

PEMANFAATAN KELAPA BUANGAN SEBAGAI ALTERNATIF USAHA PENGOLAHAN KOPRA ASALAN GUNA MENINGKATKAN PEREKONOMIAN KELURAHAN SUNGAI SALAK KECAMATAN TEMPULING

Triyana Syahfitri¹, Annisa Alwahidah¹, Khairul¹, Nurhayati¹, Rahma Fadila¹

¹Universitas Islam Indragiri

Email: syahfitritriyana@gmail.com

Abstract

The livelihoods of the people in Sungai Salak sub-district are mostly as farmers. The large number of coconut products in the salak river, makes many discarded coconuts/coconuts that are not feasible. However, these coconuts can actually be processed into random copra/white copra, but many people still don't understand how to process white copra, and many people don't dare to make white copra because there is no certainty about the selling price of white copra. Another factor is that copra does not reach white copra moisture content at 5% but in the range of 10-15%, this is also the influence of environmental factors and work systems, as well as the influence of temperature and the drying process which has an impact on the selling price of white copra itself. several determining factors supporting the success of processing white copra itself are in the work system, environment, and other factors. Temperature and drying process are also other factors in obtaining export standard white copra. If this is implemented by farmers, there will be no more wasted coconuts, and this can also improve the economy of the people in Sungai Salak Village.

Keywords : utilization, discarded coconut, copra, random.

Abstrak

Mata pencaharian masyarakat di kelurahan sungai salak, sebagian besar adalah sebagai petani. Banyaknya hasil kelapa di sungai salak, membuat banyaknya kelapa buangan/kelapa yang tidak layak. Namun kelapa tersebut sebenarnya masih bisa di olah menjadi kelapa kopra asalan/kopra putih, namun masih banyak belum memahami cara pengolahan kopra putih, dan banyak masyarakat tidak berani membuat kopra putih karena tidak adanya kepastian harga jual kopra putih. Faktor lainnya kopra tidak mencapai kadar air kopra putih di angka 5 % tetapi di kisaran 10-15 %, ini juga menjadi pengaruh dari faktor lingkungan dan sistem kerja, dan juga pengaruh suhu dan proses pengeringan hingga berdampak pada harga jual kopra putih itu sendiri. beberapa faktor penentu penunjang keberhasilan pengolahan kopra putih sendiri berada di sistem kerja, lingkungan, dan faktor lainnya. Suhu dan proses pengeringan juga menjadi faktor lainnya untuk mendapatkan kopra putih yang berstandar ekspor. Apabila hal tersebut diterapkan oleh petani, maka tidak ada lagi kelapa yang terbuang, dan hal tersebut juga dapat meningkatkan perekonomian masyarakat di kelurahan sungai salak.

Kata kunci : pemanfaatan, kelapa buangan, kopra, asalan.

1. PENDAHULUAN

Kelurahan Sungai Salak merupakan salah satu kelurahan dari 4 kelurahan yang berada di Kecamatan Tempuling, Kabupaten Indragiri Hilir. Perkebunan kelapa menjadi sektor merupakan andalan bagi Indonesia dalam perkembangan Bidang Perkebunan, perkebunan andalan Indonesia tidak lepas dari permasalahan yang harus dihadapi antara lain yaitu rendahnya kualitas hasil

(produk) yang diperoleh dari usaha perkebunan.

Kopra putih adalah nama lain dari kopra yang memiliki kualitas jauh lebih bagus. Ciri utama kopra putih adalah lebih bersih dan tidak berjamur. Manfaat utama dari kopra putih ii banyak digunakan untuk bahan pembuatan kosmetik. Cara membuat kopra putih juga tidak terlalu berbeda dengan proses membuat kopra pada umumnya.

Pembuatan kopra putih itu sendiri umumnya sama dengan pembuatan kopra sebelumnya yang membedakan terletak pada proses pengeringnya dimana kopra biasa dikeringkan dengan cara dipanggang berbeda dengan kopra putih dikeringkan dengan cara dijemur dibawah sinar matahari menggunakan metode green house dengan memberikan terlebih dahulu bahan yang disebut belerang untuk pembuatan kopra putih pada malam hari sebelum dijemur, bahan tersebut di bakar dan disimpan dekat kopra yang telah di belah dan kemudian di tutupi dengan terpal hingga mengasapi kopra tersebut. Salah satu warga Kelurahan Sungai Salak yang mengolah kopra putih yaitu bernama Bapak ERWIN yang beralamat di sungai salak RT 07, usaha ini berdiri selama kurang lebih 6 bulan dan memiliki karyawan. Hingga saat ini kelapa yang dijadikan kopra putih masih aktif memproduksi dengan baik semakin banyak kopra yang dihasilkan semakin banyak pula keuntungan yang di raih, melihat potensi kelapa masyarakat yang ada masih belum termanfaatkan dengan baik karena masyarakatnya masih menjual kelapa bulat.

Kopra yang telah di beri asap belerang dan dikeringkan selama 6-7 hari tersebut siap untuk di cangkil dengan menggunakan alat tertentu, setelah itu kopra siap dikemas dalam karung dan siap untuk dijual. Cara pengolahan kopra putih tidak terlalu rumit tetapi belum diminati masyarakat Kelurahan Sungai Salak. Untuk harga kopra sendiri lebih tinggi dari pada harga kelapa bulat yaitu mencapai Rp. 12.000 / Kg dan kopra asalan hingga harga Rp. 5.000-6.000 / Kg, sampai sekarang masyarakat Kelurahan Sungai Salak masih berharap adanya tempat dan fasilitas yang memadai untuk melakukan pengolahan kopra ini.

Banyak masyarakat atau pun petani kelapa Desa Sungai Dusun yang tidak mengetahui banyak yang bisa di olah dari kelapa buangan tersebut, hari ini kelapa buangan bisa di jadikan kopra asalan yang menurut petani tidak memiliki arti dan di buang begitu saja. Informasi dan keterampilan dalam pengolahan kopra putih menjadi bagian penting dalam mendapat hasil standar ekspor. Melihat kondisi ini menjadi persoalan yang sangat penting untuk diselesaikan agar petani kelapa bisa berpindah profesi yang dulu nya hanya menjual kelapa bulat menjadi penghasil produk turunan kelapa kopra putih maupun kopra asalan yang berstandar ekspor.

Kelapa yang dianggap buangan ini menjadi solusi dalam meningkatkan perekonomian petani kelapa yang kini

menjerit dengan harga kelapa yang murah mencapai 1.100 per Kg, banyak yang bisa di dapat petani kelapa jika ingin merubah kelapa menjadi pengolahan kopra putih selain kelapa buangan yang bisa di jadikan kopra asalan tetapi batok kelapa bisa juga di jadikan arang untuk di ekspor. Masyarakat petani kelapa kebanyakan secara umum belum merubah pola pikir nya sehingga masyarakat hanya berpikir yang melakukan pengolahan kopra putih hanya bisa dilakukan oleh pengepul atau tokeh saja bukan nya petani, hal ini yang membuat para petani kelapa di Kelurahan Sungai Salak banyak belum melakukan perubahan untuk mengolah kopra putih. Selain itu, yang menjadi persoalan di masyarakat yaitu tempat yang tidak memadai dan juga proses nya yang lambat untuk menghasilkan uang ini yang menjadi penyebab para petani kelapa tidak melakukan pengolahan kopra putih.

Dengan adanya perkembangan pengolahan kopra ini sangat bisa dirasakan masyarakat jika semua berjalan dengan lancar, dampak yang bisa di rasakan masyarakat yaitu terpenuhi nya kesejahteraan masyarakat, peningkatan pembangunan, dan meningkatkn sumber daya manusia nya. Berdasarkan permasalahan di atas peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul "Pemanfaatan Kelapa Buangan Sebagai Alternatif Usaha Pengolahan Kopra Asalan Guna Meningkatkan Kesejahteraan Masyarakat Kelurahan Sungai Salak".

2. TINJAUAN PUSTAKA

2.1. Kata Kunci / Variabel

1. Pemanfaatan kelapa buangan
2. Alternatif usaha pengolahan kopra asalan
3. Meningkatkan perekonomian masyarakat

2.2. Pokok-pokok Persoalan

1. Masyarakat Kelurahan Sungai Salak masih banyak belum mengetahui cara memanfaatkan kelapa buangan menjadi kopra putih atau asalan yang berstandar ekspor.
2. Tidak adanya alternatif usaha masyarakat di Kelurahan Sungai Salak selain hanya menjual kelapa bulat saja.
3. Kurangnya kesadaran masyarakat Kelurahan Sungai Salak dengan adanya pengolahan kopra putih yang baik bisa meningkat harga jual beli

sehingga berdampak pada kesejahteraan masyarakat.

4. Pola pikir petani yang hanya berpikiran kopra putih hanya bisa dilakukan oleh pengepul/tokeh saja.

3. METODOLOGI PENELITIAN

Penelitian yang dilakukan oleh penulis menggunakan metode Kuesioner dan Forum Kegiatan. Berdasarkan metode ini diharapkan penulis dapat mengetahui permasalahan masyarakat pada proses Pembuatan Kopra Putih di Kelurahan Sungai Salak di Kecamatan Tempuling.

Selain metode kuesioner kepada para petani, penulis juga menggunakan metode wawancara kepada para masyarakat dan petani dan perangkat pemerintahan di kelurahan sungai salak, kecamatan tempuling. Yaitu terhadap bapak camat, bapak lurah dan perangkatnya. Hal tersebut penulis lakukan selama penulis melaksanakan KKN (Kuliah Kerja Nyata) di kecamatan Tempuling, selama beberapa bulan.

4. HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1. Alternatif Pemecahan Masalah

Proses pengolahan komoditi kelapa yang umum nya diproduksi oleh petani adalah kopra putih. Produk kopra merupakan produk olahan yang biasanya dilakukan ditingkat petani dan pekopraan dilokasi kebun kelapa. Hasil kopra merupakan bahan baku bagi pabrik pengolahan minyak kelapa dalam bentuk Cerude Coco Nute Oil (CCO/CNO) yang dapat diolah menjadi produk berkualitas seperti minyak yang di refinery, di bleaching dan di deodorize (RBD). Produk olahan minyak ini pun masih merupakan bahan baku untuk produk olahan yang bernilai tambah seperti produk cocochemical.

Produktivitas petani kelapa Indonesia masih rendah, jauh di bawah perkebunan swasta. Kondisi ini berakibat pada kurangnya pendapatan petani, dan menyebabkan rendahnya tingkat kesejahteraan petani tersebut. Rendahnya produktivitas perkebunan rakyat di sebabkan pekebun atau petani kurang memiliki pengetahuan dan keterampilan serta kemampuan manajerial perkebunan.

Peningkatan produktivitas untuk menghasilkan target produksi CPO Indonesia memerlukan peran sumber daya manusia. Tenaga kerja terampil atau sumber daya manusia (sdm) di perkebunan kelapa di

Indonesia sangat di butuhkan, sejalan dengan target produksi CPO Indonesia.

Pengolahan pasca panen produk perkebunan adalah salah satu upaya untuk meningkatkan nilai tambah dari produk perkebunan. Nilai tambah komoditas dapat di tingkatkan melalui diversifikasi produk olahan dan peningkatan umum.

Cara membuat kopra putih dengan Sinar Matahari

Kopra putih merupakan komoditi export yang telah ada sejak lama, kebanyakan di export ke india, namun sekarang sudah menembus pasar eropa. Nilai ekonomisnya sangat baik, Harganya yang selalu diatas kopra hitam. Namun membuat kopra putih dinilai agak rumit karena sebagian besar produsen terbiasa dengan produksi kopra hitam yang sangat mudah dilakukan. Membuat kopra putih ada yang menggunakan sistem jemur matahari dan oven. Berikut adalah langkah membuat kopra putih dengan menggunakan Matahari:

- a. Belah menjadi 2 kelapa tuanya.
- b. Buatlah tenda dari terpal, yang nantinya akan digunakan untuk menutup kopra pada saat malam hari.
- c. Buatlah tenda dari terpal, yang nantinya akan digunakan untuk menutup kopra pada saat malam hari.
- d. Jemurlah belahan kelapa tadi di tanah lapang yang banyak disinari matahari, pastikan tidak berdebu dan jauh dari hewan berkeliaran seperti ayam, kambing, anjing.
- e. Setelah menjelang malam hari, tutuplah dengan terpal tadi yang telah di buat, sulfurlah tenda tersebut, tutup rapat agar asap sulfurnya tidak bocor dan cepat habis.
- f. Besok paginya buka terpalnya, jemur kembali kopranya. lakukan selama 5 hari agar keringnya cukup bagus dengan kadar air 5%.
- g. Lakukan penyimpanan kopranya seperti biasanya.
- h. Simpan di gudang yang lantainya telah dibuatkan palet, jadi kopra tidak langsung kontak dengan lantai agar tidak lembab sehingga cepat menimbulkan jamur.
- i. Tiap hari beleranglah ruangan di gudang agar benar-benar steril dari kutu kopra atau serangga lain penyebab jamur.
- j. Bila anda mengirim kopra putih dengan kontainer, harap diperhatikan kebersihannya, biasakan belerang sejenak kontainernya.

Untuk spesifikasi dari *Kopra Putih* sendiri yaitu Kopra putih memiliki kualitas lebih

tinggi dibanding kopra biasa. Kopra berkualitas ini memiliki ciri-ciri fisik diantaranya adalah berwarna putih bersih, mulus, bebas jamur, keras dan agak susah dipatahkan. Kandungan airnya berkisar antara 3 – 5%.

Kopra yang baik dihasilkan dari daging kelapa segar yang telah cukup tua, diproses langsung begitu kelapa dibelah atau dikupas batoknya dan dilakukan dengan teknik pengeringan yang tepat. Pengeringan dilakukan dengan menggunakan suhu sinar matahari dalam metode green house memakai sistem pemanasan tidak langsung pada kisaran suhu 60 – 80°

Dari pokok-pokok persoalan diatas maka langkah selanjutnya adalah dengan menentukan beberapa pemecahan permasalahan maka dibuat beberapa kebijakan yaitu:

a. Kebijakan

Masyarakat Kelurahan Sungai Salak Kecamatan Tempuling harus melakukan terobosan untuk membuat pengolahan kopra putih yang berstandar ekspor dalam meningkatkan perekonomian petani kelapa di Kelurahan Sungai Salak.

b. Strategi

Dalam mencapai kebijakan yang diinginkan maka peneliti melakukan strategi yang terdiri dari dua cara yaitu:

- 1) Wawancara, dimana peneliti mencari informasi mengenai masalah-masalah yang terjadi di lapangan mengenai kelapa dan kopra putih, sehingga peneliti mengetahui permasalahan yang ada di masyarakat petani kelapa di Kelurahan Sungai Salak.
- 2) Forum Kegiatan melalui kegiatan (Workshop Kopra Putih), kegiatan ini peneliti laksanakan sebagai lanjutan dari wawancara yang telah dilakukan, dengan kegiatan ini masyarakat yang ada di Kelurahan Sungai Salak dapat mengetahui proses pengolahan kopra putih yang berstandar ekspor dan masyarakat petani kelapa bisa mengaplikasikan ilmu yang di dapat untuk di rumah agar petani berubah menjadi kopra putih untuk meningkatkan perekonomian keluarganya.

c. Upaya

Upaya merupakan langkah riil atau tindakan nyata dan bersifat teknis dari strategi yang telah ditentukan oleh penulis adalah dengan melakukan wawancara. Wawancara adalah suatu teknik pengumpulan informasi yang memungkinkan analis mempelajari sikap-

sikap, keyakinan, perilaku, dan karakteristik beberapa orang utama di dalam organisasi yang bisa terpengaruh oleh sistem yang diajukan atau oleh sistem yang sudah ada. Dengan menggunakan wawancara, analis berupaya mengukur apa yang ditemukan dalam wawancara, selain itu juga untuk menentukan seberapa luas atau terbatasnya sentimen yang diekspresikan dalam suatu wawancara

4.2. Proses pembuatan

Dalam penulisan ini, peneliti menggunakan metode Wawancara dengan pedoman umum untuk mengumpulkan data dari objek. Dimana hasil dari wawancara didapati:

Pembuatan Kopra menjadi sangat menentukan dalam menentukan kualitas kopra, karena kualitas hasil kopra akan berpengaruh terhadap harga, maka pengetahuan cara atau teknik pembuatan kopra, mutlak diperhatikan oleh para petani pembuat kopra

Kopra adalah daging kelapa yang dibelah menjadi 2 bagian secara manual atau memakai **mesin pembelah kopra**, kemudian dikeringkan dengan bantuan sinar matahari atau panas buatan. Pengeringan bagian endosperm (kadar air putih lembaga) sebanyak 50% naik turun 5-6%.

Pembuatan Kopra dengan cara pengeringan ada beberapa cara. Antara lain:

- a) Penjemuran matahari
Cara ini memakan waktu lama 5-7 hari, sangat bergantung pada kondisi cuaca dan peralatan yang digunakan, dan kualitas kopra pun sering tidak stabil, berjamur, kadar air kurang maksimal adalah ciri khas dari teknik ini.
- b) Penjemuran bertudung Plastik
Modifikasi dari penjemuran sinar matahari, tetapi memanfaatkan tudung plastik, kopra dijemur dalam areal plastik. Panas yang masuk ke dalam areal plastik akan bertahan lama sehingga penjemuran bisa lebih cepat dari penjemuran biasa. Teknik penjemuran ini lebih baik. dari cara penjemuran matahari langsung dan teknik ini lah yang menjadi idaman untuk saat ini dalam pengolahan kopra.
- c) Pengasapan
Cara ini adalah teknik yang banyak berkembang di petani kopra. Daging Kelapa dimasukkan ke dalam para-para tungku pengasapan dengan

membakar sabut kelapa atau tempurung dibawahnya. Teknik ini membutuhkan waktu 3 harian.

d) Pengovenan

Teknik pengeringan kopra ini adalah yang terbaik untuk menghasilkan kopra. Teknik yang dipakai adalah model Lade oven. Prosesnya adalah kelapa basah disusun dalam lemari oven yang telah tersedia, kemudian dipanasi dalam kondisi tertutup, ke dalam ruangan ini dialirkan panas dengan suhu 40 derajat Celcius sampai 80 derajat Celcius. Panas dihasilkan dari pembakaran biomassa yang menghasilkan asap dan panas, kemudian dialirkan oleh blower untuk mengalir oven pengering kopra. Untuk teknik pengovenan ini belum secara umum dipahami para pengolah kopra mungkin hanya tingkat PT yang dapat melakukan teknik ini dalam skala besar.

4.3. Forum Kegiatan

Forum kegiatan ini merupakan bentuk kegiatan yang dilaksanakan oleh anak KKN Kelurahan Sungai Salak sebagai wadah diskusi untuk pembagian ilmu dalam pengolahan kopra putih. Dengan berdiskusi kita dapat memperluas pengetahuan serta memperoleh banyak pengalaman-pengalaman. Diskusi adalah suatu pertukaran pikiran, gagasan atau pendapat antara dua orang atau lebih. Dalam forum kegiatan peneliti menghadirkan narasumber yang dapat memberikan gagasan atau pendapat mengenai pembinaan dan pelatihan kepada masyarakat petani kelapa dalam memenuhi spesifikasi kopra putih yang berstandar ekspor Di Kelurahan Sungai Salak. Forum Kegiatan ini dilakukan kepada petani Kelapa yang berada di Kelurahan Sungai Salak ketika metode wawancara telah dilaksanakan dan menurut peneliti ini menjadi acuan yang perlu di laksanakan dalam kegiatan ini.

5. KESIMPULAN DAN SARAN

Adapun kesimpulan dan saran dari penulisan ini adalah:

1. Banyaknya masyarakat di Kelurahan Sungai Salak yang masih banyak belum memahami cara pengolahan kopra putih, dan banyak masyarakat tidak berani membuat kopra putih karena tidak adanya kepastian harga jual kopra putih.
2. Dari hasil penelitian yang peneliti lakukan wawancara di penampung kopra putih di

Parit Jamrah yaitu kopra tidak mencapai kadar air kopra putih di angka 5 % tetapi di kisaran 10-15 %, ini juga menjadi pengaruh dari faktor lingkungan dan sistem kerja, dan juga pengaruh suhu dan proses pengeringan hingga berdampak pada harga jual kopra putih itu sendiri.

3. Dari hasil penelitian yang peneliti lakukan wawancara di penampung kopra putih di Parit Jamrah yaitu kopra tidak mencapai kadar air kopra putih di angka 5 % tetapi di kisaran 10-15 %, ini juga menjadi pengaruh dari faktor lingkungan dan sistem kerja, dan juga pengaruh suhu dan proses pengeringan hingga berdampak pada harga jual kopra putih itu sendiri.
4. Setelah beberapa kali penulis melihat pengolahan kopra putih dan melakukan penelitian di kelurahan sungai salak, beberapa faktor penentu penunjang keberhasilan pengolahan kopra putih sendiri berada di sistem kerja, lingkungan, dan faktor lainnya. Suhu dan proses pengeringan juga menjadi faktor lainnya untuk mendapatkan kopra putih yang berstandar ekspor.
5. Perlu nya sarana BUMDES untuk melanjutkan program ini agar masyarakat bisa terbantu pada sistem penjualan, sehingga masyarakat bisa meningkatkan perekonomiannya.
6. Perlu adanya kerja sama antara pemerintah desa dengan pengusaha-pengusaha kopra putih atau juga kopra asalan sehingga masyarakat Kelurahan Sungai Salak memiliki jaminan untuk penjualan kopra dan bisa beralih menjadi petani kopra putih.
7. perlu adanya penelitian lebih lanjut agar kedepannya hasil kopra yang dihasilkan bisa berstandar ekspor perlu nya mengenai pembahasan suhu dan pengeringan dan juga pada proses pengolahan kopra itu sendiri, untuk saran yang bisa peneliti bagi perangkat desa dan juga masyarakat Kelurahan Sungai Salak yaitu perlu nya adanya komunikasi yang berkelanjutan dengan pengusaha kopra yang berada di Inhil agar terbukanya peluang masyarakat untuk menjual hasil pengolahannya.
8. Sedangkan, untuk petani atau masyarakat di Sungai Salak untuk bisa terus dan membuka pengetahuan tentang pengolahan kelapa agar masyarakat tidak menjual kelapa bulat lagi yang membuat ekonomi masyarakat turun.

DAFTAR PUSTAKA

- [1]. Berutu,Thomson. 2008. Analisis Manajemen Strategi Giant dalam Menghadapi Persaingan Ritel di Kota Bogor. Fakultas Pertanian Industri Pertanian Bogor

- [2]. Amir Solihin, Muhammad dan Sudirja, Rija. 2007, Pengelolaan Sumber Data Alam Secara Terpadu Untuk Meperkuat Perekonomian Lokal.
- [3]. Kotler Philip, Susanto A. B, 2000, Manajemen Pemasaran di Indonesia (Analisis, Perencanaan, Implementasi dan Pengendalian), Salemba Empat. Jakarta.
- [4]. Kotler Philip, 1998, Manajemen Pemasaran (Analisis, Perencananaan, Implementasi, dan Kontrol). PT, Prenhallindo, Jakarta.
- [5]. Setyamidjaja, Djoehana. 2008. Teh Budidaya dan Pengolahan Pascapanen, Yogyakarta: Kanisius.
- [6]. Warisno 2003 dalam Tuna 2013. Analisis Produksi Dan Pendapatan Usahatani Kelapa Dalam Di Desa Tindaki Kecamatan Parigi Selatan Kabupaten Parigi Moutong. e-J. Agrotekbis 4 (2) :210-216, April 2016.