

## Transformasi Nata De Coco menjadi Produk Minuman Bernilai Ekonomis

Nurhayani Lubis<sup>1</sup>, Nurliana Nasution<sup>2</sup>, Karmila Sari<sup>3</sup>, Richa Afriana Munthe<sup>4</sup>, Nofrizal<sup>5</sup>,

<sup>1-5</sup>Universitas Lancang Kuning

Email: [nurhayanalubis@unilak.ac.id](mailto:nurhayanalubis@unilak.ac.id)<sup>1</sup>, [nurliananst@unilak.ac.id](mailto:nurliananst@unilak.ac.id)<sup>2</sup>, [karmila@unilak.ac.id](mailto:karmila@unilak.ac.id)<sup>3</sup>,

[richa@unilak.ac.id](mailto:richa@unilak.ac.id)<sup>4</sup>, [nofrizalfe@unilak.ac.id](mailto:nofrizalfe@unilak.ac.id)<sup>5</sup>

---

### Article History:

Received: 3 Mart 2025

Revised: 23 Maret 2025

Accepted: 30 Maret 2025

**Keywords:** Minuman olahan, nata de coco, Produk Ekonomis

**Abstrak:** Program pengabdian kepada masyarakat ini dilatarbelakangi oleh permasalahan yang dihadapi mitra, yaitu terbatasnya pengetahuan tentang diversifikasi produk. Kegiatan pengabdian masyarakat yang dilaksanakan pada 28 Desember 2025 di SMKN 8 Rumbai Pekanbaru bertujuan untuk meningkatkan kesadaran dan minat siswa dalam kewirausahaan, khususnya dalam diversifikasi produk nata de coco. Kegiatan ini terdiri dari tiga tahap: persiapan, pelatihan dan workshop, serta evaluasi. Siswa dan guru mendapatkan pengetahuan tentang pengolahan nata de coco menjadi minuman sehat dengan berbagai varian rasa, pengemasan yang menarik, serta pentingnya branding dan pemasaran produk. Evaluasi melalui kuesioner menunjukkan bahwa sebelum pelatihan, hanya sekitar 50% siswa yang memahami pembuatan nata de coco dan menghubungkannya dengan kewirausahaan. Namun, setelah pelatihan, terdapat peningkatan signifikan dalam pemahaman dan keterampilan siswa terkait diversifikasi produk dan pemasaran. Program ini berdampak positif dalam pemberdayaan siswa, mendorong mereka untuk mengembangkan keterampilan wirausaha, dan diharapkan dapat menjadikan SMKN 8 Rumbai pusat inovasi produk nata de coco yang kompetitif di pasar.

---

## Pendahuluan

Indonesia adalah salah satu negara penghasil kelapa terbesar di dunia, dengan produksi yang mencapai lebih dari 18 juta ton per tahun. Melimpahnya hasil produksi kelapa ini membuka peluang besar untuk mengembangkan berbagai produk olahan berbasis kelapa, termasuk nata de coco. Nata de coco merupakan produk hasil fermentasi air kelapa yang memiliki tekstur kenyal dan tinggi serat. Selama ini, penggunaan nata de coco di Indonesia umumnya terbatas pada bahan campuran dalam minuman segar atau

dessert seperti es buah. Namun, inovasi produk nata de coco masih sangat terbatas, sehingga potensinya untuk dikembangkan sebagai produk minuman siap saji yang memiliki nilai ekonomis tinggi belum sepenuhnya dimanfaatkan. Dengan diversifikasi produk, nata de coco memiliki peluang untuk memberikan nilai tambah yang lebih besar, baik bagi produsen maupun bagi pasar konsumen.

SMKN 8 Rumbai Pekanbaru, sebagai salah satu sekolah menengah kejuruan di wilayah Rumbai, memiliki potensi besar untuk mengembangkan produk inovatif berbasis kelapa, termasuk nata de coco. Dengan adanya program studi yang berfokus pada keterampilan praktis di bidang pengolahan pangan, sekolah ini memiliki sumber daya manusia yang siap untuk dilatih dan diberdayakan dalam mengembangkan produk olahan yang bernilai jual tinggi. Selain itu, letaknya yang strategis di wilayah Rumbai memberikan akses yang mudah terhadap bahan baku kelapa, yang banyak ditemukan di wilayah tersebut. Hal ini menjadi peluang besar untuk menjadikan SMKN 8 sebagai pusat pengembangan produk inovatif berbasis nata de coco yang dapat bersaing di pasar lokal maupun nasional.

Namun, meskipun potensi tersebut ada, SMKN 8 Rumbai Pekanbaru menghadapi beberapa kendala yang menghambat pengembangan produk olahan kelapa, khususnya nata de coco. Pertama, sekolah ini masih menghadapi keterbatasan dalam hal pengetahuan tentang diversifikasi produk. Selama ini, pembelajaran yang diberikan kepada siswa umumnya terbatas pada proses dasar pembuatan nata de coco, tanpa adanya pelatihan lanjutan untuk mengolahnya menjadi produk yang lebih bernilai ekonomi seperti minuman siap saji. Kedua, terdapat keterbatasan dalam hal strategi pemasaran. Siswa dan pihak sekolah belum memiliki pengetahuan yang cukup tentang pemasaran produk olahan, sehingga hasil produksi yang telah dibuat kurang dikenal oleh pasar yang lebih luas. Ketiga, kerja sama dengan industri atau UMKM lokal belum terjalin dengan baik. Hal ini mengakibatkan kurangnya kesempatan bagi siswa untuk terlibat dalam proses komersialisasi produk secara nyata dan belajar dari praktik industri.

Identifikasi dan pemahaman terhadap kendala ini sangat penting untuk meningkatkan efektivitas pelatihan dan pengembangan produk agroindustri berbasis nata de coco di masyarakat.

### 1. Kendala dalam Proses Produksi

Kendala utama yang dihadapi dalam proses produksi nata de coco adalah faktor lingkungan yang mempengaruhi fermentasi, seperti suhu dan kelembapan. Penelitian menunjukkan bahwa kondisi lingkungan yang tidak optimal dapat menyebabkan hasil fermentasi yang buruk dan kualitas nata de coco yang rendah (Sine et al., 2021; , Rosdarni & Sugireng, 2021). Selain itu, kualitas substrat yang digunakan dan starter kultur bakteri juga berdampak signifikan terhadap hasil akhir produk. Kekurangan pengetahuan tentang pengelolaan faktor-faktor ini membuat masyarakat sering mengalami kegagalan dalam produksi (Rosdarni & Sugireng, 2021; , Apriyanto, 2019).

## 2. Keterbatasan Keterampilan dan Pengetahuan

Keterbatasan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam proses pembuatan nata de coco merupakan halangan besar dalam pengembangan produk ini. Banyak masyarakat yang masih menganggap air kelapa sebagai limbah yang tidak bernilai (Perdana & Maulana, 2019). Oleh karena itu, perlu dilakukan sosialisasi dan pelatihan yang lebih efektif dalam mempromosikan pemanfaatan air kelapa serta teknik produksi yang benar, seperti yang dijelaskan pada berbagai program pelatihan di berbagai daerah (Perdana & Maulana, 2019; Arini et al., 2024; , Lidiasari et al., 2023).

Meskipun demikian, peluang untuk mengembangkan produk minuman berbasis nata de coco sangat terbuka lebar. Transformasi nata de coco menjadi minuman siap saji tidak hanya meningkatkan nilai jual produk, tetapi juga menjawab kebutuhan pasar akan minuman sehat dan bernutrisi. Nata de coco memiliki kandungan serat yang tinggi serta rendah kalori, sehingga sangat sesuai dengan tren konsumen yang semakin peduli terhadap kesehatan. Produk minuman nata de coco dapat dikemas dalam berbagai varian rasa dan dijual sebagai minuman siap saji yang menyegarkan. Potensi pasar untuk produk ini juga luas, baik di tingkat lokal maupun nasional, mengingat permintaan terhadap produk minuman sehat dan menyegarkan terus meningkat. Dengan pengemasan yang menarik dan strategi pemasaran yang tepat, produk ini dapat dengan mudah menarik minat konsumen, khususnya kalangan muda yang sering mencari pilihan minuman baru dan unik.

Untuk memaksimalkan potensi ini, diperlukan adanya program pelatihan dan pendampingan bagi siswa SMKN 8 Rumbai dalam hal teknik pengolahan, diversifikasi produk, serta strategi pemasaran. Melalui kegiatan pengabdian masyarakat ini, para siswa dapat mempelajari teknik pembuatan minuman berbasis nata de coco yang siap dipasarkan. Selain itu, program ini juga diharapkan dapat memberikan pemahaman kepada siswa mengenai pentingnya branding dan pemasaran produk, sehingga mereka tidak hanya terampil dalam hal teknis produksi, tetapi juga memiliki wawasan bisnis yang diperlukan untuk mengembangkan produk yang kompetitif. Lebih jauh lagi, kerja sama dengan UMKM atau industri lokal dapat menjadi solusi untuk memperkuat rantai pasok dan distribusi produk minuman nata de coco, serta membuka peluang magang atau praktik kerja bagi siswa, yang akan memberikan pengalaman berharga dalam dunia kerja nyata.

Secara keseluruhan, program ini bertujuan untuk memberdayakan siswa dan guru di SMKN 8 Rumbai Pekanbaru dalam mengembangkan keterampilan pengolahan pangan yang lebih inovatif dan aplikatif. Dengan mengolah nata de coco menjadi produk minuman siap saji, diharapkan siswa dapat memperoleh keterampilan baru yang relevan dengan kebutuhan industri, serta mampu mengembangkan produk yang memiliki nilai jual tinggi. Selain itu, program ini juga diharapkan dapat meningkatkan daya saing

sekolah dalam menciptakan lulusan yang siap bersaing di pasar kerja, serta mendukung perekonomian lokal melalui penciptaan produk baru yang bernilai tambah. Dengan demikian, kegiatan ini tidak hanya memberikan manfaat bagi para siswa dan pihak sekolah, tetapi juga bagi masyarakat sekitar yang dapat terlibat dalam produksi dan pemasaran produk, serta menikmati hasil produk inovatif yang dihasilkan oleh siswa SMKN 8 Rumbai Pekanbaru.

## **Metode**

Kegiatan pengabdian ini nantinya akan diikuti oleh siswa SMK jurusan tata boga dengan jumlah siswa sebanyak 22 orang. Pelatihan mengenai transformasi nata de coco bagi siswa SMK jurusan tata boga dapat memberikan berbagai dampak positif yang signifikan. Berikut adalah cakupan dampak yang dapat dirasakan:

1. **Peningkatan Keterampilan Praktis**  
Teknik Pengolahan: Siswa akan belajar teknik pengolahan nata de coco, termasuk cara membuat, mengolah, dan menyajikannya.  
Keterampilan Memasak: Pelatihan ini dapat meningkatkan keterampilan memasak siswa, yang sangat relevan dengan jurusan tata boga.
2. **Peningkatan Kreativitas**  
Inovasi Resep: Siswa dapat mengembangkan resep baru yang menggunakan nata de coco, meningkatkan kreativitas dalam menciptakan hidangan.  
Presentasi Makanan: Pelatihan dapat mendorong siswa untuk berinovasi dalam cara penyajian dan presentasi makanan.
3. **Peningkatan Pengetahuan Nutrisi**  
Manfaat Kesehatan: Siswa akan memahami manfaat kesehatan dari nata de coco, seperti kandungan serat dan rendah kalori.  
Pendidikan Gizi: Pengetahuan ini dapat membantu siswa dalam merancang menu yang sehat dan bergizi.
4. **Peluang Kewirausahaan**  
Peluang Usaha: Dengan keterampilan baru, siswa dapat memulai usaha kecil-kecilan berbasis nata de coco, seperti menjual produk olahan.  
Pemasaran Produk: Siswa dapat belajar tentang strategi pemasaran dan branding produk mereka.
5. **Kesadaran Lingkungan**  
Penggunaan Bahan Baku Lokal: Pelatihan dapat meningkatkan kesadaran siswa tentang pentingnya menggunakan bahan baku lokal dan ramah lingkungan.  
Sustainability: Siswa dapat belajar tentang praktik berkelanjutan dalam produksi makanan.
6. **Peningkatan Kerja Tim dan Komunikasi**  
Kerja Sama: Pelatihan sering dilakukan dalam kelompok, yang dapat meningkatkan kemampuan kerja sama dan komunikasi antar siswa.  
Pengembangan Soft Skills: Keterampilan interpersonal ini sangat penting dalam

dunia kerja.

Untuk merealisasikan kegiatan pengabdian masyarakat dengan judul "Transformasi Nata de Coco Menjadi Produk Minuman Bernilai Ekonomis", metode pelaksanaan yang akan digunakan terdiri dari beberapa tahap utama. Setiap tahap dirancang untuk menjawab permasalahan mitra, yaitu SMKN 8 Rumbai Pekanbaru, serta mendukung pencapaian tujuan program.

Berikut adalah rincian metode pelaksanaan yang diusulkan:

1. Tahap Persiapan
  - a. Survei dan Koordinasi Awal

Dilakukan survei awal untuk mengidentifikasi kebutuhan spesifik mitra terkait bahan baku, fasilitas, dan potensi produk yang akan dikembangkan. Tim pengabdian akan mengadakan rapat koordinasi dengan pihak sekolah (kepala sekolah, guru pembimbing, dan siswa terkait) untuk menyusun rencana kegiatan secara rinci.

- b. Penyusunan Materi Pelatihan

Menyusun materi pelatihan yang mencakup teknik diversifikasi produk nata de coco, pembuatan minuman nata de coco, serta strategi pemasaran. Materi akan disusun dalam bentuk modul pembelajaran yang berisi teori, praktik, dan contoh aplikasi nyata.

- c. Persiapan Fasilitas dan Peralatan

Menginventarisasi peralatan yang tersedia di sekolah dan mengidentifikasi peralatan tambahan yang diperlukan untuk kegiatan pengolahan produk nata de coco menjadi minuman siap saji. Jika diperlukan, pengadaan alat dilakukan melalui kerja sama dengan mitra sponsor atau bantuan dari dinas terkait.

2. Tahap Pelatihan dan Workshop
  - a. Pelatihan Diversifikasi Produk

Kegiatan ini akan melibatkan siswa dan guru dari SMKN 8 Rumbai Pekanbaru untuk mempelajari teknik diversifikasi produk. Materi yang diberikan meliputi:

- a) Pengenalan bahan baku dan karakteristik nata de coco.
  - b) Teknik pembuatan minuman berbasis nata de coco dengan berbagai varian rasa (stroberi, jeruk, anggur, dll).
  - c) Penggunaan bahan alami untuk menambah nilai gizi produk (seperti penambahan madu, buah-buahan segar, dan rempah-rempah).
  - d) Praktik langsung membuat minuman nata de coco dalam kelompok kecil yang dipandu oleh instruktur.
- b. Pelatihan Pengemasan dan Branding Produk
    - a) Memberikan pengetahuan dan praktik mengenai teknik pengemasan yang baik dan menarik, serta strategi branding produk. Pelatihan ini meliputi:
      - b) Teknik pengemasan menggunakan botol atau cup yang higienis dan menarik.
      - c) Pembuatan label produk yang informatif dan sesuai standar (berisi informasi komposisi, nilai gizi, dan branding).

d) Pengenalan dasar-dasar branding produk, termasuk pembuatan logo, desain label.

3. Tahap Evaluasi dan Pendampingan Lanjutan

a. Evaluasi Program

Melakukan evaluasi terhadap seluruh rangkaian kegiatan pengabdian masyarakat. Evaluasi dilakukan melalui kuesioner kepada siswa dan guru, serta analisis hasil produksi dan pemasaran produk.

b. Laporan dan Publikasi Hasil Kegiatan

Menyusun laporan akhir kegiatan pengabdian masyarakat yang mencakup hasil, dampak kegiatan dan akan dipublikasikan ke jurnal bereputasi beserta berita media online.

## Hasil

Pengabdian masyarakat yang dilaksanakan pada tanggal 28 Desember 2024 bertujuan untuk meningkatkan kesadaran dan minat siswa SMK. Kegiatan ini melibatkan tiga tahap utama, yaitu persiapan, pelatihan dan workshop, serta evaluasi dan pendampingan lanjutan.

1. Tahap Persiapan

Pada tahap ini, tim pengabdian melakukan survei awal untuk mengidentifikasi kebutuhan mitra, yakni SMKN 8 Rumbai Pekanbaru, terkait bahan baku, fasilitas, dan potensi produk yang akan dikembangkan. Survei ini menghasilkan pemetaan kebutuhan bahan baku kelapa yang melimpah di wilayah Rumbai dan persiapan fasilitas yang mendukung proses diversifikasi produk nata de coco menjadi minuman siap saji. Dalam kegiatan ini, dilakukan koordinasi dengan kepala sekolah, guru pembimbing, dan siswa terkait untuk menyusun rencana kegiatan secara rinci.

2. Tahap Pelatihan dan Workshop

Kegiatan pelatihan dimulai dengan pemberian materi mengenai teknik diversifikasi produk nata de coco. Siswa dan guru mendapatkan pengetahuan tentang pengolahan nata de coco menjadi produk minuman dengan berbagai varian rasa, seperti stroberi, jeruk, dan anggur, serta teknik penggunaan bahan alami untuk meningkatkan nilai gizi produk, seperti penambahan madu dan buah segar. Pelatihan ini juga meliputi praktik langsung membuat minuman berbasis nata de coco dalam kelompok kecil yang dipandu oleh instruktur.

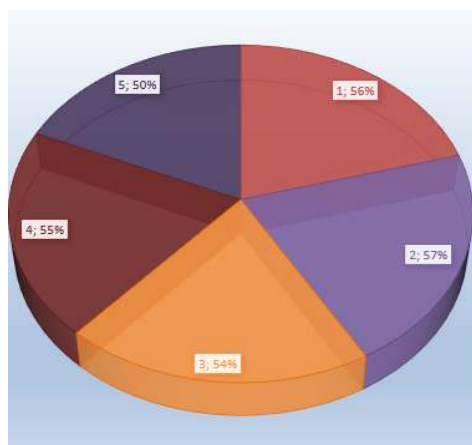


**Gambar 1 Siswa Sedang Focus Mengikuti Kegiatan**

Selain itu, pelatihan pengemasan dan branding produk juga diberikan. Materi ini mengajarkan teknik pengemasan yang menarik dan higienis, serta pentingnya branding produk. Peserta pelatihan belajar cara membuat label produk yang informatif dan sesuai standar, termasuk informasi mengenai komposisi, nilai gizi, dan elemen branding seperti logo dan desain label produk.

### 3. Tahap Evaluasi

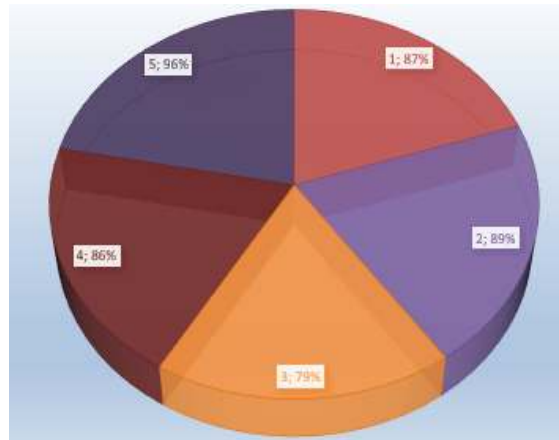
Evaluasi dilakukan melalui kuesioner yang dibagikan kepada siswa dan guru untuk mengetahui pemahaman dan keterampilan yang diperoleh sebelum dan setelah mengikuti pelatihan. Hasil evaluasi dapat dilihat pada gambar berikut:



**Gambar 2**

### Hasil Kuesioner Sebelum Pengabdian

Dari gambar 5.2 tersebut, diketahui bahwa hanya sekitar 50% siswa yang dapat memahami mengenai pembuatan nata de coco dan berminat menghubungkannya dengan kewirausahaan. Hal ini menjadi perhatian penting bagi sekolah untuk memanfaatkan potensi yang dimiliki dengan lebih baik lagi. Dan ini masih sangat mungkin untuk ditingkatkan. Sedangkan setelah dilakukan pengabdian, hasil tabulasi kuesioner meningkat tajam. Hal ini dapat dilihat pada Gambar 5.3 berikut:



**Gambar 3**

### Hasil Kuesioner Setelah Pengabdian

Hasil evaluasi menunjukkan bahwa peserta mengalami peningkatan pemahaman terkait proses diversifikasi produk dan pentingnya strategi pemasaran dalam pengembangan produk. Di samping itu, evaluasi terhadap hasil produksi dan pemasaran produk dilakukan untuk mengukur keberhasilan kegiatan pengabdian ini dalam mencapai tujuannya.



**Gambar 4 Siswa Antusias Mencicipi Minuman Olahan Nata De Coco**

### **Pembahasan**

Kegiatan pengabdian ini memiliki dampak yang signifikan terhadap mitra, baik dari sisi peningkatan keterampilan maupun pemahaman mengenai pentingnya diversifikasi produk dan pemasaran. Beberapa hal yang dapat dibahas lebih lanjut dari hasil kegiatan ini adalah:

#### **1. Diversifikasi Produk Nata de Coco**

Salah satu temuan penting dari kegiatan ini adalah meningkatnya pengetahuan siswa dan guru tentang potensi diversifikasi produk nata de coco. Sebelumnya, produk nata de coco hanya dikenal sebagai bahan campuran dalam es buah atau dessert. Namun, dengan adanya pelatihan ini, produk nata de coco dapat dikembangkan menjadi minuman sehat yang kaya serat dan rendah kalori, yang sangat relevan dengan tren pasar saat ini yang mengutamakan kesehatan. Peningkatan kreativitas siswa dalam menciptakan varian rasa yang beragam menunjukkan potensi besar untuk mengembangkan produk ini lebih lanjut. Kegiatan pengabdian yang sama juga telah dilaksanakan oleh (Lidiasari, 2023) pada kelompok UKM di Prabumulih. Kegiatan tersebut mengolah nata de coco menjadi minuman siap saji. Kegiatan ini dilakukan untuk membuat jelly nata siap saji dan minuman nata *read to drink*, sehingga dapat memberikan nilai tambah dan nilai ekonomis nata de coco

#### **2. Pengemasan dan Branding Produk**

Pelatihan mengenai pengemasan dan branding produk sangat penting dalam menunjang keberhasilan produk di pasar. Peserta pelatihan diberikan keterampilan tentang cara memilih bahan kemasan yang menarik dan higienis, serta pentingnya desain label yang dapat memberikan informasi yang jelas kepada konsumen. Hal ini berperan besar dalam membangun citra produk yang menarik dan sesuai dengan standar pasar, terutama bagi produk yang bersaing di pasar yang lebih luas. Dalam konteks ini, telah dilakukan pengabdian yang berhubungan dengan pengemasan dan branding. Beberapa upaya pengabdian telah dilakukan untuk memberikan pelatihan kepada masyarakat mengenai teknik pengemasan yang baik dan strategi branding yang efektif untuk meningkatkan nilai produk (Sine et al., 2021; Rosdarni & Sugireng, 2021; Apriyanto, 2019).

### 3. Pentingnya Pemasaran untuk Produk Inovatif

Salah satu tantangan yang dihadapi oleh SMKN 8 Rumbai adalah kurangnya pengetahuan tentang strategi pemasaran yang efektif. Selama kegiatan pelatihan, siswa dan guru diajarkan tentang pentingnya branding dan pemasaran yang baik untuk memperkenalkan produk kepada konsumen. Dengan pemahaman ini, mereka dapat menciptakan produk yang tidak hanya memiliki nilai tambah dari sisi inovasi, tetapi juga dapat bersaing di pasar yang lebih besar. Pemasaran tidak hanya membantu dalam memperkenalkan produk ke pasar, tetapi juga membangun kepercayaan dan menumbuhkan minat konsumen. Hasil survei yang dilakukan oleh (Sine et al., 2021) menunjukkan bahwa siswa yang terlibat dalam kegiatan pemasaran produk inovatif memiliki pemahaman yang lebih baik tentang strategi pemasaran yang dapat meningkatkan daya saing produk mereka di pasar.

### 4. Pemberdayaan Siswa dan Pengembangan Keterampilan Wirausaha

Program pengabdian ini juga menekankan pada pentingnya pemberdayaan siswa dalam mengembangkan keterampilan wirausaha. Dengan adanya program inkubasi bisnis dan pendampingan intensif, siswa dapat lebih memahami aspek kewirausahaan, mulai dari perencanaan bisnis, pengembangan produk, hingga pemasaran. Penerapan kompetisi inovasi produk antar siswa juga menjadi langkah yang baik untuk memotivasi mereka agar lebih kreatif dan berpikir inovatif dalam menciptakan produk yang memiliki nilai jual tinggi. Pengabdian ini sejalan dengan hasil pengabdian yang dilakukan oleh (Apriyanto, 2019), yakni siswa yang terlibat dalam program kewirausahaan mengembangkan keterampilan penting seperti berpikir kritis, memecahkan masalah, dan kreativitas yang lebih baik. Dengan demikian, pendidikan yang dilaksanakan di sekolah-sekolah menyiapkan siswa untuk memasuki pasar kerja dengan keterampilan yang relevan.

Secara keseluruhan, kegiatan pengabdian ini berhasil memberikan manfaat yang besar bagi mitra, baik dalam hal peningkatan keterampilan teknis maupun pemahaman

mengenai strategi bisnis yang diperlukan untuk mengembangkan produk yang kompetitif. Selain itu, kegiatan ini juga memberikan dampak positif dalam pemberdayaan siswa sebagai calon wirausahawan yang dapat berkontribusi pada perekonomian lokal. Dengan adanya program ini, diharapkan SMKN 8 Rumbai Pekanbaru dapat terus berkembang menjadi pusat inovasi produk berbasis kelapa, khususnya nata de coco, yang memiliki daya saing tinggi di pasar lokal maupun nasional.

## **SARAN**

### **1. Peningkatan Program Pengabdian**

Disarankan agar kegiatan pengabdian ini dapat dilanjutkan dengan lebih intensif, termasuk memberikan pelatihan lanjutan tentang aspek kewirausahaan lainnya seperti manajemen bisnis, perencanaan keuangan, dan pemasaran digital untuk mendukung pengembangan produk.

### **2. Pemberian Fasilitas dan Sumber Daya**

Sekolah dapat mempertimbangkan untuk memberikan fasilitas dan sumber daya yang lebih mendukung, seperti ruang produksi atau alat pengolahan yang lebih memadai, agar siswa dapat lebih leluasa dalam mengembangkan produk mereka.

### **3. Kolaborasi dengan Industri atau Mitra Bisnis**

Agar siswa dapat melihat lebih dekat dunia bisnis, disarankan untuk mengadakan kolaborasi dengan industri atau mitra bisnis yang dapat memberikan pengalaman nyata dan peluang untuk memasarkan produk yang dihasilkan oleh siswa.

### **4. Penyelenggaraan Kompetisi Inovasi**

Untuk mendorong kreativitas lebih lanjut, sekolah dapat menyelenggarakan kompetisi inovasi produk antar siswa, dengan tujuan untuk menemukan ide-ide baru yang dapat dikembangkan menjadi produk unggulan di masa depan.

### **5. Pemantauan dan Pendampingan Pasca Pelatihan**

Agar keberhasilan pelatihan ini dapat lebih maksimal, perlu ada program pemantauan dan pendampingan pasca pelatihan untuk membantu siswa dalam implementasi ide-ide bisnis mereka secara praktis dan terus memberikan arahan dalam mengembangkan produk yang mereka buat.

## Terima Kasih

Ucapan terima kasih kami haturkan kepada Sekolah Pascasarjana Universiats Lancang Kuning atas dukungan finansial terhadap pengabdian ini. Kami juga menghaturkan banyak terima kasih kepada SMKN 8 Pekanbaru yang bersedia menerima tim kami untuk bekerjasama mensukseskan pengabdian ini.

## Referensi

- Advinda, L., Fitri, R., & Yuniarti, E. (2020). Pelatihan Pembuatan Nata de coco Sebagai Makanan Berkadar Serat Tinggi Kepada Anak-Anak Panti Asuhan Al Yusra Padang Training in Making Nata de coco As a High Fiber Food To Children of Al Yusra Orphanage in Padang. *Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(2), 565–571. <https://doi.org/https://doi.org/10.25077/logista.4.2.565-571.2020>
- Apriyanto "Pelatihan Dan Pendampingan Pengolahan Komoditas Kelapa" *Jppm (jurnal pengabdian dan pemberdayaan masyarakat)* (2019) doi:10.30595/jppm.v3i2.3691
- Aminarti, S., Ajizah, A., & Kaspul, K. (2020). Pelatihan Pembuatan Nata de coco kepada Siswa SMA Negeri 1 Jorong. *Bubungan Tinggi: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(2), 66. <https://doi.org/10.20527/btjpm.v1i2.1786>
- Arini Et Al. "Sosialisasi Dan Pelatihan Pemanfaatan Limbah Air Kelapa Menjadi Produk Nata De Coco Di Desa Kembang Kerang" *Jurnal Wicara Desa* (2024) Doi:10.29303/Wicara.V2i2.4115
- Ibrahim, Syachrony. 2020. Potensi Air Kelapa Muda Dalam Meningkatkan Kadar Kalium. *Indonesian Journal of Nursing and Health Sciences*. Volume 1 Nomor 1, Oktober 2020: 9-14
- Kalman,D.S., S. Feldman, D.R. Krieger and R. J. Bloomer. 2012. Comparison of coconut water and a carbohydrate-electrolyte sport drink on measures of hydration and physical performance in exercise-trained men. *Journal of the International Society of SportsNutrition* 9 (1): 1-10
- Lidiasari Et Al. "Sosialisasi Dan Pelatihan Pengolahan Jelly Nata Siap Saji Dan Minuman Nata Ready To Drink Pada Ukm Nata De Coco Di Kota Prabumulih" *J-Abdi Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat* (2023) doi:10.53625/jabdi.v3i2.6010
- Nurdyansyah, F., Widyastuti, D. A. (2017). Pengolahan Limbah Air Kelapa Menjadi Nata de coco oleh Ibu Kelompok Tani Di Kabupaten Kudus. *FKB*, 21(XI), 22–30.
- Perdana and Maulana "Edukasi dan Pelatihan Pembuatan Nata de Coco Sebagai Upaya Peningkatan Kesejahteraan Kelompok Masyarakat di Desa Bantan Sari" *Matappa jurnal pengabdian kepada masyarakat* (2019) doi:10.31100/matappa.v2i1.262

- Rahayu dkk. 2014. Aspek Mutu Produk Nata De Coco Dengan Penambahan Sari Buah Mangga. *Jurnal Teknik Industri HEURISTIC* Vol.11 No.2 Oktober 2014. ISSN 1693-8232 63 UNTAG Surabaya
- Rosdarni and Sugireng "Pendampingan Masyarakat Dalam Pembuatan Nata De Coco Di Kelurahan Anduonohu" *Jurnal pengabdian saintek mandala waluya* (2021) doi:10.54883/jpsmw.v1i1.139
- Sine Et Al. "Pelatihan Pembuatan Nata De Coco Bagi Masyarakat Kelompok Tani Sehati Desa Tublopo" *Bernas Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat* (2021) Doi:10.31949/Jb.V2i4.1593
- Tolangara, A., Masud, A., & Sundari. (2023). Pendampingan Kegiatan Guru IPA Dalam Menerapkan PBL Pada Aplikasi Bioteknologi Fermentasi Nata de coco. *Surya Abdimas*, 7(1), 69–74. <https://doi.org/https://doi.org/10.37729/abdimas.v7i1.2338>
- Wijayanti, E. 2019. Peningkatan Ekonomi Masyarakat Melalui Home Industry Nata de coco Berbasis Potensi Lokal. *Dimas*. 19(1): 37–48.
- Wrasiati, L. P., Arnata, I. W., Yoga, I. W., & Wijaya, I. M. (2013). Pemanfaatan limbah air kelapa menjadi produk coco cider: kajian penambahan gula dan waktu fermentasi. *Bumi Lestari Journal of Environment*, 13(1), 13–21.