PEMBUATAN OLAHAN MINUMAN KELAPA KOPYOR UNTUK PEMBERDAYAAN USAHA MIKRO KECIL MENENGAH DI KELURAHAN JATIRANGGA BEKASI

Dian Rachma Wijayanti¹, Septiani², Nurraya Lukitasari³, Yassmin Athaya Yoelianto⁴, Sugeng Ahmad Riyadi⁵, Delva Rouza Marvianda⁶, Destia Astriana⁷, Dinda Putri Sintya⁸

1.2.4, 5.6.7.8 Program Studi Teknologi Laboratorium Medis, Universitas Binawan, Jl. Dewi Sartika No.25-30, Kalibata, Kec. Kramat jati, Kota Jakarta Timur, Daerah Khusus Ibukota Jakarta 13630
3 Program Studi Farmasi, Universitas Binawan, Jl. Dewi Sartika No.25-30, Kalibata, Kec. Kramat jati, Kota Jakarta Timur, Daerah Khusus Ibukota Jakarta 13630
5 Program Studi Manajemen, Universitas Binawan, Jl. Dewi Sartika No.25-30, Kalibata, Kec. Kramat jati, Kota Jakarta Timur, Daerah Khusus Ibukota Jakarta 13630
1 e-mail dianrachma@binawan.ac.id

Abstrak

Pemberdayaan masyarakat menjadi prioritas penting dalam upaya mensejahterakan dan mengurangi kemiskinan masyarakat, terutama pasca pandemi Covid-19. Pemberdayaan masyarakat melalui UMKM Usaha Ibu Mandiri dengan pengembangan olahan minuman kelapa kopyor adalah suatu langkah strategis sebagai kontribusi SDM Perguruan Tinggi Universitas Binawan dalam menurunkan persentase penduduk miskin khususnya di Kelurahan Jatirangga. Hal ini penting untuk dilakukan mengingat persentase penduduk miskin di Bekasi yang terus meningkat dari 4.11% tahun 2018 naik menjadi 14.38% pada tahun 2020. Tujuan dari pengabdian ini adalah untuk meningkatkan keterampilan dan wawasan pelaku UMKM dalam mengolah produk berbasis kelapa kopyor. Metode pengabdian yang dilakukan adalah Participatory Action Research (PAR) dengan beberapa tahapan yaitu survei lanjut potensi UMKM, kegiatan Focus Grup Discussion, dan kegiatan workshop. Hasil dari kegiatan ini adalah peningkatan pemahaman terkait manfaat, potensi, dan teknik pengolahan kelapa kopyor menjadi minuman siap jual. Hal ini dibuktikan melalui hasil post-test serta antusiasme peserta selama sesi pelatihan.

Kata Kunci: UMKM, olahan minuman, kelapa kopyor

Abstract

Community empowerment has become a key priority in efforts to improve welfare and reduce poverty, especially in the post-Covid-19 pandemic period. Empowering the community through the UMKM Usaha Ibu Mandiri program by developing processed kopyor coconut beverages represents a strategic initiative and a contribution from the human resources of Binawan University in reducing the percentage of poor people, particularly in Jatirangga. This effort is crucial given the continuous increase in the poverty rate in Bekasi, which rose from 4.11% in 2018 to 14.38% in 2020. The aim of this community service program is to enhance the skills and knowledge of UMKM participants in processing products based on kopyor coconut. The community service method used is Participatory Action Research (PAR) with several stages, namely a follow-up survey of UMKM potential, Focus Group Discussions, and workshop. The outcome of these activities was an improvement in participants' understanding of the benefits, potential, and processing techniques of kopyor coconut into ready-to-sell beverages, as evidenced by the post-test results and the participants' enthusiasm during the training sessions.

Keywords: UMKM, drink, kopyor coconut

PENDAHULUAN

Pemberdayaan masyarakat adalah proses untuk meningkatkan kemandirian kesejahteraan masyarakat melalui peningkatan pengetahuan, keterampilan, perilaku, kemampuan, kesadaran, serta memanfaatkan sumber daya dengan menerapkan kebijakan, program, kegiatan, dan pendampingan yang sesuai dengan permasalahan utama serta kebutuhan prioritas mayarakat desa (Kehik, 2018). Pemberdayaan masyarakat merupakan salah satu prioritas utama dalam upaya mensejahterakan dan mengurangi angka kemiskinan masyarakat, terutama pasca pandemi Covid-19. Berdasarkan data dari Badan Pusat Statistik (BPS), pada September 2022 tercatat bahwa jumlah penduduk miskin mencapai 9,57 persen, mengalami kenaikan sebesar 0,03% pada Maret 2022 dan menurun sebesar 0,14% pada September 2022. Meskipun terjadi penurunan, angka kemiskinan pada periode tersebut masih lebih tinggi dibandingkan dengan kondisi sebelum pandemi Covid-19 (BPS 2022, 2020). UMKM memiliki peran vital dalam struktur perekonomian Indonesia, terutama dalam mendukung pertumbuhan ekonomi nasional, menciptakan lapangan kerja, dan mengurangi kemiskinan. Berdasarkan data dari Asian Development Bank (ADB, 2021), UMKM di Indonesia berkontribusi sekitar 61% terhadap PDB nasional dan mempekerjakan sekitar 97% dari total tenaga kerja (Asian Development Bank, 2021).

Kecamatan Jatisampurna merupakan bagian dari Provinsi Jawa Barat yang termasuk kedalam daerah yang mendapatkan dukungan modal dari pemerintah. Menurut data BPS, persentase penduduk miskin pada Maret 2022 sebesar 8,06 persen naik menjadi 0,09% pada September 2021 dan menurun sebesar 0,34% di Maret 2021 (BPS 2022, 2020). Salah satu alasan mengapa angka kemiskinan meningkat adalah menurunnya pendapatan setelah pandemi Covid-19. Lembaga SMERU tahun 2022 melakukan kajian terkait tingkat pendapatan masyarakat selama pandemi dengan hasil bahwa terjadi penurunan pendapatan sebesar 75% pada sektor rumah tangga dan 66% pada usaha kecil (Badan Pusat Statisitik, 2021). Potensi pengembangan masyarakat desa akan lebih banyak berhasil jika berfokus

pada unsur kearifan lokal dan daya tarik tak tertandingi yang menjadi ciri khasnya desa dan masyarakat setempat itu sendiri. Kelurahan Jatirangga adalah salah satu kelurahan di Kecamatan Jatisampurna yang telah membentuk kelompok Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) sejak Januari 2021 dengan nama UMKM Usaha Ibu Mandiri. Bahan baku kelapa kopyor yang digunakan diperoleh langsung dari distributor melalui Tim Dosen Pengabdian Universitas Binawan yang telah mengikuti pelatihan bertemakan "Mengenal Kelapa kopyor Buah Eksotis Indonesia, Keunikan dan Potensi Olahannya" yang diselenggarakan oleh Puslitbiotek Bogor pada tanggal 27-28 Juli 2023. Kelapa kopyor merupakan hasil mutan alami yang berasal dari Indonesia, memiliki daging buah yang gurih serta unik karena daging buahnya sudah terlepas secara alami dari batok kelapa (Irawati et al., 2022). Selain rasa, aroma dan tekstur, kelapa kopyor juga memiliki kandungan nutrisi yang lebih tinggi dibanding dengan kelapa biasa.

Minuman kelapa kopyor adalah minuman sangat kaya dengan nutrisi dan vitamin seperti niasin, riboflavin, thiamin, piridoksin, serta folat (Setiawan et al., 2020). Kelapa kopyor mengandung senyawa fenolik yang memiiki berbagai manfaat kesehatan, seperti sifat antiinflamasi, antinosiseptif, antimikroba, antivirus, mencegah peradangan ginjal, dan antidiabetik sehingga dianggap sebagai suplemen makanan fungsional (Muchsin R et al., 2015). Kelapa kopyor mengandung asam laurat dalam jumlah tinggi, yaitu sekitar 46,9%. Kandungan ini hampir setara dengan asam laurat yang terdapat dalam minyak kelapa murni, yang mencapai 48,24% (Antu et al., 2016). Asam laurat sendiri merupakan senyawa yang mudah dicerna dan diserap oleh tubuh serta memiliki fungsi sebagai agen antimikroba yang efektif (Antu et al., 2020). Menurut Leorna & Israel (Leorna & Israel, 2018), mayoritas kandungan lemak jenuh terdiri dari Medium Chain Fatty Acid (MCFA), yang mencakup lebih dari 50% dari total lemak. Salah satu komponen utama dalam MCFA adalah asam laurat, yang menjadi asam lemak dominan dengan kontribusi lebih dari 40% terhadap total kandungan lemak. Selain itu, MCFA juga berperan dalam mengatasi obesitas dengan membantu mengurangi akumulasi lemak tubuh (adipositas).

Pemberdayaan masyarakat melalui UMKM Usaha Ibu Mandiri adalah suatu langkah strategis sebagai kontribusi SDM Perguruan Tinggi Universitas Binawan dalam menurunkan persentase penduduk miskin khususnya di Kelurahan Jatirangga. Hal ini penting untuk dilakukan mengingat persentase penduduk miskin di Bekasi yang terus meningkat dari 4,11% tahun 2018 naik menjadi 14,38% pada tahun 2020 (Badan Pusat Statisitik, 2021). Selain itu di tengah pandemi Covid-19, kelapa kopyor dapat dimanfaatkan sebagai alternatif makanan fungsional. Hal ini didukung oleh dugaan bahwa kandungan monolaurin dalam kelapa kopyor memiliki peran dalam merusak lapisan fosfolipid pada membran sel virus, sehingga berpotensi menghancurkan virus tersebut (Ramesh, 2020). Monolaurin sendiri telah banyak digunakan dalam berbagai produk karena sifat antivirusnya (Dayrit & Newport, 2020).

Tujuan dari pengabdian ini adalah untuk meningkatkan keterampilan dan wawasan pelaku UMKM dalam mengolah serta memasarkan produk berbasis kelapa kopyor agar memiliki nilai ekonomi yang lebih tinggi. Target yang ingin dicapai adalah tersedianya varian produk minuman olahan kelapa kopyor yang berkualitas, meningkatnya kemampuan produksi dan pemasaran UMKM Ibu Mandiri, serta terciptanya peluang usaha baru yang berkelanjutan. Manfaat dari kegiatan ini adalah mendorong pertumbuhan ekonomi lokal melalui pemberdayaan masyarakat berbasis potensi daerah. meningkatkan kesejahteraan anggota UMKM, serta memperkenalkan kelapa kopyor sebagai produk unggulan yang bernilai fungsional tinggi di tengah masyarakat.

METODE

Kegiatan pengabdian ini menggunkan metode *Participatory Action Research* (PAR) yang berfokus pada pelibatan aktif masyarakat dalam setiap tahap program (Afandi et al., 2022). Pengabdian masyarakat ini dilaksakana dalam bentuk pemberdayaan UMKM Usaha Ibu Mandiri, yang melibatkan sebanyak 21 orang, berfokus pada pengembangan produk olahan minuman berbahan dasar kelapa kopyor. Kegiatan ini berlangsung di di RW 16 Kelurahan Jatirangga, Bekasi dengan periode pelaksanaan dari bulan Juli 2023 hingga Oktober 2023. Seluruh kegiatan

pemberdayaan masyarakat dilakukan secara offline di lapangan berikut tahapan yang telah dilakukan :

Survei Lanjut Potensi UMKM

Tim pengabdian melakukan survei lanjutan untuk mengidentifikasi potensi UMKM yang ada di wilayah sasaran, serta memahami kebutuhan dan tantangan yang dihadapi oleh para pelaku usaha. Selain itu, survei ini juga bertujuan untuk menentukan strategi pengembangan yang sesuai dengan kondisi lapangan, sehingga program yang dijalankan dapat memberikan dampak yang maksimal. Hasil dari survei ini menjadi dasar dalam merancang kegiatan pemberdayaan yang tepat sasaran dan berkelanjutan

Kegiatan Focus Grup Discussion (FGD)

Sebelum kegiatan utama dimulai, tim pengabdian mengadakan diskusi kelompok terfokus (FGD) yang melibatkan perwakilan anggota UMKM Usaha Ibu Mandiri serta pihak terkait lainnya. Dalam diskusi ini, dibahas berbagai aspek terkait pelaksanaan program, termasuk tujuan, metode, serta langkah-langkah yang akan diterapkan dalam pengembangan usaha minuman kelapa kopyor. FGD ini juga menjadi wadah untuk menggali aspirasi dan masukan dari para pelaku UMKM agar program yang dirancang benar-benar sesuai dengan kebutuhan mereka.

Kegiatan *Workshop*

Kegiatan workshop akan dilaksanakan selama 2 hari. Kegiatan workshop pertama produksi dan pengemasan minuman kelapa kopyor. Pada hari pertama akan dilakukan workshop mengenai pengolahan minuman kelapa kopyor dengan ukuran variasi pada ukuran produk. Selain itu juga akan disampaikan pembuatan makanan olahan berbahan dasar kelapa kopyor. Materi akan disampaikan oleh tim pengusul yaitu Septiani,S.Pt.,M.PKim. Pada hari pertama ini juga akan diberikan terkait khasiat dan manfaat dari kelapa kopyor yang akan disampaikan oleh tim pengusul yaitu apt. Nurraya Lukitasari, S.Farm.,M.Farm, kemudian dilanjut materi cara menjadi distributor, materi pengemasan dan praktek pembuatan minuman olahan kopyor disampaikan oleh tim pengusul yaitu Dian Rachma Wijayanti,S.Si.,M.Sc.

Kegiatan *workshop* kedua berupa manajemen UMKM dan strategi pemasaran. *Workshop* kedua yang akan dilaksanakan yaitu mengenai manajemen dan GERVASI: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat Vol. 09, No. 01, April 2025 ISSN 2598-6147 (Cetak)

ISSN 2598-6155 (Online)

pengelolaan keuangan UMKM. Pemateri pada topik ini adalah Sugeng Ahmad

Riyadi, S.Pd., M.E.I dari tim pengusul kemudian dilanjut diberikan materi mengenai

strategi pemasaran. Dalam sesi ini akan diberikan contoh dan praktek penggunaan

marketplace dan media sosial sebagai sarana untuk melakukan pemasaran. Pada

workshop hari terakhir ini akan diisi secara kolaboratif oleh semua tim pengusul.

Kegiatan usaha yang dijalankan oleh UMKM Usaha Ibu Mandiri di evaluasi secara

berkala oleh Tim Pengabdi. Evaluasi dilakukan untuk memperoleh gambaran

mengenai pencapaian yang telah diraih serta mengidentifikasi aspek-aspek yang

perlu diperbaiki guna pengembangan lebih lanjut di tahap berikutnya.

Evaluasi hasil pembelajaran dilakukan melalui pemberian post-test guna

mengukur peningkatan pemahaman peserta setelah pelatihan, yang hasilnya

disajikan dalam bentuk grafik persentase. Selain itu, persepsi peserta terhadap

kebaruan materi dan kemudahan pembuatan produk juga diolah secara visual untuk

menunjukkan efektivitas kegiatan. Dokumentasi foto turut melengkapi bukti

ketercapaian hasil program.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian masyarakat dalam pemberdayaan UMKM Usaha Ibu

Mandiri dilakukan melalui tiga tahapan utama, yaitu survei, Focus Grup Discussion

(FGD), dan workshop yang seluruhnya dilaksanakan langsung di Kelurahan

Jatirangga, Bekasi. Survei ini bertujuan untuk memtakan jenis sudah berjalan,

keterampilan yang dimiliki anggota, dan peluang pengembangan produk berbasis

bahan lokal, dalam hal ini kelapa kopyor. Hasil survei menunjukkan bahwa sebagian

besar anggota UMKM belum pernah mengolah kelapa kopyor menjadi produk

minuman kemasan, meskipun bahan baku tersedia dan memiliki potensi pasar yang

baik.

Tahap berikutnya adalah FGD, yang bertujuan untuk merumuskan rencana

kegiatan bersama dengan anggota UMKM. Dalam FGD, peserta diberikan

gambaran mengenai potensi kelapa kopyor, peluang pasar, serta rencana workshop

pelatihan produksi. FGD menghasilkan beberapa kesepakatan, antara lain fokus

pada pembuatan dua varian minuman kelapa kopyor (cocopandan dan milky pink)

551

dengan dua model kemasan (botol dan *cup*). Selain itu, disepakati pentingnya pelatihan manajemen usaha kecil, termasuk pengelolaan keuangan sederhana dan strategi pemasaran digital. Kegiatan FGD ini memperkuat konsep bahwa keberhasilan program pemberdayaan masyarakat sangat dipengaruhi oleh partisipasi aktif dari masyarakat sendiri, sebagaimana dikemukakan oleh Chambers (1994), bahwa keterlibatan komunitas dalam proses perencanaan meningkatkan rasa kepemilikan dan keberlanjutan program (Chambers, 1994).



Gambar 1 Tim Pengabdian Masyarakat Pemula Universitas Binawan bersama dengan peserta pengabdian masyarakat

Workshop dilaksanakan selama dua hari. Hari pertama difokuskan pada pelatihan produksi minuman kelapa kopyor, mencakup pengenalan khasiat dan manfaat kelapa kopyor, teknik pengolahan minuman kelapa kopyor, dan praktek pembuatan minuman dalam kemasan botol dan *cup*. Peserta dibagi menjadi kelompok-kelompok kecil, masing-masing menggunakan peralatan produksi sederhana yang disediakan. Pelatihan dilakukan dengan metode praktik langsung (*learning by doing*) untuk meningkatkan keterampilan teknis. Hasil *workshop* menunjukkan seluruh peserta berhasil membuat produk minuman dengan kualitas rasa dan tampilan kemasan yang layak jual (Gambar 2). Hari kedua dilanjutkan dengan pelatihan manajemen UMKM dan pemasaran digital. Materi yang diberikan mencakup pencatatan keuangan sederhana, teknik promosi melalui media sosial, dan penggunaan marketplace. Peserta juga berlatih membuat akun usaha di platform online. Dengan digital marketing komunikasi dan transaksi dapat dilakukan setiap waktu/real time dan bisa di akses ke seluruh dunia, seseorang juga dapat melihat

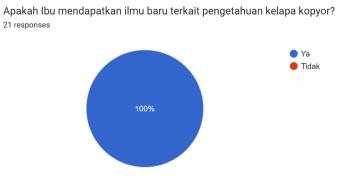
berbagai barang melalui internet, sebagian besar informasia mengenai berbagai produk sudah tersedia di internet, kemudahan dalam pemesanan dan kemampuan konsumen dalam membandingkan satu produk dengan produk lainnya (Sa'adah & Umam, 2021; Supriyanto & Hana, 2020).



Gambar 2 (a) & (b) Peserta pengabdian masyarakat setelah selesai membuat olahan minuman kelapa kopyor

Hasil utama dari kegiatan ini adalah peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta dalam mengolah kelapa kopyor menjadi minuman siap jual. Sebagian besar peserta sebelumnya belum pernah mengikuti pelatihan serupa, sehingga materi yang disampaikan memberikan wawasan baru dalam bidang usaha minuman olahan. Sebagai evaluasi, setelah sesi pelatihan selesai, peserta diberikan post-test untuk mengukur pemahaman mereka. Hasil post-test menunjukkan peningkatan signifikan dalam pemahaman konsep dan teknik pembuatan minuman kelapa kopyor, seperti yang terlihat dalam Gambar 3 dan 4. Program ini juga membuka wawasan baru bagi para peserta dalam melihat peluang usaha berbasis bahan lokal. Kelapa muda dan produk turunannya memang sudah dikenal luas, tetapi pemanfaatan kelapa kopyor masih terbatas, baik dalam bentuk makanan maupun minuman. Dengan adanya inovasi dalam pengolahan dan pengemasan, produk berbasis kelapa kopyor dapat menjadi alternatif usaha yang potensial bagi UMKM. Hasil ini memperkuat penelitian Endrawati & Rahendaputri (2020), yang menemukan bahwa pelatihan berbasis inovasi bahan lokal mampu meningkatkan

motivasi dan keterampilan UMKM dalam mengembangkan produk baru (Endrawati & Rahendaputri, 2020).



Gambar 3 Hasil *post-test* persentase tingkat kebaruan pelatihan pada pengabdian masyarakat



Gambar 4 Hasil *post-test* persentase mudahnya masyarakat membuat minuman olahan kelapa kopyor

Tujuan akhirnya dari kegiatan dengan tema minuman olahan biasanya selain memperkenalkan bahan-bahan alam dari Indonesia juga bertujuan untuk meningkatkan motivasi masyarakat dalam mengembangkan usaha mikro, kecil, dan menengah. Minuman olahan kopyor merupakan minuman yang masih jarang dibuat oleh UMKM. Pengabdian masyarakat yang telah dilaksanakan bertujuan untuk mengembangkan produk makanan dan minuman yang telah diproduksi UMKM Ibu Mandiri. Produk minuman olahan kopyor yang diperkenalkan selama pengabdian masyarakat memiliki banyak nilai lebih. Olahan minuman kopyor masih jarang dijual, selain itu nilai gizi dan khasiat kopyor sendiri menjadi daya tarik lainnya yang perlu diperkenalkan kepada masyarakat.

Pengabdian masyarakat sebelumnya yang bertema minuman olahan kopyor pernah dilaksanakan di tahun 2016 di Kalimantan (Mashuri et al., 2017). Pada pengabdian masyarakat tersebut ditekankan pada proses pengemasan minuman kopyor agar lebih tahan lama. Pengemasan yang dimaksud disini adalah pengemasan dengan sistem vakum. Produk olahan kopyor juga dapat diolah bersama dengan produk lokal lainnya. Sementara itu, pengabdian masyarakat yang dilakukan di Bojonegoro pada tahun 2019 memadukan kelapa kopyor dengan ubi gembili untuk menghasilkan minuman yang kaya nutrisi (Dwi, 2019). Program terbaru di Yogyakarta pada tahun 2023 juga memperkenalkan diversifikasi produk kelapa kopyor ke dalam berbagai jenis makanan dan minuman (Fan, 2023). Dengan melihat hasil program ini dan membandingkannya dengan pengabdian sebelumnya, dapat disimpulkan bahwa pengolahan kelapa kopyor menjadi minuman siap konsumsi memiliki peluang besar untuk dikembangkan sebagai produk unggulan lokal. Melalui pelatihan ini, UMKM Ibu Mandiri diharapkan dapat terus berinovasi dalam menciptakan varian produk baru dan memperluas pasar mereka, baik secara langsung maupun melalui platform digital.

SIMPULAN

Kegiatan pengabdian ini berhasil mencapai tujuan, yaitu meningkatkan keterampilan dan wawasan anggota UMKM Usaha Ibu Mandiri dalam mengolah serta memasarkan produk berbasis kelapa kopyor. Peningkatan tersebut dibuktikan melalui hasil *post-test* yang menunjukkan kenaikan pemahaman peserta dan keberhasilan praktik pembuatan minuman kelapa kopyor dengan variasi rasa dan kemasan. Selain itu, peserta mulai mengadopsi pemasaran digital sederhana untuk memperluas jangkauan usaha. Dengan hasil tersebut, program ini terbukti mendukung pemberdayaan ekonomi masyarakat berbasis potensi lokal di Kelurahan Jatirangga. Terdapat beberapa langkah yang dapat dilakukan untuk memastikan keberlanjutan program ini, antara lain pengembangan varian produk baru berbasis kelapa kopyor, peningkatan kapasitas UMKM melalui pelatihan lanjutan terkait standar produksi dan pemasaran *digital*, serta strategi ekspansi pasar dengan menjalin kerja sama dengan ritel, kafe, dan *platform e-commerce*.

UCAPAN TERIMA KASIH

Tim Pengadian Masyarakat menyampaikan terima kasih kepada Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi yang telah memberikan dana hibah Pengabdian Masyarakat Pemula (PMP) 2023. Tim Pengabdian Masyarakat juga berterima kasih kepada UMKM Usaha Ibu Mandiri, Universitas Binawan, Tim anggota PMP serta kepada semua pihak yang telah membantu terlaksananya PMP 2023, sehingga dapat terlaksana dengan baik dan lancar.

DAFTAR PUSTAKA

- Afandi, A., Laily, N., Wahyudi, N., Umam, M. H., Kambau, Ri. A., Rahman, S. A., SUdirman, M., Jamilah, Kadir, N. A., Junaid, S., Nur, S., Permitasari, R. D. A., Nurdiyah, Wahid, M., & Wahyudi, J. (2022). *Metodologi Pengabdian Masyarakat* (Suwendi, Abd. Basir, & Jaroe Wahyudi, Eds.; Cetakan Pertama).
- Antu, M. Y., Hasbullah, R., & Ahmad, U. (2016). Dosis Blansir Untuk Memperpanjang Umur Simpan Daging Buah Kelapa Kopyor. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 13(2), 92–99.
- Antu, M. Y., Maskromo, Is., & Rindengan, B. (2020). Potensi Daging Kelapa Kopyor Sebagai Bahan Pangan Sehat. *Perspektif, Rev.Pen. Tan. Industri*, 19(2), 95–104.
- Badan Pusat Statisitik. (2021). Situasi Kemiskinan Selama Pandemi | The SMERU Research Institute. In *Smeru Research Institute*.
- BPS 2022. (2020). Catalog: 1101001. Statistik Indonesia 2020, 1101001, 790.
- Chambers, R. (1994). Participatory Rural Appraisal (PRA): Analysis of Experience*. *World Development*, 22(9), 1253–1268.
- Dayrit, F. M., & Newport, M. T. (2020). The Potential of Coconut Oil as an Effective and Safe Antiviral Agent Against the Novel Coronavirus (nCoV-2019).
- Asian Development Bank. (2021). Asia Small and Medium-Sized Enterprise 2021: Volume I-Country and Regional Reviews.
- Dwi. (2019). Tim Dosen IKIP PGRI Bojonegoro Gelar PKM Di Kasiman. .
- Endrawati, B. F., & Rahendaputri, C. S. (2020). Pelatihan Pembuatan Minuman dari Bawang Tiwai Sebagai Upaya Inovasi Produk Minuman Olahan Baru. *SEWAGATI, Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 4(2), 139–144.

- Fan. (2023). Pelatihan Diversifikasi Produk Kelapa Kopyor dan Olahan Limbah Kayu Melalui Introduksi Teknologi. Inilah Jogja.
- Irawati, W., Indriani, S., Munthe, A. P., & Sitompul, L. R. (2022). Pelatihan Online Pembuatan Es Kopyor sebagai Alternatif Minuman Bergizi di Era Pandemi. *Prosiding Seminar Nasional Pengabdian Kepada Masyarakat (SINAPMAS)*, 48–53.
- Kehik, B. S. (2018). Pelaksanaan Program Pemberdayaan Masyarakat Desa di Bidang Ekonomi Kemasyarakatan. *Agrimor*, *3*(1), 4–6.
- Leorna, M., & Israel, K. A. (2018). The influence of maturity of VMAC5 (Cocos nucifera L. 'makapuno') on its physicochemical, proximate composition and fatty acid profile. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 102(1).
- Mashuri, M. T., Solehah, G. H., & Apriani, H. (2017). Pembuatan Kopyor Aneka Rasa Dengan Menggunakan Zat Pewarna Alami. *Prosiding Pengabdian UNISKA*.
- Muchsin R, Feti F, & Johnly AR. (2015). Di Sulawesi Utara. *Jurnal Berkala Ilmiah Efesiensi*, 15(1).
- Ramesh, S. V. (2020). Coconut oil as a virucidal agent: prospects and challenges in COVID-19. 1–7.
- Sa'adah, L., & Umam, K. (2021). Dampak COVID-19 Terhadap Pebndapatan Pedagang (Studi Kasus di Pasar Peterongan Jombang). *Jurnal Economicus*, 15(1), 13–23.
- Setiawan, A., Rahayu, M. S., Maskromo, I., Purwito, A., & Sudarsono. (2020). Inheritance pattern of endosperm quantity and Kopyor coconut (Cocos nucifera L.) fruit variations. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 418(1).
- Supriyanto, A., & Hana, K. F. (2020). Strategi Pengembangan Desa Digital Untuk Meningkatkan Produktivitas UMKM. *BISNIS: Jurnal Bisnis Dan Manajemen Islam*, 8(2), 199.