

Pelatihan Pembuatan Nata De Coco Untuk Meningkatkan Minat Kewirausahaan Mahasiswa PGSD Universitas Hamzanwadi

Dina Fadilah^{1*}, Nila Hayati², Burhanuddin³

^{1,3} Program Studi Pendidikan Guru Sekolah Dasar, Universitas Hamzanwadi

² Program Studi Pendidikan Matematika, Universitas Hamzanwadi

*dinafadilah29@yahoo.co.id

Abstrak

Salah satu tantangan berat yang dihadapi oleh bangsa Indonesia dewasa ini adalah jumlah pengangguran yang sangat besar serta berdasarkan data jumlah pengangguran yang ada, ternyata pengangguran dari kalangan terdidik menunjukkan kecenderungan meningkat. Pilihan status pekerjaan utama para lulusan perguruan tinggi adalah sebagai karyawan pada instansi atau perusahaan dengan menerima upah atau gaji. Ini menggambarkan betapa pola pikir untuk menjadi wirausaha di kalangan mahasiswa khususnya mahasiswa PGSD Universitas Hamzanwadi masih sangat kecil. Adapun tujuan dari pelaksanaan kegiatan ini adalah untuk memberikan pemahaman tentang pemanfaatan dari komposisi buah kelapa khususnya limbah dari air kelapa dan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan mahasiswa PGSD dalam memanfaatkan limbah air kelapa menjadi produk bernilai jual tinggi berupa nata de coco. Kegiatan ini dilakukan melalui pelatihan kepada mahasiswa dengan metode ceramah, diskusi, dan dilanjutkan dengan praktek. Sesuai dengan tujuan dari pelaksanaan kegiatan ini, maka mahasiswa PGSD yang mengikuti pelatihan ini memiliki pandangan baru tentang masa depannya bahwa walaupun mereka seorang sarjana pendidikan namun mereka juga mampu untuk mengembangkan bidang kewirausahaan dengan memanfaatkan limbah-limbah yang tidak terpakai di sekitar. Kegiatan berlangsung lancar dan mahasiswa terlihat antusias mengikuti kegiatan pelatihan ini. Setelah 2 minggu masa inkubasi, tepatnya tanggal 14 Januari 2017 mahasiswa bisa memanen nata de coco yang dibuat. Kata Kunci: minat kewirausahaan, nata de coco

Abstract

One of the serious challenges faced by the Indonesian people today is the enormous number of unemployed and based on the number of unemployed data, it turns out that unemployment from the educated group shows an increasing trend. The choice of the main employment status of college graduates is as an employee in an agency or company by receiving wages or salaries. This illustrates how the mindset to be an entrepreneur among students, especially PGSD Hamzanwadi University students, is still very small. The purpose of the implementation of this activity is to provide an understanding of the benefits of the composition of coconuts, especially waste from coconut water and to improve the knowledge and skills of PGSD students in utilizing coconut water waste into high-value products in the form of nata de coco. This activity is carried out through training the students with lecture, discussion, and continued with practice methods. In accordance with the objectives of the implementation of this activity, the PGSD students who took part in the training had a new view of the future that even though they were graduates of education they were also able to develop the entrepreneurship field by utilizing the unused waste around. The activity went on smoothly and the students looked enthusiastic in participating in the training activities. After 2 weeks of the incubation period, precisely on January 14, 2017 students can harvest nata de coco that they made.

Keywords: entrepreneurial interest, nata de coco

Pendahuluan

Salah satu tantangan berat yang dihadapi oleh bangsa Indonesia dewasa ini adalah jumlah pengangguran yang sangat besar dan senantiasa bertambah dari waktu ke waktu. Meskipun mengurangi angka pengangguran selalu menjadi prioritas program pemerintah, namun setiap tahun angka tersebut sulit dikurangi. Jika pun berkurang jumlahnya sangat kecil. Dari data jumlah pengangguran yang ada, ternyata pengangguran dari kalangan terdidik menunjukkan kecenderungan meningkat. Pilihan status pekerjaan utama para lulusan perguruan tinggi adalah sebagai karyawan pada instansi atau perusahaan dengan menerima upah atau gaji. Sebuah hasil wawancara dengan para mahasiswa menunjukkan sekitar 75% menjawab akan melamar kerja, dengan kata lain menjadi pegawai (guru), dan hanya sekitar 4% yang menjawab ingin berwirausaha. Ini menggambarkan betapa pola pikir untuk menjadi wirausaha di kalangan mahasiswa khususnya mahasiswa PGSD Universitas Hamzanwadi masih sangat kecil.

Adanya alumni perguruan tinggi yang banyak mengalami kesulitan untuk dapat menembus pasar dunia kerja, terlihat pada data lamanya rata-rata waktu tunggu lulusan mendapatkan pekerjaan, kurangnya kemampuan calon tenaga kerja, minimnya semangat dan keterampilan wirausaha para lulusan. Untuk itu dipandang perlu kepada para mahasiswa diberikan bekal pengetahuan dan keterampilan kewirausahaan agar mereka memiliki pengalaman berwirausaha dan meningkatkan daya saing yang kuat di dunia kerja. Hal ini mendasari pentingnya upaya untuk menumbuhkembangkan minat kewirausahaan di kalangan mahasiswa PGSD Universitas Hamzanwadi.

Melihat fenomena tersebut pendidik di perguruan tinggi tentunya memiliki peranan penting di dalam meningkatkan minat wirausaha mahasiswa. Setidaknya perguruan tinggi harus mempersiapkan SDM dosen yang mampu tidak hanya mentransfer teori-teori yang terkait dengan bidang keilmuannya. Akan tetapi mampu memberikan paradigma baru tentang pentingnya kewirausahaan, mampu merubah mindset mahasiswa menjadi seorang

yang berjiwa *enterpreneurship*, mampu menginspirasi dan memotivasi mahasiswa menjadi SDM yang mandiri, serta mampu memberikan contoh karya nyata kewirausahaan (barang/jasa) dan menyuguhkan *succes story*. Berdasarkan hal tersebut sekiranya perlu dilakukan aksi nyata berbentuk pelatihan-pelatihan kepada mahasiswa seiring dengan menjalankan tridarma perguruan tinggi yaitu bidang pengabdian, maka akan dilaksanakan pelatihan teknik pembuatan *nata de coco* dari limbah air kelapa untuk meningkatkan minat wirausaha mahasiswa PGSD Universitas Hamzanwadi.

Salah satu produk pemanfaatan air kelapa yang sangat populer adalah *nata de coco*. Minuman kemasan *nata de coco* sangat digemari oleh masyarakat Indonesia baik kalangan anak-anak hingga orang dewasa karena cita rasanya nikmat, segar, dan berserat tinggi yang bermanfaat bagi kesehatan tubuh manusia. Tidak hanya di Indonesia, *nata de coco* juga banyak digemari oleh masyarakat di berbagai belahan dunia seperti Amerika Serikat, Jepang, Eropa, Timur Tengah, Australia, dan lain- lain. Produk minuman kemasan *nata de coco* memiliki prospek yang cerah sebagai produk ekspor unggulan karena memiliki pangsa pasar yang luas dan memiliki nilai jual yang tinggi.

Sebenarnya nata dapat dibuat bukan hanya dari air kelapa, tetapi juga dari berbagai jenis bahan yang mengandung gula, protein, dan mineral. Seperti sari buah- buahan, sari kedelai, dan bahkan air gula. Oleh sebab itu, nama nata dapat bermacam- macam sesuai dengan bahan yang digunakan. Namun diantara beberapa jenis bahan yang dapat digunakan, air kelapa merupakan bahan yang paling ekonomis mengingat air kelapa hanyalah sebagai limbah dari buah kelapa. Mengingat ketersediaan kelapa yang melimpah khususnya di Kabupaten Lombok Timur, maka potensi daerah ini perlu dipacu perkembangannya. Salah satu upaya yang bisa dilakukan adalah dengan mengoptimalkan pemanfaatan air kelapa yang selama ini dianggap sebagai limbah menjadi produk yang bernilai ekonomis tinggi salah satunya *nata de coco*. Melihat pasar produk *nata de coco* baik domestik dan luar negeri masih terbuka lebar yang tentunya ini akan berimbas pada tingkat kesejahteraan masyarakat.

Metode

Kegiatan pengabdian kepada mahasiswa ini dilakukan melalui pelatihan kepada mahasiswa dengan metode ceramah, diskusi, dan dilanjutkan dengan praktek. Materi pelatihan juga disampaikan oleh tenaga ahli dari Universitas Mataram Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri (FATEPA) atas nama Taufikul Hadi, ST.,M.Eng dengan materi seperti yang tersaji pada tabel berikut:

Tabel 1. Materi dan Penyaji Materi Pelatihan

No.	Materi	Penyaji
1.	Teknik fermentasi	Dina Fadilah, M.Pd
2.	Desain kemasan dan teknik pengemasan produk.	Nila Hayati, M.Pd
3.	Pengembangan produk nata de coco	Taufikul Hadi, ST.,M.Eng

Hasil

Kegiatan pelatihan teknik pembuatan nata de coco dari limbah air kelapa untuk meningkatkan minat kewirausahaan mahasiswa PGSD Universitas Hamzanwadi dilaksanakan pada tanggal 31 Desember 2016 bertempat di kebun biologi dari jam 09.00-17.00. sesuai dengan tujuan dari pelaksanaan kegiatan ini, maka harapannya mahasiswa PGSD khususnya semester V yang mengikuti pelatihan ini memiliki pandangan baru tentang masa depannya bahwa walaupun mereka seorang sarjana pendidikan namun merka juga mampu untuk mengembangkan bidang kewirausahaan dengan memanfaatkan limbah-limbah yang tidak terpakai di sekitar, seperti bahan baku pembuatan nata de coco ini. Kegiatan berlangsung lancar dan mahasiswa terlihat antusias mengikuti kegiatan pelatihan ini. Setelah 2 minggu masa inkubasi, tepatnya tanggal 14 Januari 2017 mahasiswa bisa memanen nata de coco yang dibuat.

Namun tidak menutup kemungkinan pelatihan ini juga memiliki beberapa kelemahan diantaranya: belum adanya ruang khusus untuk masa inkubasi bakteri yang di tanam, cuka yang digunakan masih cuka masak bukan cuka pekat, jumlah mahasiswa terlalu banyak tiap kelompoknya sehingga kemungkinan untuk menuntut keaktifan semua anggota sedikit kurang.

Walaupun ada beberapa kelemahan diatas namun secara umum kegiatan ini mampu menarik minat dan keinginan mahasiswa. Berdasarkan hasil diskusi dengan mahasiswa peserta pelatihan, mereka rata-rata merasa tertarik untuk mencoba menerapkan dirumahnya karena cara kerja serta bahan-bahan yang digunakan tergolong mudah untuk mereka temukan.

Simpulan

Berdasarkan hasil yang didapatkan dapat disimpulkan bahwa mahasiswa mendapatkan pemahaman dan pengalaman langsung bagaimana memproduksi nata de coco dari limbah air kelapa yang selama ini hanya dibuang-buang percuma oleh masyarakat. Selain itu kegiatan ini juga mampu menimbulkan minat dan ketertarikan mahasiswa PGSD terhadap produk tersebut.

Referensi

- Astawan, M., 2004. *Nata De Coco Yang Kaya Serat*. Kompas:10.
- Indriati, L., dan Rahimi, E., 2008. *Pengaruh Penambahan Gula dan Amonium Sulfat Pada Medium Kulit Pisang Terhadap Pertumbuhan dan Sifat Mekanik Bioselulosa*.Majalah Polimer Indonesia Vol.11 No.1.
- Krieg, N.R., Don, J.B., dan James, T. Staley, 1984. *Bergeys Manual of Systematic Bacteriology Second Edition Volume II The Proteobacteria*. Springer. USA.
- Layuk, P., Salamba, H., Djuri, R., 2007. *Perbaikan Teknologi Pengolahan Nata De Coco Di Tingkat Petani*.Seminar Regional Inovasi Teknologi Pertanian. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian. Sulawesi Utara.
- Multazam, A. M., 2009. *Ada Apa Dengan Pisang*. http://sammultazam.blogspot.com/2009_02_01_archive.html.Di akses pada tanggal 30 September 2011.
- Nurlina, R., 2006. *Pembuatan "Nata De Coco" dari Sari Limbah Kulit Pisang dalam Beberapa Konsentrasi dengan Bakteri A. xylinum*. Jurusan Farmasi Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Palungkun, R., 1996. *Aneka Produk Olahan Kelapa*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Riyadi, S., 1987. *Telaah Mengenai Mikroba yang Berperan dalam Pembuatan Nata De Coco*. Jurusan Biologi Fakultas MIPA IPB. Bogor.
- Salim, E., dan Ryan, M., 2011. *Menjadi Wirausahawan Sukses Berkat Bisnis Nata De Coco*.Citra Aji Parama. Yogyakarta
- Sudar, Hasnidar. 2006. *Uji Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Sifat Fisik Lapisan Tipis Nata De Coco*.Jurusan Farmasi Fakultas MIPA Universitas Hasanuddin.Makassar.
- Wahyudi. 2003. *Memproduksi Nata De Coco*. Direktorat Pendidikan Menengah Kejuruan. Departemen Pendidikan Nasional.
- Yoshinaga, F., Tonouchi, N., dan Watanabe, K., 1997. *Research Progress in Production of Bacterial Cellulose by Aeration and Agitation Culture and Its Application as a New Industrial Material*.Biosci.Biotech.Biochem. 61:219-224.

.