

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Indonesia dikenal sebagai negara agraris dan maritim yang memiliki potensi besar dalam sektor perkebunan, salah satunya adalah kelapa. Berdasarkan data dari Badan Pusat Statistik (2023), Indonesia merupakan produsen kelapa terbesar kedua di dunia setelah Filipina, dengan produksi mencapai 2,8 juta ton per tahun.<sup>1</sup> Namun, sebagian besar hasil produksi kelapa hanya dimanfaatkan daging buah dan santannya, sedangkan air kelapa tua sering kali dibuang karena dianggap limbah.

Padahal, air kelapa tua mengandung senyawa organik yang dapat dimanfaatkan sebagai bahan fermentasi. Menurut penelitian oleh Arlina et al. (2021), air kelapa tua mengandung karbohidrat, protein, dan mineral yang cukup tinggi, menjadikannya bahan potensial dalam proses pembuatan kecap alami.<sup>2</sup> Temuan ini menunjukkan bahwa air kelapa tua memiliki potensi yang belum tergarap optimal, khususnya di wilayah-wilayah penghasil kelapa seperti Provinsi Bengkulu.

Air kelapa tua biasanya tidak diminati karena rasanya yang kurang segar dibandingkan air kelapa muda. Namun,

---

<sup>1</sup> Badan Pusat Statistik. (2023). *Statistik Perkebunan Indonesia: Komoditas Kelapa 2023*.

<sup>2</sup> Arlina, Y., dkk. (2021). *Potensi Air Kelapa Tua dalam Produk Pangan Fermentasi*. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 14(2), 123–132.

dengan pendekatan teknologi fermentasi, kandungan dalam air kelapa tua dapat diolah menjadi kecap dengan cita rasa khas. Penelitian oleh Suryani dan Widodo (2022) membuktikan bahwa kecap hasil fermentasi air kelapa tua memiliki kandungan protein dan cita rasa yang dapat bersaing dengan kecap dari bahan kedelai.<sup>3</sup>

Sayangnya, di Kota Bengkulu dan sekitarnya, belum ada industri rumah tangga yang mengembangkan inovasi tersebut. Hasil observasi awal menunjukkan bahwa limbah air kelapa tua masih dibuang begitu saja oleh para pedagang kelapa di pasar tradisional (Data Primer, 2024). Hal ini menjadi peluang besar untuk menciptakan usaha mikro yang tidak hanya bernilai ekonomi, tetapi juga berwawasan lingkungan.

Di sisi lain, penerapan prinsip-prinsip ekonomi Islam dalam kewirausahaan kini menjadi sorotan, terutama dalam usaha yang memperhatikan aspek halalan thayyiban dan keberlanjutan. Menurut Hasan (2020), ekonomi Islam mendorong aktivitas ekonomi yang seimbang antara keuntungan dan kebermanfaatan sosial, termasuk dalam pemanfaatan sumber daya yang semula dianggap limbah.<sup>4</sup> Oleh karena itu, pendekatan syariah dalam pengolahan limbah air kelapa menjadi kecap sangat relevan dan menjanjikan.

---

<sup>3</sup> Suryani, L., & Widodo, A. (2022). *Pengembangan Produk Kecap Fermentasi dari Air Kelapa Tua*. *Jurnal Inovasi Pangan*, 11(1), 89–95.

<sup>4</sup> Hasan, A. (2020). *Prinsip Ekonomi Islam dalam Praktik Kewirausahaan*. Jakarta: Prenadamedia Group.

Program Kreativitas Mahasiswa (PKM) ini dirancang sebagai solusi kreatif berbasis masyarakat dan ilmu pengetahuan. Inovasi ini tidak hanya menciptakan produk, tetapi juga membuka peluang pemberdayaan ekonomi bagi masyarakat sekitar. Penelitian oleh Nisa dan Rahman (2021) menunjukkan bahwa pelibatan masyarakat dalam kegiatan kewirausahaan berbasis sumber daya lokal secara signifikan meningkatkan pendapatan rumah tangga serta memperkuat jejaring sosial.<sup>5</sup>

Kelompok sasaran utama dari program ini adalah ibu rumah tangga di kawasan pesisir Kota Bengkulu. Berdasarkan survei sosial ekonomi (BPS, 2023), kelompok ini merupakan salah satu yang rentan secara ekonomi dan belum banyak tersentuh program pemberdayaan yang berkelanjutan. Melalui pelatihan teknis dan pendampingan usaha, diharapkan mereka dapat menjadi pelaku utama dalam produksi kecap fermentasi dari air kelapa tua.

Selain itu, program ini juga menjawab tantangan lingkungan yang dihadapi masyarakat urban saat ini, yaitu tingginya volume limbah organik. Limbah air kelapa yang diolah menjadi produk siap konsumsi merupakan bentuk dari ekonomi sirkular (circular economy). Studi oleh Wardani et al. (2020) menunjukkan bahwa model ekonomi sirkular dapat

---

<sup>5</sup> Nisa, F., & Rahman, M. (2021). *Pemberdayaan Ekonomi Perempuan Berbasis Sumber Daya Lokal*. Jurnal Pemberdayaan Masyarakat, 5(1), 45–56.

meningkatkan efisiensi sumber daya sekaligus mengurangi dampak lingkungan secara signifikan.<sup>6</sup>

Potensi pasar produk kecap berbahan dasar air kelapa tua juga sangat menjanjikan. Berdasarkan riset pasar lokal oleh Tim PKM (2024), lebih dari 80% responden menyatakan tertarik mencoba produk kecap alternatif dengan kandungan alami dan tanpa bahan kimia. Hal ini menunjukkan tren konsumen yang semakin peduli terhadap kualitas dan keamanan pangan, sejalan dengan meningkatnya kesadaran halal food.

Program ini juga mendukung Tujuan Pembangunan Berkelanjutan (SDGs), khususnya pada poin 1 (tanpa kemiskinan), poin 8 (pekerjaan layak dan pertumbuhan ekonomi), dan poin 12 (konsumsi dan produksi yang bertanggung jawab). Mahasiswa sebagai agen perubahan memiliki peran strategis dalam menjembatani ilmu pengetahuan dengan praktik di masyarakat melalui kegiatan seperti PKM ini (Sustainable Development Goals Report, 2022).<sup>7</sup>

Metodologi yang digunakan adalah participatory action research, di mana masyarakat dilibatkan sejak tahap perencanaan hingga evaluasi program. Pendekatan ini telah terbukti meningkatkan efektivitas program pemberdayaan

---

<sup>6</sup> Wardani, D. A., dkk. (2020). *Model Ekonomi Sirkular dalam Pengelolaan Limbah Rumah Tangga*. Jurnal Ekonomi Hijau, 4(3), 112–120.

<sup>7</sup> Sustainable Development Goals Report. (2022). *United Nations Department of Economic and Social Affairs*.

berbasis komunitas (Setiawan & Yunita, 2019).<sup>8</sup> Dengan demikian, partisipasi aktif masyarakat menjadi kunci keberhasilan dan keberlanjutan program.

Melalui program ini, mahasiswa tidak hanya menciptakan produk, tetapi juga merancang model bisnis sosial yang berbasis nilai Islam, ramah lingkungan, dan berdaya saing. Diharapkan, program ini dapat menjadi inspirasi bagi daerah lain untuk mengelola limbah menjadi produk bernilai tinggi sekaligus memperkuat ekonomi lokal dengan cara yang etis dan berkelanjutan.

## **B. Tujuan Program**

Tujuan dibuatnya pengelolaan pengolahan limbah air kelapa menjadi kecap :

1. Untuk mengedukasi masyarakat mengenai cara memproduksi limbah air kelapa menjadi suatu produk yang bernilai.
2. Untuk mengurangi sampah limbah rumah tangga.
3. Menambah target pasar dan menciptakan produk baru dari limbah buah rumah tangga dengan manfaat yang ada.
4. Melatih jiwa kewirausahaan dan memberikan cara alternatif pengelolaan limbah air kelapa.
5. Mengembangkan metode kreatif pengolahan limbah air kelapa menjadi kecap yang sehat dan halal.

---

<sup>8</sup> Setiawan, A., & Yunita, R. (2019). *Partisipasi Komunitas dalam Pengembangan Usaha Mikro*. Jurnal Pengabdian Masyarakat, 3(2), 76–84.

6. Meningkatkan nilai tambah ekonomi limbah air kelapa dan memberdayakan masyarakat dengan konsep usaha yang berkeadilan dan berkelanjutan.

### **C. Manfaat Program**

Manfaat dari pelaksanaan pengembangan produksi pengolahan limbah air kelapa ini menjadi produk kecap adalah:

1. Bagi Mahasiswa: Melatih kreativitas dan kemampuan dalam inovasi produk pangan bernilai ekonomi Islam.
2. Bagi Masyarakat: Menciptakan peluang usaha baru yang halal, thayyib, dan sesuai prinsip ekonomi Islam.
3. Bagi Lingkungan: Mengurangi pencemaran dengan pemanfaatan limbah air kelapa secara optimal.
4. Bagi Pengembangan Ekonomi Islam: Memberikan contoh nyata penerapan nilai syariah dalam bisnis kecil menengah

### **D. Luaran Yang Diharapkan**

Program ini dirancang untuk menghasilkan beberapa luaran konkret yang berkontribusi terhadap pengembangan ekonomi masyarakat serta penguatan ilmu pengetahuan berbasis inovasi produk halal. Adapun luaran utama yang ditargetkan sebagai hasil dari pelaksanaan program ini antara lain:

1. Produk Kecap Berbasis Limbah Air Kelapa dengan Sertifikasi Halal

Luaran utama program ini adalah terciptanya produk kecap yang dihasilkan dari pemanfaatan limbah air kelapa yang selama ini kurang dimanfaatkan dan hanya menjadi limbah rumah tangga atau industri kecil. Melalui serangkaian proses fermentasi dan formulasi berbasis prinsip higienitas serta standar mutu pangan halal, akan dihasilkan kecap yang tidak hanya lezat dan bergizi tetapi juga memenuhi kriteria halal sesuai standar LPPOM MUI. Produk ini diharapkan dapat menjadi alternatif bumbu lokal yang ramah lingkungan dan memiliki nilai jual tinggi, serta mampu bersaing dengan produk serupa di pasaran.

## 2. Model Usaha Kecil Berbasis Ekonomi Islam yang Dapat Direplikasi

Program ini tidak hanya fokus pada produksi, tetapi juga mendesain sebuah model usaha kecil berbasis prinsip-prinsip ekonomi Islam. Model ini mencakup aspek produksi, manajemen keuangan tanpa riba, sistem pembagian hasil yang adil, dan distribusi berbasis kejujuran serta keberkahan usaha. Model ini akan dikemas dalam bentuk blueprint usaha yang dapat direplikasi oleh kelompok masyarakat lain, khususnya di kalangan pesantren, UMKM syariah, dan komunitas Muslim produktif. Dengan demikian, program ini akan mendorong

terbentuknya jaringan usaha halal yang berkelanjutan dan berkeadilan.

### 3. Publikasi Ilmiah dan Dokumentasi Proses Inovasi

Sebagai bagian dari kontribusi akademik, hasil program ini akan dituangkan dalam bentuk publikasi ilmiah di jurnal mahasiswa atau jurnal pengabdian kepada masyarakat tingkat nasional. Tulisan tersebut akan mencakup proses inovasi, formulasi produk, serta kajian dampak sosial-ekonomi dari program. Selain itu, seluruh proses kegiatan dari awal hingga akhir, termasuk pelatihan, produksi, hingga uji produk, akan didokumentasikan secara naratif dan visual (foto dan video). Dokumentasi ini tidak hanya berguna sebagai laporan akhir kegiatan, tetapi juga menjadi alat diseminasi dan edukasi untuk kalangan yang lebih luas.

Dengan ketiga luaran tersebut, program ini diharapkan tidak hanya menyelesaikan persoalan limbah dan kebutuhan produk halal, tetapi juga mendorong transformasi ekonomi kreatif yang berbasis syariah serta membangun kesadaran ilmiah di kalangan mahasiswa dan masyarakat.