

Sosialisasi Inovasi Produk Manisan Daging Kelapa dalam Mendukung Peningkatan Nilai Ekonomi Komoditas Lokal di Desa Tunggalroso

Catur Wahyudi^{1*}, Sukma Ayu Andini², Lutfia Zahwa Indriyani³, Linkan Salsadiyah⁴, Ana Istiana Yanuar⁵, Gizela Dinda Adear⁶, Anyelir Bunga Romantika⁷

^{1,2,3,4,5,6,7} Tim KKN Bina Desa Sakti, Universitas Pancasakti Tegal, Jl. Halmahera No.KM. 01, Mintaragen, Kec. Tegal Tim., Kota Tegal, Jawa Tengah

E-mail: caturwahyudi@upstegal.ac.id

*Corresponding Author



<https://doi.org/10.31004/jerk.in.v5i1.7980>

ARTICLE INFO

Article history:

Received: 12 Sep 2026

Revised: 18 Sep 2026

Accepted: 24 Sep 2026

Kata Kunci:

Manisan Kelapa,
Potensi Lokal, Nilai
Tambah, KKN Bina
Desa Sakti,
Pemberdayaan
Masyarakat, Inovasi
Produk.

Keywords:

Candied Coconut,
Local Potential, Value
Added, Bina Desa Sakti
KKN, Community
Empowerment, Product
Innovation.



ABSTRACT

Kegiatan pengabdian masyarakat melalui program Kuliah Kerja Nyata (KKN) Bina Desa Sakti di Desa Tunggalroso, Kecamatan Prembun, Kabupaten Kebumen, bertujuan untuk meningkatkan nilai ekonomi dari potensi lokal dengan melakukan sosialisasi dan praktik pengolahan daging kelapa menjadi manisan. Kegiatan tersebut dilaksanakan melalui beberapa tahapan, yaitu persiapan bahan dan materi, penyampaian informasi mengenai peluang usaha, demonstrasi cara membuat, serta praktik langsung pengolahan oleh masyarakat. Materi yang dibahas mencakup standar dalam memilih bahan baku, metode pengolahan, kebersihan dan keamanan, desain kemasan, serta metode pemasaran produk. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa inovasi manisan kelapa merupakan produk pangan yang memiliki proses pembuatan yang tidak terlalu rumit, sehingga sangat berpotensi dikembangkan baik dalam skala rumah tangga maupun usaha kecil. Melalui proses pendidikan dan bimbingan ini, diharapkan masyarakat dapat memanfaatkan bahan baku lokal secara optimal, bukan hanya dalam bentuk baku saja, tetapi diolah menjadi produk yang memiliki nilai tambah, sehingga mampu mendukung peningkatan kesejahteraan ekonomi warga setempat.

This community service activity, conducted through the Bina Desa Sakti Student Community Services (Kuliah Kerja Nyata or KKN) program in Tunggalroso Village, Prembun District, Kebumen Regency, aims to increase the economic value of local potential through dissemination and practical training in processing coconut meat into candied coconut. The program was executed in several stages, including material and ingredient preparation, information sharing on business opportunities, process demonstrations, and hands-on processing practice by the community. The material presented covered raw material selection standards, processing methods, hygiene and safety, packaging design, and product marketing strategies. The results indicate that candied coconut innovation is a food product with a relatively simple manufacturing process, making it highly potential for development at both the household and small business scales. Through this educational and mentoring process, it is hoped that the community can make optimal use of local raw materials beyond their raw form, transforming them into value-added products that support the economic welfare of local residents.



This is an open access article under the CC-BY-SA license.

How to Cite: Catur Wahyudi, et al. (2026), Sosialisasi Inovasi Produk Manisan Daging Kelapa dalam Mendukung Peningkatan Nilai Ekonomi Komoditas Lokal di Desa Tunggalroso. 5(1).<https://doi.org/10.31004/jerk.in.v5i1.7980>

PENDAHULUAN

Desa Tunggalroso adalah salah satu wilayah yang menjadi lokasi pelaksanaan KKN Bina Desa Sakti, yang memiliki berbagai potensi lokal yang bisa dikembangkan melalui kegiatan pemberdayaan masyarakat. Salah satu upaya pemberdayaan yang dilakukan adalah dengan mengenalkan inovasi produk pangan yang memanfaatkan bahan-bahan yang tersedia di sekitar masyarakat. Kelapa adalah

salah satu komoditas yang memiliki banyak kemungkinan penggunaan, termasuk bagian daging kelapa yang dapat diolah menjadi berbagai produk pangan dengan nilai tambah.

Pemanfaatan bahan pangan dalam bentuk produk olahan dapat menjadi alternatif penggunaan bahan baku sekaligus membuka kesempatan untuk mengembangkan usaha di tingkat rumah tangga. Pengolahan daging kelapa menjadi manisan adalah salah satu cara untuk mengembangkan produk yang beragam, dan prosesnya dapat dilakukan dengan menggunakan teknologi yang tidak terlalu rumit. Produk manisan juga bisa dikembangkan dengan berbagai variasi rasa, bentuk, desain kemasan, serta strategi pemasaran yang disesuaikan dengan kebutuhan dan preferensi konsumen.

Kegiatan sosialisasi dan praktik manisan daging kelapa dilakukan guna memberikan kesempatan kepada masyarakat untuk memahami secara langsung proses pengolahan bahan-bahan lokal menjadi produk makanan. Kegiatan tidak hanya menekankan pada pembuatan produk, tetapi juga menyampaikan tentang kebersihan, pengemasan, serta peluang pengembangan produk, sehingga masyarakat dapat memahami secara lebih lengkap mengenai proses hilirisasi sederhana yang berbasis pada potensi lokal.

Permasalahan

Permasalahan yang menjadi dasar pelaksanaan kegiatan adalah masih adanya kebutuhan untuk memperkenalkan berbagai jenis produk yang menggunakan bahan dasar kelapa serta pemanfaatan bahan-bahan lokal menjadi produk dengan nilai tambah yang lebih tinggi. Pengolahan kelapa dalam masyarakat dapat dikembangkan tidak hanya sebagai bahan baku konsumsi, tetapi juga sebagai produk makanan yang siap dikonsumsi dengan berbagai variasi bentuk, rasa, dan desain kemasan.

Selain faktor produksi, pengembangan produk juga memerlukan pemahaman mengenai aspek kebersihan dalam proses produksi, cara pengemasan, identitas produk, serta strategi pemasaran. Oleh karena itu, kegiatan pengabdian tersebut disusun dalam bentuk penyampaian informasi dan penerapan langsung agar materi yang disampaikan dapat lebih mudah dipahami dan diterapkan dalam kehidupan sehari-hari.

Tujuan Kegiatan

1. Memberikan pemahaman kepada masyarakat mengenai peluang pengembangan berbagai jenis olahan dari daging kelapa.
2. Membahas langkah-langkah dasar dalam proses pembuatan manisan daging kelapa.
3. Memberikan pengalaman praktik dalam pengolahan produk pangan yang menggunakan bahan-bahan lokal.
4. Meningkatkan pemahaman tentang proses pengemasan dan pengembangan produk sebagai bagian dari upaya meningkatkan nilai tambah.
5. Mendorong penggunaan potensi lokal sebagai salah satu pilihan kegiatan ekonomi yang dapat dilakukan oleh masyarakat.

Manfaat Kegiatan

Kegiatan ini diharapkan dapat memberikan manfaat berupa peningkatan pengetahuan masyarakat mengenai berbagai alternatif pengolahan daging kelapa, peningkatan pengalaman dalam praktik pembuatan produk olahan, serta pemahaman awal mengenai peluang pengembangan produk dari segi kemasan dan pemasaran. Bagi mahasiswa KKN, kegiatan tersebut menjadi sarana untuk menerapkan pengetahuan dan keterampilan yang dimiliki dalam upaya memperkuat pemberdayaan masyarakat dengan menggali dan memanfaatkan potensi lokal.

METODE

Lokasi dan Sasaran Kegiatan

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilaksanakan di Desa Tunggalroso, Kecamatan Prembun, Kabupaten Kebumen, sebagai bagian dari rangkaian kegiatan KKN Bina Desa Sakti yang diselenggarakan oleh Universitas Pancasakti Tegal. Desa Tunggalroso dipilih sebagai tempat pelaksanaan kegiatan karena memiliki potensi sumber daya lokal yang dapat dikembangkan melalui upaya pemberdayaan masyarakat. Salah satu peluang yang ada adalah komoditas kelapa yang bisa

diubah menjadi berbagai jenis produk pangan dengan nilai ekonomi yang lebih tinggi. Diharapkan dengan memanfaatkan bahan pangan lokal melalui inovasi dalam pengolahan, masyarakat dapat memiliki alternatif untuk mengembangkan berbagai produk yang lebih beragam serta memiliki peluang untuk dijual di pasaran.

Kegiatan tersebut dilaksanakan di lingkungan Balai Desa Tunggalroso yang berfungsi sebagai tempat pelaksanaan berbagai kegiatan yang dilakukan oleh masyarakat. Pemilihan lokasi tersebut didasarkan pada kemudahan akses bagi masyarakat dan peran balai desa sebagai salah satu pusat kegiatan serta interaksi masyarakat. Kegiatan tersebut berupa sosialisasi serta praktik langsung dalam pengolahan manisan daging kelapa, sehingga peserta tidak hanya memperoleh informasi mengenai pemanfaatan daging kelapa, tetapi juga dapat mengikuti seluruh proses pengolahan produk secara langsung.

Tujuan kegiatan ini adalah memberikan sosialisasi serta kesempatan kepada masyarakat Desa Tunggalroso untuk mengikuti proses praktik pengolahan manisan daging kelapa. Masyarakat diberi informasi mengenai cara penggunaan daging kelapa sebagai bahan baku untuk produk olahan, proses pengolahan yang dilakukan, serta metode pengemasan produk tersebut. Penyampaian materi dilakukan secara langsung, diikuti oleh sesi praktik agar peserta dapat memahami proses pengolahan dengan lebih jelas dan nyata. Melalui kegiatan praktik, peserta diharapkan mendapatkan pengalaman dalam memanfaatkan bahan-bahan lokal untuk diolah menjadi produk makanan yang memiliki bentuk serta nilai tambah yang berbeda dari bentuk aslinya.

Kegiatan ini bertujuan untuk mengenalkan berbagai alternatif penggunaan komoditas kelapa melalui pengembangan beragam produk pangan. Diversifikasi tersebut merupakan salah satu langkah yang dapat dilakukan untuk meningkatkan penggunaan bahan-bahan lokal sekaligus menciptakan peluang dalam mengembangkan produk-produk yang sesuai dengan kebutuhan dan potensi masyarakat. Selain fokus pada proses pengolahan, kegiatan tersebut juga memperhatikan tahap pengemasan sebagai bagian dari pengembangan produk agar hasil olahan dapat disajikan secara lebih menarik dan memiliki potensi untuk dikembangkan menjadi produk yang bernilai ekonomi.

Pelaksanaan kegiatan dilakukan dengan mengikuti tahapan-tahapan yang disesuaikan berdasarkan kondisi dan kebutuhan spesifik dari kegiatan KKN Bina Desa Sakti. Tahapan tersebut mencakup penyampaian materi, pengenalan bahan dan alat yang digunakan, demonstrasi atau praktik dalam proses pengolahan, serta pembahasan mengenai cara pengemasan dan peluang pengembangan produk. Dengan adanya rangkaian kegiatan tersebut, masyarakat tidak hanya memperoleh pengetahuan secara teoritis, tetapi juga mendapatkan pengalaman praktis yang berkaitan langsung dengan proses pengolahan manisan daging kelapa.

Tanggal pelaksanaan serta jumlah peserta dalam kegiatan ini dapat disesuaikan berdasarkan dokumen pendukung, daftar hadir, atau catatan kegiatan KKN yang telah tersedia. Penyesuaian data tersebut diperlukan agar informasi mengenai waktu pelaksanaan dan jumlah peserta yang tercantum dalam naskah akhir sesuai dengan situasi nyata kegiatan yang telah berlangsung. Dalam naskah ini, pembahasan mengenai kegiatan difokuskan pada proses pelaksanaan sosialisasi dan praktik pengolahan. Tidak disampaikan angka atau klaim mengenai peningkatan pengetahuan peserta karena data hasil uji coba awal dan akhir tidak tersedia.



Gambar 1. Sosialisasi Manisan Kelapa



Gambar 2. Foto Bersama Warga Desa



Gambar 3. Praktik



Gambar 4. Produk Manisan Kelapa

Tahapan Pelaksanaan

Pelaksanaan kegiatan dilakukan melalui beberapa tahapan, yaitu persiapan, sosialisasi, demonstrasi, praktik, dan evaluasi.

Tahap	Kegiatan
Persiapan	Menyiapkan bahan utama, bahan pendukung, alat-alat pengolahan, materi untuk sosialisasi, serta perlengkapan yang diperlukan untuk dokumentasi kegiatan.
Sosialisasi	Memberikan informasi mengenai kemungkinan penggunaan daging kelapa, gagasan pembuatan berbagai jenis produk, manfaat dari proses pengolahan, serta hal-hal terkait kebersihan dan keselamatan makanan.
Demonstrasi	Memperlihatkan langkah-langkah pengolahan daging kelapa menjadi manisan secara berurutan sehingga peserta dapat mengikuti proses dengan lebih mudah.
Praktik	Memberikan kesempatan bagi peserta untuk mengenali dan mempraktikkan berbagai tahapan dalam pengolahan secara langsung, dengan bimbingan dari mahasiswa KKN.
Evaluasi	Melakukan diskusi dan tanya jawab guna menilai tingkat pemahaman peserta serta menemukan topik-topik yang masih memerlukan penjelasan tambahan.

Teknik Evaluasi

Evaluasi terhadap kegiatan dilaksanakan secara deskriptif dengan mengamati peserta selama masa praktik, serta melalui diskusi dan pertanyaan serta jawaban yang terjadi. Evaluasi dilakukan untuk menilai tingkat keterlibatan peserta, pemahaman mereka terhadap setiap tahapan dalam pembuatan produk, serta pemahaman mengenai peluang-peluang pengembangan produk tersebut.

Data kuantitatif seperti jumlah peserta, persentase peningkatan pengetahuan, atau hasil ujian pra dan pasca tidak disertakan karena informasi tersebut tidak tersedia dalam dokumen sumber.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan Sosialisasi

Sosialisasi merupakan tahap pertama dalam memberikan pemahaman mengenai alasan mengembangkan manisan daging kelapa sebagai produk olahan. Materi yang disampaikan menekankan bahwa pengolahan bahan-bahan lokal dapat menghasilkan produk dengan ciri-ciri yang berbeda dibandingkan bahan baku aslinya. Masyarakat diperkenalkan tentang hubungan antara bahan baku, proses pengolahan, produk akhir, serta peluang peningkatan nilai.

Penyampaian materi juga fokus pada beberapa aspek penting yang harus diperhatikan sebelum produk dikembangkan lebih lanjut, seperti kualitas bahan baku, susunan formula, kebersihan dalam proses produksi, desain kemasan, serta strategi pemasaran. Hal itu sangat penting karena proses pengembangan produk pangan tidak hanya bergantung pada kemampuan dalam memproduksi barang tersebut, tetapi juga pada kualitas produk itu sendiri serta tingkat penerimaan yang diberikan oleh konsumen ketika produk diluncurkan.

Praktik Pembuatan Manisan Daging Kelapa

Setelah materi disampaikan, kegiatan dilanjutkan dengan demonstrasi serta praktik dalam proses pengolahan. Peserta diajarkan tentang tahapan dasar dalam mengolah daging kelapa menjadi manisan. Praktik dilaksanakan secara bertahap agar peserta dapat memahami urutan proses serta peran dan fungsi dari setiap tahapan.

Aktivitas praktik memberikan pengalaman yang lebih nyata dibandingkan dengan penjelasan materi hanya secara teori. Peserta dapat melihat bentuk bahan tersebut sebelum dan setelah proses pengolahan, serta memahami bahwa perubahan bahan menjadi produk yang siap dikonsumsi memerlukan pengendalian yang tepat dalam setiap tahap prosesnya. Kebersihan alat serta bahan yang digunakan juga diberi perhatian sebagai bagian yang sangat penting dalam proses pengolahan makanan.

Secara umum, kegiatan tersebut bertujuan untuk memperkenalkan manisan daging kelapa sebagai salah satu alternatif dalam memperkaya ragam produk yang berbahan dasar kelapa. Pengembangan lebih lanjut dapat dilakukan dengan menyesuaikan rasa, tekstur, ukuran, kemasan, serta identitas produk sesuai dengan kebutuhan calon konsumen.

Pengemasan dan Peluang Pengembangan Produk

Selain tahap pembuatan, kegiatan tersebut juga bertujuan untuk menjelaskan pentingnya pengemasan sebagai bagian dari proses pengembangan produk. Kemasan berperan penting dalam melindungi produk, mempermudah proses penyimpanan, serta meningkatkan kesan menarik saat produk dipasarkan. Identitas produk melalui nama atau merek bisa juga dipertimbangkan jika masyarakat berencana untuk mengembangkan kegiatan tersebut menjadi sebuah usaha.

Dari segi pemasaran, produk olahan dapat diperkenalkan melalui lingkungan sekitar serta media digital. Penggunaan media sosial dan marketplace bisa menjadi opsi promosi yang baik jika produk sudah memenuhi standar kualitas, keamanan, dan kesiapan dalam menjalankan usaha. Dengan demikian, proses hilirisasi sederhana tidak hanya berhenti pada pembuatan produk, tetapi juga bisa dilanjutkan dengan melakukan pengemasan, branding, serta pemasaran.

Hasil yang Dicapai

Hasil utama kegiatan berupa terselenggaranya sosialisasi dan praktik inovasi pengolahan daging kelapa menjadi manisan di Desa Tungalroso. Kegiatan memberikan ruang bagi masyarakat untuk memperoleh informasi mengenai diversifikasi olahan kelapa sekaligus mengenal tahapan pengolahan secara langsung.

Kegiatan ini juga membantu masyarakat memahami bahwa bahan-bahan lokal dapat digunakan dengan lebih baik. diubah menjadi produk makanan dengan nilai tambah melalui pengolahan. Namun, karena kegiatan ini tidak menggunakan alat kuantitatif untuk mengukur pengetahuan dalam dokumen sumber, tidak ada penyebutan peningkatan pengetahuan peserta dalam bentuk persentase atau skor. Untuk pengembangan di masa mendatang, kegiatan ini dapat mencakup pengujian penerimaan produk, perhitungan biaya produksi dan harga jual, desain kemasan, pelatihan pemasaran digital, dan dukungan hukum untuk bisnis. Langkah - langkah ini dapat memperkuat program jika masyarakat ingin mengembangkan permen kelapa sebagai produk bisnis.

Pembahasan

Kegiatan pengabdianya menunjukkan bahwa produk inovatif berbasis komoditas lokal dapat dibuat dengan cara yang mudah dan bisa diterapkan langsung. Pengolahan daging kelapa menjadi manisan adalah diversifikasi bentuk karena satu bahan baku dikembangkan menjadi produk dengan cara penggunaan yang berbeda. Temuan dalam kegiatan ini sesuai dengan berbagai penelitian yang membahas penggunaan dan variasi produk kelapa. Amiriyah dan Nanang (2022), Anwar dkk. (2023), serta Kirana dkk. (2022) menganalisis penggunaan kelapa dalam upaya memperkuat kemandirian masyarakat. Panel dkk. (2025) khusus membahas cara mengolah daging kelapa menjadi manisan kelapa kering, sedangkan Nurmasiyah dkk. (2023) membahas penggunaan media sosial dan cara memperbaiki kemasan untuk meningkatkan manis penjualan kelapa. Buku tersebut menunjukkan betapa pentingnya menyatukan aspek produksi dengan proses pengembangan produk dan strategi pemasarannya. Dari sudut pandang nilai tambah, pemrosesan komoditas menjadi produk turunan dapat memperpanjang nilai dalam rantai pasok. Namun kegiatan KKN ini belum menganalisis ekonomi dengan cara angka, sehingga

belum bisa dikatakan bahwa peningkatan penghasilan atau keuntungan masyarakat adalah hasil langsung dari kegiatan tersebut. Pernyataan tentang manfaat ekonomi dari kegiatan ini disajikan sebagai peluang untuk dikembangkan, namun masih memerlukan penelitian lebih lanjut dengan cara menghitung biaya, harga penjualan, dan respons konsumen.

SIMPULAN

Kegiatan pengabdian masyarakat melalui program KKN Bina Desa Sakti di Desa Tunggalroso telah memperkenalkan inovasi pengolahan daging kelapa menjadi manisan dengan cara melakukan sosialisasi, pembekuan, dan praktik langsung. Kegiatan ini memberikan pemahaman dan pengalaman nyata tentang pengembangan produk beragam yang menggunakan bahan-bahan lokal. Selain itu, juga menjelaskan pentingnya langkah - langkah seperti pembersihan, pengemasan, penamaan produk, dan cara memasarkannya. Manisan daging kelapa bisa menjadi salah satu pilihan produk makanan yang bisa dikembangkan secara mandiri di rumah atau oleh usaha kecil karena proses pembuatannya tidak terlalu rumit. Meski begitu, kemungkinan peningkatan nilai ekonomi belum bisa dihitung secara pasti dalam kegiatan ini. Oleh karena itu, kegiatan berikutnya bisa fokus dalam menjalankan usaha, menghitung nilai tambah produk, menguji respon konsumen, memperbaiki desain kemasan dan merek, serta melakukan pemasaran melalui media digital.

UCAPAN TERIMA KASIH

Tim KKN Bina Desa Sakti menyampaikan terima kasih kepada Universitas Pancasakti Tegal, Pemerintah Desa Tunggalroso, serta masyarakat Desa Tunggalroso yang telah mendukung pelaksanaan kegiatan. Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada Dosen Pembimbing Lapangan dan seluruh pihak yang membantu pelaksanaan kegiatan KKN.

REFERENSI

- Amiriyah, S., & Nanang, M. (2022). Pemanfaatan buah kelapa untuk pemberdayaan masyarakat Desa Maruat Kecamatan Longkali Kabupaten Paser. *Learning Society: Jurnal CSR, Pendidikan, dan Pemberdayaan Masyarakat*.
- Anwar, S., Kurdi, M., & Abrar, U. (2023). Pelatihan dan pemberdayaan perempuan dalam meningkatkan kesejahteraan ekonomi Desa Ellak Daya melalui pemanfaatan buah kelapa. *Jurnal Abdimas Sosek*.
- Azhar, A., Afrizal, M., Inta, D. A., Nurfadillah, Safitri, A., Jannah, M., et al. (2025). Optimalisasi potensi kelapa untuk produk manisan dan penerapan digitalisasi UMKM di Desa Teluk Kelasa. *ALIBA: Jurnal Aksi Mengabdi*.
- Febriani, A., Rochdiani, D., Rachmawati, E., & Djuwendah, E. (2024). Social media activation strategy pada produk olahan kelapa kopyor “Kosudu”. *Mimbar Agribisnis: Jurnal Pemikiran Masyarakat Ilmiah Berwawasan Agribisnis*.
- Kirana, G. C., Nurmawaddah, Y., Dewi, E. M., Pratama, F. A., & Qodri, M. S. (2022). Pemanfaatan buah kelapa sebagai penunjang ekonomi kreatif di Desa Belo Kecamatan Jereweh: Program KKN mahasiswa. *Darma Diksani: Jurnal Pengabdian Ilmu Pendidikan, Sosial, dan Humaniora*.
- Maharani, N. L., & Dewi, P. P. (2021). Pengembangan produk olahan kelapa sebagai sektor unggulan di Desa Tibubeneng, Bali. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*.
- Masjid, A. A., Naramalia, I., Ariesta, F. P., & Sohnu, S. (2026). Pemberdayaan entrepreneurship Pemuda Pendowo dalam inovasi olahan kelapa menjadi Kriker Coconut. *Abdimas Dewantara*.
- Mellyanti, Rahmawati, E., & Azis, Y. (2021). Analisis nilai tambah kelapa menjadi kopra di Desa Regei Lestari Kecamatan Teluk Sampit Kabupaten Kotawaringin Timur. *Frontier Agribisnis*.
- Nurmasyitah, Hasby, & Seprianto. (2023). Pemanfaatan media sosial dan packaging strategy untuk meningkatkan pemasaran manisan kelapa. *Jurnal Pengabdian dan Pemberdayaan Masyarakat*.

- Pane, M. C., Rahmawati, Nazara, Y. W., Putri, C. F., Syaibah, Ajaftria, et al. (2025). Pengolahan daging kelapa menjadi manisan kelapa kering di Desa Gunong Rambong. Aksi Kita: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat.
- Purba, M. F., Djarkasi, G. S., & T. M. (2021). Tingkat kesukaan panelis dan sifat kimia manisan kering kelapa (Cocos nucifera L.) dengan variasi penambahan sukrosa. Sam Ratulangi Journal of Food Research.
- Rahmawati, L., Sinuhaji, D. P., Nainggolan, D. M., Sisilya, T. A., Binsar, S., Susanto, M. R., et al. (2022). Pembuatan produk manisan untuk meningkatkan pendapatan ekonomi masyarakat Desa Kuin Permai, Desa Karang Tunggal Kec. Parenggean. Majalah Ilmiah KKN-T Mandiri.
- Rizqi, L. M., Rahmatullah, R. R., Bulqis, L., Agustini, L., Faksi, G., Karjaya, L. P., & Zulkarnain. (2025). Pemberdayaan ekonomi masyarakat desa melalui pengembangan UMKM manisan kelapa gula aren di Desa Tetebatu Selatan, Sikur, Lombok Timur. Eastasouth Journal of Effective Community Services.
- Saloko, S., Rahmatullah, M. F., Fikrina, G., Ulfa, M., Sarkono, & Indriyatno. (2025). Diversifikasi olahan kelapa menjadi produk bernilai ekonomi. Jurnal Gema Ngabdi.
- Septarida, T., Alham, F., & Mahyuddin, T. (2024). Analisis nilai tambah kelapa menjadi manisan kelapa (studi kasus: usaha Alfis) di Desa Simpang Lhee Kecamatan Langsa Barat Kota Langsa. Agrimansion.
- Sofyani, W. O., Sifat, W. O., Hasniah, Hartini, Janu, L., & Marling. (2022). Pelatihan pemanfaatan buah kelapa dan pala di Desa Tumburano Konawe Kepulauan. AKSARA: Jurnal Ilmu Pendidikan Nonformal.
- Soniati, Hamid, A. A., Azzahra, A., Pratama, A. N., Misnarlia, A., Akbar, E., et al. (2021). Analisis pemanfaatan dan pengolahan kelapa kopra putih oleh petani Desa Bagan Jaya dalam meningkatkan perekonomian masyarakat di era pandemi COVID-19. Jurnal Trimas Jurnal Inovasi dan Pengabdian Kepada Masyarakat.
- Wahyuni, E. S., Titin, A. K., Afandi, Ningsih, K., Yuniarti, A., Fajri, H., et al. (2024). Diversifikasi pangan berbahan kelapa (Cocos nucifera L.) pendukung ketahanan pangan di Teluk Pakedai, Kuburaya. Reswara: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat.