



Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pelatihan Pembuatan U Neulheu Pada Gampong Paya Bujok Seuleumak, Kota Langsa

Suci Fadila¹, Muhazir², Nanda Herijal Putra³

^{1,2,3}Institut Agama Islam Negeri Langsa, Indonesia

Contributor e-mail: sucifadila@gmail.com

Received:
May 22, 2025

Accepted:
June 06, 2025

Published:
July 10, 2025

Abstract: Micro, Small, and Medium Enterprises (UMKM) play a vital role in driving local economic growth. However, many UMKM face limitations in marketing and business development, as seen in the case of the roasted coconut business owned by Mr. Ishak and Mrs. Nasriah in Gampong Paya Bujok Seuleumak, Langsa City. This business has been operating for six years, utilizing coconuts sourced from local residents to produce roasted coconut, with a daily production capacity of approximately 300 coconuts. The product is marketed based on customer orders to several regions, such as Peunaron, Peureulak, and Lokop, at a price of around IDR 35,000 per kilogram. This community engagement activity aimed to identify the potential and challenges faced by the roasted coconut MSME and to formulate strategies for broader marketing development. The method used was Participatory Action Research (PAR), in which students from the State Islamic Institute (IAIN) Langsa, while conducting community service (KKN), actively participated in the production process and engaged in participatory discussions with the business owners. The results showed that the roasted coconut business has significant potential to grow in terms of both product quality and market reach. However, limited marketing strategies and digital access remain key challenges. Therefore, continued assistance is recommended in areas such as packaging, branding, and the use of social media as a promotional tool. These efforts are expected to expand the market reach of roasted coconut products beyond the East Aceh region.

Keywords: Community Empowerment, Economic Development, U Neulheu, Roasted Coconut,

Abstrak: Pelaku Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) memiliki peran penting dalam mendorong pertumbuhan ekonomi masyarakat lokal. Namun, banyak UMKM yang menghadapi keterbatasan dalam hal pemasaran dan pengembangan usaha, seperti yang terjadi pada usaha kelapa gongseng milik Bapak Ishak dan Ibu Nasriah di Gampong Paya Bujok Seuleumak, Kota Langsa. Usaha ini telah berjalan selama enam tahun dan memanfaatkan kelapa dari warga sekitar untuk diolah menjadi kelapa gongseng, dengan kapasitas produksi harian mencapai sekitar 300 buah kelapa. Produk ini dijual berdasarkan pesanan ke beberapa daerah, seperti Peunaron, Peureulak, dan Lokop, dengan harga sekitar Rp35.000/kg. Kegiatan pengabdian ini bertujuan untuk



mengidentifikasi potensi dan hambatan yang dihadapi oleh UMKM kelapa gonseng serta merumuskan strategi pengembangan pemasaran yang lebih luas. Metode yang digunakan adalah Participatory Action Research (PAR), di mana mahasiswi KKN dari Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Langsa secara aktif terlibat dalam kegiatan produksi dan diskusi partisipatif bersama pelaku UMKM. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa usaha kelapa gonseng memiliki potensi besar untuk berkembang, baik dari sisi kualitas produk maupun daya serap pasar. Namun, keterbatasan dalam strategi pemasaran dan akses digital menjadi kendala utama. Oleh karena itu, disarankan adanya pendampingan lanjutan dalam hal pengemasan, branding, serta pemanfaatan media sosial sebagai sarana promosi. Dengan strategi tersebut, diharapkan pemasaran produk kelapa gonseng dapat menjangkau pasar yang lebih luas, tidak hanya terbatas di wilayah Aceh Timur.

Kata Kunci: Pemberdayaan Masyarakat, Pengembangan Ekonomi, U Neulheu, Kelapa Gonseng

Pendahuluan

Provinsi Aceh merupakan salah satu daerah di Indonesia yang memiliki potensi besar dalam produksi kelapa. Kelapa menjadi komoditas unggulan yang tidak hanya dimanfaatkan sebagai bahan pangan, tetapi juga memiliki nilai ekonomis tinggi apabila diolah menjadi berbagai produk turunan. Buah kelapa dikenal kaya akan kandungan nutrisi seperti serat, antioksidan, dan lemak sehat yang sangat bermanfaat bagi kesehatan. Oleh karena itu, masyarakat telah mengembangkan berbagai bentuk olahan kelapa guna memperpanjang umur simpannya dan menambah nilai jual, seperti minyak kelapa, santan, arang tempurung, gula semut, dan cocofiber (Hartuti et al., 2023).

Di antara sekian banyak olahan kelapa, salah satu yang menjadi ciri khas masyarakat Aceh adalah kelapa gonseng, atau dalam bahasa lokal dikenal dengan sebutan U Neulheu (Saleh et al., 2024). Produk ini merupakan bumbu tradisional yang telah digunakan secara turun-temurun untuk menambah aroma dan cita rasa khas dalam berbagai hidangan khas Aceh, seperti kari ayam, masak putih, dan masakan berkuah lainnya (Azzahra et al., 2024; Munawwarah et al., 2024). Proses pembuatannya relatif sederhana dan dapat dilakukan dalam waktu singkat, yaitu sekitar satu hari, dengan tahapan mulai dari pemilihan kelapa, pemarkaran, penggongsengan, hingga pengemasan (S. A. R. Lubis et al., 2022).

Usaha pengolahan kelapa gonseng ini banyak dijalankan oleh masyarakat di tingkat rumah tangga, seperti yang terlihat di Gampong Paya Bujok Seuleumak, Kota Langsa. Beberapa pelaku usaha di gampong ini telah menjalankan produksi kelapa gonseng selama bertahun-tahun sebagai sumber penghasilan keluarga. Produk yang dihasilkan biasanya dipasarkan secara lokal atau berdasarkan pesanan, tanpa adanya sistem distribusi dan promosi yang luas. Meskipun memiliki potensi ekonomi yang cukup menjanjikan, usaha ini masih menghadapi berbagai keterbatasan, seperti minimnya inovasi dalam pengemasan, keterampilan pemasaran, dan belum adanya standarisasi mutu produk.

Salah satu aspek penting yang belum banyak dikaji secara ilmiah adalah karakteristik sensori dari kelapa gonseng. Setiap produk U Neulheu yang dijumpai di

pasaran memiliki ciri khas tersendiri dari segi warna, tekstur, rasa, dan aroma (Maharani et al., 2023). Namun, belum pernah dilakukan pengujian sistematis untuk mengetahui sejauh mana produk-produk tersebut dapat diterima oleh konsumen berdasarkan aspek sensorinya. Padahal, pengujian sensori memiliki peran strategis dalam penetapan mutu pangan serta dapat menjadi dasar pengembangan produk yang lebih unggul dan kompetitif di pasaran (Maharani et al., 2023).

Pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan sebagai bentuk kontribusi akademik untuk mendukung pemberdayaan pelaku UMKM di sektor olahan kelapa tradisional. Kegiatan ini tidak hanya berfokus pada peningkatan kapasitas produksi dan mutu produk kelapa gongseng, tetapi juga mencakup pendampingan dalam aspek pengemasan, pemasaran, dan promosi berbasis digital. Melalui pendekatan Participatory Action Research (PAR), tim pengabdian melibatkan masyarakat secara aktif dalam setiap proses kegiatan, mulai dari identifikasi masalah, perencanaan tindakan, hingga evaluasi hasil. Dengan kolaborasi yang erat antara mahasiswa, pelaku usaha, dan masyarakat lokal, pengabdian ini diharapkan mampu meningkatkan daya saing produk U Neulheu sekaligus mendorong pertumbuhan ekonomi masyarakat di Gampong Paya Bujok Seuleumak secara berkelanjutan.

Metode

Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan di Gampong Paya Bujok Seuleumak, Kota Langsa, yang merupakan lokasi usaha rumah tangga pembuatan kelapa gongseng atau U Neulheu. Objek dari kegiatan ini adalah proses produksi kelapa gongseng yang telah dijalankan oleh masyarakat setempat secara turun-temurun. Sementara itu, subjek pengabdian adalah para pelaku UMKM, ibu rumah tangga, dan warga yang terlibat langsung dalam pengolahan maupun distribusi produk.

Metode pelaksanaan menggunakan pendekatan Participatory Action Research (PAR), yakni pendekatan berbasis partisipasi aktif masyarakat (Siswadi & Syaifuddin, 2024). Dalam model ini, masyarakat tidak diposisikan sebagai objek semata, melainkan sebagai mitra utama dalam menemukan solusi atas permasalahan yang dihadapi. Seluruh tahapan kegiatan disusun bersama dan dievaluasi secara kolaboratif, agar hasilnya benar-benar kontekstual dan berkelanjutan (Hasanah & Monica, 2023).

Tahap awal pengabdian dilakukan melalui observasi langsung ke lapangan, guna memahami kondisi aktual dari proses produksi kelapa gongseng. Pengamatan mencakup teknik tradisional yang digunakan, seperti pamarutan kelapa, teknik penggongsengan, serta metode pengemasan dan distribusi. Tim pengabdian juga mencatat kendala yang dihadapi, seperti ketidakteraturan standar produk, keterbatasan akses pasar, serta kurangnya pemahaman terkait promosi digital.

Berdasarkan hasil observasi (Noor, 2010), dilanjutkan dengan pelaksanaan program pelatihan dan pendampingan yang disusun dalam beberapa tahap kunci. Tahap pertama adalah pelatihan peningkatan kualitas produksi, yang membahas cara memilih kelapa berkualitas, penggongsengan yang merata untuk menjaga rasa dan aroma, serta penggunaan kemasan yang higienis dan menarik. Selanjutnya dilakukan pelatihan pengujian sensori, yaitu penilaian terhadap rasa, warna, tekstur, dan aroma

dari beberapa sampel kelapa gongseng untuk mengidentifikasi standar mutu yang paling disukai konsumen.

Pelatihan berikutnya berfokus pada aspek pemasaran dan pengembangan produk. Warga diperkenalkan pada konsep branding sederhana, teknik membuat label produk, serta strategi pemasaran digital melalui media sosial dan platform daring. Peserta juga diberi pemahaman tentang pentingnya legalitas usaha, seperti sertifikasi produk pangan rumahan. Pada akhir rangkaian kegiatan, diadakan sesi evaluasi partisipatif yang melibatkan seluruh peserta untuk merefleksikan manfaat kegiatan, menilai efektivitas pelatihan, dan menyusun rencana tindak lanjut. Dengan adanya pendampingan berbasis partisipasi ini, diharapkan para pelaku usaha kelapa gongseng memiliki keterampilan yang lebih baik dalam memproduksi, memasarkan, dan mengembangkan usahanya, sehingga dapat memberikan kontribusi nyata bagi peningkatan ekonomi keluarga maupun gampong secara menyeluruh.

Hasil dan Diskusi

Kegiatan Pengabdian Masyarakat: Praktik dan Proses Pelaksanaan

Pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan pada tanggal 15 Agustus 2024 di Dusun Utama, Gampong Paya Bujok Seuleumak, Kecamatan Langsa Baroe, Kota Langsa. Kegiatan ini mengangkat tema “Pemberdayaan Masyarakat melalui Pelatihan Produksi dan Pengembangan Usaha Kelapa Gongseng”, yang dirancang sebagai bentuk kontribusi nyata dalam mengoptimalkan potensi lokal, khususnya pada sektor usaha mikro rumah tangga berbasis produk turunan kelapa. Kegiatan ini merupakan bagian dari implementasi program Kuliah Kerja Nyata (KKN) Mahasiswa IAIN Langsa, yang diarahkan pada pemberdayaan ekonomi masyarakat berbasis kearifan lokal.

Sasaran utama dalam kegiatan ini adalah masyarakat Gampong Paya Bujok Seuleumak, terutama para pelaku usaha kelapa gongseng serta warga yang memiliki minat untuk mengembangkan usaha serupa. Melalui kegiatan ini, diharapkan masyarakat tidak hanya memiliki pemahaman teknis dalam proses pembuatan kelapa gongseng, tetapi juga memiliki wawasan dalam menjaga mutu produk serta strategi pemasaran sederhana yang relevan dengan kondisi lokal.

Tahap perencanaan kegiatan dimulai dengan pemetaan kebutuhan dan potensi masyarakat melalui observasi langsung ke lapangan serta diskusi informal dengan pelaku usaha yang sudah menjalankan produksi kelapa gongseng secara mandiri. Tim pengabdian kemudian menyusun konsep pelatihan yang mencakup transfer pengetahuan teknis, penyediaan alat sederhana, serta pembinaan intensif untuk memastikan keberlanjutan kegiatan pasca pelatihan. Fokus utama dari perencanaan ini adalah memberikan akses informasi dan dukungan praktis yang dapat diimplementasikan langsung oleh masyarakat dalam meningkatkan kualitas dan kuantitas produksi mereka.

Pelaksanaan kegiatan dilakukan secara langsung melalui pendekatan partisipatif. Masyarakat dilibatkan dalam setiap proses pelatihan, mulai dari pemilihan

bahan baku, pengolahan, hingga pengemasan produk akhir. Proses diawali dengan menyiapkan buah kelapa yang berkualitas, kemudian dilakukan pembelahan dan pamarutan untuk memperoleh daging kelapa yang siap diolah. Setelah itu, kelapa hasil parutan dijemur di bawah sinar matahari untuk mengurangi kadar airnya, sehingga proses penggongsengan dapat berjalan lebih cepat dan merata. Proses penggongsengan dilakukan secara tradisional di atas tungku api, dengan teknik pengadukan konstan hingga kelapa berubah warna menjadi cokelat keemasan, mengeluarkan aroma harum, dan menjadi rapuh (H. Lubis & Abas, 2016). Setelah itu, kelapa yang telah matang digiling hingga halus dan siap dikemas. Produk akhir dikemas dalam wadah yang bersih dan menarik, disertai label sederhana yang menunjukkan identitas produk lokal. Kegiatan ini juga dilengkapi dengan sesi pembelajaran terbuka di mana masyarakat berdiskusi mengenai manfaat kelapa gongseng, cara mempertahankan mutu produk, dan strategi memperluas pasar melalui metode sederhana.

Gambar 1. Proses Pembuatan *U Neulheu*



Dalam dapur masyarakat Aceh, *U Neulheu* memiliki peranan penting sebagai bumbu pelengkap berbagai masakan khas, seperti kuah masam keu-eung, kuah sie itek, serta aneka gulai khas yang membutuhkan aroma khas dan rasa gurih alami dari kelapa. Proses pembuatannya yang masih dilakukan secara manual menggambarkan keterampilan tradisional yang tumbuh dari kearifan lokal dan pemanfaatan sumber daya alam yang melimpah, terutama di daerah pesisir yang kaya akan pohon kelapa (Safriani et al., 2024).

Lebih jauh lagi, U Neulheu bukan hanya produk dapur, tetapi juga merepresentasikan budaya gotong royong dan nilai-nilai sosial dalam masyarakat (Zulfahmi et al., 2024). Dalam kegiatan adat, kenduri, dan tradisi meulapeh, pembuatan U Neulheu sering melibatkan anggota keluarga secara bersama-sama, sehingga menjadi ruang belajar antar generasi. Hal ini memperkuat hubungan sosial serta menjadi sarana pelestarian tradisi melalui praktik langsung (Hartuti et al., 2023).

Di sisi lain, kelapa gonseng juga berpotensi menjadi produk ekonomi rumah tangga. Banyak keluarga, khususnya di desa-desa, memproduksi U Neulheu dalam jumlah besar untuk dijual dalam bentuk curah maupun kemasan sederhana (Zuhra, 2019). Namun, tantangan saat ini adalah kurangnya inovasi dalam pengemasan, pemasaran, serta regenerasi pengetahuan tentang proses pengolahannya di kalangan generasi muda. Oleh karena itu, pengembangan U Neulheu sebagai produk unggulan daerah memerlukan strategi terpadu yang melibatkan pelatihan, promosi, dan pelestarian budaya (Marvida et al., 2023). Tidak hanya sebagai warisan rasa yang khas, tetapi juga sebagai peluang ekonomi yang dapat memperkuat ketahanan pangan lokal dan kemandirian masyarakat.

Gambar 2. Hasil dari Pengolahan U Neulheu



Kegiatan ini menghasilkan peningkatan keterampilan masyarakat dalam mengolah kelapa gonseng secara lebih higienis dan efektif. Produk yang dihasilkan

memiliki kualitas yang lebih baik dibandingkan sebelumnya, terutama dari segi warna, aroma, dan daya tahan. Lebih dari itu, masyarakat mulai memahami pentingnya pengemasan dan pemasaran produk agar mampu menembus pasar yang lebih luas. Ke depan, pengembangan usaha kelapa gongseng diharapkan tidak hanya menopang ekonomi rumah tangga, tetapi juga menjadi bagian dari identitas usaha lokal Gampong Paya Bujok Seuleumak yang memiliki daya saing di tingkat regional. Kegiatan pengabdian ini menjadi awal dari proses pemberdayaan ekonomi yang berkelanjutan melalui penguatan potensi lokal secara mandiri dan berorientasi pada kemandirian masyarakat.

Kesimpulan

Pelatihan pembuatan kelapa gongseng yang dilaksanakan di Gampong Paya Bujok Seuleumak telah memberikan dampak positif terhadap peningkatan keterampilan masyarakat dalam mengolah kelapa sebagai salah satu komoditas lokal yang bernilai ekonomi. Kegiatan ini berhasil memperkenalkan teknik produksi kelapa gongseng secara tradisional namun lebih higienis dan efisien, mulai dari pemilihan bahan baku, proses pengolahan, hingga pengemasan produk akhir. Meskipun pelatihan pembuatan kelapa gongseng telah berhasil meningkatkan keterampilan teknis masyarakat dalam proses produksi, masih terdapat beberapa kekurangan yang perlu diperhatikan ke depannya. Salah satu hal yang cukup mendasar adalah belum adanya label produk atau identitas kemasan yang mencerminkan asal-usul dan keunikan produk lokal tersebut.

Ketiadaan label menjadikan produk kurang memiliki nilai tambah secara komersial dan menyulitkan konsumen dalam mengenali ciri khas serta legalitas produk, terutama jika ingin dipasarkan lebih luas di luar daerah. Padahal, keberadaan label merupakan aspek penting dalam strategi branding dan pemasaran yang dapat meningkatkan daya saing produk di pasar lokal maupun regional. Untuk itu, diperlukan pendampingan lanjutan berupa pelatihan desain label sederhana, informasi kandungan produk, serta pencantuman identitas usaha atau kelompok penghasil. Dengan demikian, kelapa gongseng dari Gampong Paya Bujok Seuleumak tidak hanya dikenal karena kualitasnya, tetapi juga karena memiliki citra produk lokal yang terpercaya dan bernilai jual tinggi.

Referensi

- Azzahra, Q., Agustina, R., Hartuti, S., & Amelda, E. A. (2024). Kajian Literatur Proses Produksi Pliék-U Dan Pengaruhnya Terhadap Cita Rasa. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 9(2), Article 2. <https://doi.org/10.17969/jimfp.v9i2.29788>
- Hartuti, S., Erika, C., & Susilawati, S. (2023). Penerapan Teknologi Tepat Guna Penyangraian Dan Penggilingan Kelapa Untuk Agroindustri Kelapa Gongseng (U-Neulheu). *JMM (Jurnal Masyarakat Mandiri)*, 7(6), 6329–6338. <https://doi.org/10.31764/jmm.v7i6.19437>

- Hasanah, N., & Monica, A. V. (2023). Pengabdian Kepada Masyarakat: Pemilihan Pendekatan, Strategi, Model dan Metode Pembelajaran pada Penelitian Tindakan Kelas. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Madani (JPMM)*, 3(1), 45–53. <https://doi.org/10.51805/jpmm.v3i1.122>
- Lubis, H., & Abas, A. F. (2016). Rancang bangun alat penggongseng kelapa untuk pembuatan bumbu dapur dengan menggunakan pemanas listrik temperatur 800c dengan kapasitas 3 kg. *Jurnal Polimesin*, 14(1), Article 1. <https://doi.org/10.30811/jpl.v14i1.297>
- Lubis, S. A. R., Romano, R., & Bahri, T. S. (2022). Karakteristik Industri Pengolahan Kelapa (*Cocos nucifera* L.) di Kabupaten Bireuen dan Aceh Utara. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 7(4), Article 4. <https://doi.org/10.17969/jimfp.v7i4.22028>
- Maharani, Y., Alfian, R. F., Gustina, N., Nuraida, N., Wigantara, M. N., & Hartuti, S. (2023). Uji Sensori Kelapa Sangrai Giling (U Neulheu) yang Diperdagangkan di Pasaran dengan Berbagai Kemasan. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 8(4), Article 4. <https://doi.org/10.17969/jimfp.v8i4.28474>
- Marvida, D., Apriana, E., Almukaramah, & Akmal, N. (2023). Pembuatan Minyak Simples Menggunakan Buah Kelapa (*Cocos Nucifera* L.) Sebagai Obat Tradisional Di Gampong Lampakuk Kabupaten Aceh Besar. *Jurnal Pembelajaran Dan Sains (JPS)*, 2(2), 41–50. <https://doi.org/10.32672/jps.v2i2.470>
- Munawwarah, D., Juanda, J., Sulaiman, M. I., & Hartuti, S. (2024, November 13). Selection of the Best Alternative to the Quality of Roasted Coconut (U Neulheu) Using the ELECTRE Method. *The 14th AIC 2024 on Environmental & Life Sciences*. The 14th AIC 2024 on Environmental & Life Sciences, Banda Aceh. <https://conference.usk.ac.id/AIC-ELS/AIC2024-ELS/paper/view/7214>
- Noor, I. H. (2010). Penelitian dan Pengabdian Masyarakat pada Perguruan Tinggi. *Jurnal Pendidikan dan Kebudayaan*, 16(3), Article 3. <https://doi.org/10.24832/jpnk.v16i3.462>
- Safriani, N., Moulana, R., Wardiah, W., Nilda, C., & Noviasari, S. (2024). Implementasi Alat Sangrai Kelapa Pengaduk Otomatis untuk Meningkatkan Kuantitas dan Kualitas U-Neulheu. *JURNAL PENGABDIAN PEMBANGUNAN PERTANIAN DAN LINGKUNGAN (JP3L)*, 1(2), Article 2.
- Saleh, M., Rasyidin, M., Hamdani, & Afkar. (2024). Pemberdayaan UMKM Kelapa Gongseng Aceh Melalui Pemasaran Berbasis Digital Dalam Upaya Menembus Pasar Global. *Jurnal Pengabdian Nasional (JPN) Indonesia*, 5(1), Article 1. <https://doi.org/10.35870/jpni.v5i1.492>
- Siswadi, S., & Syaifuddin, A. (2024). Penelitian Tindakan Partisipatif Metode Par (Participatory Action Research) Tantangan dan Peluang dalam Pemberdayaan Komunitas. *Ummul Qura Jurnal Institut Pesantren Sunan Drajat (INSUD) Lamongan*, 19(2), 111–125. <https://doi.org/10.55352/uq.v19i2.1174>

- Zuhra, F. (2019). Pengembangan Teknologi Produksi dan Pemasaran U Neulheu Di Desa Lingka Kuta Kecamatan Gandapura Kabupaten Bireuen Provinsi Aceh. *Prosiding Seminar Nasional Politeknik Negeri Lhokseumawe*, 3(1), Article 1.
- Zulfahmi, Z., Muzaifa, M., & Khathir, R. (2024). Kajian Komposisi Jenis Sayur, Buah dan Rempah pada Kuliner Khas Aceh Kuah Pliek. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 9(3), Article 3. <https://doi.org/10.17969/jimfp.v9i3.31228>