JURNAL MULTIDISIPLIN SOSISAL

HUMANIORA

Volume 3, Nomor 2 (Oktober, 2026), Page: 78-91
Homepage : https://jurnal.ananpublisher.com/index.php/jmsh

STRATEGI PENGELOLAAN LIMBAH KELAPA UNTUK MENINGKATKAN PENDAPATAN MASYARAKAT DESA CIBERUNG PERSPEKTIF EKONOMI SYARIAH

Setyani Yuwita Rahman
UIN Prof. K.H. Saifuddin Zuhri Purwokerto
setyaniyr1705@gmail.com

Zahra Aisha Wedina
UIN Prof. K.H Saifuddin Zuhri Purwokerto
zahranida248@gmail.com

Naerul Edwin Kiky Aprianto*
UIN Prof. K.H. Saifuddin Zuhri Purwokerto
Naerul.edwin@uinsaizu.ac.id

* *Corresponding author:: Naerul.edwin@uinsaizu.ac.id*

Received: 10 Juni 2026 | Revised: 24 Agustus 2026 | Published: 19 Oktober 2026

Abstract

Efforts to process coconut waste are essential for enhancing economic value and reducing waste, a premise that forms the basis of this study. The research aims to examine the management of coconut press cake in Ciberung Village, Ajibarang District; the process of transforming this residue into tempe; methods to enhance its economic value; and an analysis from a Sharia economic perspective. This is a qualitative study employing a descriptive approach. Data were gathered through interviews, observations, and documentation involving tempe producers. The findings indicate that coconut press cake—a byproduct of copra processing—serves as the primary ingredient for making tempe dages. Production involves soaking, pressing, sieving, steaming, inoculation, and fermentation. Processing coconut residue enhances its value and generates income for the local community; however, limitations regarding product innovation, quality standardization, and marketing hinder business development. From a Sharia economic perspective, the utilization of coconut press cake reflects principles such as benevolence, resource efficiency, and environmental stewardship. Therefore, sustainable product development and marketing strategies are required to further enhance the economic value of the tempe.

Keywords: *Coconut Press Cake; Tempe Dages; Economic Value; Sharia Economics.*

Abstrak

Upaya pengolahan limbah kelapa harus dilakukan untuk meningkatkan nilai ekonomi dan mengurangi limbah, yang menjadi dasar penelitian ini. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui kondisi pengelolaan bungkil kelapa di Desa Ciberung, Kecamatan Ajibarang, bagaimana bungkil kelapa diproses menjadi tempe dages, metode untuk meningkatkan nilai ekonomi, dan menganalisisnya dari sudut pandang ekonomi syariah. Penelitian ini adalah penelitian kualitatif yang menggunakan pendekatan deskriptif. Pelaku usaha pengolahan tempe dages diwawancarai, diamati, dan didokumentasikan untuk mengumpulkan data. Hasil penelitian menunjukkan bahwa bungkil kelapa yang dihasilkan dari pengolahan kopra digunakan sebagai bahan utama

untuk membuat tempe dages. Itu dibuat melalui proses perendaman, pengepresan, pengayakan, pengukusan, pemberian ragi, dan fermentasi. Pengolahan kelapa meningkatkan nilai bungkil kelapa dan menghasilkan pendapatan bagi masyarakat. Namun, keterbatasan dalam inovasi produk, standarisasi kualitas, dan pemasaran menghalangi pengembangan bisnis. Jika dilihat dari sudut pandang ekonomi syariah, penggunaan bungkil kelapa mencerminkan prinsip-prinsip seperti kebaikan, efisiensi sumber daya, dan kepedulian terhadap lingkungan. Oleh karena itu, untuk meningkatkan nilai ekonomi tempe dages, pengembangan produk dan strategi pemasaran yang berkelanjutan diperlukan.

Keywords: Bungkil Kelapa; Tempe Dage; Nilai Ekonomi; dan Ekonomi Syariah.

PENDAHULUAN

Kelapa merupakan salah satu tanaman yang memiliki berbagai manfaat dan dapat dimanfaatkan dalam berbagai bentuk, baik untuk dikonsumsi secara langsung maupun menjadi bahan olahan. Proses pengelolaan kelapa juga menghasilkan hasil samping seperti ampas kelapa atau bungkil yang masih memiliki potensi untuk dimanfaatkan. (Unsultrta, 2022).Dage adalah salah satu produk unggulan yang dibuat secara tradisional, dage terbuat dari ampas kelapa dan mirip dengan tempe. Proses pembuatan dage melalui fermentasi, yang menghasilkan rasa dage yang unik. (Pratama et al., 2024). Peluang pemanfaatan hasil samping limbah kelapa, khususnya dari produk turunannya, masih cukup besar. Salah satu bentuk pemanfaatan ampas atau bungkil kelapa adalah pengelolaannya menjadi dage, yang berasal dari akronim kata kata jawa “didag age age”, yang berarti makanan yang lebih enak setelah digoreng, Dage dapat diubah menjadi tempe goreng dan keripik. (Ningtyas et al., n.d.)

Kondisi tersebut juga menjadi perhatian di Desa Ciberung, Kecamatan Ajibarang. Berdasarkan observasi awal, limbah kelapa berupa bungkill masih banyak dimanfaatkan sebagai nbahan pakan ternak, sementara Sebagian lainnya diolah oleh Masyarakat menjadi temped ages. Meskipun pengolahan bungkil menjadi tempe bungkil telah dilakukan sejak lama, nilai jual produk yang dihasilkan masih relative rendah dan proses prpduksinya masih dilakukan secara sederhana dengan keterbatasan modal, alat, serta pemasaran. Kondisi tersebut menunjukan adanya potensi pemanfaatan yang belum optimal dalam meningkatkan nilai ekkonomi Masyarakat.

Penelitian mengenai pengrajin dage di Desa Ciberung, Kecamatan Ajibarang menunjukan bahwa proses produksi dan pemasaran masih dilakukan secara tradisional serta belum memanfaatkan teknologi dan strategi pemasaran modern. Kondisi tersebut menyebabkan jangkauan pasar pemasaran terbatas, pembuatan merek belum optimal, serta daya saing dage perlu ditingkatkan. Oleh

karena itu, penelitian ini berupaya untuk mengkaji pengolahan bungkil kelapa menjadi dage tidak hanya dari aspek pemasaran, tetapi juga dari aspekk pengingkatan nilai ekonomi dan pendapatan Masyarakat dalam perspektif ekonomi. (Utami et al., 2026)

Desa Ciberung memiliki kelompok atau paguyuban sekita 110 kepala keluarga pengrajin dage. Namun keberadaan BUMDES bellum berfungsi dengan baik untuk mendukung pertumbuhan tempe dage. Hal ini menyebabkan kualitas produk yang dibuat berbeda, yang pada gilirannya menyebabkan perbedaan harga jual dan pendapatan pengrajin. Oleh karena itu, untuk menjaga kualitas produk, pengetahuan tentang pengolahan pangan yang baik, keamanan pangan, dan kebersihan harus ditingkatkan. (Utilization et al., 2021). Dalam perspektif Islam produksi harus mengutaman maslahah sesua maqasid As- syariah dan nilai etika Islam. Oleh karena itu, kualitas, keamanan, kebersihan dan manfaatnya bagi Masyarakat harus dipertimbangkan saat mengolah dage. (Konsumsi et al., 2022)

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisi pengelolaan bungkil kelapa menjadi dage dalam meningkatkan nilai jual produk dan pendapatan Masyarakat Desa Ciberung, Kecamatan Ajibarang, serta menganalisinya berdasarkan perspektif syariah.

METODE PENELITIAN

Metode Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif untuk memperoleh Gambaran secara mendalam tentang pengolahan limbah kelapa di Desa Ciberung, Kecamatan Ajibarang. Penelitian ini dilakukan di Desa Ciberung, Kecamatan ajibarang dengan subjek penelitian berupa masyarakat yang terlibat dalam pemanfaatan dan pengelolaan limbah kelapa. Metode penelitian diperoleh melalu observasi, wawancara dan dokumentasi. Wawancara dilakukan kepada pelaku usaha atau Masyarakat yang terlibat dalam kegiatan pengelolan limbah kelapa. Observasi dilakukan untuk melihat secara langsung pengelolaan dan pemanfaatan limbah kelapa. Dokumentasi dilakukan sebgai data pendukung penelitian.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kondisi Pengelolaan Limbah Kelapa di Desa Ciberung, Kecamatan Ajibarang

Hasil peninjauan awal menunjukkan, limbah kelapa yang berasal dari pengolahan daging kelapa. Limbah tersebut didapat dari beberapa pabrik dan dikirim ke lokasi penelitian yang dimanfaatkan Kembali. Partisipan mejelaskan

bahwa pasokan ampas kelapa (bungkil) berasal dari beberapa daerah yang terdapat di Pulau jawa, khususnya Surabaya, Mojokerto, Kediri,dan Jombang. Dan Surabaya sendiri menjadi daerah pemasok terbanyak diantara kota-kota lainnya. Dalam pengambilan infomasi partisipan menyampaikan bahwa, *" dari pabrik ke sini limbah nya "* yang menunjukan bahwa limbah langsung diantar kepada pengepul. Ampas kelapa selama ini masih kurang dimanfaatkan secara optimal. Sebagian dibuang di tempat yang tidak semestinya sehingga berpotensi menimbulkan pencemaran lingkungan, sedangkan Sebagian lainnya dimanfaatkan sebagai makan ternak.(*Potensi Pemanfaatan Limbah Ampas Kelapa Sebagai Sumber Pangan Atau Bahan Substitusi Makanan Kesehatan*, n.d.)

Bungkil kelapa memiliki kandungan nutrisi yang berbeda dibandingkan dengan bahan lain, seperti kedelai. Bahan ini mengandung bahan yang cukup tinggi, sedangkan kandungan protein dan karbohidratnya dapat berbeda beda, tergantung pada bahan baku, proses pemerasan santan, serta metode penyaringann yang digunakan. (Daniawati et al., 2024). Bungkil kelapa tidak seluruhnya menjadi hasil samping yang masih memiliki nilai guna. Namun Bungkil dapat dimanfaatkan menjadi olahan tempe dages, dengan kualitas bungkil yang baik, bersih dapat digunakan menjadi bahan utama pembuatan tempe dages. Pemanfaatan bungkil kelapa sebagai bahan baku tempe dage menunjukan hasil samping pengolahan kelapa masih memiliki nilai guna dan berpotensi memberikan manfaat bagi Masyarakat. (Juni, 2017)

Gambar 1. Bungkil ampas kelapa

Dalam beberapa tahun terakhir, pengolahan bungkil kelapa dilokasi peneliatian mengalami perubahan dibandingkan tahun-tahun sebelumnya. Berdasarkan keterangan Partisipan juga menyampaikan bahwa periode sebelumnya dapat menghabiskan bungkil sekitar 100 ton dalam satu bulan.

Sementara itu saat ini jumlah yang dapat diperkirakan untuk sekarang hanya sekitar setengahnya atau bahkan kurang. Untuk kebutuhan tempe dages, jumlah yang dikelola saat ini hanya diperkirakan sekitar 30-40 ton per bulan. Menurut keterangan partisipan, kondisi tersebut berkaitan denagan semakin berkurangnya generasi pengrajin yang msih menjalankan usaha tempe dages. Kondisi ini menunjukan bahwa keberlanjutan pemnfaatan bungkil kelapa tidak hanya dipengaruhi oleh ketersdian bahan baku,tetapi juga oleh keberlanjutan pelaku usaha yang mengolahnya.

Pada, pasokan bungkil juga dipengaruhi oleh ketersedian bahan baku utama, yaitu bungkil. Partisipan menjelaskan bahwa Ketika harga kelapa meningkat, ketersediaan kopra berkurang sehingga produksi bungkil juga ikut menurun. Dan sebaliknya, Ketika kopra tersedia dalam jumlah lebih banyak, pasokan bungkil juga ikut meningkat.Berdasarkan keteranagan Partisipan pada kondisi pasokan yang mencukuoi, bahan baku dapat diperoleh sekitar dua truk dalam satu minggu. Namun, pada kondisi barang menglami kelangkaan, jumlah pasokan yang diperolehdapat berkurang secara signifikan.

Dalam prosesnya pengolahaan, bungkil yang datang dari pabrik dapat langsung dapat dimanfaatkan dan tidak perlu melalui tahap pemilihan lanjutan secara keseluruhan. Namun, pemanfaatan bungkil tetap disesuaikan dengan kondisi dan kualitas bahan. Bungkil yang memiliki kondisi baik dan bersih dapat digunakn sebgai bahan pembuatan tempe dages.

Kegiatan pengelolaan bungkil tersebut telah dilakukan oleh Partisipan sejak tahun 1998. Hal ini menunjukan bahwa pemanfaatan hasil samping pengolahan kelapa dilokasi penelitian telah berlangsung dalam jangka waktu yang sudah cukup lama, dan menjadi bagian dari kegiatan usaha Partisipan.

Proses Pengolahan Bungkil Kelapa Menjadi Tempe Dages

Hasil wawancara dengan partisipan menunjukan bahwa bungkil adalah bahan utama untuk membuat temped ages di Desa Ciberung, Kecamatan Ajibarang. Bungkil tersebut berasal dari kopra yang telah mengalami proses pengambilan minyak. Menurut partisipan, bungkil terbuat dari kopra yang diproses, yang kemudian digunkan untuk membuat tempe dages. Hasil menunjukan bahwa bungkil, hasil samping pengolhan kelapa, dapat digunakan Kembali sebagai bahan pangan mellui proses pengolahan dan fermentasi.

Menyiapkan bungkil kelapa adalah Langkah pertama dalam proses pengolahan. Sebagaimana ditunjukan dalam wawancara, peserta menyatakan bahwa bungkil direndam dalam air dan kemudian dipres hingga kering. Setelah pengepresan selesai, bungkil diayak dan dipilih lagi untuk menghilangkan kotoran

yang masih ada pada bahan. “Nantikan nek udah dipres diayaki, dipilihi ya, dibuangi kotorannya,”kata partisipan. Ini menyatakan sebelum bungkil diproses lebih lanjut, bahan harus dibersihkan.

Gambar 2. Proses pembersihan dan pengayakan

Setelah bungkil dibersihkan, langkah berikutnya dalah pengukusan. Partisipan menyetakan bahwa bungkil dikukus kurang lebih satu jam. Setelah pengukusan, bungkil diberi ragi dan di cetak pada papan. Proses pemberian ragi adalah tahap penting karena bertanggung jawab atas proses atas proses fermentasi menjadi tempe dages. Setelah bungkil dicetak, plastic bening digunakan untuk menutupi bagian tatas papan. Kemudian bungkil disusun ditempat yg sudah ditentukan, ditempatkan diruangan yang hangat dan diberi penutup dengan ukuran yang sama dengan rak susun bambu.

Gambar 3. Proses pengukusan dan pemberian ragi

Bungkil kelapa yang telah diberi ragi didiamkan selama waktu tertentu agar mikroorganisme dalam ragi dapat berkembang dan membantu proses

fermentasi. Selama poses ini, bungkil kelapa mengalami perubahan tekstur, aroma, dan karakteristik produk hingga menjadi dage.

Gambar 4. Proses pengukusan dan pemberian ragi

Setelah tempe dages yang sudah di cetak di papan, tempe dages tidak langsung dipasarkan, tetapi didiamkan selama dua malam untuk menjalani proses fermentasi, dan diletakan pada tempat bersusun, serta pada kondisi ruangan yang hangat, yang diterapkan oleh partisipan. Partisipan memberikan contoh bahwa tempe dages yang dibuat pada hari sabtu akan dipasarkan pada hari senin. Dengan demikian, proses fermentasi menjadi bagian dari proses pengolahan sebelum produk siap dipasarkan. Meskipun tempe dages sudah dilakukan melalui bebrapa tahapan, pengelolaanya masih dilaukan secara tradisional tanpa prosedur (SOP) untuk setiap proses. Kesalahan yang sering terjadi dalam produksi temped age karena kurangnya SOP yang jelas dan standarisasi kualitas bahan baku.(Latifasari & Kurniawati, 2023)

Gambar 5. Setelah Pencetakan

Berdasarkan hasil wawancara, partisipan menyatakan dalam pembuatan tempe dages tersebut partisipan tidak menggunkan bahan campuran lain selain dari bungkil dan juga ragi. Dalam satu kali produksi, partisipan dapat mengolah sekitar 20kg bungkil untuk menghasikan tempe dages. Proses produksi dilakukan secara rutin, dan hasil produksi akan dipasarkan di pasar Ajibarang. Selain proses produksi dan pemasaran,salah satu cara untuk meningkatkan nilai jual tempe dage adalah dengan mengembangkan produk melalui branding. Branding dapat membantu memperkenalkan tempe dages sebagai makanan tradisional yang memiliki nilai budaya dan potensi keuangan bagi Masyarakat lokal. (Utami et al., 2024)

Gambar 6. Hasil tempe dages

Dengan demikian, hasil waawancara, observasi,dan dokumentasi,pengolahan bungkil kelapa menjadi tempe dages proses pemanfaatan kembali pada hasil samping dari pengolahan kopra, yang menjadi produk pangan. Bungkil sebelumnya merupakan hasil samping dari pengolahan

kopra dapat diolah melalui beberapa tahapan mulai dari perendaman, pengepresan, pengayakan, pengukusan, pemberian ragi, hingga fermentasi sebleum menjadi prosuk yanng siap dipasarkan. Proses tersebut tidak hanya menunjukkan pemanfaatan limbah kelapa, tetapi juga memberikan peluang bagi masyarakat untuk memperoleh pendapatan dari pengolahan bahan yang memiliki nilai guna tersebut.

strategi meningkatkan nilai ekonomi limbah kelapa

Strategi untuk meningkatkan nilai ekonomi dari limbah kelapa dapat dilakukan dengan memperbaiki proses pengolahan serta memanfaatkan hasil samping dari kelapa menjadi produk yang memiliki nilai jual lebih tinggi. Limbah kelapa pada dasarnya tidak selalu tidak memiliki nilai, karena melalui proses pengolahan dan inovasi dapat diubah menjadi produk yang memberikan manfaat ekonomi bagi masyarakat.Menurut (Junus et al., n.d.) kurangnya inovasi menyebabkan limbah kelapa memiliki nilai jual yang rendah.Namun, keterampilan yang dimiliki masyarakat sangat penting dalam mengolah limbah kelapa. Peningkatan sumber daya manusia (SDM) melalui pelatihan pengolahan limbah kelapa merupakan upaya penting untuk mengembangkan pengetahuan keterampilan dan keterampilan masyarakat yang terlibat dalam kegiatan pengelolaan tersebut.(Hildayanti et al., 2023)

Temuan ini ditemukan di Desa Ciberung, Kecamatan Ajibarang. Berdasarkan hasil wawancara, bungkil kelapa yang merupakan limbah dari proses mengambil minyak kelapa dari kopra kelapa aitu digunakan sebagai bahan utama untuk membuat tempe dages. Pemanfaatan limbah kelapa menjadi produk yang memiliki nilai jual merupakan salah satu upaya untuk meningkatkan ekonomi masyarakt.(Lidi, 2024) Bungkil sebelumnya adalah hasil sampingan yang kemudian diproses sampai menjadi produk yang bisa dipasarkan. Ini sesuai dengan penjelasan(Pratama et al., 2023) yang menyatakan bahwa dage di Desa Ciberung, Kecamatan Ajibarang, Kabupaten Banyumas, adalah makanan olahan yang menggunakan ampas atau bungkil kelapa sebagai bahan utamanya. Dage juga menjadi salah satu produk unggulan dan aktivitas produksi yang penting bagi masyarakat Desa Ciberung. Dengan demikian, penggunaan bungkil kelapa untuk dibuat menjadi tempe dages menunjukkan bahwa hasil samping bisa dikembangkan menjadi produk makanan yang memiliki nilai ekonomi dan bisa dijual kepada masyarakat.

Strategi ini dilakukan melalui jalur berikut:

Bungkil kelapa atau ampas kelapa – proses pengolahannya – membuat tempe dages – cara menjualnya – pendapatan dari pengolahan.

Pengolahan limbah menjadi produk bernilai ekonomi juga dilakukan dengan mendapatkan nilai ekonomi, seperti yang terlihat dalam penelitian menurut (Hildayanti et al., 2023) yang menunjukkan bahwa pemanfaatan limbah kelapa dapat diarahkan menjadi produk yang memiliki nilai jual dan berpotensi memberikan manfaat ekonomi bagi masyarakat.

Berdasarkan hasil wawancara dengan pengolahan tempe dages di Desa Ciberung, Kecamatan Ajibarang,

No	Komponen	Data Hasil Wawancara
1	Bahan Utama	bungkil kelapa
2	Modal sekali produksi	Rp120.000
3	Jumlah Produksi	20 kg / hari
4	Harga Jual	Rp 1.000/ 3 potong
5	Harga per potong	Rp333
6	Lama usaha	sejak 2003
7	Produk yang dihasilkan	Tempe dages

Sumber: Data primer hasil wawancara dengan pengolahan tempe dages di Desa Ciberung, Kecamatan Ajibarang , 2026.

Data pada tabel tersebut menunjukkan penggunaan bungkil kelapa yang telah menciptakan aktivitas ekonomi melalui proses pengolahan menjadi tempe dages. Modal itu digunakan untuk kegiatan produksi, sedangkan hasil produksinya kemudian dijual kepada konsumen. Sehingga, nilai ekonomi dari bungkil tidak hanya dilihat dari bahan-bahannya saja, tetapi juga dari nilai yang tercipta setelah melewati proses pengolahannya. Modal itu digunakan untuk kegiatan produksi, sedangkan hasil produksinya kemudian dijual kepada konsumen. Sehingga, nilai ekonomi dari bungkil tidak hanya dilihat dari bahan-bahannya saja, tetapi juga dari nilai yang tercipta setelah melewati proses pengolahannya.

Penelitian tentang pengolahan komoditas kelapa bisa memberikan manfaat tambahan bagi para pelaku usaha. Hasil tersebut sesuai dengan penelitian (Dzulqa et al., 2026) yang menunjukkan bahwa pengolahan produk kelapa seperti kopra, minyak kelapa kelapa (VCO), dan arang tempurung dapat menghasilkan nilai tambah, yang memberikan manfaat ekonomi bagi para pelaku agroindustry.

Di Desa Ciberung, Kecamatan Ajibarang, kenaikan nilai ekonomi terjadi karena bungkil kelapa tidak hanya sebagai limbah dari pengolahan kelapa, tetapi juga digunakan sebagai bahan baku untuk membuat produk makanan berupa tempe dages yang bisa dijual ke pembeli. (Utami et al., 2024) menyebutkan bahwa Dage adalah salah satu produk terbaik dari Desa Ciberung yang dibuat

dari bahan dasar bungkus kelapa dan memiliki kemungkinan besar untuk memberi manfaat ekonomi bagi warga setempat. Penelitian tersebut juga menunjukkan bahwa para pengrajin Dage mendapatkan penghasilan dari hasil kerja mereka, meskipun masih mengalami kendala dalam menentukan harga jual produk mereka. (Latifasari & Kurniawati, 2023) juga menunjukkan bahwa usaha memproduksi tempe Dage menjadi salah satu sumber penghasilan bagi masyarakat Desa Ciberung. Dengan demikian, mengolah bungkil kelapa menjadi tempe dages memberi kesempatan bagi pelaku usaha untuk mendapatkan pendapatan sekaligus memanfaatkan limbah kelapa agar tidak terbuang percuma. Pemanfaatan tersebut juga menunjukkan penggunaan sumber daya lebih efisien karena bahan yang sebelumnya dianggap sebagai limbah bisa diubah menjadi produk yang memiliki manfaat serta nilai ekonomi. Ini sesuai dengan penelitian tentang pengolahan limbah kelapa yang menunjukkan bahwa memanfaatkan bahan bekas dari kelapa dengan cara belajar dan memprosesnya bisa menghasilkan nilai tambah dan menjadi sumber penghasilan tambahan bagi masyarakat.

Dengan demikian, menggunakan bungkil sebagai bahan baku, memprosesnya menjadi produk makanan, dan menjual produk tersebut untuk mendapatkan penghasilan. Strategi ini menunjukkan bahwa hasil samping dari pengolahan bungkil dapat dikembangkan menjadi sumber nilai ekonomi.Hal ini didukung oleh keterampilan dalam pengolahan serta kegiatan pemasaran yang berkelanjutan.

Analisis Pengelolaan Limbah Kelapa dalam Perspektif Ekonomi Syariah

Pengolahan bungkil kelapa menjadi produk tempe dages dapat dilihat dari sudut pandang ekonomi syariah, dengan menerapkan prinsip maslahah, pemanfaatan sumber daya secara bijak, dan tanggung jawab terhadap lingkungan. Menurut penelitian (Nadia Rahma,2025) konsep ekonomi sirkular yang mencakup penggunaan kembali, daur ulang, dan pengoptimalan sumber daya terkait erat dengan prinsip maqāṣid al-sharī‘ah, terutama dalam menjaga kekayaan dan lingkungan.

Dalam penelitian tersebut, bungkil kelapa yang merupakan hasil samping dari proses pengolahan kopra bisa dimanfaatkan kembali sebagai bahan utama dalam pembuatan tempe dages. Proses tersebut memberi manfaat karena bahan yang digunakan sebelumnya adalah hasil sisa yang bisa digunakan kembali menjadi produk pangan, memiliki nilai jual, dan memberikan pendapatan bagi pengolah. Berdasarkan hasil penelitian, bungkil dicuci, dikukus, kemudian ditambahkan ragi ke dalam adonan, lalu difermentasikan sebelum dipasarkan.

Dilihat dari segi keadilan dan kehalalan, bahan yang digunakan berdasarkan hasil wawancara adalah bungkil kelapa dan ragi. Transaksi jual beli harus dilakukan dengan jujur, terutama dalam memberikan informasi harga dan kondisi barang agar tidak merugikan konsumen. Menggunakan bungkil menunjukkan sikap bertanggung jawab dalam memanfaatkan sumber daya dan mengurangi penggunaan bahan yang tidak berguna. Hal ini sesuai dengan penelitian (Juris et al., 2025) yang menjelaskan bahwa pelestarian lingkungan dalam hukum Islam berkaitan dengan mencari keseimbangan antara kebutuhan manusia dan keberlanjutan lingkungan

Prinsip ekonomi syariah menekankan adil, seimbang, dan berfaedah dalam berbagai kegiatan ekonomi. Hal itu sesuai dengan penelitian (Mardani et al., 2026) yang menyebutkan bahwa ekonomi syariah terkait dengan ekonomi hijau karena memperhatikan efisiensi penggunaan sumber daya dan perlindungan lingkungan. Mengolah bungkil kelapa menjadi tempe dages bisa dianggap sebagai usaha ekonomi yang memberi manfaat bagi pelaku usaha sekaligus membantu memanfaatkan sumber daya secara terus-menerus. Hal ini sejalan dengan penelitian septiarini dan Firawati mengenai dampa green economy terhadap Pembangunan berkelanjutan berdasarkan perspektif maqasid syariah. Konsep economy hijau menekankan pentingnya pemanfaatan sumber daya secara efisien dan perlindungan lingkungan untuk mendukung kesejahteraan masyarakat. Dalam konteks penelitian ini, pengolahan bungkil kelapa menjadi temped ages di Desa Ciberung menunjukan pemanfaatan Kembali hasil samping pengelolaan kelapa menjadi produk yang memiliki nilai ekonomi. Kegiatan tersebut tidak hanya memberikan peluang pendapatan bagi pengrajin, tetapi jug mendukung pemanfaatan sumber daya alam secara optimal dan mengurangi bahan yang terbuang. Dengan demikian limbah kelapa dapat dikaji berdasarkan prinsip kemaslahatan dan berkelanjutann lingkungan dalllam perspektif ekonomi syariah. (Syariah, 2025)

KESIMPULAN

Hasil penelitian menunjukkan bahwa bungkil kelapa di Desa Ciberung, Kecamatan Ajibarang, dikelola dengan membuat tempe dages dari hasil pengolahan kopra. Proses ini meningkatkan nilai bungkil kelapa dan memberikan peluang pendapatan bagi masyarakat. Kegiatan tersebut dipandang dari sudut pandang ekonomi syariah berdasarkan prinsip kemaslahatan, efisiensi pemanfaatan sumber daya, dan kepedulian terhadap lingkungan. Namun, inovasi, standarisasi kualitas, dan pemasaran masih menjadi hambatan bagi

pengembangan bisnis. Akibatnya, untuk meningkatkan nilai ekonomi tempe dages, pengembangan produk dan strategi pemasaran berkelanjutan diperlukan.

DAFTAR PUSTAKA

Dzulqa, R., Jannati, F. N., Taib, G., & Hadiguna, R. A. (2026). Value added of coconut agroindustry products in Sungai Geringging District Padang Pariaman Regency West Sumatera Province. *J. Rekayasa Manaj. Agroindustri, 14*(2), 340–351.*(PDF) Potensi Pemanfaatan Limbah Ampas Kelapa Sebagai Sumber Pangan Atau Bahan Substitusi Makanan Kesehatan*. (n.d.).

Daniawati, S., Pebriyani, S., Devani, M., & Nanda, D. (2024). *Fermentasi Ampas Kelapa Sebagai Inovasi Produk Analog Tempe Berbasis Limbah Organik*. *03*(02), 1–4.

Hildayanti, A., Sahabuddin, W., & Iftita, A. S. (2023). *Studi perilaku masyarakat dalam pemanfaatan limbah kelapa di Desa Katumbangan Lemo, Kabupaten Polewali Mandar*. *18*(April 2024), 34–39.

Juni, E. (2017). *Edisi Juni 2017 Volume X No. 2*. *X*(2).

Junus, N., Mandjo, J., & Mamu, K. Z. (2020). Pemanfaatan limbah kelapa dalam meningkatkan ekonomi masyarakat desa untuk mendukung pelestarian lingkungan di tengah pandemi COVID-19. *Jurnal Sibermas (Sinergi Pemberdayaan Masyarakat).*

Juris, J., Contemporanium, I., Lingkungan, H., & Filsafat, R. (2025). *JJIC : Ecotheology in Islamic Environmental Law as a Reflection of Legal Philosophy on Modern Environmental Problems*. *1*(1), 1–21.

Konsumsi, T., Dan, P., & Dalam, D. (2022). *Teori konsumsi, produksi dan distribusi dalam perspektif ekonomi syariah*. *2*(1), 88–104.

Latifasari, N., & Kurniawati, A. D. (2023). *Sosialisasi Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik pada Pengrajin Tempe Dage di Desa Ciberung , Ajibarang Banyumas*. *3*(3), 18–25. https://doi.org/10.20895/ijcosin.v3i2.1085

Lidi, U. S. (2024). *MACOA : JURNAL PKM*. *1*(3), 130–135.

Ningtyas, K. R., Agassi, T. N., Gina, P., Jurusan, D., Jurusan, D., Pertanian, T., Negeri, P., Tanaman, B., Politeknik, P., & Lampung, N. (n.d.). *Pemanfaatan limbah sabut kelapa sebagai produk unggulan lokal*. *3*(April 2022), 1–6.

Panjaitan, D. N. A. (2021). Potensi Pemanfaatan Limbah Ampas Kelapa Sebagai Sumber Pangan Atau Bahan Substitusi Makanan Kesehatan. Jurnal Riset Teknologi Pangan Dan Hasil Pertanian (RETIPA). https://doi.org/10.54367/RETIPA.V1I2.1209

Pratama, A. Y., Arifin, M., Syifa, F. T., Winati, F. D., Studi, P., Industri, T., Teknologi, I., Purwokerto, T., Studi, P., Logistik, T., Teknologi, I., Purwokerto, T.,

Studi, P., Telekomunikasi, T., Teknologi, I., & Purwokerto, T. (2024). *Implementasi Internet of Things (IoT) pada Proses Produksi Dage Tradisional Masyarakat Desa untuk Menjaga Konsistensi Kualitas Produk*. *5*(3), 949–960.

Pratama, A. Y., Winati, F. D., Susanto, I., Haq, M. F., Santoso, T., & Alfatan, A. T. (2023). *Akselerasi Revitalisasi Proses Pemasaran Dage Desa Ciberung Menuju Economic Growth and Market Expansion*. *4*(3), 527–539.

Syariah, M. (2025). *No Title*. *7*, 373–391.

Unsultrta, M. F. (2022). *Pengaruh jenis air kelapa dan konsentrasi gula terhadap kualitas sirup air kelapa*. *4*(1), 31–39.

Utami, G. P., Pratama, A. Y., Studi, P., Industri, T., Teknologi, I., Purwokerto, T., Informatika, P. S., Teknologi, I., & Purwokerto, T. (2024). *Pendampingan Perancangan Identitas Visual Dalam Upaya Pembentukan Citra Produk Dage Mekarsari*. *5*(3), 987–997.

Utami, G. P., Ramdhani, R. C., & Pertiwi, E. G. (2026). *Strategi Peningkatan Nilai Komoditas Dage di Desa Ciberung Melalui Inovasi Produk dan Visual Branding*. *7*(3), 2157–2170.

Utilization, P., Coconut, O., Waste, P., Food, A. A., Or, S., Food, H., Panjaitan, D., Teknologi, P., Pertanian, H., Pertanian, F., Katolik, U., & Thomas, S. (2021). *Potensi Pemanfaatan Limbah Ampas Kelapa Sebagai Sumber Pangan Atau Bahan Substitusi Makanan Kesehatan*. *1*(April), 63–68.