

PEMANFAATAN AIR KELAPA UNTUK PEMBUATAN KECAP TERHADAP PENINGKATAN PEREKONOMIAN MASYARAKAT DESA MUMPA PASCA COVID-19

Triyana Syahfitri¹, Sarah Nurul Susanti¹, Muhammad Fajriansyah², Fitra Suhardian¹, Alda Juliana¹.

¹Universitas Islam Indragiri

²PPNP Bawaslu Kabupaten Indragiri Hilir

Email: syahfitritriyana512@gmail.com (Korespondensi)

Abstract

Mumpa village is a village as a coconut producer. In order to increase the economy of the people in Mumpa Village, after the occurrence of Covid-19, it is best if the coconuts can be processed into finished ingredients or products in the form of soy sauce made from coconut water. Soy sauce is a kitchen spice or flavor enhancer in food. Coconut water contains nutrients, protein, fat, carbohydrates, calcium, phosphorus, iron, ascorbic acid, and others. In everyday life, not many people use coconut water to the fullest. There is still a lot of coconut water that residents throw away in vain as waste. Although some residents already use coconut water to make a number of processed products, including: vinegar, coconut water drinks (canned), nata de coco, and shortening. In this study, we tried to research soy sauce products made from coconut water as raw material, given the many nutrients contained in coconut water, so we felt it was important to reprocess them into household products, which in the future the soy sauce could be used as a home industry, in an effort to increase community income, especially in Mumpa Village, such as household businesses or Micro, Small and Medium Enterprises. Due to the declining economic condition of the community after the Covid 19 pandemic, it has had a huge impact on the people's economy, making a product that can be marketed is a solution for the people's economy.

Keywords: Mumpa Village, Coconut, Soy Sauce, Improvement, Economy.

Abstrak

Desa mumpa merupakan desa sebagai penghasil kelapa. Agar meningkatnya perekonomian masyarakat di desa mumpa, pasca terjadinya covid-19, maka sebaiknya kelapa tersebut dapat diolah menjadi bahan jadi atau produk berupa kecap terbuat dari air kelapa. Kecap merupakan bumbu dapur atau penyedap rasa pada makanan. Air kelapa mengandung gizi, protein, lemak, karbohidrat, kalsium, fosfor, besi, asam askorbat, dan lain-lain. Dalam kehidupan sehari-hari, masyarakat belum banyak yang memanfaatkan air kelapa secara maksimal. Masih banyak air kelapa yang dibuang penduduk secara sia-sia sebagai limbah. Walaupun sebagian penduduk sudah memanfaatkan air kelapa menjadi beberapa macam produk olahan, antara lain: cuka manis (vinegar), minuman air kelapa (kalengan), nata de coco, dan bahan pengembang roti (shortening). Dalam penelitian ini, kami mencoba meneliti mengenai produk kecap yang terbuat dari bahan baku air kelapa, mengingat banyaknya gizi yang terkandung di air kelapa, sehingga merasa penting untuk diolah kembali menjadi produk rumah tangga, yang nantinya Kecap tersebut dapat dijadikan industri rumah tangga, dalam upaya meningkatkan penghasilan masyarakat khususnya di desa mumpa seperti usaha rumah tangga atau Usaha Mikro Kecil dan Menengah. Karena kondisi perekonomian masyarakat yang menurun pasca pandemi Covid 19, sangat berdampak terhadap perekonomian masyarakat.

Kata kunci: Desa Mumpa, Kelapa, Kecap, peningkatan, Perekonomian.

1. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang Masalah

Kecap adalah bumbu dapur atau penyedap makanan yang berupa cairan

berwarna hitam yang rasanya manis atau asin. Bahan dasar pembuatan kecap umumnya adalah kedelai atau kedelai hitam. Namun, ada pula kecap yang dibuat dari bahan dasar air kelapa yang umumnya

berasa asin. Kecap manis biasanya kental dan terbuat dari kedelai, sementara kecap asin lebih cair dan terbuat dari kedelai dengan komposisi garam yang lebih banyak, atau bahkan ikan laut. Selain berbahan dasar kedelai atau kedelai hitam bahkan kecap juga dapat dibuat dari air kelapa. Kecap yang dibuat dan dikembangkan di Indonesia pada umumnya mengikuti cara fermentasi kapang dan bakteri dengan bahan baku utama kedelai, serta pengolahannya masih bersifat tradisional.

Pada umumnya bahan baku yang digunakan untuk pembuatan kecap adalah kacang-kacangan yang mengandung protein tinggi, seperti kedelai. Menurut Standar Mutu Barang No. 25/DSNPM/78, kecap didefinisikan sebagai bahan penyedap makanan yang berbentuk cairan yang diperoleh dari hasil fermentasi bahan pokok kedelai ditambah bahan lainnya.[1]

Berdasarkan definisi tersebut, ada kemungkinan untuk memodifikasi proses pembuatan kecap tanpa terlepas dari ketentuan Standar Mutu Barang No. 25/DSNPM/78, misalnya mengganti air dengan air kelapa. Pada prinsipnya, pembuatan kecap dari air buah kelapa sama dengan pembuatan kecap dari kacang kedelai, bahkan jauh lebih mudah dan tidak memakan waktu pembuatan yang terlalu lama.

Bahan baku kecap dapat pula dibuat dari berbagai macam bahan makanan, salah satunya adalah air kelapa. Air kelapa mengandung gizi, protein, lemak, karbohidrat, kalsium, fosfor, besi, asam askorbat, dan lain-lain. Dalam kehidupan sehari-hari, masyarakat belum banyak yang memanfaatkan air kelapa secara maksimal. Masih banyak air kelapa yang dibuang penduduk secara sia-sia sebagai limbah. Walaupun sebagian penduduk sudah memanfaatkan air kelapa menjadi beberapa macam produk olahan, antara lain: cuka manis (vinegar), minuman air kelapa (kalengan), nata de coco, alkohol, dan bahan pengembang roti (shortening).[2]

Produk penting yang awalnya merupakan limbah (bahan buangan) sekarang bisa bernilai ekonomi. Kecap air kelapa adalah pemanfaatan dari air buah kelapa yang memang merupakan komoditi yang dapat diandalkan di Indonesia, namun pemanfaatannya masih terbatas dan kebanyakan diprioritaskan untuk kelapa yang juga berlimpah untuk pembuatan minyak kelapa, kopra dan lainnya sehingga masih belum banyak alternatif untuk mengoptimalkan pemanfaatan air kelapa untuk menjadi suatu produk yang murah

dan pembuatannya mudah yaitu kecap manis dan asin, air kelapa akan memberikan rasa gurih pada kecap yang di hasilkan. Air kelapa suatu cairan bening di dalam kelapa muda (buah dari pohon kelapa).

Sebagai buah yang matang, air kelapa secara bertahap diganti dengan daging kelapa dan udara. Air kelapa telah lama menjadi minuman populer di daerah tropis, khususnya di Asia Tenggara, Kepulauan Pasifik seperti Hawaii, dan Karibia, di mana tersedia segar, kaleng, atau botol. Air kelapa merupakan salah satu produk dari tanaman kelapa yang belum banyak dimanfaatkan padahal air kelapa banyak mengandung kalori, protein dan mineral yang sangat dibutuhkan oleh tubuh. Air kelapa mengandung karbohidrat, protein, lemak dan beberapa mineral. Kandungan zat gizi air kelapa tergantung kepada umur buah.

Disamping zat gizi tersebut, air kelapa juga mengandung berbagai asam amino bebas. Komposisi minuman dengan rasio kalium (potasium) terhadap natrium yang tinggi sangat menguntungkan bagi kesehatan. Pemanfaatannya masih terbatas maka sering kali air kelapa ini dibuang begitu saja, baik ke sungai atau parit pembuangan.[3]. Padahal air kelapa dapat diolah menjadi nata de coco, asam cuka, jelly, saus, alkohol, sirup, kecap, gula kelapa, minuman ringan seperti isotonik dan sebagainya.

Air kelapa buah tua biasanya tidak menjadi bahan minuman penyegar dan merupakan limbah industri kopra. Namun, cairan ini dapat dimanfaatkan lagi untuk dibuat menjadi bahan semacam kecap. Air kelapa tua dapat digunakan sebagai bahan baku jelly yang terbuat dari air kelapa yaitu nata de coco. Terkadang air kelapa dari kelapa yang terlalu tua/matang mengandung minyak dan hambar rasa airnya, Air kelapa tua memiliki kadar gula sebesar 3 persen, sedangkan air kelapa muda sekitar 5 persen. Air kelapa muda telah lama menjadi minuman favorit untuk menyegarkan badan. Banyak resep minuman khas Indonesia yang berbahan dasar air kelapa seperti/misalnya es kelapa campur, es teler, dan lain-lain. Hampir sebagian besar air kelapa yang digunakan berasal dari kelapa muda. Selain sebagai minuman segar, air kelapa juga kaya akan vitamin dan mineral.[4].

Penulis terinspirasi untuk mengkaji pemanfaatan air kelapa sebagai bahan baku pembuatan kecap dengan alasan untuk memanfaatkan air kelapa yang menjadi limbah masyarakat, dengan dimanfaatkannya air kelapa menjadi suatu

produk dapat pula menambah nilai jual terhadap kelapa. Disini, selain kecap yang rasa manis dapat pula kita membuat kecap dengan rasa pedas dan rasa keluak sehingga kita dapat membuat kecap dengan rasa pedas manis tanpa menghilangkan cita rasa khas air kelapa dan kita dapat memanfaatkan keluak menjadi produk kecap sehingga mempermudah kita untuk membuat olahan daging seperti rawon dan lain-lainnya. Penulis berharap masyarakat dapat mengetahui bahwa air kelapa dapat dijadikan bahan baku pembuatan kecap, karena dapat melengkapi keanekaragaman pangan, meningkatkan pemanfaatan air kelapa di masyarakat, membuka peluang bisnis untuk meningkatkan pendapatan masyarakat.

Dalam hal ini pemasaran yang di lakukan oleh masyarakat petani kelapa adalah dengan menjualnya saja dengan pengepul dengan harga yang telah di tentukan bersama atau bahasa daerahnya adalah tokeh kelapa.

1.2. Pokok Permasalahan

Berdasarkan pokok permasalahan yang telah dijelaskan diatas, maka terdapat beberapa pokok persoalan sebagai berikut:

1. Bagaimana Pemanfaatan Air Kelapa Untuk Pembuatan Kecap Terhadap Peningkatan Perekonomian Masyarakat Desa Mumpa Pasca Covid-19?
2. Bagaimana Faktor penghambat dan faktor pendukung Pemanfaatan Air Kelapa Untuk Pembuatan Kecap Terhadap Peningkatan Perekonomian Masyarakat Desa Mumpa Pasca Covid-19?

1.3. Alternatif pemecahan masalah

a. Kebijakan

Masyarakat lebih aktif dan memahami bagaimana mengelola atau pemanfaatan air kelapa menjadi kecap.

b. Strategi

Memberikan edukasi atau alternatif kepada masyarakat dalam Pemanfaatan Air Kelapa Untuk Pembuatan Kecap Terhadap Peningkatan Perekonomian Masyarakat Desa Mumpa Pasca Covid-19 sehingga dapat meningkatkan ekonomi masyarakat di desa mumpa kecamatan tempuling.

c. Upaya

Berharap agar alternatif pembuatan tersebut baik dengan cara secara bersama-sama atau dengan menggunakan sistem kerjasama dari ibu PKK dan lainnya.

2. TINJAUAN PUSTAKA

2.1. Profil Desa

Secara Administratif Desa Mumpa termasuk dalam Wilayah Kecamatan Tempuling Kabupaten Indragiri Hilir Provinsi Riau, Desa Mumpa dilihat secara umum keadaannya merupakan daerah dataran rendah dengan persawahan rawa rawa yang dialiri oleh sungai yaitu sungai Indragiri.

Desa mumpa kecamatan tempuling salah satu desa yang cukup lama, dan telah ada sejalan dengan pembentukan Kabupaten Indragiri Hilir pada tahun 1960, Desa mumpa yang merupakan wilayah daratan dengan luas 21 Km dengan jumlah penduduk 3.715 jiwa (Hasil pendataan penduduk tahun 2021) dengan batas-batas sebagai berikut:

- Sebelah utara berbatasan dengan Desa Rambaian
- Sebelah selatan berbatasan dengan desa sungai gantang
- Sebelah timur berbatasan dengan desa teluk jira
- Sebelah barat berbatasan dengan Desa Teluk kimbang

Adapun Dusun di Desa mumpa berjumlah 4 adalah sebagai

1. Dusun Sungai Putri
2. Dusun Karya Maju
3. Dusun Lintas Indragri
4. Dusun Cabgang Galah

Struktur Pemerintah Desa Mumpa:

1. Kepala Desa,
2. Sekrataris Desa,
3. Kaur Keuangan,
4. Kaur Umum
5. Kaur Perencanaan dan Pembangunan
6. Kasi Pemerintahan
7. Kasi Kemasyarakatan
8. Kasi Pembangunan dan Pemberdayaan
9. Staf Bendahara Desa,
10. Dan Banpol

Nama Kepala Desa Pemerintahan dari tahun 1860 s/d 2022 terdiri dari :

Tabel 1. Nama Kepala Desa di Desa Mumpa

No	NAMA	PERIODE
1	Muhammad Thaif	-
2	Umar	-
3	Ishaq Isma	-
4	Atan Mustafa	-
5	Anwasyah Isma	-
6	Pjs Syahdan Sulaiman Ama	-
7	Bayang. Hd	1989-1998
8	Pjs Abdul Muin	1999
9	Ramli, S.Ag	2000-2006
10	Bayang. Hd	2007-2013
11	Pjs Rahmad Said	2014
12	Pjs H. Baharudin	2015
13	Jumrani	2016-2021
14	Bayang. Hd	2022-2027

Sumber : data lapangan tahun 2022.

2.2. Mata Pencaharian Penduduk

Meskipun tergolong desa lama di wilayah kecamatan tempuling masih terbatas sarana dan prasarana umum dalam memenuhi kebutuhan masyarakat. Sebagian besar masyarakat hidup dengan mata pencaharian pertanian, baik pertanian tanaman pangan maupun perkebunan serta usaha kecil. Pertanian paling dominan di desa mumpa, adalah pertanian kelapa.

Peningkatan pengolahan produk yang dari bahan baku kelapa diharapkan dapat meningkatkan mata pencaharian penduduk, mengingat sebagian besar penduduk di desa mumpa, mata pencahariannya menjadi petani kelapa.[5]

Petani kelapa harus mampu mengembangkan kelapa menjadi produk jadi seperti kecap, agar harga jual kelapa lebih meningkat. Hal tersebut akan berpengaruh kepada kesejahteraan masyarakat dibidang perekonomian, di desa mumpa. Apalagi kesulitan perekonomian pasca covid 19 yang dirasakan oleh masyarakat, diharapkan ada produk usaha rumahan atau naik tingkat menjadi usaha mikro kecil menengah, yang dikelola masyarakat, yang mampu mengangkat perekonomian masyarakat pasca covid 19.

3. METODOLOGI PENELITIAN

3.1. Waktu dan Tempat Penelitian

Penelitian ini dilakukan di Desa mumpa, Kecamatan tempuling, Kabupaten Indragiri Hilir. Penentuan lokasi penelitian ini dipilih secara sengaja (purposive) dengan pertimbangan bahwa wilayah tersebut memiliki banyak petani kelapa. Penelitian ini dilakukan selama kurang lebih 45 Hari yaitu pada bulan Agustus 2022 sampai dengan bulan Oktober 2022.

3.2. Jenis dan Sumber Data

Sumber data yang diperlukan pada penelitian ini adalah :

1. Data Primer

Data primer diperoleh dengan melakukan Wawancara untuk mengumpulkan data dari subjek. Metode ini dilakukan untuk mengetahui bagaimana Pemanfaatan Air Kelapa Untuk Pembuatan Kecap Terhadap Peningkatan Perekonomian Masyarakat Desa Mumpa Pasca Covid-19. Dari wawancara maka didapatkan hasil yaitu antara lain Dalam melakukan kegiatan pemanfaatan air kelapa maka masyarakat dengan membuat perkumpulan seperti kegiatan ibu PKK yang memang ada dan di jadwalkan sehingga adanya kegiatan yang rutin sehingga dapat di bahas dengan baik.

Karena kurangnya edukasi dari yang

memiliki pemahaman pemasaran sehingga tidak adanya pengembangan dalam hal pemanfaatan air kelapa menjadi kecap.

Dari hasil wawancara tersebut dapat diketahui bahwa masyarakat di Desa Mumpa Kecamatan Tempuling tidak memiliki akses dan edukasi yang baik dalam hal Pemanfaatan Air Kelapa Untuk Pembuatan Kecap Terhadap Peningkatan Perekonomian Masyarakat Desa Mumpa Pasca Covid-19.

2. Data sekunder

Data sekunder diperoleh dengan melakukan diskusi atau pertukaran pikiran, gagasan atau pendapat antara dua orang atau lebih. Diskusi dilakukan kepada masyarakat Desa Mumpa Kecamatan Tempuling ketika metode wawancara telah dilaksanakan. Dalam diskusi peneliti memberikan gagasan dan pendapat mengenai bagaimana menjadikan Pemanfaatan Air Kelapa Untuk Pembuatan Kecap Terhadap Peningkatan Perekonomian Masyarakat Desa Mumpa Pasca Covid-19.

Adapun materi diskusi yang dibahas antara lain, peneliti menyampaikan apa yang dimaksud Pemanfaatan Air Kelapa Untuk Pembuatan Kecap Terhadap Peningkatan Perekonomian Masyarakat Desa Mumpa Pasca Covid-19. Peneliti juga menjelaskan bagaimana bisa Pemanfaatan Air Kelapa Untuk Pembuatan Kecap Terhadap Peningkatan Perekonomian Masyarakat Desa Mumpa Pasca Covid-19 di lakukan di karenakan bahan pokok yang memang ada di daerah desa mumpa memang banyak.

3.3. subjek dan objek penelitian

a. subjek

Adapun subjek dari penelitian ini adalah para masyarakat yang ada di Desa Mumpa Kecamatan Tempuling.

b. Objek

Yang menjadi objek penelitian ini adalah bagaimana Pemanfaatan Air Kelapa Untuk Pembuatan Kecap Terhadap Peningkatan Perekonomian Masyarakat Desa Mumpa Pasca Covid-19.

3.4. Metode Analisis Data

a. Biaya Total

Untuk mengetahui total biaya produksi secara sistematis dirumuskan sebagai berikut : Biaya total dihitung dengan menggunakan rumus: $TC = FC + VC$

Dimana :

$TC =$ Biaya Total (Rp/produksi)

$FC =$ Biaya Tetap (Rp/produksi)

$VC =$ Biaya Variabel (Rp/produksi)

b. Analisis Penerimaan

Penerimaan adalah perkalian antara produksi yang dihasilkan dengan harga jual dan biasanya produksi berhubungan negatif dengan harga, artinya harga akan turun ketika produksi berlebihan. Penerimaan dapat dihitung dengan menggunakan rumus sebagai berikut : $TR = Q \times P$

Keterangan :

TR = Penerimaan Total (Rp/produksi)

Q = Jumlah (Kg/produksi)

P = Harga (Rp/produksi)

c. Keuntungan

Keuntungan (Pendapatan bersih) adalah selisih lebih pendapatan atas beban sehubungan dengan usaha untuk memperoleh pendapatan tersebut selama periode tertentu. Dapat ditulis dengan rumus sebagai berikut : $= TR - TC$

Dimana:

= Pendapatan Bersih (Rp/produksi)

TR = Penerimaan Total (Rp/produksi)

TC = Biaya Total (Rp/produksi)

d. Pendapatan Kerja Keluarga

Untuk menghitung pendapatan keluarga digunakan rumus sebagai berikut:

$$PKK = + TKDK + D$$

Keterangan :

PKK = Pendapatan kerja keluarga (Rp/produksi)

= Keuntungan (Rp/produksi)

TKDK = Upah tenaga kerja dalam keluarga (Rp/produksi)

D = Penyusutan alat (Rp/produksi). [6]

e. Analisis Nilai Tambah

Nilai tambah merupakan nilai yang ditambahkan kepada barang dan jasa yang dipakai oleh unit produksi dalam proses produksi sebagai biaya antara. Nilai yang ditambahkan ini sama dengan balas jasa atas ikut sertanya faktor produksi dalam proses produksi. Perhitungan nilai tambah usaha kelapa bertujuan untuk mengetahui penambahan nilai dari proses pengolahan bahan baku menjadi bahan jadi. Nilai tambah di hitung dari selisih antara nilai output (penerimaan) dan nilai input (biaya total) yang di keluarkan dalam proses pengolahan. Perhitungan nilai tambah digunakan metode hayami, yang dihitung menggunakan tabel.[7]

Tabel Metode Perhitungan Nilai Tambah Produk Turunan Kelapa

Variabel	Nilai	Cara perhitungan
Output, Input dan Harga :		
- Hasil produksi (kg)	1	
- Bahan Baku (kg)	2	
- Tenaga Kerja (orang)	3	= 1/2
- Faktor Konversi	4	= 2/3
- Koefesien Tenaga Kerja	5	
- Harga Bahan Baku (Rp/Kg)	6	
- Upah Tenaga Kerja (Rp/orang)	7	
Penerimaan dan Keuntungan :		
- Harga Bahan Baku (Rp/kg)	8	= 4 x 6
- Sumbangan Input Lain (Rp/Kg)	9	= 10-9-8
- Nilai Produksi (Rp/Kg)	10	= (11a/10)x 100%
- Nilai Tambah (Rp/Kg)	11a	100%
- Rasio Nilai Tambah (Rp/Kg)	11b	= 5x7
- Imbalan Tenaga Kerja (Rp/Kg)	12a	= (12a/11a) x10%
- Pangsa Tenaga Kerja (%)	12b	= 11a-12a
- Keuntungan (Rp/Kg)	13a	= (13a/11a) x10%
- Tingkat Keuntungan (Rp/Kg)	13b	

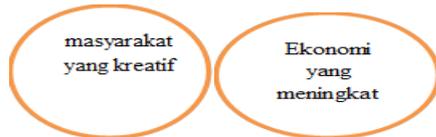
Sumber : Hayami, 1987.

4. HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1. Pemanfaatan Air Kelapa Untuk Pembuatan Kecap Terhadap Peningkatan Perekonomian Masyarakat Desa Mumpa Pasca Covid-19

Pemanfaatan air kelapa bergantung terhadap alur fikir dan pola fikir masyarakat yang dapat ditunjukkan melalui gambar berikut :





Dari alur fikir dari gambar tersebut menurut penulis, selama penulis melakukan penelitian dan kuliah kerja nyata dilapangan, masyarakat dengan alur fikir kreatif dapat mengembangkan perekonomian menjadi meningkat.

Adapun pola fikir, sebagai berikut :

Penerapan Pemanfaatan Air Kelapa Untuk Pembuatan Kecap Terhadap Peningkatan Perekonomian Masyarakat Desa Mumpa Pasca Covid-19

Peningkatan pemanfaatan air kelapa

SUBJEK	METODE	OBJEK
- Masyarakat	Observasi dan wawancara	Desa Mumpa

Memberikan edukasi dan diskusi kepada masyarakat agar dalam pemanfaatan air kelapa menjadi kecap	Pemberian edukasi dan diskusi kepada masyarakat dalam hal pemanfatan air kelapa	Berharap masyarakat dapat menjalankan kegiatan pemanfaatan air kelapa menjadi kecap di desa mumpa kecamatan tempuling
--	---	---

Dari pola fikir terhadap masyarakat sebagai responden, diharapkan beberapa edukasi dan penelitian ini dapat memberikan jalan fikiran mengenai pemanfaatan air kelapa menjadi kecap di desa mumpa.[8]

4.2. Faktor penghambat dan faktor pendukung Pemanfaatan Air Kelapa Untuk Pembuatan Kecap Terhadap Peningkatan Perekonomian Masyarakat Desa Mumpa Pasca Covid-19

4.2.1. Pemanfaatan air kelapa menjadi kecap.

Adapun beberapa faktor penghambat adalah proses pembuatan kecap yang belum banyak diketahui oleh masyarakat, sehingga peneliti telah melakukan praktek pembuatan dilapangan bersama ibu tim penggerak PKK desa Mumpa.[9]

4.2.2. Langkah-langkah pembuatannya

Adapun proses pembuatan kecap adalah sebagai berikut :

a. Persiapan bahan dan alat

- 1) Mempersiapkan air kelapa yang baik yang akan digunakan dalam pembuatan kecap pedas manis
- 2) Mempersiapkan alat yang akan digunakan dalam pembuatan kecap pedas manis

b. Persiapan bumbu kecap

Persiapan bumbu dimulai dengan menyiapkan komposisi bumbu kecap. Komposisi diperoleh dari Pusat Dokumentasi dan Informasi Ilmiah, Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia. Bahan pembuatan kecap manis dari air kelapa (untuk membuat 2000 ml kecap air kelapa) Setelah persiapan bumbu selesai dilanjutkan dengan mengupas kemiri dan bawang putih, kemudian digoreng dengan sedikit minyak. Phekak disangrai dengan maksud untuk menimbulkan aroma. Bumbu-bumbu tersebut selanjutnya ditumbuk dengan lengkuas, sampai menyerupai satu adonan. Bumbu-bumbu yang lain dicampurkan bersama-sama pada waktu pemanasan.

c. Pemasakan 1 Air kelapa

Air kelapa yang akan dimasak, terlebih dahulu mengalami penjernihan, dengan cara dibiarkan selama 10 menit, sehingga kotorannya mengendap, kemudian disaring. Pemasakan dimulai dengan memanaskan air kelapa selama 20 menit, selanjutnya bumbu yang telah menjadi adonan dan bumbu lainnya dimasukkan kecuali garam dan natrium benzoat, kemudian campuran diaduk dengan pengaduk kayu dan dimasak selama 2 jam. Pemasakan dilakukan dengan menggunakan alat pemasak wajan, dengan sumber panas dari kompor gas. Setelah pemasakan pertama selesai adonan kecap didinginkan dan dilakukan penyaringan.

d. Penyaringan

Penyaringan dilakukan dengan penyaringan halus menggunakan kain tipis. Penyaringan halus dilakukan dengan maksud untuk memperoleh cairan kecap bebas kotoran

e. Pemasakan

Setelah dilakukan penyaringan, kecap dimasak lagi selama 30 menit untuk mendapatkan kekentalan yang baik. Selama pemasakan kedua kecap tetap diaduk supaya tidak timbul karamel di bagian dasar wajan yang biasa digunakan untuk masak. Pada pemasakan kedua, natrium benzoat 0,2 gram, garam 10 gram dimasukkan ke dalam larutan kecap segera sebelum pemasakan kedua selesai.

f. Pengemasan

Pengisian cairan kecap ke dalam botol 600 ml dilakukan dalam keadaan panas, selanjutnya ditutup. Botol yang digunakan sudah disterilisasi dengan cara merebus botol dalam wajan berisi air hingga mulut botol (terendam) selama kurang lebih 15 menit dan keringkan dengan mulut botol dibawah.[10]

5. KESIMPULAN DAN SARAN

Adapun kesimpulan dan saran dari tulisan ini adalah :

5.1. Kesimpulan

Yang perlu diperhatikan pada saat pembuatan kecap adalah sebagai berikut:

- a. Proses pembuatan kecap dari air kelapa yaitu menyiapkan bahan dan alat, menimbang bahan-bahan, dan menghaluskan bahan. Selanjutnya didiamkan air kelapa dan disaring, dimasak, ditambahkan gula merah dan bumbu halus, daun salam, pekap, sereh dan laos yang sudah digerpek. Dimasak sambil diaduk, setelah itu diangkat dan disaring. Kemudian dimasak kembali dan ditambahkan garam, penyedap rasa, natrium benzoat, Cmc dan cabai rawit yang sudah dihaluskan. Kecap yang sudah matang dikemas dalam botol plastik.
- b. Faktor pendukung dalam Pemanfaatan Air Kelapa Untuk Pembuatan Kecap Terhadap Peningkatan Perekonomian Masyarakat Desa Mumpa Pasca Covid-19 adalah adanya dukungan dari semua pihak baik itu dari pemerintah desa dan masyarakat selanjutnya yang menjadi faktor penghambatnya adalah tidak adanya tutor yang benar benar memang sudah mempraktekan pembuatan kecap dari air kelapa tersebut dan juga bahan-bahan yang memang juga tidak berapa lengkap.[11]

5.2. Saran

Adapun saran dari penelitian ini adalah:

- a. Dari penelitian yang dilakukan dengan metode berupa wawancara dan diskusi, peneliti mengharapkan masyarakat untuk lebih melihat peluang yang ada di depan mata di karenakan bahan-bahan pokok yang memang ada di daerah desa mumpa tetapi bahan penunjang yang memang tidak ada.
- b. Selain itu baik pemerintah desa atau kabupaten terus dapat memberikan arahan atau proposal kepada dinas-dinas

terkait untuk menunjang kegiatan Pemanfaatan Air Kelapa Untuk Pembuatan Kecap Terhadap Peningkatan Perekonomian Masyarakat Desa Mumpa Pasca Covid-19 sehingga dapat terciptanya usaha yang memang ada di daerah tersebut dengan bahan pokok yang memang sudah banyak.[12]

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Agus. Sulaiman. 2012. Pembuatan kecap kedelai.
- [2] Ketaren, S. 1978. Daya Guna Kelapa. Departemen Teknologi Hasil Pertanian. FATEMETA, IPB. Bogor.
- [3] Kusumawardani, Wahyu . 2011. Pemanfaatan Air Kelapa sebagai Produk Olaha Kecap dengan Penambahan Bubuk Kedelai dan Bubuk Tempe. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- [4] <http://core.ac.uk/download/files/478/16508645.pdf> di akses pada tanggal 18-01-2016.
- [5] Netty kamal. 2010. Pengaruh bahan aditif CMC (Carboyl Methyl Cellulose) terhadap beberapa parameter pada larutan sukrosa. (jurnal)
- [6] Purwono. 2009. Dekripsi tanaman ubi kayu. <http://pagemenu.blogspot.co.id/2012/09/seskripsi-tanaman-ubi-kayu-ubikayu.html> Diakses pada tanggal 9 februari 2016.
- [7] Pusat Dokumentasi dan Informasi Ilmiah, LIPI. 1999. Kecap Air Kelapa. <http://www.pdii.lipi.go.id>. Di akses pada tanggal 20-01-2016
- [8] Standar Industri Indonesia, 1974. Proyek Sistem Informasi Iptek Nasional Guna Menunjang Pembangunan.
- [9] <http://www.pdii.lipi.go.id>. Diakses pada tanggal 04 September 2022 TBMF kelas A D3 teknik kimia its. (2012), kecap manis air kelapa.
- [10] Totok. Hartoyo. 2004. Kecap dari air kelapa, trubus Agrissarana. Surabaya. www.sulsel.litbang.deptan.go.id. Diakses 04 September 2022
- [11] winiawati. 1998. Penuntun praktikum penilaian organoleptik. Bogor: teknologi pertanian.
- [12] Wijayanti, Fera. 2006. Pembuatan kecap manis dari air kelapa serta mempelajari karakterisasi fisik dan ph. {Skripsi}. Institut pertanian bogor : program studi fisika.