivation is owned and managed directly by local communities as a primary source of income. The Udang Sepakat Farmer Group in Sungai Rengas Village consists of farmers engaged in coconut production. Farmers generally prefer to sell coconuts in the form of cleaned coconut meat to obtain a higher selling price, while discarding the coconut water as waste. This practice not only leads to potential environmental pollution but also reflects farmers' limited knowledge regarding the utilization of coconut water. To address this issue, a community service program was implemented by introducing the processing of coconut water into edible vinegar. The program aimed to reduce environmental pollution caused by coconut water waste, provide farmers with knowledge about its potential benefits, and improve their skills in producing value-added products. The implementation method involved educational outreach and practical demonstrations of coconut water vinegar processing. The results indicated an increase in farmers' understanding of the environmental impacts of coconut water waste, their awareness of coconut water as a resource, and their technical skills in producing coconut vinegar. Farmers' acceptance of coconut vinegar was positive, as reflected in favorable perceptions of its taste, aroma, color, and processing method, suggesting its potential as an alternative product with economic value.

Keywords: *Utilization, Waste, Coconut water, Vinegar, Economic value.*

Abstrak. Kecamatan Sungai Kakap merupakan salah satu wilayah kecamatan sebagai penghasil kelapa terbesar di Kabupaten Kuburaya. Budidaya kelapa dimiliki dan dikelola secara langsung oleh masyarakat setempat sebagai sumber pendapatan. Kelompok Tani Udang Sepakat Desa Sungai Rengas merupakan kelompok tani dengan petani-petani yang menghasilkan kelapa. Petani memilih menjual kelapa dalam bentuk daging buah yang sudah dibersihkan dari tempurungnya untuk mendapatkan harga jual yang lebih tinggi dan membuang air kelapanya sebagai limbah yang berpotensi mencemari lingkungan. Hal ini dikarenakan kurangnya pengetahuan petani terhadap pemanfaatan air kelapa. Melalui kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini diberikan solusi tentang pemanfaatan air kelapa sebagai cuka makan. Tujuan kegiatan ini sebagai upaya untuk mengurangi pencemaran lingkungan dari limbah air kelapa dengan memberikan pengetahuan pada petani mengenai manfaat air kelapa dan meningkatkan ketrampilan petani dalam memanfaatkan limbah air kelapa menjadi cuka makan. Metode pelaksanaan dilakukan dengan penyuluhan dan demonstrasi pemanfaatan air kelapa menjadi cuka makan. Hasil kegiatan menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan petani terhadap dampak limbah air kelapa, manfaat air kelapa sebagai cuka makan dan keterampilan petani

dalam memanfaatkan air kelapa menjadi cuka makan sehingga berpeluang menjadi produk bernilai tambah. Penerimaan petani terhadap produk cuka makan adalah baik berdasarkan persepsi petani terhadap rasa, aroma, warna dan proses pengolahan cuka makan adalah baik.

Kata Kunci: Pemanfaatan, Limbah, Air kelapa, Cuka makan, Nilai ekonomi.

Pendahuluan

Komoditas kelapa (*Cocos nucifera L.*) merupakan salah satu komoditas perkebunan yang cukup signifikan karena sebagian besar komponen dalam komoditas kelapa dapat dimanfaatkan dan memiliki nilai pasar (Herdhiansyah dkk., 2021). Kelompok Tani Udang Sepakat merupakan kelompok tani di Desa Sungai Rengas yang menghasilkan kelapa. dan menjual hasil produksi kelapa dalam bentuk daging buah, dimana kelapa dibelah dan dibersihkan dari tempurungnya. Petani memilih menjual kelapa dalam bentuk daging buah yang sudah dibersihkan dari tempurungnya untuk mendapatkan harga jual yang lebih tinggi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa petani yang menjual hasil produksi kelapa dalam daging buah menghasilkan jumlah pendapatan lebih tinggi dibandingkan penjualan dalam bentuk kelapa mentah lainnya (Tomhisa dkk., 2023). Kelompok tani sebagai mitra menghadapi sejumlah tantangan dalam usahatani kelapa salah satunya ketidakpastian harga. Harga kelapa ditingkat petani selalu berfluktuasi dan cenderung rendah. Ketergantungan pada pengepul juga menempatkan petani pada posisi tawar yang lemah, karena harga jual sering kali ditentukan oleh pengepul tanpa banyak ruang negosiasi dari pihak petani. Berdasarkan hasil observasi dan wawancara pendahuluan, harga yang diterima petani berkisar Rp Rp 1.800 – Rp 4.000 per biji. Hasil produksi kelapa masih tergolong kecil hal ini dikarenakan luas lahan yang dimiliki juga rendah. Rata-rata jumlah kelapa yang dijual petani berkisar 800 – 1000 biji dengan jumlah panen 3-4 kali dalam setahun. Dengan hasil produksi tersebut jika dikonversi menjadi pendapatan perhari maka rata-rata petani mendapatkan penghasilan dari kelapa paling tinggi berkisar Rp 30.000 – Rp 40.000 per hari. Umumnya petani kelapa hanya bergantung pada produk tunggal sehingga pendapatan petani tidak stabil, terutama ketika harga pasar menurun atau permintaan berfluktuasi.

Diversifikasi produk menjadi strategi penting yang dapat membantu petani meningkatkan kesejahteraan mereka, sekaligus mendukung keberlanjutan usaha tani (Wahyuningsih, 2008). Disisi lain, belum adanya pemanfaatan air kelapa sebagai suatu yang bernilai di Kelompok Tani Udang Sepakat menyebabkan air kelapa dianggap sebagai limbah dan dibuang ketanah. Pembuangan langsung air kelapa berpotensi mencemari air tanah atau perairan di sekitar karena senyawa organik yang terkandung didalamnya dapat memicu pertumbuhan mikroorganisme anaerob, menghasilkan bau tidak sedap, dan menurunkan kualitas lingkungan (Towaha dkk., 2008). Minimnya pengetahuan petani terhadap suatu teknologi dapat menjadi menjadi kendala dalam menyelesaikan permasalahan (Wirya dkk., 2025).

Air kelapa yang dibuang ketanah menunjukkan bahwa petani tidak memanfaatkan air kelapa sebagai sesuatu yang memiliki nilai. Jumlah air kelapa yang dibuang cukup besar, hal ini dilihat dari jumlah kelapa yang dibelah rata-rata berkisar 13.000 – 15.000 buah dalam satu minggu. Merujuk pada hasil penelitian bahwa setiap buah kelapa tua memiliki rongga dalam yang terisi air kelapa sebanyak tiga per empat bagian, dengan volume sekitar 300 ml per buah (Turnip dkk., 2016). Maka jumlah air kelapa yang dibuang setiap minggunya berkisar 300 – 450 liter. Jika hal ini terjadi secara terus menerus dalam waktu yang lama maka akan berdampak pada lingkungan. Berdasarkan hasil penelitian, air kelapa yang dibuang ke tanah dalam jangka panjang dan jumlah yang besar tanpa pengolahan dapat mempengaruhi keseimbangan pH tanah. Pembuangan langsung air kelapa juga

berpotensi mencemari air tanah atau perairan di sekitar karena senyawa organik yang terkandung didalamnya dapat memicu pertumbuhan mikroorganisme anaerob, menghasilkan bau tidak sedap, dan menurunkan kualitas lingkungan (Ajrin dkk., 2023). Hal ini disebabkan selama ini belum pernah ada transfer pengetahuan mengenai pemanfaatan air kelapa pada Kelompok Tani Udang Sepakat sehingga pemahaman tentang pemanfaatan komponen kelapa masih kurang bervariasi khususnya tentang pemanfaatan air kelapa sebagai cuka makan. Pada kenyataannya air kelapa dapat dimanfaatkan sebagai produk turunan yang akan memberikan nilai tambah bagi petani. Selain berperan sebagai peningkatan pendapatan, air kelapa sendiri memiliki banyak manfaat bagi kesehatan.

Salah satu bentuk pemanfaatan air kelapa yang jarang dilakukan adalah cuka makan. Cuka makan belum banyak dikembangkan di Pontianak terutama pada skala rumah tangga khususnya yang menggunakan bahan baku alami sementara potensi pasar sangat menjanjikan. Pola hidup sehat yang saat ini menjadi pilihan akan mendorong kecenderungan masyarakat untuk memperhatikan kualitas bahan makan dan akan mencari produk alami serta ramah lingkungan. Hal ini akan membuka peluang besar bagi pengembangan produk cuka makan dari air kelapa sehingga adanya kegiatan pemanfaatan air kelapa ini diharapkan menjadi pengetahuan baru dan berpeluang untuk dijadikan sebagai produk sampingan yang bernilai tambah bagi petani kelapa khususnya kelompok Tani Udang Sepakat di Desa Sungai Rengas.

Melalui Program Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas Panca Bhakti penulis akan melakukan pemberdayaan kepada kelompok tani dalam pemanfaatan limbah air kelapa. Tujuan kegiatan ini untuk meningkatkan pengetahuan pada petani mengenai manfaat limbah air kelapa yang dilakukan dengan sosialisasi, serta memberikan pengalaman dan meningkatkan ketrampilan petani dalam memanfaatkan limbah air kelapa menjadi cuka makan melalui kegiatan pelatihan sehingga petani dapat atau mampu mengolah limbah air kelapa menjadi produk turunan berupa cuka makan.

Metode Pelaksanaan

Tempat dan Waktu. Pelaksanaan kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat di Jalan Mustika Dusun Sungai Udang Desa Sungai Rengas, Kecamatan Kakap, Kabupaten Kuburaya, Kalimantan Barat yang dimulai dari Bulan Maret 2025 hingga Mei 2025 mulai dari pelaksanaan observasi lapangan, diskusi permasalahan bersama mitra hingga evaluasi kegiatan.

Khalayak Sasaran. Sasaran kegiatan pengabdian kepada masyarakat dengan skema Pemberdayaan Kemitraan Masyarakat secara khusus adalah Kelompok Tani Udang Sepakat dengan jumlah peserta sebanyak 15 orang petani kelapa beserta Petugas Penyuluh Pertanian Desa Sungai Rengas dan secara umum seluruh petani kelapa Desa Sungai Rengas.

Metode Pengabdian. Metode yang digunakan pada kegiatan ini adalah penyuluhan dan pelatihan yang meliputi beberapa tahapan yang dirancang untuk meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan mitra dalam pemanfaatan air kelapa menjadi cuka makan sebagai produk bernilai tambah. Tahapan kegiatan sebagai berikut:

- 1) **Persiapan pelaksanaan.** Kegiatan dimulai dengan koordinasi tim, kemudian melakukan survey lapangan, mengamati kendala dan permasalahan di lapangan, melakukan wawancara kepada petani untuk mengidentifikasi masalah. Selanjutnya melakukan koordinasi dengan pihak mitra untuk kesediaan kerja sama, mempersiapkan materi, persiapan alat dan bahan.
- 2) **Penyuluhan dan Demonstrasi.** Pelaksanaan kegiatan dimulai dengan penyuluhan mengenai dampak limbah air kelapa pada pencemaran lingkungan,

manfaat air kelapa dan pemanfaatan air kelapa menjadi cuka makan sebagai produk yang bernilai tambah dengan metode ceramah dan diskusi. Dimana tim pelaksana memaparkan materi dan diskusi interaktif. Selanjutnya demonstrasi dengan mempraktekkan langsung proses pembuatan air kelapa menjadi cuka makan yang dibantu oleh mahasiswa dimulai dengan penyiapan bahan hingga proses pengolahan. Peserta juga dibekali brosur tentang tahapan pengolahan cuka makan dengan tujuan untuk mempermudah peserta mempraktekkan ulang secara mandiri.

- 3) **Pengemasan dan Penyimpanan Produk.** Tahap ini dilaksanakan dengan memaparkan tujuan pengemasan dan penyimpanan produk, kemudian melakukan pengemasan dengan memasukkan cuka makan ke dalam botol plastik food-grade yang telah disterilisasi, pemasangan Label produk dengan mencantumkan nama produk, tanggal produksi, dan informasi lainnya. Selanjutnya dilakukan penyimpanan dan pemaparan mengenai gambaran penyimpanan produk cuka makan yang baik agar dapat memperpanjang masa pakai produk.
- 4) **Evaluasi,** dilakukan untuk mengetahui seberapa besar peningkatan pengetahuan peserta tentang pemanfaatan air kelapa sebagai cuka makan berdasarkan indikator keberhasilan yang telah ditetapkan melalui metode evaluasi yang telah dirancang. Kemudian dilakukan evaluasi monitoring lanjutan 3 minggu setelah pelaksanaan program pengabdian. Pada tahap evaluasi juga dilakukan penilaian penerimaan dan persepsi peserta terhadap produk cuka makan.

Indikator Keberhasilan. Indikator keberhasilan program pengabdian berdasarkan peningkatan pengetahuan dan ketrampilan peserta sebelum dan sesudah mengikuti kegiatan pengabdian kepada masyarakat, terciptanya produk cuka makan dengan kemasan bernilai ekonomi dan adanya partisipasi dan persepsi yang baik dari peserta terhadap produk cuka makan.

Metode Evaluasi. Evaluasi program dilakukan dengan menggunakan survei kehadiran, pre-test dan post-test, serta evaluasi lanjutan dengan akan dilakukan 3 minggu setelah pelaksanaan program dengan mengamati produk cuka makan yang telah dibuat oleh mitra secara mandiri. Selanjutnya dilakukan pengukuran persepsi peserta terhadap produk cuka makan.

Hasil dan Pembahasan

A. Observasi dan Identifikasi Masalah Mitra

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dimulai dengan melakukan observasi lapangan dan mengidentifikasi masalah yang dihadapi mitra Kelompok Tani Udang Sepakat dalam pemanfaatan hasil kelapa yang berpotensi menjadi limbah (Gambar 1). Tim melakukan diskusi dan wawancara kepada mitra dan menemukan solusi permasalahan sehingga membuat kesepakatan kerja sama antara Tim Pelaksana Pengabdian Kepada Masyarakat dan Mitra Kelompok Tani Udang Sepakat yang didampingi oleh Petugas Penyuluh Pertanian Desa Sungai Rengas.

B. Penyuluhan Dampak Limbah Air kelapa dan Pemanfaatan Air Kelapa

Kegiatan penyuluhan dilakukan dengan metode ceramah dan menayangkan materi penyuluhan menggunakan proyektor (Gambar 2). Materi penyuluhan yang disampaikan mengenai dampak limbah air kelapa pada pencemaran lingkungan, manfaat air kelapa dan pemanfaatan air kelapa menjadi cuka makan sebagai produk yang bernilai tambah. Setelah pemaparan materi dilanjutkan diskusi interaktif dimana peserta mengajukan pertanyaan terkait materi yang dibahas.



Gambar 1. Dokumentasi Kesiadaan Mitra Di Desa Sungai Rengas



Gambar 2. Penyuluhan Dampak dan Pemanfaatan Limbah Air Kelapa Di Desa Sungai Rengas

Pemahaman mitra terhadap dampak limbah air kelapa terhadap lingkungan menjadi penting mengingat limbah air kelapa yang selama ini dibuang langsung ke tanah atau sungai tanpa pengolahan, yang berpotensi menimbulkan pencemaran dan masalah kesehatan lingkungan. Air kelapa mengandung senyawa organik dengan kadar Biochemical Oxygen Demand (BOD) dan Chemical Oxygen Demand (COD) yang tinggi, sehingga pembuangannya secara langsung dapat menurunkan kadar oksigen terlarut di perairan, memicu pertumbuhan mikroorganisme patogen, dan menyebabkan bau tidak sedap (Swain dkk., 2014) dan (Kailasapathy & Tamang, 2010). Adanya pengetahuan dan pemahaman yang baik dari peserta mengenai potensi limbah diharapkan mampu mengubah sikap dan perilakunya mereka dalam memanfaatkannya menjadi produk bernilai ekonomi. Pengetahuan yang memadai akan memberikan dasar bagi individu untuk menyadari nilai tambah yang dapat dihasilkan dari limbah, sementara pemahaman yang baik akan membantu dalam mengidentifikasi peluang pengolahan dan pemasaran produk tersebut (Aiman dkk., 2025).

C. Demonstrasi Pengolahan Air Kelapa Menjadi Cuka Makan

Setelah penyampaian materi dilanjutkan pelaksanaan pelatihan mengolah air kelapa menjadi cuka makan. Pelatihan dilakukan dengan metode demonstrasi dimana tim pelaksana mempraktikkan secara langsung proses pengolahan cuka makan yang dibantu oleh mahasiswa dimulai dengan persiapan bahan hingga proses pengolahan (Gambar 3).

Proses pengolahan cuka makan dilakukan dengan langkah kerja sebagai berikut :

- 1) Air kelapa disiapkan kedalam gelas ukur sebanyak 2 liter (berasal dari air kelapa tua), kemudian disaring kedalam wadah untuk memisahkan air kelapa dengan kotoran atau serpihan daging kelapa, sabut atau partikel kecil lainnya agar diperoleh air kelapa murni.
- 2) Menambahkan gula pasir sebanyak 15 gram ke dalam air kelapa, kemudian dimasukkan ke dalam panci dan dipanaskan selama 10-15 menit dengan api sedang sambil diaduk agar gula larut. Proses pemanasan juga bertujuan untuk menonaktifkan mikroorganisme liar yang mungkin berada dalam air kelapa.
- 3) Air kelapa yang dipanaskan kemudian didiamkan sambil diaduk hingga dingin (pada suhu ruang), kemudian disaring kembali untuk memisahkan air kelapa dari partikel kecil yang terikut kedalam gula.
- 4) Menambahkan asam cuka (asam starter) 8 ml dan ragi 8 gr satu persatu kemudian diaduk hingga merata. Asam starter pada kegiatan ini menggunakan cuka makan buah dari apel.
- 5) Larutan air kelapa dimasukkan kedalam toples kemudian ditutup rapat dengan serbet dan dilapisi tutup toples dengan tujuan agar udara tidak masuk.
- 6) Kemudian didiamkan selama 14 hari untuk proses fermentasi (Fermentasi anaerob/Fermentasi alkohol). Fermentasi anaerob selesai ditandainya dengan timbulnya aroma alkohol pada larutan.
- 7) Setelah 14 hari, penutup toples dibuka, diganti menggunakan serbet baru dan ditutup kembali dengan keadaan tertutup serbet yang diikat dengan karet tanpa dilapisi tutup toples agar udara dapat masuk.
- 8) Didiamkan kembali selama 7 hari untuk proses fermentasi kedua (Fermentasi Aerob/Fermentasi asam asetat).
- 9) Setelah 7 hari proses fermentasi selesai, ditandai dengan terbentuknya gumpalan putih pada permukaan larutan cuka. Larutan cuka disaring kembali, kemudian pindahkan kedalam wadah penyimpanan. Selanjutnya dilakukan pengukuran PH, cuka makan yang baik menurut SNI memiliki PH 3 – 5 (Hasanuddin; dkk., 2012). Pada kegiatan ini dihasilkan cuka makan dengan PH 4. Cuka makan disimpan pada suhu ruang dan siap dikonsumsi sebagai produk bernilai tambah. Cuka makan yang berhasil ditandai dengan munculnya aroma asam serta aroma alkohol.

D. Pengemasan

Cuka makan yang sudah siap konsumsi dikemas dengan menggunakan botol penyimpanan yaitu botol plastik food-grade berukuran 150 ml dan ditutup rapat dengan menggunakan tutup ulir (screw cap), kemudian diberi label (Gambar 4). Sebelum ditutup bagian leher botol dibersihkan (dilap) agar tidak ada sisa cuka yang tertinggal sehingga menyebabkan kerak atau mikroba berkembang.

Pengemasan dilakukan dengan tujuan memberikan gambaran kepada peserta mengenai pengemasan produk cuka makan mempunyai nilai tambah. Selain itu pengemasan dilakukan agar dapat menginspirasi kelompok tani untuk menjadikan cuka makan ini sebagai alternatif usaha dalam upaya untuk meningkatkan pendapatan rumah tangga tani. Tujuan pengemasan tidak hanya melindungi

produk, tetapi juga secara nyata meningkatkan nilai ekonomi, keberlanjutan, dan daya tarik pasar cuka (Febri & Wiwin, 2021).



Gambar 3. Proses Pengolahan Cuka Makan Air Kelapa



Gambar 4. Pengemasan Produk Cuka Makan

E. Evaluasi Kegiatan

Berdasarkan hasil evaluasi diketahui terjadi peningkatan pengetahuan dan ketrampilan peserta dalam pemanfaatan air kelapa menjadi cuka makan yang ditunjukkan pada Tabel 1. Peningkatan pengetahuan dan ketrampilan dinilai berdasarkan hasil evaluasi melalui pra test dan post Test.

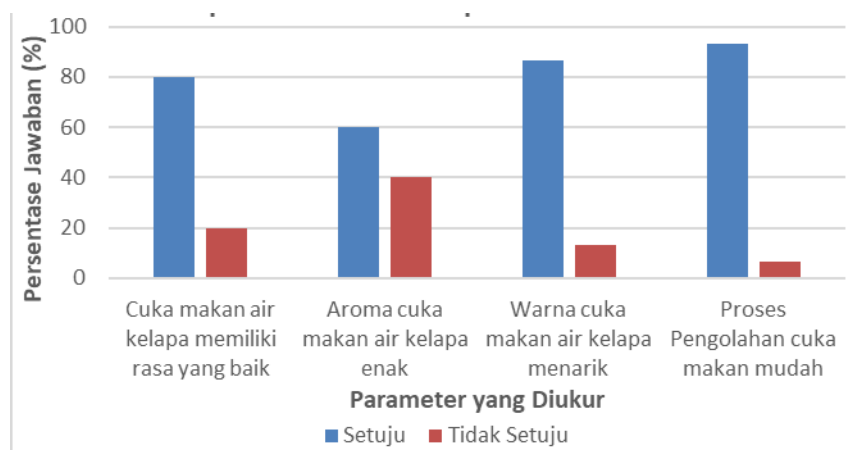
Petani diberikan pengetahuan dan ketrampilan tentang manfaat air kelapa bagi kesehatan dan proses pengolahan air kelapa menjadi cuka makan. Pada kegiatan ini juga petani diberikan pengetahuan mengenai dampak limbah air kelapa terhadap pencemaran lingkungan. Berdasarkan hasil pre-test hanya terdapat 2 petani atau 13% petani yang mengetahui dampak limbah air kelapa terhadap pencemaran, terdapat 3 petani atau 20% yang mengetahui manfaat air kelapa tua bagi kesehatan. Sedangkan pengetahuan atau pernah mendengar tentang pemanfaatan air kelapa sebagai cuka makan semua petani tidak mengetahuinya atau sebesar 0%.

Tabel 1. Data kualitas air pada musim kemarau dan hujan

Pertanyaan	Pre Test (%)	Post Test (%)
Mengetahui dampak limbah air kelapa dibuang ke tanah atau sungai	13	93
Mengetahui manfaat air kelapa tua ?	20	93
Pernah mendengar cuka makan air kelapa ? (Ya)	0	100
Mengetahui cara mengolah air kelapa sebagai cuka makan ? (Ya)	13	93

Setelah mengikuti pelatihan, terjadi peningkatan pengetahuan yang signifikan, dimana sebanyak 14 peserta petani atau 93% petani memahami manfaat air kelapa tua dan memahami dampak limbah air kelapa terhadap pencemaran lingkungan. Demikian halnya dengan petani yang mengetahui cara pengolahan air kelapa menjadi cuka makan serta manfaatnya meningkat sebesar 93% - 100 %. Petani mampu menjelaskan dengan baik proses pengolahan air kelapa menjadi cuka makan dan memiliki ketertarikan untuk mencobanya secara mandiri dirumah masing-masing. Petani mengaku tertarik karena peralatan dan bahan yang dibutuhkan relatif sederhana dan mudah didapatkan, selain itu proses pengolahannya juga relatif mudah.

Pada tahap evaluasi kegiatan ini, penulis juga menilai penerimaan dan persepsi peserta terhadap produk cuka makan air kelapa yang diukur berdasarkan jawaban peserta terhadap aroma, rasa, warna dan proses pengolahan cuka makan. Hasil penilaian peserta terhadap produk cuka makan pada Gambar 5 menunjukkan sebagian besar peserta memiliki persepsi dan penerimaan yang baik terhadap produk cuka makan. Hal ini dilihat dari jawaban peserta yang sebagian besar menyatakan sangat setuju terhadap semua item pertanyaan pada kuesioner



Gambar 5. Persepsi Peserta Terhadap Produk Cuka Makan



Gambar 6. Tim Pelaksana dan Peserta Kegiatan

Adanya pengetahuan dan persepsi yang baik dari peserta mengenai produk cuka makan menjadi potensi bahwa pengolahan air kelapa menjadi cuka makan akan menjadi alternatif bagi masyarakat dalam memanfaatkan limbah air kelapa juga menjadi peluang melakukan diversifikasi produk. Hal ini berdasarkan keinginan peserta untuk mendapatkan pengetahuan tambahan melalui diskusi sederhana setelah beberapa waktu kegiatan pengabdian dilaksanakan yang mengindikasikan akan adanya partisipasi dari peserta dalam mengurangi limbah air kelapa. Pengetahuan, persepsi dan partisipasi merupakan komponen penting bagi petani dalam merealisasikan pengolahan limbah tani menjadi suatu yang bernilai (Asti dkk., 2024). Pengetahuan dan persepsi yang baik akan mendorong timbulnya keinginan seseorang untuk ikut serta dalam melakukan sesuatu termasuk dalam pemanfaatan limbah (Pitri; dkk., 2023). Perubahan berfikir dalam memandang limbah pertanian menjadi perlu salah satunya dengan memahaminya sebagai produk olahan yang akan menjadi hasil sampingan. Limbah pertanian dapat berpotensi memiliki nilai ekonomis jika dilakukan pengelolaan dengan baik menjadi suatu produk olahan sehingga memberikan nilai tambah, menjadi salah satu makanan sehat dan selanjutnya dapat membuka lapangan kerja baru sekaligus sebagai upaya menjaga kelestarian lingkungan (Ajrin dkk., 2023)

Kesimpulan

Program pengabdian kepada masyarakat mampu meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan petani pada Kelompok Tani Udang Sepakat Desa Rengas Kapuas mengenai pemanfaatan limbah air kelapa menjadi cuka makan sebagai produk bernilai tambah. Pengetahuan dan ketrampilan petani mengenai pemanfaatan air kelapa menjadi cuka makan menjadi peluang bagi petani untuk melakukan diversifikasi produk olahan kelapa sehingga menjadi penghasilan baru, juga menjadi solusi dalam mengurangi pencemaran lingkungan akibat limbah air kelapa. Untuk mendorong kemampuan petani dalam mengembangkan produk cuka makan menjadi sebuah usaha secara berkelanjutan perlu dilakukan pendampingan lebih lanjut mengenai teknik pengemasan dan perlakuan dalam mempertahankan masa simpan produk dan juga informasi mengenai penentuan harga jual produk pada kegiatan berikutnya.

Ucapan Terima Kasih

Penulis sampaikan ucapan terima kasih kepada Universitas Panca Bhakti dan LPKM UPB yang telah mendukung secara penuh dalam pendanaan untuk

terlaksananya kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini. Terimakasih juga disampaikan kepada mitra yaitu Kelompok Tani Udang Sepakat Desa Rengas Kapuas yang telah bersedia mengikuti kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat juga kepada Petugas Penyuluh Pertanian Desa Sungai Rengas yang telah bersedia mendampingi pelaksanaan kegiatan.

Referensi

- Aiman, U., Rahmawati, R., Hartini, D. A., Aulia, R. N., & Septiawan, I. N. A. (2025). Pelatihan pemberian makan bayi dan anak (pmba) saat kondisi darurat bencana pada kader posyandu dan bu balita di Kelurahan Duyu. Training on infant and young child feeding (IYC) during emergency situations for posyandu cadres and mothers of toddlers. *Jurnal Panrita Abdi LP2M Universitas Hasanuddin*, 9(3), 743–751.
URL: <http://journal.unhas.ac.id/index.php/panritaabdi>
- Ajrin, S., Usman, P., & Rahmayuni. (2023). Evaluasi mutu minuman probiotik air kelapa muda dan sari buah naga merah menggunakan *Lactobacillus fermentum* Inacc B1295. Quality evaluation of coconut water and red dragon fruit juice probiotic drink using *Lactobacillus fermentum* Inacc B1295. *Jurnal SAGU*, 22(1), 15–23.
URL: <https://sagu.ejournal.unri.ac.id>
- Asti, A., Medianto Kurniawan, H., & Puspitaningsya Junaedi, M. (2024). Pemanfaatan kulit bawang putih sebagai makanan olahan keripik pada Kelompok Ibu Rumah RT 004 RW 005 Kelurahan Sungai Beliang . *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat Nusantara*, 5(1 SE-), 933–940.
DOI: <https://doi.org/10.55338/jpkmn.v5i1.2873>
- Febri, H. S., & Wiwin, W. (2021). Redesain Kemasan Produk UKM Jamu Cuka Rempah untuk Meningkatkan Penjualan. *Jurnal Pengabdian Masyarakat BENGAWAN - e-ISSN 2776-3552*, 02(1), 99–106.
- Hasanuddin;, Dewi;, K. H., & Okta. (2012). Penggunaan Air Kelapa Untuk Bahan Dasar Cuka Makan The Use Of Coconut Water For Raw Material Of Vinegar. *Jurnal Agroindustri*, Vol. 2(2), : 53-61.
DOI: <http://dx.doi.org/10.1016/j.regsciurbeco.2008.06.005%0A>
- Herdhiansyah, D., Ardiansyah, La Rianda, & Asriani. (2021). Faktor yang mempengaruhi pengembangan industri kopra: Studi kasus Kabupaten Konawe Kepulauan-Sulawesi Tenggara. Factors affecting the development of the kopra industry: a case study of Konawe Kepulauan District-Southeast Sulawesi. *Jurnal agroindustri Halal*, 7(2), 165–172.
- Kailasapathy, & Tamang. (2010). Fermented foods and beverages of the world. *CRC Press*.
DOI: <https://doi.org/10.1201/EBK1420094954>
- Pitri;, S., Yusri, J., & Septya, F. (2023). Persepsi konsumen terhadap bauran pemasaran keripik cabe HJ. Karmi di Kota Dumai. *Indonesian Journal of Agricultural Economics (IJAE)*, 14(1), 8–23.
- Swain, M. R., Anandharaj, M., Ray, R. C., & Parveen Rani, R. (2014). Fermented fruits and vegetables of Asia: a potential source of probiotics. *Biotechnology Research International*, 2014, 250424.
DOI: <https://doi.org/10.1155/2014/250424>
- Tomhisa, M. E., Johan Riry, & Manakane, S. E. (2023). Usaha kopra untuk memenuhi kebutuhan ekonomi masyarakat di Desa Wainibe Kecamatan Fenaleisela Kabupaten Buru. *Jurnal Cita Ekonomika*, 17(2), 189–198.
DOI: <https://doi.org/10.51125/citaekonomika.v17i2.7861>
- Towaha, J., Gusti Indriati, & Rusli. (2008). Komponen buah dan fitokimia daging

- buah kelapa genjah. *Agrin*, 12(1), 1–23.
- Turnip, T. T., Fajar Restuhadi, & Rossi, E. (2016). Potensi air kelapa dalam proses fermentasi bioetanol dengan penambahan NPK dan Tween 80 TM. *Jom Faperta*, 3(2), 1–13.
- Wahyuningsih, S. (2008). Diversifikasi pertanian. *Mediagro*, 4(1), 1–11.
URL: <https://publikasiilmiah.unwahas.ac.id/index.php/Mediagro/article/view/897/1009>
- Wirya, G. N. A. S., Ida Bagus Gde Pranatayana, Ni Luh Made Indah Murdyani Dewi, & Gargita, I. W. D. (2025). Pemanfaatan minyak sereh sebagai pengendali hama dan penyakit pada tanaman kopi robusta di Desa Belatungan, Tabanan. *Abditani : Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 8(1), 13–19.

Penulis:

Asti, Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Sains dan Teknologi, Universitas Panca Bhakti, Pontianak. E-mail: asti@upb.ac.id

Donna Youlla, Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Sains dan Teknologi, Universitas Panca Bhakti, Pontianak. E-mail: donnayoulla@upb.aci.id

Dini Afriani Khasanah, Program Studi Fisioterapi, Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Panca Bhakti, Pontianak. E-mail: dini.ak@upb.ac.id

Bagaimana men-sitasi artikel ini:

Asti., Youlla, D., & Khasanah, D A. (2026). Pemanfaatan Air Kelapa Sebagai Cuka Makan Untuk Meningkatkan Nilai Ekonomi Kelompok Tani Udang Sepakat Di Desa Sungai Rengas *Jurnal Panrita Abdi*, 10(2), 356-366.