

Peningkatan Nilai Tambah Produk Kelapa Melalui Pelatihan Pembuatan Pliek Ue Bagi Ibu Rumah Tangga Di Kabupaten Bireuen

Increasing The Added Value of Coconut Products Through Training In Pliek Ue Production For Housewives In Bireuen District

Naya Desparita^{1*}, Elfiana¹, Elfira¹, Naziratil Husna², Koji Al Adam S¹

¹Universitas Almuslim, Indonesia

²Universitas Islam Kebangsaan Indonesia

*email korespondensi : dekdesparita@gmail.com

Abstract

Community service activities were carried out with the aim of increasing the added value of coconut commodities through training in the production of Pliek Ue for housewives in Bireuen Regency. Pliek Ue is a traditional Acehnese product made from coconut, which has economic value and strong cultural significance in the community. However, the ability of housewives to process and package Pliek Ue hygienically is still relatively limited, resulting in products that lack competitiveness in broader markets. This community service activity was carried out using a participatory approach through several stages, namely socialization, counseling, hands-on practice in making Pliek Ue using hygienic techniques, innovation in packaging, and assistance in marketing strategies. The success of the activity was evaluated using pre-test and post-test methods to assess the increase in knowledge, as well as observation of skills in processing practices. The results of the activity showed a significant increase, with participants' knowledge level rising from 40% to 82%, accompanied by an increase in technical skills in processing Pliek Ue. The products produced after the training were of better quality, had a longer shelf life, retained their distinctive aroma, and were suitable for marketing not only in traditional markets. This activity is expected to empower housewives to play a more active role in economic development.

Keywords: Agribusiness, Pliek Ue , Added Value, Empowerment of Housewives

Abstrak

Kegiatan pengabdian masyarakat dilaksanakan dengan tujuan untuk meningkatkan nilai tambah produk kelapa melalui pelatihan pembuatan *Pliek Ue* bagi ibu rumah tangga di Kabupaten Bireuen. *Pliek Ue* merupakan salah satu produk olahan tradisional khas Aceh yang berbahan dasar kelapa, memiliki nilai ekonomi sekaligus mengandung makna budaya yang kuat dalam kehidupan masyarakat. Kendati demikian, kemampuan ibu rumah tangga dalam mengolah serta mengemas *Pliek Ue* secara higienis masih relatif terbatas, sehingga produk yang dihasilkan kurang memiliki daya saing di pasar yang lebih luas. Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan dengan pendekatan partisipatif melalui beberapa tahapan, yakni sosialisasi, penyuluhan, praktik langsung pembuatan *Pliek Ue* dengan teknik higienis, inovasi dalam aspek pengemasan, hingga pendampingan dalam strategi pemasaran. Evaluasi keberhasilan kegiatan dilakukan dengan metode pre-test dan post-test untuk menilai peningkatan pengetahuan, serta observasi keterampilan dalam praktik pengolahan. Hasil kegiatan menunjukkan adanya peningkatan signifikan, di mana tingkat pengetahuan peserta naik dari 40% menjadi 82%, disertai dengan peningkatan kemampuan teknis dalam mengolah *Pliek Ue*. Produk yang dihasilkan setelah pelatihan memiliki mutu lebih baik, tahan simpan lebih lama, aroma khas tetap terjaga, dan layak dipasarkan tidak hanya di pasar tradisional. Kegiatan ini diharapkan dapat memberdayakan ibu rumah tangga untuk berperan lebih aktif dalam pengembangan ekonomi keluarga dalam melestarikan kekayaan kuliner tradisional Aceh.

Kata kunci: Agribisnis, Pliek Ue, Nilai Tambah, Pemberdayaan Ibu Rumah Tangga



PENDAHULUAN

Kabupaten Bireuen merupakan salah satu wilayah penting dalam pengembangan tanaman kelapa di Provinsi Aceh. Daerah ini dikenal memiliki potensi produksi kelapa yang melimpah, tidak hanya untuk kebutuhan konsumsi rumah tangga tetapi juga untuk bahan baku produk olahan. Selain dipasarkan dalam bentuk kelapa segar, masyarakat lokal telah lama memanfaatkan kelapa untuk menghasilkan berbagai produk tradisional. Salah satu produk khas yang sangat populer adalah *Pliek Ue*, yaitu hasil fermentasi kelapa yang dikeringkan dan digunakan sebagai bumbu dasar dalam beragam masakan tradisional Aceh, terutama pada masakan khas seperti kuah *Pliek Ue*. Sejalan dengan hasil penelitian dari (Ratna Dewi et al., 2025) bahwa *Pliek Ue* sebagai warisan dan identitas local makanan khas Aceh. Kabupaten Bireuen, terutama Kecamatan Bireuen, menjadi pusat utama produksi *pliek-u* dengan kontribusi sekitar 67% terhadap ketersediaan produk di pasaran. Walaupun Provinsi Aceh terdiri atas kurang lebih 23 kecamatan, kegiatan pengolahan *pliek-u* di daerah lain masih sangat minim dan bersifat tidak merata. Situasi tersebut menunjukkan pentingnya langkah-langkah strategis untuk melestarikan serta mengembangkan *pliek-u* secara berkelanjutan, guna memastikan kelangsungan produk kuliner tradisional Aceh ini di tengah arus modernisasi dan perubahan tren konsumsi masyarakat. (Husna, 2023)

Pliek Ue memiliki kedudukan penting dalam budaya kuliner, proses produksi *Pliek Ue* yang dilakukan masyarakat masih bersifat tradisional dan sederhana. Proses fermentasi, pengeringan, hingga pengemasan dilakukan tanpa memperhatikan aspek higienitas maupun standar mutu yang memadai. Kondisi ini sering menimbulkan masalah pada kualitas produk, seperti bau yang terlalu menyengat, masa simpan yang singkat, dan tampilan produk yang kurang menarik. menegaskan bahwa aspek sanitasi dan inovasi pengemasan menjadi faktor kunci dalam meningkatkan kualitas dan daya saing produk pangan lokal. Dengan demikian, keterbatasan praktik produksi yang masih tradisional turut memengaruhi posisi *Pliek Ue* dalam rantai pasar.

Rendahnya perhatian terhadap standar kualitas berdampak pada minimnya nilai tambah yang dapat diperoleh dari penjualan *Pliek Ue*. Produk yang dijual dalam bentuk curah dengan kemasan seadanya tidak memiliki daya tarik bagi pasar yang lebih luas, terutama pasar modern yang menuntut standar mutu, higienitas, dan estetika produk. Akibatnya, akses pasar *Pliek Ue* masih terbatas pada pasar tradisional dan konsumsi lokal. Padahal, jika diproduksi dengan memperhatikan standar keamanan pangan dan kemasan modern, produk ini memiliki peluang besar untuk dikembangkan sebagai komoditas unggulan daerah. Menurut (Zaenab et al., 2021) produk olahan kelapa yang diproses dengan inovasi modern dapat memberikan nilai tambah hingga dua kali lipat dibanding produk mentah.

Berdasarkan potensi tersebut, kegiatan pengabdian masyarakat ini berupaya menjawab persoalan rendahnya nilai tambah *Pliek Ue* dengan pendekatan pemberdayaan ibu rumah tangga. Ibu rumah tangga dipandang sebagai aktor kunci dalam pengolahan kelapa, karena mereka memiliki peran besar dalam kegiatan produksi pangan skala rumah tangga sekaligus pengelolaan ekonomi keluarga. Melalui peningkatan keterampilan dan pengetahuan, ibu rumah tangga dapat berkontribusi dalam menghasilkan produk yang tidak hanya bernilai tradisi, tetapi juga bernilai ekonomi. Pendekatan berbasis gender ini merupakan pemberdayaan perempuan dalam sektor agribisnis mampu memperkuat ketahanan ekonomi rumah tangga sekaligus memperluas peluang usaha.

Pelatihan pembuatan *Pliek Ue* secara higienis dan modern dirancang untuk memberikan solusi terhadap permasalahan yang ada. Kegiatan ini tidak hanya menekankan pada aspek teknis pembuatan yang memenuhi standar kebersihan, tetapi juga inovasi dalam desain kemasan agar

produk lebih menarik dan memiliki daya simpan lebih panjang. Dengan kombinasi keterampilan teknis dan inovasi pemasaran, diharapkan tercipta produk *Pliek Ue* yang lebih kompetitif, mampu menembus pasar lokal maupun luar daerah, serta memberikan kontribusi nyata dalam peningkatan pendapatan keluarga. Pada saat yang sama, pelestarian kuliner tradisional Aceh tetap terjaga sebagai warisan budaya yang bernilai tinggi (*Kabupaten-Bireuen-Dalam-Angka-2025_4*, n.d.). Berdasarkan uraian diatas maka kami tertarik untuk melaksanakan pengabdian tentang Peningkatan Nilai Tambah Produk Kelapa Melalui Pelatihan Pembuatan Pliek Ue Bagi Ibu Rumah Tangga Di Kabupaten Bireuen

METODE

Metode pelaksanaan dilakukan melalui beberapa tahap, yaitu observasi awal dan diskusi dengan mitra untuk mengidentifikasi permasalahan, dilanjutkan dengan kegiatan penyuluhan atau sosialisasi guna memberikan pemahaman teoritis kepada peserta, serta pelatihan praktik secara langsung sebagai bentuk penerapan pengetahuan yang telah diberikan. Evaluasi hasil kegiatan dilakukan melalui penyebaran kuesioner kepada peserta untuk mengukur tingkat peningkatan pemahaman dan keterampilan setelah mengikuti program. Berdasarkan hasil evaluasi, kegiatan pengabdian ini menunjukkan adanya peningkatan signifikan dalam pemahaman peserta terhadap materi yang diberikan (Windyasmara et al., 2025)

Lokasi dan Sasaran

Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan pada 20 September sampai 20 Oktober 2025 di Kabupaten Bireuen, Provinsi Aceh, yang merupakan salah satu daerah sentra produksi kelapa. Sasaran utama kegiatan adalah ibu rumah tangga yang selama ini terlibat dalam pengolahan kelapa secara tradisional, namun belum memiliki keterampilan dalam produksi *Pliek Ue* yang higienis dan bernilai pasar.

Tahapan Pelaksanaan

Metode pelaksanaan menggunakan pendekatan partisipatif, dengan melibatkan peserta secara aktif. Tahapan pelaksanaan meliputi:

1. Sosialisasi & Identifikasi Masalah
2. Penyuluhan & Transfer Pengetahuan
3. Pelatihan Praktik Pembuatan *Pliek Ue*
4. Inovasi Pengemasan & Branding
5. Pendampingan Pemasaran

Evaluasi Kegiatan

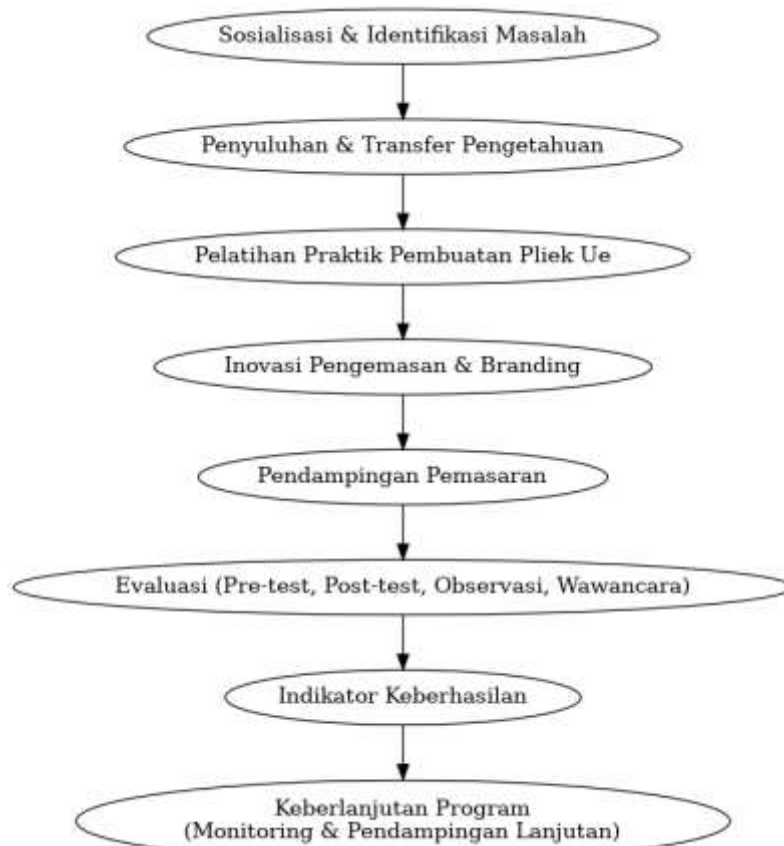
Evaluasi dilakukan melalui pre-test dan post-test untuk mengukur peningkatan pengetahuan, observasi praktik untuk menilai keterampilan teknis, serta wawancara dan diskusi untuk menggali pengalaman peserta.

Indikator Keberhasilan

Indikator keberhasilan kegiatan meliputi peningkatan pengetahuan minimal 40%, meningkatnya keterampilan teknis, terciptanya produk *Pliek Ue* berkualitas (aroma, warna, tekstur, daya simpan), serta adanya inovasi kemasan modern.

Keberlanjutan Program

Untuk menjamin keberlanjutan, dilakukan monitoring produksi selama tiga bulan, pendampingan pemasaran, dan rencana pelatihan lanjutan dalam aspek digital marketing serta diversifikasi produk turunan kelapa.



Gambar 1. Flowchart Metode Pengabdian

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian ini diikuti oleh 30 orang ibu rumah tangga dari dua desa di Kabupaten Bireuen. Tingkat partisipasi peserta cukup tinggi, ditunjukkan dengan kehadiran rata-rata 95% selama kegiatan berlangsung. Sebagian besar peserta sebelumnya sudah mengenal produk *Pliek Ue*, tetapi hanya 27% yang pernah memproduksinya untuk dijual. Hal ini menunjukkan adanya potensi besar untuk mengembangkan keterampilan ibu rumah tangga agar mampu mengolah *Pliek Ue* secara lebih bernilai tambah.

Hasil evaluasi menunjukkan adanya peningkatan signifikan pada aspek pengetahuan dan keterampilan peserta. Dari hasil pre-test, hanya 40% peserta yang memahami prinsip dasar higienitas dalam pengolahan pangan. Setelah pelatihan, nilai post-test menunjukkan peningkatan rata-rata hingga 82%. Demikian pula, observasi keterampilan praktik memperlihatkan 85% peserta mampu mempraktikkan tahapan produksi *Pliek Ue* dengan prosedur yang benar, mulai dari pemilihan kelapa, fermentasi, pengeringan, hingga pengemasan. transfer keterampilan teknis melalui pelatihan langsung merupakan strategi efektif untuk meningkatkan kompetensi masyarakat dalam pengolahan produk lokal.

Perbandingan sebelum dilakukan pelatihan, peserta pelatihan yaitu ibu rumah tangga belum sepenuhnya mengetahui bagaimana standar mutu dalam proses pengolahan *Pliek Ue*. Berdasarkan survey yang dilakukan sebelum pelatihan pengabdian bahwa sebagian ibu rumah tangga dengan hasil pre-test, hanya sekitar 40% peserta yang memiliki pengetahuan dasar mengenai pengolahan pangan yang baik. Proses produksi *Pliek Ue* yang masih tradisional dengan menggunakan peralatan sederhana tanpa memperhatikan sanitasi bahan dan lingkungan kerja. Tahapan fermentasi dan pengeringan sering tidak terkontrol, sehingga produk yang dihasilkan

memiliki aroma menyengat, warna kusam tidak seragam, tekstur lembab dan menggumpal, serta rasa yang kurang stabil pada setiap produksi. Selain itu, Pliek Ue tradisional hanya mampu bertahan sekitar 1–2 bulan, karena kemasan yang digunakan belum higienis dan mudah menyerap kelembapan.

Produk *Pliek Ue* hasil pelatihan memiliki kualitas yang lebih baik dibandingkan produksi tradisional. Beberapa indikator mutu yang mengalami peningkatan adalah:

1. Aroma lebih harum dan khas, tanpa bau menyengat berlebihan.
2. Warna lebih cerah dan seragam setelah proses pengeringan terkendali.
3. Tekstur lebih kering dan tidak menggumpal.
4. Rasa lebih gurih tanpa meninggalkan aftertaste yang mengganggu.
5. Daya simpan lebih lama, mencapai 4–6 bulan dalam kemasan higienis.

Proses pembuatan pliek-u merupakan warisan budaya yang memiliki nilai penting bagi masyarakat Aceh dan telah dipertahankan secara turun-temurun sebagai kegiatan ekonomi rumah tangga yang membantu memenuhi kebutuhan sehari-hari. Bahan utama dalam pembuatan produk ini adalah buah kelapa, yang berbentuk oval dan terdiri dari empat bagian utama, yakni sabut (sekitar 35%), tempurung (12%), daging buah (28%), dan air kelapa (25%). Buah kelapa umumnya mencapai kematangan sempurna sekitar 12 bulan setelah pembuahan. Di antara seluruh bagiannya, daging buah kelapa memiliki nilai ekonomi dan gizi tertinggi karena kaya akan lemak serta protein, sehingga sering dijadikan bahan dasar dalam beragam produk olahan tradisional, termasuk pliek-u yang dikenal dengan aroma khas, cita rasa unik, serta kandungan gizinya yang bermanfaat, (Meurah Rosnelly et al., n.d.). Selain itu, inovasi pengemasan dengan plastik vakum dan label sederhana membuat produk lebih menarik dan memenuhi standar pasar modern. menyebutkan bahwa pengemasan modern dapat meningkatkan nilai jual produk olahan kelapa hingga 30%.

Kualitas *Pliek Ue* dapat ditingkatkan dengan memperbaiki prosedur produksi, khususnya pada tahap fermentasi, sehingga dihasilkan produk yang bermutu tinggi. Mutu *Pliek Ue* sangat ditentukan oleh proses pengolahannya, di mana produk yang baik harus memiliki aroma yang harum, warna yang menarik, cita rasa yang lezat, tekstur yang sesuai dengan selera, serta tidak meninggalkan aftertaste yang kurang nyaman bagi konsumen (Desparita & Hakim, 2024). Hal ini mampu memberikan dampak yang baik terhadap ketahanan *Pliek Ue* yang ditentukan oleh ketebalan tumpukan, lama fermentasi, serta proses pengeringan produksi *Pliek Ue* (Fadhil et al., 2022), pelatihan ini tidak hanya meningkatkan kualitas produk, tetapi juga memberikan dampak ekonomi dan sosial. Beberapa peserta mulai memasarkan *Pliek Ue* hasil produksi pelatihan melalui warung lokal dan jejaring media sosial. Harga jual produk dengan kemasan modern meningkat sekitar 25% dibanding produk tradisional. Dari sisi sosial, terbentuk kelompok usaha kecil berbasis ibu rumah tangga yang berkomitmen melanjutkan produksi bersama secara berkelanjutan. Pemberdayaan ibu rumah tangga melalui kegiatan ini sejalan dengan pendapat Pranoto (2019) bahwa keterlibatan perempuan dalam agribisnis lokal mampu memperkuat ketahanan ekonomi keluarga sekaligus melestarikan kearifan lokal.



Gambar 1. Proses Pembuatan Pliek Ue



Gambar 2. Pliek Ue yang sudah jadi

Hasil pengabdian ini menunjukkan bahwa pengembangan produk tradisional berbasis sumber daya lokal, jika dipadukan dengan inovasi produksi dan pengemasan, mampu menghasilkan nilai tambah ekonomi yang signifikan. Peningkatan kualitas *Pliek Ue* tidak hanya meningkatkan daya saing produk, tetapi juga berpotensi menjadikan produk ini sebagai salah satu ikon kuliner khas Bireuen yang dapat dipasarkan lebih luas, namun, tantangan yang dihadapi adalah keterbatasan akses peralatan produksi modern dan pendanaan bagi ibu rumah tangga. Oleh karena itu, diperlukan dukungan berkelanjutan dari pemerintah daerah, UMKM, dan lembaga pendamping untuk memastikan program ini terus berjalan. Dengan sinergi berbagai pihak, *Pliek Ue* dapat berkembang menjadi produk unggulan daerah yang memiliki daya saing regional bahkan nasional. Sejalan dengan hasil penelitian yang dilakukan oleh (Fadhil et al., 2022) pengujian kualitas suatu produk, khususnya produk pangan, umumnya dilakukan dengan memperhatikan beberapa parameter penting seperti warna, aroma, dan rasa, yang dianggap sebagai indikator utama dalam menilai aspek sensorik pada produk pliek-u. hal ini dapat dilihat dari hasil pre est dan post test yang diikuti oleh peserta pengabdian yang tersaji di tabel 1 dan 2.

Tabel 1. Hasil Pre-Test dan Post-Test Pengetahuan Peserta

No	Indikator Pengetahuan	Pre-Test (%)	Post-Test (%)	Peningkatan (%)
1	Pemilihan bahan baku kelapa	50	90	40
2	Proses fermentasi yang higienis	35	85	50
3	Pengeringan dan penyimpanan	40	80	40
4	Pengemasan produk yang menarik	30	75	45
5	Strategi pemasaran <i>Pliek Ue</i>	45	85	40
Rata-rata		40	83	43

Tabel 2. Hasil Observasi Keterampilan Praktik Peserta

No	Indikator Keterampilan Praktik	Jumlah Peserta Menguasai	Persentase (%)
1	Pemilihan dan persiapan kelapa	28	93
2	Proses fermentasi yang higienis	25	83
3	Pengeringan kelapa dengan tepat	26	87
4	Pengemasan produk sesuai standar	24	80
5	Penyimpanan dan labeling produk	27	90
Rata-rata			87

SIMPULAN

Hasil pelaksanaan pelatihan menunjukkan bahwa secara nyata berdampak pada peningkatan pengetahuan kapasitas ibu rumah tangga dalam mengolah kelapa menjadi pliek ue yang berkualitas sebagai nilai tambah untuk peningkatan pendapatan keluarga. Pengolahan kelapa menjadi pliek ue salah satu bentuk transformasi nilai tambah produk kelapa. Pliek Ue yang dihasilkan oleh ibu rumah tangga memiliki aroma yang lebih harum, warna cerah, tekstur kering dan tidak menggumpal, dan memiliki daya simpan yang lebih lama (4–6 bulan). Pelatihan yang dilakukan secara partisipatif dan praktik secara langsung dengan prosedur produksi dan inovasi pengemasan menghasilkan *Pliek Ue* berkualitas baik yang siap dipasarkan, selain menambah nilai tambah juga dapat memberdayakan ibu rumah tangga sebagai pelaku usaha lokal.

DAFTAR PUSTAKA

- Fadhil, R., Agustina, R., Mustaqimah, & Pradyta, S. (2022). Sensory Analysis of Pliek U Using the Analytical Hierarchy Process (AHP) Method. *International Journal of Design and Nature and Ecodynamics*, 17(4), 601–606. <https://doi.org/10.18280/ij dne.170415>
- Khathir, R., Muzaifa, M., Yunita, & Rahmawati, M. (2023). Study on the physicochemical and sensory profile of pliek-u: A traditional dried fermented coconut endosperm from Aceh, Indonesia. *AIMS Agriculture and Food*, 8(2), 534–549. <https://doi.org/10.3934/AGRFOOD.2023028>
- Ratna Dewi, Dinda Amara Putri, Fauziyah, Siti Nurelisah, V. D. A. (2021). *Warisan Budaya Aceh: Tradisi, Seni, dan Identitas Lokal Aceh's*. 48(2), 39–62. www.ine.es
- Rosnelly, C. M., Lubis, M. R., Silvia, V., Fathanah, U., Rinaldi, W., Syamsuddin, Y., & Yolanda, A. (2019). Penerapan Teknologi Tepat Guna untuk Meningkatkan Pendapatan Masyarakat Penghasil Pliek U di Aceh Besar. *Prosiding Seminar Nasional Politeknik Negeri ...*, 3(1), 65–69. <http://e-jurnal.pnl.ac.id/semnaspnl/article/download/1764/1548>

- Windyasmara, L., Sariri, A. K., & Wm, A. M. (2025). Peningkatan Kapasitas Siswa Dengan Pelatihan Pembuatan Keju Mozzarella Di Smk Negeri 1 Mojosongo , Boyolali Student Capacity Building With Mozzarella Cheese Making Training At Smk Negeri 1. *Journal Agricultural-Animal Science Innovation And Empoworment*, 1(1), 1–8.
- Yusdiana, Husna, N., Hikmah, & Riani. (2023). Kontribusi Perempuan Pengolah Plik U Terhadap Ekonomi. *Jurnal Bisnis Tani*, 9(1), 45–53.