

PENGEMBANGAN PRODUK OLAHAN KELAPA SEBAGAI SEKTOR UNGGUL DI DESA BABABULO KABUPATEN MAJENE

DEVELOPMENT OF COCONUT PROCESSED PRODUCTS AS A SUPERIOR SECTOR IN BABABULO VILLAGE MAJENE DISTRICT

Mujiba Rahmi¹, Reni Fatmasari Syafruddin², Sitti Arwati³

¹Prodi Agribisnis, Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Makassar

²Prodi Agribisnis, Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Makassar

³Prodi Agribisnis, Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Makassar

*Penulis Korespondensi: reni.fatmasari@unismuh.ac.id

ABSTRACT

Coconut plants are one of the plants that are very useful in rural economic life, one of which is in Bababulo Village, Majene Regency. All parts of the coconut tree can be used to meet human needs. This study aims to determine the process of making coconut into processed coconut oil or virgin coconut oil (VCO) and to determine the income of the Anjoro Tuo business group. The informant in this study is the Anjoro Tuo business group. The analytical tool used is descriptive qualitative. The Qualitative Method is a descriptive research, by collecting data through observation and conducting direct interviews and taking documentation. The results showed that VCO processing was carried out by the community in Bababulo Village, Majene Regency, namely the coconut milk fermentation method which started by removing the coconut fiber, splitting the coconut, gouging out the coconut meat, cleaning the coconut meat, the grating process, the squeezing process, the coconut milk fermentation, the cooking process, and the packaging. . The total income value of the Anjoro Tuo Business group in Bababulo Village, Majene Regency from the sale of VCO is Rp. 31.140,000/month.

Keywords : superior product, business group, vco, income

ABSTRAK

Tanaman kelapa adalah salah satu tanaman yang sangat berguna dalam kehidupan ekonomi pedesaan salah satunya di Desa Bababulo Kabupaten Majene. Semua bagian dari pohon kelapa dapat dimanfaatkan untuk memenuhi kebutuhan manusia. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui proses pembuatan kelapa menjadi olahan minyak kelapa atau *virgin coconut oil* (VCO) dan mengetahui pendapatan kelompok usaha Anjoro Tuo. Informan dalam penelitian ini adalah kelompok usaha Anjoro Tuo. Alat analisis yang digunakan adalah deskriptif kualitatif. Metode Kualitatif yang merupakan sebuah riset yang sifatnya deskriptif, dengan mengumpulkan data melalui observasi serta melakukan wawancara langsung dan mengambil dokumentasi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pengolahan VCO yang dilakukan masyarakat di Desa Bababulo Kabupaten Majene yaitu dengan metode fermentasi santan yang dimulai dari melepas sabut kelapa, membelah kelapa mencungkil daging kelapa, pembersihan daging kelapa, proses pamarutan, proses pemerasan, fermentasi santan, proses tanak, dan pengemasan. Total nilai pendapatan kelompok Usaha Anjoro Tuo di Desa Bababulo Kabupaten Majene dari penjualan VCO sebesar Rp. 31.140.000/bulan.

Kata kunci : produk unggul, kelompok usaha, vco, pendapatan

PENDAHULUAN

VCO (minyak kelapa) merupakan bentuk olahan daging kelapa yang baru-baru ini banyak diproduksi orang. Di beberapa daerah, VCO lebih terkenal dengan nama minyak perawan, minyak sara, atau minyak kelapa murni (Setiaji, 2011). Berkaitan dengan bidang kesehatan sampai sekarang khasiat kelapa sangat bermanfaat dan semakin diakui oleh masyarakat. Minyak kelapa murni atau Virgin Coconut Oil (VCO) sangat bermanfaat bagi kesehatan, antara lain dapat membantu penurunan berat badan dan mencegah kegemukan, mencegah dan mengurangi resiko sakit jantung, tekanan darah tinggi kolestrol, liver, diabetes, arterosklerosis, osteoporosis dan stroke, memperbaiki pencernaan dan penyebaran vitmain-vitamin, juga asam-asam yang dapat dilarutkan lemak, menghentikan virus influenza, cacar air, herpes dan penyakit lainnya, serta melindungi tubuh dari penuaan dinidan penyakit degenerative (Kadir, 2005).

Minyak kelapa murni atau lebih dikenal dengan Virgin Coconut Oil (VCO) merupakan suatu modifikasi dari proses pembuatan minyak kelapa sehingga dihasilkan produk dengan kadar air dan kadar asam lemak bebas yang rendah, berwarna bening, berbau harum, serta mempunyai daya simpan uang cukup lama yaitu lebih dari 12 bulan. Pembuatan minyak kelapa murni ini memiliki banyak keunggulan yaitu tidak membutuhkan biaya yang mahal karena bahan baku mudah didapat dengan harga yang murah, pengolahan sederhana dan tidak terlalu rumit, serta penggunaan energy yang minimal karena tidak menggunakan bahan

bakar sehingga kandungan kimia dan nutrisinya tetap terjaga terutama asam lemak dalam minyak. Jika dibandingkan dengan minyak kelapa biasa atau sering disebut dengan minyak goreng (minyak kelapa kopra) minyak kelapa murni mempunyai kualitas yang lebih baik.

Minyak kelapa kopra akan berwarna kuning kecoklatan, berbau tidak harum dan mudah tengik sehingga daya simpannya tidak bertahan lama (kurang dari dua bulan). Dari segi ekonomi minyak kelapa murni memiliki kualitas nilai jual yang lebih tinggi dibandingkan minyak kelapa kopra (minyak goreng).VCO (minyak kelapa) dihasilkan melalui ekstraksi daging buah kelapa dengan kering dan basah. Ekstraksi cara kering menggunakan bahan baku kopra untuk menghasilkan minyak kelapa kasar yang tidak dapat langsung dikonsumsi, tetapi harus melalui tahapan pemurnian dan pemanasan. Namun di Desa Bababulo ini masih sedikit masyarakat yang belum mengetahui cara memproduksi sendiri minyak kelapa.

Sektor tanaman perkebunan di Kabupaten Majene, komoditi kelapa dalam menjadi komoditi unggulan dan cukup dominan setelah komoditi kakao dengan luas panen sebesar 6.645 Ha dan jumlah produksi sebanyak 5.009 ton tahun 2014, serta lokasi pengembangan terdiri dari 8 kecamatan, salah satunya adalah kecamatan Pamboang. Adapun produksi kelapa yang ada di Kabupaten Majene selama lima tahun terakhir dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Produksi Kelapa (Ton) di Kabupaten Majene Tahun 2015 – 2019

Tahun	Produksi Kelapa (ton)
2015	7545
2016	8430
2017	8440
2018	8693
2019	8943

Sumber : Badan Pusat Statistik Provinsi Sulawesi Barat, 2018

Tabel 1 menunjukkan jumlah produksi kelapa di Kabupaten Majene meningkat dari tahun ke tahun, hal tersebut didukung oleh kondisi wilayah yang cukup strategis untuk komoditi kelapa. Kelompok usaha anjoro tuo, salah satu kelompok usaha yang mampu membuka akses bagi pelaku usaha minyak kelapa tradisional, membuka lapangan kerja. Kelompok usaha ini dipandang memiliki prospek yang cukup menjanjikan untuk kedepannya, terutama sebagai kontributor pembangunan perekonomian pedesaan yang umumnya pengolahan minyak tradisional dilakukan dengan cara manual.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini dilakukan di Desa Bababulo Kecamatan Pamboang Kabupaten Majene melihat kondisi bahwa lokasi tersebut merupakan suatu daerah yang memiliki komoditi unggulan terutama kelapa. Waktu penelitian dilakukan selama 2 bulan mulai awal Juni sampai Juli Tahun 2022. Penentuan Informan dalam penelitian ini menggunakan teknik purposive sampling. Teknik purposive sampling adalah teknik mengambil informan atau narasumber dengan tujuan tertentu dan dilakukan secara sengaja yakni kelompok usaha Anjoro Tuo, dengan pertimbangan bahwa kelompok tersebut merupakan pengusaha minyak kelapa yang masih memproduksi hingga saat ini.

Teknis analisis data yang digunakan dalam penelitian ini bersifat deskriptif-kualitatif yaitu metode untuk mengetahui dan memberikan gambaran mengenai data primer dan sekunder yang telah dikumpulkan. Selain itu, data-data yang dikumpulkan dan diperoleh secara sistematis maka langkah berikutnya sebagai tahap yang sangat penting adalah bagaimana data-data yang dianalisis sehingga dapat mewujudkan suatu jawaban yang bertujuan dalam penelitian tersebut. Analisis pendapatan digunakan untuk menghitung besar nilai pendapatan yang diperoleh kelompok

usaha Anjoro Tuo, dengan rumus total penerimaan dikurangi total biaya

HASIL DAN PEMBAHASAN

Penduduk Desa Bababulo mayoritas bekerja sebagai nelayan. Selain sebagai nelayan yang aktivitasnya dapat dikatakan seharian berada dilaut namun setelah dari menangkap ikan, masyarakat Desa Bababulo juga menyempatkan diri di waktu sore hari untuk bertani atau berkebun. Di sektor pertanian dan perkebunan, masyarakat Desa Bababulo kebanyakan menanam kelapa, pisang, dan ubi. Adapun cabai, jagung, dan bawang merah merupakan tanaman musiman yang sebagian kecil masyarakat melakukan penanaman.

Hasil dari sektor pertanian dan perkebunan ini dijadikan peluang oleh sebagian warga Desa Bababulo untuk kebutuhan pribadi dan sebagai mata pencaharian. Hasil panen dari pisang, kelapa sering dibawa ke pasar-pasar untuk dijual, selain itu ubi kayu diolah menjadi produk kuliner masyarakat Mandar yaitu kue *jepa*. Produk unggulan tanaman perkebunan di Desa Bababulo Kecamatan Pamboang Kabupaten Majene adalah kelapa. Mereka menjual kelapa dalam bentuk biji maupun dalam bentuk minyak setelah diolah. Bagian utama kelapa yang dimanfaatkan adalah daging buah kelapa. Umumnya daging kelapa hanya dimanfaatkan untuk membuat kopra, padahal buah kelapa dapat dimanfaatkan menjadi berbagai macam produk. Oleh karena itu, perlu dilakukan diversifikasi produk kelapa menjadi produk lain yang memiliki nilai jual tinggi. Salah satu produk diversifikasi dari buah kelapa adalah minyak kelapa murni atau VCO (Tarigans, 2005).

Virgin coconut oil (VCO) merupakan minyak kelapa murni yang terbuat dari daging kelapa segar yang diolah dalam suhu rendah atau tanpa melalui pemanasan. Kandungan yang penting dalam minyak tetap dapat dipertahankan, dan minyak mempunyai warna yang lebih jernih dan dapat tahan selama dua tahun tanpa tengik (Karauw, 2019).

VCO merupakan salah satu produk dari sari pati kelapa yang telah diketahui sangat baik bagi kesehatan. Kandungan VCO yang hampir 50% mengandung asam laurat (C-12) menyebabkan efek kesehatan dari VCO hampir sama dengan air susu ibu (ASI). Hal ini dikarenakan asam laurat dalam tubuh manusia akan diubah menjadi *monolaurin*. *Monolaurin* sendiri bersifat sebagai antivirus, antibakteri, dan antiprotozoa. Hasil penelitian menunjukkan, bahwa *monolaurin* dapat merusak membrane lipid virus diantaranya virus HIV, influenza, hepatitis C, dan *cytomelagovirus*.

A. Proses Produksi VCO

Penyediaan bahan baku buah kelapa merupakan hal pertama yang harus dilakukan dalam proses produksi. Kelapa yang paling banyak menghasilkan minyak yaitu kelapa yang sudah tua yang warna sabutnya sudah berwarna coklat, sementara kelapa yang sabutnya yang masih berwarna hijau, minyak yang dihasilkan lebih sedikit jika dibandingkan dengan buah kelapa yang memiliki sabut kelapa yang berwarna coklat, adapun kelapa yang sudah memiliki tunas itu kurang lagi minyak yang dihasilkan dibandingkan dengan kelapa yang memiliki sabut berwarna hijau karena kondisi daging yang didalamnya cenderung lebih tipis akibat tunas yang telah tumbuh, dengan adanya beberapa bagian atau ciri-ciri kelapa yang menghasilkan minyak cukup baik seperti yang telah disebutkan diatas, akan tetapi semuanya tetap menghasilkan minyak yang baik dan layak untuk di konsumsi oleh konsumen ataupun produsen.

Total produksi kelapa informan yang mengolah minyak VCO di Desa Bababulo Kecamatan Pamboang Kabupaten Majene adalah sebanyak 13.000 buah kelapa dengan rata-rata produksi 1.300 per bulan. Jenis kelapa yang digunakan dalam pengolahan VCO adalah kelapa dalam atau lokal. Bahan baku yang digunakan merupakan buah kelapa yang langsung dipanen milik orang lain dan diperoleh

dengan cara membeli dari hasil perkebunan milik orang lain. Jumlah rata-rata buah kelapa yang digunakan informan dalam satu kali produksi yaitu 130 buah per satu kali produksi dan menghasilkan minyak VCO sekitar kurang lebih 3 jergen.

Peralatan merupakan suatu bagian yang sangat penting dalam proses pengolahan VCO, karena dapat mempermudah dalam proses pengolahan baik secara manual maupun menggunakan mesin. Adapun jenis-jenis alat yang digunakan yaitu : Parrasang merupakan alat yang digunakan untuk membuka kulit atau sabut kelapa, Parang merupakan alat yang digunakan untuk membelah buah kelapa, Panisi/pencungkil merupakan alat yang digunakan untuk mencungkil daging kelapa sehingga mempermudah dalam memisahkan daging kelapa dengan tempurungnya, Ember merupakan alat yang digunakan untuk menyimpan santan kelapa yang akan dipakai untuk proses pengolahan VCO, Baskom yang berukuran besar merupakan alat yang digunakan sebagai tempat untuk kelapa yang sudah di pisahkan dari tempurungnya, selain itu juga digunakan untuk pencucian kelapa dan memeras kelapa yang sudah diparut, Baskom yang berukuran sedang merupakan alat yang digunakan untuk menampung santan kelapa yang sudah diperas, Mesin parut kelapa merupakan alat yang digunakan untuk memarut daging kelapa, Tapis merupakan alat yang digunakan untuk menyaring sari-sari kelapa yang sudah diparut yang masih tercampur dengan air kelapa, Spatula yang berukuran besar merupakan alat yang digunakan untuk mengaduk ketika proses tanak, Corong merupakan alat yang digunakan untuk mempermudah minyak untuk dimasukkan ke dalam jergen/botol, dan Jergen/botol merupakan alat yang digunakan sebagai tempat minyak.

Proses pengolahan kelapa menjadi VCO di Desa Bababulo Kecamatan Pamboang Kabupaten Majene, tentunya terdapat berbagai macam keperluan yang akan digunakan,

informan di Desa Bababulo melakukan dengan beberapa tahapan berikut:

1. Melepas Sabut Kelapa

Pelepasan sabut kelapa dilakukan dengan menggunakan parrasang/katalain yang telah disiapkan. Parrasang/katalain alat ini mempermudah untuk memisahkan kelapa dengan sabutnya.

2. Pembelahan Buah Kelapa

Pembelahan buah kelapa dilakukan dengan menggunakan parang yang telah disediakan. Sebelum kelapa dibelah disediakan terlebih dahulu ember yang berukuran besar beserta tapis/penyaring untuk diambil airnya karena akan dipakai untuk memeras hasil kelapa yang sudah diparut.

3. Proses Mappanisi/mencungkil Daging Kelapa

Proses Mappanisi/mencungkil daging kelapa ini dilakukan untuk memisahkan antara daging kelapa dengan tempurung kelapa. Kelapa yang telah dipanisi/cungkil kemudian disimpan ke dalam baskom yang berukuran besar.

4. Proses Pembersihan Kelapa

Pembersihan kelapa dilakukan agar daging kelapa tersebut terlihat bersih/steril sebelum di pabrik. Adapun air yang digunakan dalam proses pembersihan daging kelapa yaitu air kelapa itu sendiri, karena informan meyakini bahwa air kelapa itu sangat bersih dibandingkan air biasa yang digunakan dalam rumah tangga.

5. Proses Pamarutan Kelapa

Pamarutan kelapa dilakukan setelah daging kelapa sudah dibersihkan dan siap untuk di pabrik dengan menggunakan mesin parut kelapa. Sebelum melakukan pamarutan informan tersebut harus yakin bahwa daging kelapa yang akan di parut betul-betul sudah bersih atau sudah tidak terdapat sisa-sisa tempurung kelapa. Kelapa yang telah di parut harus dipindahkan ke dalam baskom sebelum melakukan pemerasan.

6. Proses Pemerasan

Baskom yang berisi parutan kelapa dicampur dengan air kelapa yang telah disiapkan, proses pemerasan dilakukan di siang hari atau di sore hari. Alat pemeras kelapa (jala-jala). Kelapa yang sudah siap untuk diperas dimasukkan kedalam penyaring yang berukuran sedang. Penyaring yang digunakan bukan penyaring yang biasa tapi penyaring ini khusus untuk pengolahan VCO. Proses pemerasan biasanya dilakukan dengan menggunakan tangan sampai santan kelapa keluar, sambil menyiram daging kelapa yang sedang diperas. Setelah pemerasan selesai ampas yang dihasilkan di masukkan ke dalam karung yang nantinya akan diolah kembali menjadi makanan ternak.

7. Proses Mappewosi/fermentasi Santan

Proses ini dilakukan setelah pemerasan selesai, santan kelapa yang sudah diperas langsung dimasukkan kedalam tempat fermentasi, fermentasi dilakukan ditempat yang terbuka agar santan yang di fermentasi terkena cahaya matahari agar minyak yang dihasilkan mengendap di permukaan tempat fermentasi, sehingga lebih memudahkan pengambilan minyak pada saat minyak yang dihasilkan sudah siap untuk di tanak.

8. Proses Setelah Fermentasi

Jika sudah terlihat batasan antara busa dengan santan, minyak, dan air maka hasil fermentasi sudah selesai. Minyak di pindahkan dengan menggunakan spatula yang berukuran besar, cara pengambilan santan yang mengandung minyak harus pelan-pelan agar santan yang mengandung minyak tidak terlalu goyang, apabila terlalu goyang santan yang mengandung minyak akan tercampur kembali dengan santan yang tidak mengandung minyak.

9. Proses Marrowang/tanak

Proses pentanakan dilakukan selama beberapa jam dengan menggunakan wajan yang berukuran besar sampai minyak betul-

betul matang dan siap untuk dipindahkan ketempat pendingin. Sebelum pendinginan pertama-tama dilakukan penyaringan tai minyak (*tai polana*). Setelah dipisahkan antara tai minyak (*tai polana*) dengan minyaknya baru dilakukan pendinginan.

B. Pendapatan Kelompok Usaha Anjoro Tuo

Pendapatan usaha adalah selisih antara penerimaan dan total biaya pada kelompok

usaha anjoro tuo di Desa Bababulo Kecamatan Pamboang Kabupaten Majene. Suatu usaha dikatakan untung apabila total pendapatan yang diterima lebih besar dari total biaya yang dikeluarkan. Rata-rata pendapatan keseluruhan kelompok usaha anjoro tuo dapat dilihat pada Tabel 2 berikut :

Tabel 2. Analisis Pendapatan Kelompok Usaha Anjoro Tuo di Desa Bababulo Kecamatan Pamboang Kabupaten Majene

No.	Uraian	Jumlah (Rp)
1.	Total Penerimaan (TR)	55.900.000
2.	Total Biaya (TC)	24.760.000
Total Pendapatan (Rp)		31.140.000

Sumber: Data Primer (diolah) Tahun, 2022.

Berdasarkan Tabel 2 diketahui besar pendapatan usaha pada kelompok usaha Anjoro Tuo di Desa Bababulo Kecamatan Pamboang Kabupaten Majene sebesar Rp.31.140.000 per bulan.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, maka simpulan dari penelitian ini sebagai berikut :

1. Proses produksi VOC mulai dari mengupas sabut kelapa, membelah buah kelapa, mencungkil daging kelapa, membersihkan daging kelapa, memarut kelapa, memeras hasil parutan kelapa, fermentasi santan, menanak kemudian mendinginkan hasil VOC
2. Jumlah pendapatan usaha pada kelompok usaha Anjoro Tuo di Desa Bababulo Kecamatan Pamboang Kabupaten Majene sebesar Rp.31.140.000 per bulan.

DAFTAR PUSTAKA

Kadir, H. (2005). *Peningkatan Pendapatan Petani Melalui Diversifikasi Produk Olahan Kelapa di Kabupaten Polewali*

Mandar Sulawesi Barat (Doctoral dissertation, Universitas Hasanuddin).

Karouw, S., Santosa, B., & Maskromo, I. (2019). *Teknologi pengolahan minyak kelapa dan hasil ikutannya*. *Jurnal Litbang Pertanian*, 38(2), 86-95.

Setiaji, A. B. (2011). *Pengembangan Pengolahan Kelapa Terpadu Untuk Industri Kecil di Perdesaan*. *Buletin Teknologi Pasca Panen*, 7(2), 58-64.

Tarigans, D. D. (2005). *Diversifikasi usahatani kelapa sebagai upaya untuk meningkatkan pendapatan petani*. *Perspektif*, 4(2), 71-78.