

PEMANFAATAN BUAH KELAPA SEBAGAI SARANA PENUNJANG PEREKONOMIAN WARGA

Herianto, Ahmad Rizki Pahlevi, Raihan Lutfiansyah E.E., Abdullah Muzaki A.M., Novia Dwi P.J., Ibnu Wardhana, Yolanda Wulandari, Linda Aldayanti B., Lala Lorensia, Rizki Adi S., Cristiena, Reza Teresya Br Ginting, Febriady, DesyanaFitriananda A., Libna



Salah satu mata pencaharian penduduk desa Parebok sebagian besar berasal dari perkebunan kelapa. Penduduk setempat memanfaatkan kelapa tersebut untuk dijadikan sebagai kopra yang akan didistribusikan oleh pengepul menuju ke konsumen. Namun, aktivitas pembuatan kopra tersebut menimbulkan masalah bagi lingkungan. Masyarakat setempat yang berprofesi sebagai petani kopra masih belum bisa memanfaatkan limbah serabut yang dihasilkan dari pembuatan kopra. Sehingga, limbah serabut kelapa tersebut dibuang sembarangan yang menyebabkan pencemaran terhadap lingkungan

PRODUK OLAHAN KELAPA MAHASISWA KKN-T MANDIRI DESA PAREBOK

Serundeng Kelapa

Serundeng merupakan makanan yang familiar di warga Indonesia. Dengan bahan yang mudah di dapatkan membuat makanan serundeng menjadi makanan favorit orang-orang Indonesia. Terutama pada Desa Parebok, bahan-bahan untuk pembuatan makanan serundeng sangat mudah di dapatkan. Bahan-bahan makanan serundeng antara lain :

1. Satu buah kelapa
2. Dua lembar daun jeruk
3. Tiga lembar daun salam
4. 4 cm lengkuas yang di geprek
5. Garam secukupnya
6. Setengah sendok teh penyedap rasa
7. Dua sendok teh gula pasir



8. Satu gelas air
 9. Delapan siung bawang merah
 10. Empat siung bawang putih
 11. 2 cm kunyit
 12. Satu sendok teh ketumbar
- Tiga sendok makan gula merah

Langkah-langkah dalam pembuatan serundeng :

1. Siapkan semua bahan dan bumbu yang dibutuhkan untuk membuat serundeng kelapa.
2. Kupas kulit ari buah kelapa lalu parut.
3. Siapkan wajan, campurkan kelapa parut dengan bumbu halus dan aduk-aduk secara merata sampai semua bumbu tercampur.
4. Kemudian nyalakan kompor dan sangrai kelapa parut dalam wajan dengan api sedang.
5. Selanjutnya tambahkan daun jeruk, daun salam, dan lengkuas. Aduk secara merata sampai harum.
6. Tuang segelas air ke dalam wajan dan bumbui dengan garam, penyedap rasa, dan gula pasir.
7. Sangrai serundeng kelapa hingga mengering berwarna kecoklatan sambil terus diaduk-aduk agar tidak gosong. Jangan lupa koreksi rasanya sampai benar-benar pas.
8. Jika rasanya sudah pas dan serundeng sudah kering, matikan kompor dan tuang serundeng ke dalam mangkuk saji.
9. Serundeng kelapa siap disajikan sebagai lauk pelengkap

Minyak Kelapa (Virgin Coconut Oil)

cara untuk membuat minyak kelapa murni atau yang disebut dengan VCO (Virgin Coconut Oil) :

1. Buang kulit kelapa
2. Parut kelapa
3. Rendam dan saring
4. Panaskan
5. Dinginkan
6. Skim
7. Rebus
8. Saring dan Dinginkan

Kerupuk Kering

langkah-langkah dalam pembuatan kerupuk kering ini :

1. Pertama siapkan ikan dan pisahkan ikan dari tulang-tulangnya
2. Setelah itu di blender hingga halus sambal di campur dengan tepung tapioca
3. Setelah itu dibentuk sesuai dengan keinginan kita
4. Setelah dibentuk dapat direbus hingga kenyal
5. Kemudian dinginkan adonan yang sudah direbus tadi
6. Setelah dingin, kita dapat memotong adonan tadi menjadi lebih tipis-tipis seperti kerupuk pada umumnya
7. Setelah di potong-potong kita dapat menjemurnya dibawah sinar terik matahari dan menunggu hingga benar-benar kering
8. Setelah kering, kerupuk tadi sudah siap digoreng dan disajikan