**Introduksi Teknologi Pengolahan Kelapa di Kelompok Usaha Mikro Maju Bersama Desa Kekait, Gunung Sari, Lombok Barat**

Tim Pengabdian :

Hary Kurniawan, S.T.P.,M.Sc., Dr. Eng. Sukmawaty, S.TP., M.Si., Dr. Kurniawan Yuniarto, S.T.P, M.P., Dr. Ansar, M.P., M.Pd., Rahmat Sabani, S.TP., M.P., Murad, S.P., M.P.

**RINGKASAN**

Salah satu kelompok usaha yang ada di Desa Kekait yang saat ini sedang berkembang yaitu Kelompok Usaha Mikro (KUM) Maju Bersama yang mengolah nira aren menjadi gula cetak dan gula semut. Di sisi lain Desa Kekait merupakan salah satu wilayah yang banyak ditumbuhi tanaman kelapa. Namun teknologi pengolahan kelapa masih belum dilirik sebagai sebuah peluang lini produk oleh KUM Maju Bersama. Sebagai salah satu upaya untuk diversifikasi produk olahan kelapa sekaligus menambah lini produk KUM Maju Bersama maka introduksi pengolahan kelapa perlu dilakukan. Salah satunya adalah memperkenalkan *coconut chip* kepada mitra sebagai salah satu alternative produk unggulan selain gula semut dan gula cetak. Sehingga secara tidak langsung akan membantu meningkatkan ekonomi dari anggota mitra khususnya. Tujuan dari kegiatan ini adalah meningkatkan pengetahuan dan keterampilan mitra dalam teknologi pengolahan kelapa menjadi *coconut chip* sebagai salah satu produk unggulan mitra. Metode yang dilakukan dalam kegiatan ini yaitu Fokus Group Discussion (FGD) dan disertai praktek pengolahan kelapa. Adapun target yang ingin dicapai dalam kegiatan ini yaitu peningkatan pengetahuan dan wawasan mitra mengenai pengolahan kelapa menjadi produk bernilai ekonomi tinggi. Selain itu target lain yang ingin dicapai yaitu artikel ilmiah/jurnal pengabdian ber-ISSN dan publikasi pada media massa cetak/on-line/ repository UNRAM. Berdasarkan hasil kegiatan yang telah dialakukan diperoleh bahwa mitra belum mengenal keripik kelapa. Namun setelah mengikuti rangkaian pelatihan, mitra mengetahui dengan baik manfaat dan produk olahan daging kelapa yang memiliki nilai ekonomi yang cukup tinggi. Selain itu, keterampilan mitra pun meningkat setelah melakukan praktek langsung pengolahan daging kelapa menjadi keripik kelapa. Perlu dilakukan tindak lanjut berupa pelatihan pengemasan dan penyimpanan keripik kelapa, serta pendampingan pengurusan PIRT keripik kelapa agar membantu strategi pemasaran dan memperluas jangkauan pemasaran.