



KECAP AIR KELAPA

(COCOS NUCIFERA)

**Nining Wahyuni | Muhammad Jafar | Andi Muhammad Irfan Taufan Asfar
Andi Muhammad Iqbal Akbar Asfar | A. Nurannisa F.A | Nursyahira
Risma**



KECAP AIR KELAPA

(COCOS NUCIFERA)

Kelapa adalah suatu jenis tumbuhan dari suku aren-arenan atau *Arecaceae*. Tumbuhan ini memiliki manfaat yang banyak, hampir semua bagiannya dapat dimanfaatkan oleh manusia sehingga dianggap sebagai tumbuhan serba guna. Pemanfaatan tanaman kelapa selama ini hanya berkisar pada daging buah, sabut, dan batoknya saja, sementara air kelapa (*cocos nucifera*) yang dihasilkan tidak dimanfaatkan sama sekali. Padahal, air kelapa tersebut dapat dijadikan kecap karena mengandung gizi, protein, lemak, karbohidrat, kalsium, fosfor, besi, asam askorbat dan lain-lain. Kecap air kelapa adalah pemanfaatan dari *cocos nucifera* yang memang merupakan komoditi yang dapat diandalkan di Indonesia, namun pemanfaatannya masih terbatas dan kebanyakan diprioritaskan untuk pembuatan minyak kelapa, sehingga masih belum banyak alternatif untuk mengoptimalkan pemanfaatan *cocos nucifera* untuk menjadi suatu produk yang murah dan pembuatannya mudah, *cocos nucifera* akan memberikan rasa gurih pada kecap yang dihasilkan. Produk penting yang awalnya merupakan limbah (bahan buangan) sekarang bisa bernilai ekonomis.



eureka
media aksara
Anggota IKAPI
No. 225/JTE/2021

0858 5343 1992
eurekamediaaksara@gmail.com
Jl. Banjaran RT.20 RW.10
Bojongsari - Purbalingga 53362

ISBN 978-623-151-818-7



9 786231 518187

**KECAP AIR KELAPA
(*COCOS NUCIFERA*)**

**Nining Wahyuni
Muhammad Jafar
Andi Muhammad Irfan Taufan Asfar
Andi Muhammad Iqbal Akbar Asfar
A. Nurannisa F.A
Nursyahira
Risma**



**eureka
media aksara**

PENERBIT CV.EUREKA MEDIA AKSARA

KECAP AIR KELAPA (COCOS NUCIFERA)

Penulis : Nining Wahyuni
Muhammad Jafar
Andi Muhammad Irfan Taufan Asfar
Andi Muhammad Iqbal Akbar Asfar
A. Nurannisa F.A
Nursyahira
Risma

Desain Sampul : Eri Setiawan

Tata Letak : Leli Agustin

ISBN : 978-623-151-818-7

Diterbitkan oleh : **EUREKA MEDIA AKSARA, NOVEMBER 2023**
ANGGOTA IKAPI JAWA TENGAH
NO. 225/JTE/2021

Redaksi:

Jalan Banjaran, Desa Banjaran RT 20 RW 10 Kecamatan Bojongsari Kabupaten
Purbalingga Telp. 0858-5343-1992
Surel : eurekamediaaksara@gmail.com
Cetakan Pertama : 2023

All right reserved

Hak Cipta dilindungi undang-undang
Dilarang memperbanyak atau memindahkan sebagian atau seluruh isi buku ini
dalam bentuk apapun dan dengan cara apapun, termasuk memfotokopi, merekam,
atau dengan teknik perekaman lainnya tanpa seizin tertulis dari penerbit.

KATA PENGANTAR

Puji syukur kami panjatkan kehadirat Allah SWT., atas berkat rahmat dan karunianya sehingga kami dapat menyelesaikan buku dengan judul “Kecap Air Kelapa (*Cocos Nucifera*)” tepat pada waktunya.

Penyusunan buku ini tidak lepas dari bantuan dan dukungan beberapa pihak. Oleh karena itu, penulis menyampaikan banyak terima kasih kepada Bapak Dr. A. M. Irfan Taufan Asfar, M.T., M.Pd dan Bapak Dr. A. M. Iqbal Akbar Asfar, M.T., M.Pd serta Bapak Dr. H. Muhammadiyah Jafar, S.Pd., M.Pd yang telah membantu dan membimbing dalam proses penyusunan buku, serta semua pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu per satu.

Penulis berharap bahwa buku ini dapat bermanfaat bagi kita semua, khususnya pada masyarakat bidang pertanian sebagai bentuk inovasi olahan limbah kulit kacang tanah. Penulis juga menyadari bahwa buku ini masih jauh dari kata sempurna dan banyak kekurangan. Oleh karena itu, penulis senantiasa mengharapkan kritik dan saran dari pembaca demi penyempurnaan buku yang penulis susun berikutnya.

Bone, 2023

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR.....	vii
BAB 1 PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
BAB 2 KECAP.....	3
A. Pengertian Kecap.....	3
B. Jenis-Jenis Kecap.....	4
C. Manfaat Kecap	5
BAB 3 KELAPA	7
A. Pohon Kelapa.....	7
B. Klasifikasi Pohon Kelapa	9
C. Morfologi Pohon Kelapa.....	9
D. Manfaat Pohon Kelapa.....	10
E. Air Kelapa	11
F. Kandungan Air Air Kelapa	12
G. Kecap Air Air Kelapa.....	15
BAB 4 BAHAN DAN ALAT PEMBUATAN KECAP AIR KELAPA.....	18
A. Bahan Baku Pembuatan	18
B. Peralatan Pembuatan	27
BAB 5 PROSES PRODUKSI	30
A. Persiapan Alat dan Bahan.....	30
B. Persiapan Pembuatan.....	30
C. <i>Fishing</i>	32
BAB 6 PERMODALAN DAN MANAJEMEN KEUANGAN	33
A. Kebutuhan Modal.....	33
B. Penetapan Harga Produk	34
C. Omzet dan Profit	37
D. Manajemen Keuangan	39
E. Pencatatan Keuangan.....	39
BAB 7 LAYOUT PRODUKSI	41
BAB 8 MANAJEMEN PEMASARAN	45
A. Manajemen Pemasaran	45
B. Media Pendukung Aktivitas Pemasaran.....	47
C. Cara Pemasaran.....	48
BAB 9 HAK KEKAYAAN INTELEKTUAL.....	50
A. Manajemen Pemasaran	53
B. Desain.....	54

GLOSARIUM.....	55
DAFTAR PUSTAKA	56
TENTANG PENULIS	65

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Klasifikasi Pohon Kelapa	9
Tabel 3.2 Kandungan Air Kelapa	14
Tabel 3.3 Syarat Mutu (SNI) Kecap Air Kelapa	16
Tabel 6.1 Kebutuhan Modal Pembuatan Kecap.....	33
Tabel 6.2 Bahan Baku Pembuatan Kecap	35
Tabel 6.3 Jenis Operasional Usaha	36
Tabel 6.4 Penetapan Harga Kecap Air Kelapa.....	37
Tabel 6.5 Ilustrasi Omset.....	38
Tabel 6.6 Ilustrasi Profit	38
Tabel 6.7 Contoh Buku Transaksi Penjualan.....	40
Tabel 6.8 Contoh Buku Transaksi Pembelian.....	40
Tabel 9.1 Jenis Hak Kekayaan Intelektual	50

DAFTAR GAMBAR

Gambar 4.1 Air Kelapa	18
Gambar 4.2 Gula Aren	19
Gambar 4.3 Serai	21
Gambar 4.4 Lengkuas	24
Gambar 4.5 Bunga Pekak	24
Gambar 4.6 Kemiri	25
Gambar 4.7 Daun Salam	25
Gambar 4.8 Garam	26
Gambar 4.9 Bawang Putih	26
Gambar 4.10 Timbangan Digital	27
Gambar 4.11 Blender	27
Gambar 4.12 Gelas Ukur	28
Gambar 4.13 Saringan Stainless	28
Gambar 4.14 Wajan Teflon	29
Gambar 5.1 Langkah-Langkah Pembuatan Kecap Air Kelapa	31
Gambar 8.1 Jenis Pemasaran Secara Pasif	48
Gambar 8.2 Jenis Pemasaran Secara Aktif	49
Gambar 7.1 Skema Ruang Produksi	42
Gambar 7.2 Skema Ruang Produksi Tampak Depan	42
Gambar 7.3 Skema Ruang Produksi Tampak Atas	43
Gambar 7.4 Skema Ruang Produksi Tampak Samping	44
Gambar 7.5 Skema Ruang Produksi Tampak Belakang	44
Gambar 9.1 Desain Produk Kecap Air Kelapa	54



KECAP AIR KELAPA
(*COCOS NUCIFERA*)

Nining Wahyuni
Muhammad Jafar
Andi Muhammad Irfan Taufan Asfar
Andi Muhammad Iqbal Akbar Asfar
A. Nurannisa F.A
Nursyahira
Risma



BAB

1

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kelapa adalah buah dari pohon kelapa (*Cocos nucifera*), yang merupakan tumbuhan yang sangat penting dan serbaguna yang tumbuh di daerah tropis. Kelapa memiliki kulit keras dan serat yang melindungi isi dalamnya. Isi kelapa terdiri dari air kelapa dan daging kelapa. Air kelapa adalah cairan yang ada di dalam buah kelapa dan memiliki rasa yang segar serta kandungan nutrisi yang kaya (Ningrum dan Mutia, 2019).

Air kelapa merupakan bagian dari buah kelapa yang mempunyai kandungan nutrisi/zat gizi cukup lengkap bagi kesehatan manusia. Jika dilihat dari komposisinya, air kelapa mengandung gula maksimum 4 persen (rata-rata 2%) yang terdiri dari sukrosa, glukosa dan fruktosa (Rohman dan Abdul, 2019). Komposisi air kelapa bervariasi tergantung dari tingkat umur buah. Dalam komposisi mineral, air kelapa memiliki kandungan potasium yang relatif tinggi dan kandungan sodium yang rendah (Natsir et al., 2020).

Air kelapa juga dikenal karena sifat hidrasi alaminya yang sangat baik. Kandungan elektrolit seperti potasium, natrium, dan magnesium dalam air kelapa membuatnya menjadi minuman yang efektif dalam menggantikan cairan dan elektrolit yang hilang akibat aktivitas fisik atau cuaca panas. Oleh karena itu, air kelapa sering direkomendasikan sebagai minuman pengganti elektrolit yang alami, terutama setelah olahraga intens atau aktivitas fisik yang mengeluarkan banyak keringat.

Air kelapa juga memiliki kandungan vitamin dan mineral lainnya, termasuk kalsium, magnesium, fosfor, dan vitamin C. Meskipun kandungan vitamin dan mineralnya tidak sebanyak sayur-sayuran dan buah-buahan lainnya, air kelapa masih memberikan kontribusi positif terhadap asupan nutrisi harian. Keunikan air kelapa sebagai sumber nutrisi alami dan hidrasi alami telah mendorong eksplorasi lebih lanjut dalam berbagai produk olahan, seperti minuman olahraga, smoothie, dan juga potensi penggunaannya dalam industri pangan yang lebih luas, termasuk pengolahan menjadi kecap. Namun, seperti halnya dengan semua makanan dan minuman, penting untuk mengonsumsi air

BAB

2

KECAP

A. Pengertian Kecap

Kecap merupakan ekstrak dari hasil fermentasi kedelai yang dicampurkan dengan bahan-bahan lain seperti gula, garam, dan bumbu dengan tujuan untuk meningkatkan cita rasa makanan (Moko et al., 2019). Pada dasarnya ada dua jenis kecap Cina dan Jepang. Kecap Cina berwarna lebih gelap dan mempunyai berat jenis, kekentalan, dan kandungan nitrogen yang lebih tinggi serta lebih manis karena adanya penambahan gula tebu. Sedangkan kecap Jepang memiliki kandungan asam amino terutama glutamate yang lebih tinggi. Kecap di Indonesia termasuk dalam jenis kecap Cina tetapi pemanisnya menggunakan gula palma (Amir, 2017). Secara umum kecap di Indonesia dikelompokkan menjadi kecap manis dan kecap asin. Kecap adalah produk olahan kedelai yang paling banyak dikonsumsi setelah tahu dan tempe. Kecap adalah salah satu hasil olahan yang dibuat dengan cara fermentasi kedelai dan merupakan bahan penyedap yang sudah sangat populer di kalangan masyarakat Indonesia. Kecap dapat dibuat melalui 3 cara, yaitu fermentasi, hidrolisis asam, serta kombinasi fermentasi dan hidrolisis asam (Faidah et al., 2021).

Limbah air kelapa merupakan satu produk tanaman kelapa yang pemanfaatannya belum optimal, air kelapa banyak terdapat di lingkungan pasar yang dapat dijadikan sebagai bahan dasar untuk pembuatan kecap. Gula merupakan salah satu bahan baku dalam pembuatan kecap yang mampu menghasilkan aroma khas pada kecap diantaranya gula pasir dan gula semut. Buah kelapa yang sudah tua mengandung kalori yang tinggi, sebesar 359 kal per 100 gram; daging kelapa setengah tua mengandung kalori 180 kal per 100 gram dan daging kelapa muda mengandung kalori sebesar 68 kal per 100 gram (Safitri et al., 2021). Sedang nilai kalori rata-rata yang terdapat pada air kelapa berkisar 17 kalori per 100 gram. Kandungan air kelapa hijau, lebih tinggi dibandingkan dengan jenis kelapa lain, karna air kelapa hijau mengandung tanin atau antidotum (anti racun) yang paling tinggi. Air kelapa tua merupakan limbah kopra yang mengandung nilai gizi. Limbah air kelapa dapat dimanfaatkan sebagai bahan pembuatan kecap, campuran minuman tuak, pupuk anggrek, dan

BAB 3

KELAPA

A. Pohon Kelapa

Pohon kelapa memiliki nama latin *Cocos nucifera* L. Tumbuhan ini dalam bahasa Inggris disebut dengan coconut palm, coco palm atau coconut tree dan sudah cukup dikenal oleh masyarakat luas (Riono et al., 2022). Kelapa memiliki bermacam-macam penyebutan di berbagai suku daerah Indonesia. Suku Batak mengenal kelapa dengan nama Nibung, di Aceh dikenal dengan Libung, di Mentawai dikenal dengan Alibuk, di Nias dikenal dengan Hoya, di Lampung dengan Hanibung, di Sampit dikenal dengan Kandibong, di Erang dikenal dengan Handiwung; di Sunda dikenal dengan Liwung serta di Jawa dikenal dengan Gendiwung. Pohon kelapa telah ada sejak zaman prasejarah. Tanaman ini juga terkenal sebagai pohon yang tumbuh di daerah tropis (Syahfitri et al., 2022).

Asal kelapa diperkirakan berasal dari Amerika Selatan. Tanaman ini telah dibudidayakan di sekitar Lembah Andes di Kolombia sejak ribuan tahun sebelum masehi. Dalam catatan lain, pohon kelapa berasal dari kawasan Asia Selatan. Flora ini kemudian menyebar melalui arus laut maupun perantara manusia dari satu pantai ke pantai lainnya. Kelapa sudah dikenal sejak 3.000 tahun lalu di daerah peradaban tertua di dunia, yaitu Filipina dan Sri Lanka. Maka dapat dipastikan bahwa pohon kelapa berasal dari daerah tropis dan sekitarnya (Rahayu et al., 2023).

Sebuah penelitian menyatakan bahwa pohon kelapa mempunyai daya serap yang tinggi terhadap gas rumah kaca dan emisi karbon, sehingga dinilai mampu membersihkan pencemaran gas rumah kaca di udara. Berbagai manfaat tersebut membuat pohon kelapa dijuluki “pohon kehidupan” (tree of life). Tanaman ini menghasilkan buah kelapa yang menjadi favorit sebagian besar orang. Pohon kelapa juga terkena memiliki beragam kegunaan dan manfaat, mulai dari kesehatan tubuh hingga kecantikan. Tidak hanya itu, buah kelapa juga sering digunakan sebagai bahan olahan makanan (Pangerang et al., 2022).

BAB 4

BAHAN DAN ALAT PEMBUATAN KECAP AIR KELAPA

A. Bahan Baku Pembuatan

Bahan baku utama dalam pembuatan kecap ini adalah air kelapa. Sedangkan bahan lain yang cukup penting yaitu gula aren, serai, lengkuas, bunga pekak, kemiri, daun salam, garam, dan bawang putih. Sehingga, dari beberapa bahan tersebut sangat mudah didapatkan di daerah sekitar.

1. Air Kelapa



Gambar 4.1 Air Kelapa

Air kelapa merupakan minuman isotonik alami yang memberi banyak manfaat seperti minuman olahraga yang telah diformulasi. Kandungan elektrolit dalam air kelapa dapat menggantikan cairan tubuh yang hilang saat olahraga. Air kelapa atau dalam bahasa ilmiahnya *Cocos Nucifera* memiliki manfaat untuk tubuh, tidak hanya menyegarkan tenggorokan saja. Air kelapa juga bermanfaat untuk kesehatan terutama bagi kaum perempuan (Rusanti et al., 2019).

Air kelapa bisa mencegah muntah-muntah dan mengobati dehidrasi. Tak hanya itu air kelapa juga mengandung potasium, sodium, elektrolit, kalsium, vitamin C dan mengandung Lauric Acid serupa dalam asi yang dibutuhkan dalam masa kehamilan. Air kelapa bermanfaat sebagai Antibakterial dan juga membunuh bakteri penyebab infeksi dalam tubuh. Maka Minumlah air kelapa dua kali sehari untuk kesehatan dan penyembuhan infeksi (Mela, 2020).

BAB 5

PROSES PRODUKSI

Proses pembuatan kecap air kelapa pada buku ini bukan merupakan proses yang baku dan bisa saja ada variasi dari proses pembuatannya, bergantung pada bahan-bahan ataupun teknologi yang digunakan. Secara umum proses produksi kecap air kelapa melalui beberapa tahap yaitu: persiapan bahan dan alat, proses pengerjaan atau pembuatan dan *finishing*.

A. Persiapan Alat dan Bahan

Pada tahap persiapan bahan baku, tahap yang dilakukan meliputi pemeriksaan, pencatatan dan pelaporan tentang kualitas dan kuantitas bahan baku yang tersedia (Asfar & Asfar, 2023; Rasmiati *et al.*, 2023; Asfar *et al.*, 2021; Asfar *et al.*, 2019; Asfar *et al.*, 2019). Persiapan bahan baku merupakan langkah awal dari rangkaian proses produksi dan proses ini akan menentukan kualitas produk yang akan dihasilkan (Asfar *et al.*, 2022; Wahyuni *et al.*, 2022; Rasmiatai *et al.*, 2022). Selain itu, bentuk produk, ukuran produk dan jumlah produk yang akan dibuat merupakan hal yang perlu dipertimbangkan dalam persiapan bahan.

B. Persiapan Pembuatan

Kecap yang akan di buat adalah kecap yang berbahan dasar air kelapa. Berikut ini adalah proses pembuatannya. Proses pembuatan kecap terdiri dari empat tahap yaitu pemasakan 1, penyaringan, pemasakan 2 dan pengemasan.

BAB 6

PERMODALAN DAN MANAJEMEN KEUANGAN

A. Kebutuhan Modal

Pelaku pengusaha maupun UMKM sebaiknya menghitung kebutuhan dana yang diperlukan untuk mengoperasikan usahanya agar usaha pembuatan kecap air kelapa dapat berjalan lancar. Rancangan penggunaan dana dialokasikan untuk pembuatan kecap air kelapa. Kebutuhan modal awal untuk pendirian tempat secara permanen, perlengkapan kerja, alat dan bahan, pengemasan dan pemasaran. Adapun contoh rincian dana yang dibutuhkan ialah:

1. Kebutuhan dana untuk pembuatan kecap

Tabel 6.1 Kebutuhan Modal Pembuatan Kecap

1	Jenis Perlengkapan	Volume	Harga Satuan (Rp)	Nilai (Rp)
-	Panci Teflon	1 buah	150.000	150.000
-	Wajan Teflon	1 buah	200.000	200.000
-	Timbangan Digital Terstandar	1 buah	350.000	350.000
-	Blender (penghancur bahan)	1 buah	500.000	500.000
-	Spatula	1 buah	25.000	25.000
-	Baskom	2 buah	35.000	70.000
-	Colokan	1 buah	30.000	30.000
-	Kompor Gas	1 buah	500.000	500.000
-	Regulator	1 buah	150.000	150.000
-	Tabung Elpiji	1 buah	200.000	200.000
-	Pisau	2 buah	25.000	50.000
-	Saringan <i>stainless steel</i>	1 buah	60.000	60.000
-	Talenan	1 buah	40.000	40.000
-	Botol plastik 140 ml	40 buah	2.000	80.000
-	Centong	1 buah	20.000	20.000
SUB TOTAL (Rp)			2.287.000	2.425.000

BAB

7

LAYOUT PRODUKSI

Layout adalah penataan elemen desain dalam kaitannya dengan bidang untuk membentuk penataan artistik. Ini juga dapat disebut sebagai bentuk dan manajemen lapangan. Tujuan utama tata letak adalah untuk menyajikan elemen gambar dan teks dengan cara yang berkomunikasi dan membuatnya lebih mudah bagi pembaca untuk menerima informasi yang disajikan. Layout (tata letak) merupakan keputusan strategis berbentuk operasional yang ikut menentukan efisiensi aktivitas perusahaan pada jangka panjang, layout yang baik turut memberikan kontribusi kepada peningkatan produktivitas suatu perusahaan (Lestari, 2019; Wahyuni, *et al.*, 2022; Wulandari *et al.*, 2022).

Tujuan dari layout sendiri yaitu meminimumkan biaya dan meningkatkan efisiensi pengelolaan semua fasilitas produksi dan ruang kerja sehingga proses produksi berjalan dengan lancar. Manfaat layout diantaranya adalah sebagai berikut (Nurjaman & Haryadi, 2018; Wulandari *et al.*, 2022):

1. Meningkatkan volume produksi untuk menjaga proses produksi berjalan dengan lancar, menghasilkan tingkat produksi yang tinggi, biaya tenaga kerja minimum, jam kerja dan mesin.
2. Memperpendek waktu tunggu, ada keseimbangan antara beban dan waktu antara satu mesin dan mesin lain, tetapi juga akumulasi bahan dalam proses dan waktu tunggu dapat dipersingkat.
3. Pengurangan transfer material dan minimalisasi jarak antara proses individu.
4. Menghemat ruang karena tidak ada bahan yang terakumulasi dalam proses dan jarak antara masing-masing mesin terlalu besar sehingga area bangunan yang tidak perlu bertambah.
5. Mempersingkat waktu pemrosesan jarak pendek antar mesin atau antar operasi.
6. Penggunaan fasilitas yang efisien penggunaan elemen-elemen produksi, yaitu tenaga kerja, mesin dan peralatan.
7. Tingkatkan kepuasan dan keselamatan kerja, menciptakan suasana yang aman, nyaman, rapi dan terawat dengan baik untuk menyederhanakan pemantauan, menyederhanakan perbaikan dan penggantian peralatan produksi, meningkatkan kinerja, dan pada akhirnya meningkatkan produktivitas.

BAB

8

MANAJEMEN PEMASARAN

A. Manajemen Pemasaran

Manajemen pemasaran atau yang sering disebut *marketing management* merupakan salah satu jenis manajemen yang dibutuhkan untuk semua bisnis. *Marketing management* ini menyangkut produk atau jasa agar lebih dikenal konsumen (Hakim, Nanda & Abhtiar, 2021; Asfar *et al.*, 2020; Erviana *et al.*, 2022; Erviana *et al.*, 2022; Nurannisa *et al.*, 2022; Wulandari *et al.*, 2022). Kegiatan pemasaran mencakup perumusan jenis produk yang dijual, bagaimana cara menjual produk, seberapa tinggi harga yang ditetapkan dan cara promosi. Manajemen pemasaran dalam usaha sebagai upaya mengatur strategi agar konsumen tertarik menggunakan produk (Amri, Asfar dan Alimin, 2019; Wahyuni *et al.*, 2021; Asfar & Asfar, 2021; Asfar *et al.*, 2022; Asfar *et al.*, 2021; Asfar *et al.*, 2021; Asfar & Asfar, 2020).

1. Pemilihan Pasar

Pemilihan pasar adalah keputusan strategis bagi produsen, dimana produsen harus menentukan pasar mana saja yang akan memberikan kesejahteraan mereka dan menjanjikan posisi yang baik di pasar (Rasmikayati, *et al.*, 2021). Pemilihan pasar dapat menggunakan konsep *Segmentation, Targetting and Positioning* (STP). Konsep tersebut juga akan mempengaruhi cakupan manajemen pemasaran lainnya.

a. Segmen Pasar (*Segmentation*)

Segmentasi pasar adalah kegiatan membagi suatu pasar menjadi kelompok-kelompok pembeli yang berbeda dengan memiliki kebutuhan, karakteristik, atau perilaku yang berbeda yang mungkin membutuhkan produk atau baruan pemasaran yang berbeda. Segmentasi pasar juga dapat diartikan sebagai proses pengidentifikasian dan menganalisis para pembeli di pasar produk, menganalisis perbedaan antara pembeli di pasar.

b. Penetapan Pasar Sasaran (*Positioning*)

Pasar sasaran target market adalah sekelompok konsumen atau importir yang secara khusus menjadi sasaran usaha pemasaran bagi sebuah perusahaan. Penetapan pasar sasaran merupakan kegiatan yang

BAB 9

HAK KEKAYAAN INTELEKTUAL

Hak Kekayaan Intelektual (HKI) adalah hak yang timbul atas kekayaan yang hadir atau lahir dari kemampuan intelektual manusia. Karya karya intelektual yang dimaksud dalam bidang ilmu pengetahuan, seni, sastra ataupun teknologi dan merupakan sesuatu yang dilindungi oleh undang-undang (Wafiroh & Yuniawati, 2021). Hak cipta adalah hak eksklusif pencipta atau pemegang hak cipta untuk mengatur, mengumumkan atau memperbanyak penggunaan hasil penguasaan gagasan, hasil ciptaan atau informasi tertentu atau memberi izin untuk itu dengan tidak mengurangi pembatasan menurut peraturan undang-undang yang berlaku (Asfar *et al.*, 2020). Pada dasarnya konsep tentang HKI bersumber pada pemikiran bahwa karya intelektual yang telah diciptakan atau dihasilkan manusia memerlukan pengorbanan waktu, tenaga dan biaya. Hak kekayaan intelektual adalah hak untuk menikmati secara ekonomis hasil dari suatu kreativitas intelektual sebagai konstruksi hukum terhadap perlindungan kekayaan intelektual sebagai hasil cipta karsa penemunya.

Fungsi dan pentingnya HKI adalah sebagai perlindungan hukum terhadap pencipta dan karya ciptanya, sebagai bentuk antisipasi pelanggaran HKI, meningkatkan kompetisi dan memperluas pangsa pasar, serta memiliki hak monopoli. Beberapa jenis hak kekayaan intelektual (HKI) adalah sebagai berikut (Asfar, Asfar dan Rahayu, 2020; Sumiati *et al.*, 2020).

Tabel 9.1 Jenis Hak Kekayaan Intelektual

Jenis HKI	Pengertian	Obyek yang Dilindungi
Hak cipta	Hak eksklusif pencipta yang timbul secara otomatis berdasarkan prinsip deklaratif setelah suatu ciptaan diwujudkan dalam bentuk nyata tanpa mengurangi pembatasan sesuai dengan	Ciptaan di bidang ilmu pengetahuan, teknologi, dan seni. Misalnya film, lagu, program komputer, aplikasi, game digital, tari, drama.

GLOSARIUM

Kecap Manis Air Kelapa	: Produk cair yang diperoleh dari penguapan air kelapa yang ditambahkan gula dan bumbu-bumbu
Limbah	: Benda sisa hasil produksi alam maupun kegiatan manusia.
Spesifikasi	: Perincian dan perbandingan suatu jenis hal yang selalu dikaitkan dengan kemampuan
Pemasaran	: Aktivitas dan proses menciptakan, mengomunikasikan, menyampaikan dan mempertukarkan tawaran yang bernilai bagi pelanggan
Elemen Label	: Bagian-bagian dasar yang mendasari sesuatu : Suatu bagian dari sebuah produk yang membawa informasi verbal tentang produk dan penjual
Layout	: Tata letak atau suatu elemen desain yang ditempatkan dalam sebuah bidang menggunakan sebuah media yang sebelumnya telah dikonseptkan terlebih dahulu
Merek	: Suatu nama, istilah, tanda, lambang atau desain atau kombinasi dari semuanya untuk mengidentifikasi dan membedakan barang atau jasa tersebut dari produk-produk pesaing
HKI	: Hak kekayaan intelektual (HKI) didefinisikan sebagai hak untuk memperoleh perlindungan secara hukum atas kekayaan intelektual sesuai dengan peraturan
Omzet	: Sejumlah nilai total dari penjualan produk dalam periode tertentu atau biasa disebut dengan pendapatan kotor.
Profit	: Keuntungan yang direalisasikan setelah pendapatan dikurangi dengan semua pengeluaran atau biaya

DAFTAR PUSTAKA

- Amala, S. E., Maspeke, P. N., & Une, S. (2020). Pemanfaatan Limbah Ikan Roa (*Hemirhaphus* sp) Dalam Pengolahan Kecap Air Kelapa. *Jambura Journal of Food Technology*, 2(2), 42-58.
- Amir, S. (2017). Analisis Pengawet Metil Paraben dan Propil Paraben pada Kecap yang Beredar Di Pasar Tradisional Mandai Kota Makassar (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Semarang).
- Amri, A., Asfar, A. M. I. A., dan Alimin, A. (2019). Ibm Bercocok Tanam Secara Hidroponik Warga RT 05 RW 03 Kelurahan Paccerrakkang Kecamatan Makassar. In *Seminar Nasional Hasil Penelitian & Pengabdian Kepada Masyarakat (SNP2M)* (pp. 479-482).
- Andalia, W., Rani, S., & Pratiwi, I. (2022). Edukasi Pembuatan Bubuk Simplisia Lengkuas Di Kelurahan Sukamulya Kecamatan Sematang Borang. *Ikra-Ith Abdimas*, 5(3), 162-167.
- Ariswan, M. (2018). Pengaruh jenis pemanis dan aroma pada pembuatan minuman vco dengan pelarut air kelapa muda (Doctoral dissertation, Universitas Muslim Indonesia).
- Asfar, A. I. T., Asfar, A. I. A., & Darmawan, D. (2018, June). The Effect of REACE (Relating, Exploring, Applying, Cooperating and Evaluaring) Learning Model Toward the Understanding of Mathematics Concept. In *Journal of Physics: Conference Series* (Vol. 1028, No. 1, p. 012145). IOP Publishing.
- Asfar, A. M. I. A. (2017). Efektifitas Penurunan Kadar Kafein pada Teh Hitam dengan Metode Ekstraksi. *Journal INTEK*, 4(2):100-102.
- Asfar, A. M. I. A., & Asfar, A. M. I. T. (2021). Analysis of Molecular Stability on Waste Extracts of *Trigona* spp. Bees Haves. Ethanolically. *Jurnal Bahan Alam Terbarukan*, 10(2), 75-80.
- Asfar, A. M. I. A., & Asfar, A. M. I. T. (2023, May). *Polyphenol in Sappan wood (Caesalpinia sappan L.) extract results of ultrasonic-assisted solvent extraction*. In *AIP Conference Proceedings* (Vol. 2719, No. 1). AIP Publishing.
- Asfar, A. M. I. A., & Widiyanti, S. E. (2017). Isolasi dan Karakterisasi Inositol dari Biji Jagung (*Zea Mays Saccharata*) dengan Metode *Ultrasound-Assisted Solvent Extraction* dan *Gas Chromatografy Mass Spectrometry* (Gcms). In *Seminar Nasional Hasil Penelitian & Pengabdian Kepada Masyarakat (SNP2M)*, (pp. 5-10).
- Asfar, A. M. I. A., Asfar, A. M. I. T., Iqbal, M., Yusril, Y., dan Isnain, N. 2022. Analisis Makronutrien N-Total Plant Growth Promoting Rizobacter Dari Akar Bambu. In *Seminar Nasional Hasil Penelitian & Pengabdian Kepada Masyarakat (SNP2M)*. 7 (1):86-89.

- Asfar, A. M. I. A., Asfar, A. M. I. T., Thaha, S., Kurnia, A., Budianto, E., dan Syaifullah, A. 2022. Pelatihan Transformasi Sekam Padi sebagai Biochar Alternatif. *Kumawula: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*. 5 (1):95-102.
- Asfar, A. M. I. A., Asfar, A. M. I. T., Thaha, S., Kurnia, A., Budianto, E., dan Syaifullah, A. 2021. Bioinsektisida Cair Berbasis Sekam Padi melalui Pemberdayaan Kelompok Tani Pada Elo'desa Sanrego. *JMM (Jurnal Masyarakat Mandiri)*. 5 (6):3366-3377. <https://doi.org/10.31764/jmm.v5i6.4814>
- Asfar, A. M. I. A., Asfar, A. M. I. T., Thaha, S., Kurnia, A., Budianto, E., & Syaifullah, A. (2021). Bioinsektisida Cair Berbasis Sekam Padi Melalui Pemberdayaan Kelompok Tani Pada Elo'Desa Sanrego. *JMM (Jurnal Masyarakat Mandiri)*, 5(6), 3366-3377.
- Asfar, A. M. I. A., Asfar, A. M. I. T., Thaha, S., Kurnia, A., dan Syaifullah, A. 2021. The Potential Processing Of Rice Husk Waste As An Alternative Media For Ornamental Plants. *Riau Journal of Empowerment*. 4 (3):129-138.
- Asfar, A. M. I. A., Asfar, A. M. I. T., Thaha, S., Kurnia, A., Nurannisa, A., Ekawati, V. E., dan Dewi, S. S. 2021. Hiasan dinding estetika dari limbah sekam padi. *Batara Wisnu: Indonesian Journal of Community Services*. 1 (3):249-259. <https://doi.org/10.53363/bw.v1i3.25>
- Asfar, A. M. I. A., Asfar, A. M. I. T., Thaha, S., Kurnia, A., Nurannisa, A., Ekawati, V. E., & Dewi, S. S. (2021). Hiasan Dinding Estetika Dari Limbah Sekam Padi. *Batara Wisnu: Indonesian Journal of Community Services*, 1(3), 249-259.
- Asfar, A. M. I. A., Asfar, A. M. I. T., Thaha, S., Kurnia, A., Nurannisa, A., Ekawati, V. E., & Dewi, S. S. (2021). Hiasan Dinding Estetika dari Limbah Sekam Padi. *Batara Wisnu: Indonesian Journal of Community Services*, 1(3), 249-259.
- Asfar, A. M. I. A., Asfar, A. M. I. T., Yasser, M., Istiyana, A. N., Nur, A. S. A., Budianto, E., dan Syaifullah, A. 2022. Pengolahan minyak parede aroma jeruk sebagai diferensiasi produk Ibu PKK Desa Latellang Kabupaten Bone. *E-Dimas: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*. 13 (1): 115-119. <https://doi.org/10.26877/e-dimas.v13i1.6391>
- Asfar, A. M. I. A., dan Asfar, A. M. I. T. 2020. Efektifitas Ekstrak Kayu Sepang Sebagai Pengawet Alami Daging Olahan. *JBIO: Jurnal Biosains (The Journal Of Biosciences)*. 6 (3):98-102.
- Asfar, A. M. I. A., dan Asfar, A. M. I. T. 2021. Analysis of molecular stability on waste extracts of trigona spp. bees haves. ethanolicly. *Jurnal Bahan Alam Terbarukan*. 10 (2): 75-80. <https://doi.org/10.15294/jbat.v10i2.33471>
- Asfar, A. M. I. A., dan Asfar, A. M. I. T. 2021. Antioxidant Activity In Sappan Wood (Caesalpinia Sappan L.) Extract Based On pH of the Water. *Jurnal Ilmiah Farmako Bahari*, 12 (1):39-44.

- Asfar, A. M. I. A., dan Asfar, A. M. I. T. 2023. Polyphenol In Sappan Wood (Caesalpinia Sappan L.) Extract Results Of Ultrasonic-Assisted Solvent Extraction. In *AIP Conference Proceedings*. 12 (1):11-20.
- Asfar, A. M. I. A., Mukhsen, M. I., Rifai, A., Asfar, A. M. I. T., Asfar, A. H., Kurnia, A., ... & Syaifullah, A. (2022). Pemanfaatan Akar Bambu Sebagai Biang Bakteri Perakaran PGPR di Desa Latellang. *JMM (Jurnal Masyarakat Mandiri)*, 6(5), 3954-3963 DOI: <https://doi.org/10.31764/jmm.v6i5.10464>
- Asfar, A. M. I. A., Rifai, A., Nurdin, M. I., Damayanti, J. D., & Asfar, A. I. T. (2021). Pengolahan Ikan Teri Kering Menjadi Abon Asin Gammi. *Dinamisia: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5 (1), 176-180. <https://doi.org/10.31849/dinamisia.v5i1.4488>
- Asfar, A. M. I. A., Rifai, A., Nurdin, M. I., Damayanti, J. D., Asfar, A. M. I. T., dan Budianto, E. 2020. Gammi Instan Khas Bugis dari Ikan Teri Kering. In *Seminar Nasional Hasil Penelitian & Pengabdian Kepada Masyarakat* 1 (1):95-198
- Asfar, A. M. I. A., Rifai, A., Nurdin, M. I., Damayanti, J. D., dan Asfar, A. I. T. 2021. Pengolahan Ikan Teri Kering Menjadi Abon Asin Gammi. *DINAMISIA: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5 (1):30-40.
- Asfar, A. M. I. A., Rifai, A., Nurdin, M. I., Damayanti, J. D., dan Asfar, A. I. T. (2021). Pengolahan Ikan Teri Kering menjadi Abon Asin Gammi. *Dinamisia: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(1): 176-180. <https://doi.org/10.31849/dinamisia.v5i1.4488>.
- Asfar, A. M. I. A., Yasser, M., Istiyana, A. N., Asfar, A. M. I. T., dan Kurnia, A. (2021). Transformasi Produk Sekunder Pengolahan Minyak Parede sebagai Produk Sambel Kerak Minyak. *Dinamisia: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5 (2):384-391. <https://doi.org/10.31849/dinamisia.v5i2.5267>
- Asfar, A. M. I. A., Yasser, M., Istiyana, A. N., Asfar, A. M. I. T., dan Kurnia, A. (2021). Transformasi Produk Sekunder Pengolahan Minyak Parede Sebagai Produk Sambel Kerak Minyak. *Dinamisia: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(2):384-391.
- Asfar, A. M. I. T., Asfar, A. M. I. A., dan Fauziah, A. 2021. Diferensiasi produk bedda lotong di desa biru sebagai etno-spa ala Suku Bugis-Makassar. *J-ABDI: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 1 (5):835-844.
- Asfar, A. M. I. T., Asfar, A. M. I. A., dan Rahayu, S. (2020). Hiasan Rumah Limbah Serbuk Kayu Melalui Pemberdayaan Kelompok Ibu PKK Desa Labuaja. In *SNPKM: Seminar Nasional Pengabdian Kepada Masyarakat* (Vol. 2, pp. 111-118).
- Asfar, A. M. I. T., Asfar, A. M. I. A., Nur, S., Nurannisa, A., Asfar, A. H., & Kurnia, A. (2022). Diseminasi Pengolahan Dodol Ketan Hitam Berbasis Smart Production Pada Kelompok Tani Maddaung. *Jurnal Pengabdian UNDIKMA*, 3(3), 390-400.

- Asfar, A. M. I. T., Asfar, A. M. I. A., Nur, S., Sudartik, E., dan Nurannisa, A. 2022. Diversifikasi produk makanan dan minuman berciri khas beras ketan hitam. CV Eureka Media Aksara
- Asfar, A. M. I. T., Asfar, A. M. I. A., Rahayu, A. S., dan Ridwan, M. I. 2020. Pemanfaatan Tempurung Kelapa, Tongkol Jagung dan Sekam Padi Sebagai Pestisida Ramah Lingkungan. In *SNPKM: Seminar Nasional Pengabdian Kepada Masyarakat*. 2 (1):59-65.
- Asfar, A. M. I. T., dan Asfar, A. M. I. A. Cheriani. 2020. Pelatihan Modifikasi Model Pembelajaran Bagi Guru SD se-Kecamatan Kahu. *Jurnal Dedikasi*, 22 (1):25-29. <https://doi.org/10.26858/dedikasi.v22i1.13816>
- Asfar, A. M. I. T., Nur, S., Asfar, A. M. I. A., Asfar, A. H., Nurannisa, A., & Sudartik, E. (2022). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pengolahan Teh Dan Kopi Beras Khas Ketan Hitam di Desa Latellang Kabupaten Bone. *ABSYARA: Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 3(2), 255-266.
- Asfar, A. M. I. T., Nur, S., Asfar, A. M. I. A., Nurannisa, A., Asfar, A. H., & Kurnia, A. (2022, August). Pelatihan Diversifikasi Olahan Beras Ketan Hitam menjadi Produk Teh Ase Pulu Lotong Praktis. In *Seminar Nasional Paedagoria* (Vol. 2, pp. 404-412).
- Asfar, A.M.I.A., Arifuddin, W., & Rahman, A. (2019). Pengolahan Kayu Sepang di Desa Biru Kecamatan Kahu Kabupaten Bone. *Jurnal Panrita Abdi*, 3(2), 97-104.
- Asfar, AMIA. Arifuddin, W., & Rahman, A. 2019. Pengolahan Kayu Seppang (*Caesalpinia sappan* L.) di Desa Biru Kecamatan Kahu Kabupaten Bone Sulawesi Selatan. *Jurnal Panrita Abdi*, 3(2), 97- 104.
- Badan Pusat Statistik Kabupaten Bone. 2019. *Kecamatan Patimpeng dalam Angka 2019*. BPS Kabupaten Bone. Watampone.
- Erviana, I., Asfar, A. M. I. T., Asfar, A. M. I. A., Safar, M., Dewi, S. S., Damayanti, W., & Yulita, Y. (2022). Diseminasi Kelompok Karang Taruna Desa Patingi dalam Pembuatan Biofoam Kemasan Pengganti Styrofoam. *ABSYARA: Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 3(2), 298-307.
- Erviana, I., Asfar, A. M. I. T., Safar, M., Asfar, A. M. I. A., Dewi, S. S., Damayanti, W., dan Yulita, Y. 2022. Biofoam kemasan ramah lingkungan dari limbah kulit kacang tanah kombinasi sekam padi. *Prosiding Hapemas*. 3 (1):439-445.
- Erviana, I., Safar, M., Asfar, A. M. I. T., Asfar, A. M. I. A., Dewi, S. S., Damayanti, W., dan Yulita, Y. 2022. Pemanfaatan limbah kulit kacang tanah dan sekam padi dalam pembuatan biofoam kemasan ramah lingkungan. In *Seminar Nasional Paedagoria*. 1 (2):351-360.
- Faidah, F., Limonu, M., & Maspeke, P. N. (2021). Pengaruh Penambahan Ekstrak Limbah Nanas Terhadap Karakteristik Fisik Dan Kimia Kecap Ikan Betok (*Anabas Testudineus*). *Jambura Journal of Food Technology*, 3(1).

- Galai, A. Z., Bait, Y., & Ahmad, L. (2023). Mutu mikrobiologis kecap ikan teri (*stoleperus spp*) dengan konsentrasi gula aren selama penyimpanan di usaha mikro kecil menengah (umkm) wanwin. *Jambura Journal of Food Technology*, 5(01), 87-96.
- Hakim, L., Nanda, I., & Bahtiar, Y. (2021, September). Digital Marketing pada Lembaga Pendidikan: Pemahaman, Penerapan dan Efektifitas. In *Prosiding Seminar Nasional Dies Natalis 41 Utp Surakarta* (Vol. 1, No. 01, pp. 128-138).
- Hasanela, N., Sohilait, H. J., Malle, Y. T., Siahaya, A. N., Fransina, E. G., Laratmase, M., & Olong, I. (2022). Peningkatan nilai ekonomis buah kelapa melalui pelatihan pembuatan kecap dari air kelapa di Desa Morella. *Jurnal Warta Desa (Jwd)*, 4(1), 8-12.
- Hasbi, H., Asfar, A. M. I. T., Asfar, A. M. I. A., Gunawan, G., Marlina, M., dan Asgar, A. 2021. Layanan perpustakaan skill online dalam menghadapi pandemi Covid-19. In *Unri Conference Series: Community Engagement*. 1 (3):60-66. <https://doi.org/10.31258/unricsce.3.60-66>
- Ibrahim, S. (2020). Potensi air kelapa muda dalam meningkatkan kadar kalium. *Indonesian Journal of Nursing and Health Sciences*, 1(1), 9-14.
- Jusnidar., Asfar, A. M. I. A., Asfar, A. M. I. T., Fitriana, I., dan Avrida, A. V. (2020). Pemanfaatan Cangkang Kerang Sebagai Koagulan Alami Penjernih Air melalui Pemberdayaan Kelompok Ibu Rumah Tangga Desa Mattirowalie. In *SNPKM: Seminar Nasional Pengabdian Kepada Masyarakat* (Vol. 2, pp. 106-110).
- Kartikawati, S. M., Azahra, S. D., & Destiana, D. (2023). Diversifikasi air kelapa menjadi produk kecap untuk menunjang ketahanan pangan masyarakat desa. *JMM (Jurnal Masyarakat Mandiri)*, 7(2).
- Kasim, N., Kahar, K., Sondakh, R. C., & Safarudin, S. (2022). Analisis Uji Organoleptik Kecap Manis Air Kelapa Dengan Penambahan Bubuk Cengkih. *Tolis Ilmiah: Jurnal Penelitian*, 4(2).
- Mela, E. (2020). Diversifikasi Produk Pangan Berbasis Air Kelapa. *Agritech: Jurnal Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Purwokerto*, 22(2), 163-175.
- Moko, E. M., & Rawung, L. D. (2019). Ibm Kelompok Tani Aren Di Kecamatan Ratahan: Teknologi Pengolahan Kecap Berbahan Baku Gula Aren. *Abdimas: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 11(2).
- Muliana, N., Asfar, A. M. I. T., Asfar, A. M. I. A., Sari, A. M., dan Yusuf, A. N. (2020). Pemanfaatan Limbah Cangkang Kemiri Sebagai Briket Arang Bakar Masa Depan Melalui Pemberdayaan Ibu PKK Desa Matajang. In *SNPKM: Seminar Nasional Pengabdian Kepada Masyarakat* (Vol. 2, pp. 36-41).
- Natsir, H., Arif, A. R., Arfah, R. A., Zakir, M., & Budi, P. (2020). Pelatihan Pengolahan Air Kelapa Menjadi Kecap Di Desa Mattirodeceng, Kecamatan Tiroang, Kabupaten Pinrang. *Jurnal Dinamika Pengabdian (Jdp)*, 6(1), 103-115.
- Ningrum, M. S. (2019). Pemanfaatan Tanaman Kelapa (*Cocos nucifera*) Oleh Etnis Masyarakat di Desa Kelambir dan Desa Kubah Sentang Kecamatan Pantai

- Labu Kabupaten Deli Serdang (Doctoral dissertation, Universitas Medan Area).
- Nurannisa, A., Asfar, A. M. I. T., Asfar, A. M. I. A., & Dewi, S. S. (2021). Diseminasi Olah Praktis pada Ibu PKK Dusun Kallimpo dalam Pengolahan Limbah Kulit Pisang menjadi Bio-Baterai. *In SNPKM: Seminar Nasional Pengabdian Kepada Masyarakat* 103-110.
- Nurannisa, A., Asfar, A. M. I. T., Asfar, A. M. I. A., dan Dewi, S. S. 2022. Bio-Baterai Dari Kulit Pisang: Diseminasi Olah Praktis pada Ibu PKK Dusun Kallimpo. *In Unri Conference Series: Community Engagement*. 1 (3):19-26. <https://doi.org/10.31258/unricsce.3.19-26>
- Nurannisa, A., Asfar, A. M. I. T., Asfar, A. M. I. A., dan Dewi, S. S. 2021. Diseminasi Ibu Pkk Dusun Kallimpo Dalam Mengolah Limbah Kulit Pisang Menjadi Bio-Baterai Energi Masa Depan. *E-Amal: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*. 1 (3):389-398.
- Pangerang, F., Christyanti, R. D., & Muazansyah, I. (2022). Pelatihan Pembuatan Kecap Dan Nata De Coco Dari Limbah Air Kelapa Di Desa Gunung Putih Kecamatan Tanjung Palas Kabupaten Bulungan. *Jurnal Benuanta*, 1(1), 18-24.
- Prasetyo, G., Lubis, N., & Junaedi, E. C. (2021). Kandungan Kalium dan Natrium dalam Air Kelapa dari Tiga Varietas Sebagai Minuman Isotonik Alami: Review: Potassium and Sodium Content in Coconut Water from Three Varieties As Natural Isotonic Drinks. *Jurnal Sains Dan Kesehatan*, 3(4), 593-600.
- Rahayu, R., Fransina, E. G., Bandjar, A., Pattiasina, P. M., & Gaspersz, N. (2023). Pembuatan Kecap sebagai Bahan Tambahan Makanan dari Limbah Air Kelapa di Negeri Kilang. *Innovation for Community Service Journal*, 1(1), 17-21.
- Rasmiati, R., Jafar, M., Asfar, A. I. T., Asfar, A. I. A., dan Ekawati, V. E. 2022. Olah praktis pasta gigi EGELEAF SMILE dari kombinasi limbah cangkang telur dan daun sirih. CV Eureka Media Aksara
- Rasmiati, R., Jafar, M., Asfar, A. M. I. T., Asfar, A. M. I. A., Ekawati, V. E., & Riska, A. (2022). Pemberdayaan Kelompok Karang Taruna Desa Pitumpidange melalui Pembuatan Pasta Gigi Ramah Lingkungan. *ABSYARA: Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 3(2), 288-297.
- Rasmiati, R., Jafar, M., Asfar, A. M. I. T., Asfar, A. M. I. A., Ekawati, V. E., & Riska, A. (2023). Introduksi Olah Praktis Pasta Gigi dari Kombinasi Limbah Cangkang Telur dan Daun Sirih di Desa Pitumpidange. *To Maega: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 6(1), 151-163.
- Rasmikayati, E., Purnama, M. D. Z., Renaldi, E., Tridakusumah, A. C., & Saefudin, B. R. (2021). Akses Pasar Mangga dan Faktor yang Memengaruhinya (Studi Komparatif Antara Kecamatan Greged dan Japara). *Jurnal Pertanian Agros*, 23(2), 347-368.

- Restiadi, T. I. (2020). *Pakan Alternatif dan Pengaruhnya pada Produktivitas Itik Lokal* (Vol. 1). Pantera Publishing.
- Riono, Y., Marlina, M., Yusuf, E. Y., Apriyanto, M., Novitasari, R., & Mardesci, H. (2022). Karakteristik Dan Analisis Kekeberagaman Ragam Serta Pemanfaatan Tanaman Kelapa (*Cocos Nucifera*) Oleh Masyarakat Di Desa Sungai Sorik Dan Desa Rawang Ogung Kecamatan Kuantan Hilir Seberang Kabupaten Kuantan Singingi. *Selodang Mayang: Jurnal Ilmiah Badan Perencanaan Pembangunan Daerah Kabupaten Indragiri Hilir*, 8(1), 57-66.
- Robot, R., Ludong, M., & Mamuaya, C. (2020, January). Pengaruh Konsentrasi Sari Jahe Merah (*Zingiber officinale* Var. *Rubrum*) Terhadap Hasil Uji Sensoris Permen Kelapa Jahe. In *Cocos* (Vol. 2, No. 1).
- Rohman, A. R., Dwiloka, B., & Rizqiati, H. (2019). Pengaruh lama fermentasi terhadap total asam, total bakteri asam laktat, total khamir dan mutu hedonik kefir air kelapa hijau (*Cocos nucifera*). *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(1), 127-133.
- Rudiansyah, R., & Sijabat, T. S. (2022). Pengaruh Budaya Tionghoa Terhadap Kuliner Di Kota Medan. *Jurnal Cakrawala Mandarin*, 6(2), 486-501.
- Safitri, R. D. (2021). perbedaan hasil pertumbuhan bakteri *enterococcus faecalis* pada media agar darah menggunakan pelarut air kelapa dan akuades (Doctoral dissertation, Poltekkes Kemenkes Yogyakarta).
- Sondakh, R. C., Hayatudin, H., Ahmad, F., Kahar, K., Adnan, A., Adi, M., & Fajrin, F. (2021). Pelatihan kecap dari air kelapa sebagai produk unggulan desa di desa sese, kabupaten tolitoli. *Logista-Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat*, 5(2), 21-30.
- Sulistiani, W. S. (2015). Analisis Nilai Gizi Hasil Fermentasi Larutan Gula Aren Menggunakan Teratai Salju (*Saussurea involucreta*). *Jurnal Pendidikan Matematika dan IPA*, 6(2), 49-56.
- Sumiati., Asfar, A. M. I. T., Asfar, A. M. I. A., Aswan, A., Dahniar., dan Hasanuddin, N. (2021). Habis Manis Sepah Jadi Uang: Pemanfaatan Ampas Tebu Menjadi Boneka Arang Aktif. *Dinamisia: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(2):400-407.
- Sumiati., Asfar, A. M. I. T., Asfar, A. M. I. A., Nurhasanah., Asrina., dan Melsa, F. (2020). Pemberdayaan Masyarakat Pesisir Pantai Melalui Pemanfaatan Sampah Plastik Kiriman Menjadi Bantal Kursi. In *SNPKM: Seminar Nasional Pengabdian Kepada Masyarakat* (Vol. 2, pp. 98-105).
- Sumiati., Asfar, A. M. I. T., Asfar, A. M. I. A., Nursyam, A., Nurhasanah., Fauziah, A., & Rabiullizani, Y. (2021). *Tellu Sulapa Eppa: Bedda Lotong Etno-Spa Ala Suku Bugis-Makassar*. Media Sains Indonesia.
- Sumiati., Asfar, A.M.I.T., Asfar, A.M.I.A., Nurhasanah., dan Asrina. (2020). *Bantal Kursi Unik dari Sampah Plastik Kiriman*. Bandung: Media Sains Indonesia.
- Syahfitri, T., Susanti, S. N., Fajriansyah, M., Suhardian, F., & Juliana, A. (2022). Pemanfaatan Air Kelapa Untuk Pembuatan Kecap Terhadap Peningkatan Perekonomian Masyarakat Desa Mumpa Pasca Covid-19. *Selodang Mayang*:

- Jurnal Ilmiah Badan Perencanaan Pembangunan Daerah Kabupaten Indragiri Hilir, 8(3), 224-230.
- Syahrul, I., Ahmad, A., & Aliah, H. (2023). Manfaat air kelapa muda terhadap kebugaran jasmani mahasiswa dewasa awAL. *Journal of SPORT (Sport, Physical Education, Organization, Recreation, and Training)*, 7(2), 409-423.
- Umela, S. (2015). Analisis Mutu Kecap Air Kelapa dengan Penambahan Kedelai dan Jagung. *Jurnal Technopreneur (JTech)*, 3(1), 18-22.
- Wahyuni, N., Asfar, A. I. T., Asfar, A. I. A., Asrina & Isdar. (2021). *Vinegar Nira Aren*. Media Sains Indonesia.
- Wahyuni, N., Asfar, A. I. T., Asfar, A. I. A., Asrina, A., dan Ishak, A. T. 2022. Pupuk organik limbah kulit kacang tanah (KKT). CV Eureka Media Aksara
- Wahyuni, N., Asfar, A. I. T., Asfar, A. I. A., Fitriani, A., Ilham, M., & Megawati, A. (2020). *Panduan Pendirian Usaha Minyak Bangle dan Balsem Bangle*. Media Sains Indonesia.
- Wahyuni, N., Asfar, A. M. I. T., & Asfar, A. M. I. A. (2021, September). Pengolahan Produk Vinegar Alami dari Ballo pada Ibu PKK Desa Bulu Ulaweng. In *SNPKM: Seminar Nasional Pengabdian Kepada Masyarakat* (Vol. 3, pp. 52-58).
- Wahyuni, N., Asfar, A. M. I. T., Asfar, A. M. I. A., Asrina, A., & Ishak, A. T. (2022). Pendampingan Pengolahan Limbah Kulit Kacang Sebagai Alternatif Pupuk Organik. *ABSYARA: Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 3(2), 267-276.
- Wawiroh, S., & Yuniawati, R. I. (2021). Kajian Hukum Islam terhadap Hak Kekayaan Intelektual (HKI). *MASILE*, 2(2).
- Widiwurjani, W., Guniarti, G., & Andansari, P. (2019). Status Kandungan Sulforaphane Microgreens Tanaman Brokoli (*Brassica oleracea* L.) Pada Berbagai Media Tanam Dengan Pemberian Air Kelapa Sebagai Nutrisi. *Jurnal Ilmiah Hijau Cendekia*, 4(1), 34-38.
- Wulandari, F., Safar, M., Asfar, A. M. I. T., Asfar, A. M. I. A., Hasbi, H., dan Karmila, K. 2022. Reduksi Buta Aksara Melalui Aplikasi Magguru Mabbaca Pada Kelompok Remaja Masjid di Desa Pationgi. *ABSYARA: Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*. 3 (2):197-206.
- Wulandari, F., Safar, M., Asfar, M. I. T., Asfar, A. M. I. A., Hasbi, H., Karmila, K., dan Yulita, Y. 2022. Pemberantasan Buta Aksara melalui Aplikasi Magguru Mabbaca. In *Seminar Nasional Paedagoria*. 2 (1):413-421.
- Wulandari, F., Safari, M., Asfar, A. M. I. T., Andi Muhammad Iqbal Akbar, A., Hasbi, H., dan Karmila, K. 2022. Digital-Based Illiteracy Reduction Through Applicationsmagguru Mabbaca. *Prosiding Hapemas*. 3 (1):430-438.
- Yasser, M. Y., Asfar, A. M. I. A., Asfar, A. M. I. T., Rianti, M., & Budianto, E. (2019). Diferensiasi Produk Gula Merah Tebu Menjadi Gula Cair dan Gula Recengan Kombinasi. *Journal of Dedicators Community*, 3(3):1-10.

- Yasser, M., Asfar, A. M. I. A., Asfar, A. M. I. T., Rianti, M., dan Budianto, E. (2020). Pengembangan Produk Olahan Gula Merah Tebu dengan Pemanfaatan Ekstrak Herbal di Desa Latellang Kabupaten Bone. *Panrita Abdi-Jurnal Pengabdian pada Masyarakat*, 4(1):42-51.
- Yasser, M., Asfar, A. M. I. A., Asfar, A. M. I. T., Rianti, M., dan Budianto, E. 2020. Gula Cair Dan Gula Recengan Berbahan Dasar Gula Merah Tebu. *Jurnal Dedikasi*. 22 (1):40-49.
- Yasser, M., Asfar, A. M. I. A., Istiyana, A. N., Asfar, A. M. I. T., dan Budianto, E. 2020. Peningkatan Keterampilan Ibu Rumah Tangga Melalui Diversifikasi Produk Sekunder Pengolahan Minyak Kelapa Tradisional. *Prosiding Seminar Edusainstech (EDUSAINTEK, 4), FMIPA UNIMUS*. 1 (2):542-547.
- Yasser, M., Asfar, A. M. I. A., Istiyana, A. N., Asfar, A. M. I. T., dan Kurnia, A. 2021. Transformasi Produk Sekunder Pengolahan Minyak Parede Sebagai Produk Sambel Kerak Minyak. *DINAMISIA: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5 (2):20-29.

TENTANG PENULIS



NINING WAHYUNI, dilahirkan di Massaile Desa Biru Kecamatan Kahu Kabupaten Bone pada Tanggal 03 Februari 1996. Anak pertama dari dua bersaudara pasangan dari Sainuddin dan Nani. Menyelesaikan pendidikan di TK Aba Hulo Desa Hulo Kecamatan Kahu Kabupaten Bone pada Tahun 2001. Pendidikan formal dimulai dari Sekolah Dasar di SD Inpres 12/79 Hulo dan tamat pada tahun 2008. Melanjutkan di Sekolah Menengah pertama (SMP) di SMP Negeri 1 Kahu pada tahun 2011, dan melanjutkan pendidikan di Madrasah Alya Palatta tamat pada tahun 2017, dan ditahun 2019 penulis melanjutkan pendidikan di Perguruan Tinggi Swasta, yaitu STKIP Muhammadiyah Bone yang kini berubah menjadi Universitas Muhammadiyah Bone dan mengambil jurusan Teknologi Pendidikan hingga sekarang. Penulis telah menerbitkan 2 judul buku, memiliki 4 Hak Kekayaan Intelektual (HKI). Penulis telah menerbitkan 7 artikel berupa jurnal dan prosiding. Penulis juga aktif mengikuti Program Kreativitas Mahasiswa (PKM).



MUHAMMAD JAFAR dilahirkan di Bone pada tanggal 14 Februari 1969. Penulis menyelesaikan Sarjana SI di STKIP Muhammadiyah Bone pada tahun 1995 dengan Program Studi Pendidikan Bahasa Inggris, kemudian melanjutkan pendidikannya Sarjana S2 di Universitas Negeri Makassar pada tahun 2009, kemudian pendidikan Doktor yaitu di Universitas Negeri Makassar pada tahun 2020. Penulis juga telah menerbitkan beberapa judul penelitian diantaranya: 1) *Eksploring Teachers Perseption of Professional Development in Indonesia EFL Classroom*. 2) *Student Response on the Professional Developmnet oh the English Teacher in Indonesia EFL Classroom* pada tahun 2018. Kemudian, dengan judul Pengabdian Kepada Masyarakat diantaranya: 1) Sosialisasi Kursus Bahasa Inggris Pada Tingkat SMA Kabupaten Bone. 2) Melakukan Penyuluhan dengan Tema “Membangun Kerukunan Hidup dalam Masyarakat di Desa Watu Kecamatan Cenrana” 3) Menjadi Pamateri dalam Kegiatan “*English camp*” di Desa Palette Kec. Tanete Riattang Timur Kab. Bone. Selain telah menerbitkan artikel dan Jurnal nasional dan internasional, pendidik saat ini telah menjabat sebagai rektor di Universitas Muhammadiyah Bone hingga sekarang.



A.M.IRFAN TAUFAN ASFAR adalah seorang pendidik yang telah lama bergelut dalam dunia pendidikan, khususnya dalam bidang pengembangan perangkat pembelajaran dan modifikasi model pembelajaran. Sejak tahun 2010 hingga saat ini melakukan pelatihan kepada guru-guru dalam pengembangan perangkat pembelajaran dan pembuatan media pembelajaran interaktif. Penulis hingga saat ini telah banyak menerbitkan buku. Tidak hanya itu, penulis juga aktif dalam berbagai seminar nasional maupun internasional serta berbagai pemateri *workshop* terkait pengembangan pengajaran dan pembelajaran. Penulis memiliki pengalaman dalam mendampingi mahasiswa pada pelaksanaan Program Kreativitas Mahasiswa (PKM), Program Pembinaan Mahasiswa Wirausaha (P2MW), Program Kampus Mengajar, dan berbagai bentuk program kemahasiswaan lainnya.



A.M.IQBAL AKBAR ASFAR adalah seorang dosen yang memulai karirnya sebagai pendidik sejak tahun 2006 yang diawali sebagai Asisten Dosen hingga saat ini menjadi Dosen di Politeknik Negeri Ujung Pandang sekaligus Dosen di Universitas Muhammadiyah Bone. Berbagai penelitian dan pengabdian yang telah dilakukan termasuk Dana Hibah dari Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan berhasil diperoleh sejak tahun 2016 hingga sekarang yang mengantarkan pula meraih 1 paten serta berbagai Hak Kekayaan Intelektual (HKI). Penulis saat ini aktif melakukan inovasi dalam bidang kewirausahaan sebagai bentuk pengabdian kepada masyarakat serta melakukan diseminasi melalui *workshop* maupun seminar. Selain itu, penulis aktif pula dalam bidang pendidikan melalui pengembangan perangkat pembelajaran serta pengembangan model pembelajaran untuk digunakan di sekolah maupun di perguruan tinggi. Selain itu, sangat aktif pula melakukan riset terkait dengan pangan serta sumber metabolit sekunder dari tanaman sekitar termasuk melakukan riset yang berkaitan nanopartikel. Berbagai jurnal nasional dan internasional penulis sebagai hasil penelitian dan pengabdian yang telah diterbitkan dalam bidang teknik kimia maupun bidang ilmu pendidikan. Saat ini, aktif memberikan ceramah serta coaching kepada beberapa perguruan tinggi terkait dengan peningkatan SDM dalam hal melakukan riset dan pengabdian kepada masyarakat baik bagi Dosen maupun mahasiswa dalam menggiatkan serta berkontribusi bagi bangsa.



A. NURANNISA F.A dilahirkan di Bone pada tanggal 12 Agustus 1999. Anak kedua dari pasangan Arifin dan St. Hasanah. Penulis menyelesaikan pendidikan Sekolah Dasar di SD Inpres 6/80 Latellang, Desa Latellang, Kecamatan Patimpeng, Kabupaten Bone pada tahun 2011. Kemudian melanjutkan pendidikan di SMP Negeri 2 Salomekko, Desa Masago, Kecamatan Patimpeng, Kabupaten Bone dan selesai pada tahun 2014. Penulis melanjutkan Sekolah Menengah Atas di SMA Negeri 1 Patimpeng, Desa Masago, Kecamatan Patimpeng, Kabupaten Bone pada tahun 2014 dan selesai pada tahun 2017. Pada tahun 2017, penulis melanjutkan pendidikan di Universitas Muhammadiyah Bone dengan mengambil jurusan Pendidikan Matematika dan selesai pada tahun 2021. Penulis aktif mengikuti kegiatan penelitian dan pengabdian kepada masyarakat, serta berbagai kegiatan wirausaha lainnya. Penulis telah menerbitkan beberapa artikel berupa prosiding dan jurnal, baik dalam skala nasional maupun internasional. Penulis juga telah memiliki 10 buku dan 8 Hak Kekayaan Intelektual (HKI).



NURSYAHIRA, dilahirkan di Desa Bulu Ulaweng Kecamatan Patimpeng Kabupaten Bone pada Tanggal 07 Juli 2004. Anak pertama dari tiga bersaudara pasangan dari Kamal dan Sutera. Pendidikan formal dimulai dari Sekolah Dasar di SD Inpres 4/82 Bulu Ulaweng dan tamat pada tahun 2016. Melanjutkan di Madrasah Tsanawiyah Negeri 4 Bone pada tahun 2019, dan melanjutkan pendidikan di SMA Negeri 11 Bone tamat pada tahun 2022, dan pada tahun yang sama penulis melanjutkan pendidikan di Perguruan Tinggi Swasta, yaitu Universitas Muhammadiyah Bone dan mengambil jurusan Pendidikan Matematika hingga sekarang. Penulis juga aktif mengikuti Program Kreativitas Mahasiswa (PKM).



RISMA, dilahirkan di Desa Bulu Ulaweng Kecamatan Patimpeng Kabupaten Bone pada Tanggal 8 Januar 2003. Anak ketiga dari empat bersaudara pasangan dari Sopyan dan Juha. Pendidikan formal dimulai dari Sekolah Dasar di SD Inpres 4/82 Bulu Ulaweng dan tamat pada tahun 2015, Melanjutkan di Madrasah Tsanawiyah Negeri 4 Bone pada tahun 2018 dan melanjutkan pendidikan di SMA Negeri 9 Bone tamat pada tahun 2021 dan pada tahun yang sama penulis melanjutkan pendidikan di Perguruan Tinggi Swasta, yaitu Universitas Muhammadiyah Bone dan mengambil jurusan Pendidikan Matematika hingga sekarang. Penulis juga aktif mengikuti Program Kreativitas Mahasiswa (PKM).