



Peningkatan Produktivitas Kelapa *Cocos nucifera* di Masa Pandemi Covid 19 Lingkungan Bua-Bua II Kelurahan Sipatokkong Kecamatan Watang Sawito

Aminullah¹, Rahima², Enni Aisyah³, St. Mayangsari⁴, Abdul Kadir⁵, Nur Dewi⁶
Hasan Hasan⁶ Elihami Elihami⁷
Universitas Muhammadiyah Enrekang

aminullahbiologi@gmail.com¹, mima53138@gmail.com²,
aisyahenni@gmail.com³, sitimayang10sari@gmail.com⁴,
abdulkadir0852@gmail.com⁵, dewihartatisaleh43@gmail.com⁶
elihamid72@gmail.com⁷

ABSTRAK

Lingkungan Bua-Bua II (Bolapatappuloe), Kelurahan Sipatokkong, Kecamatan Watang Sawitto, merupakan salah satu daerah di Kabupaten Pinrang yang sebagian besar penduduknya berprofesi sebagai petani. Salah satu komoditas yang banyak dibudidayakan adalah tanaman kelapa (*cocos nucifera*) yang memiliki sejuta manfaat. Oleh sebab itu dalam kegiatan pengabdian ini memfokuskan pada kegiatan pengolahan buah kelapa (*cocos nucifera*) menjadi minyak yang memiliki nilai jual yang lebih tinggi. Kegiatan ini merupakan program kerja Kuliah Kerja Nyata (KKN) Universitas Muhammadiyah Enrekang yang diselenggarakan pada tahun akademik 2019/2020 yang bertujuan untuk meningkatkan harga jual kelapa setelah diolah menjadi minyak atau sekedar mencukupi kebutuhan dapur di tengah krisisnya ekonomi terdampak pandemi Covid 19. Kegiatan ini memberikan pengalaman yang luar biasa kepada generasi muda dalam memperkenalkan suatu kearifan lokal yang hampir tidak lagi tersentuh oleh generasi saat ini, atau yang lebih kita kenal dengan sebutan generasi *Milenial*, sesuai dengan zamannya dimana generasi ini lebih akrab dengan teknologi.

Kata kunci: Buah Kelapa (*cocos nucifera*)

PENDAHULUAN

Indonesia merupakan negara yang memiliki potensi sumber daya alam yang melimpah khususnya bidang pertanian seperti perkebunan kelapa. Menurut Winarno (2014) pada dasarnya tanaman kelapa tergolong salah satu jenis tanaman

tahunan yang paling bermanfaat karena mulai dari daunnya, daging buahnya, batang hingga akarnya dapat dimanfaatkan oleh masyarakat. Karena manfaatnya yang beraneka ragam, Benzoon dan Valesco menamakan kelapa sebagai pohon kehidupan (*the tree of life*)(Agustina, 2018).

Daging kelapa merupakan bagian terpenting dari kelapa yang mempunyai komposisi yang sangat baik sebagai bahan pangan. Kelapa yang sudah tua mengandung kalori yang cukup tinggi dan air yang cukup rendah dengan kandungan kalori sebesar 345 kal per 100 gram, yang berasal dari minyak kurang lebih 33%. Kelapa yang sudah tua memiliki banyak manfaat salah satunya diolah menjadi minyak dan diolah menjadi masakan. Berbeda dengan kelapa tua berdasarkan hasil analisis kimia, daging kelapa muda mengandung kadar air yang cukup tinggi di atas 80% dan kadar lemak diatas 5%. Dibandingkan dengan produk tanaman hortikultura, maka kadar air, lemak dan protein daging buah kelapa muda mendekati komposisi buah alpokat, yakni kadar air 84,3%, lemak 6,5% dan protein 0,9%. Kelapa muda yang dicampur dengan pisang, yang dilembutkan dan ditambah susu merupakan makanan berkhasiat obat untuk penderita sakit pencernaan, tukak lambung, diare dan sakit kuning (Direktorat Gizi Dapertemen Kesehatan, 2008).

Pengetahuan masyarakat Lingkungan Bua-Bua II mengenai tanaman kelapa dan cara pemanfaatannya diperoleh melalui berbagai sumber, mulaidarisumber turun temurun dari leluhur pihak keluarga, sampai pada interaksi dengan masyarakat sekitar. Akan tetapi pengetahuan ini tidak berlanjut kepada generasi muda saat ini. Oleh karena itu melalui kegiatan ini diharapkan masyarakat sekitar dapat meningkatkan kembali daya jual beli kelapa dalam bentukhasilolahan, sehingga masyarakat mendapatkan tambahan penghasilan dimasa pandemic *Covid-19* seperti sekarangini.

Pandemi *Corona Virus Disease 2019* atau lebih dikenal dengan sebutan *Covid-19* yang tengah mewabah saat ini, sangat berdampak terhadap berbagai aspek kehidupan masyarakat terutama dalam pemenuhan kebutuhan pokok. Dampak ini juga dialami oleh masyarakat Lingkungan Bua-Bua II (Bolapatappuloe), Kelurahan Sipatokkong, Kecamatan Watang Sawitto, dimana

sebagian besar penduduk bekerja sebagai petani. Selain bertani padi, para orang tua terdahulu juga banyak menanam tanaman pisang dan kelapa di pematang-pematang sawah agar dapat membantu mencukupi kebutuhan hidup selama penantian masa panen padi enam bulan sekali.

Selama pandemi, buah kelapa hanya dihargai seribu rupiah perbutirnya sehingga mahasiswa dan masyarakat melakukan kegiatan pemberdayaan pembuatan minyak dari kelapa bertunas kecil yang banyak dijumpai berserakan dipinggiran sawah. Sasaran kegiatan pemberdayaan ini adalah dari kalangan generasi muda, baik itu yang telah berkeluarga maupun remaja-remaja yang terdampak pandemic *Covid19*, sehingga dengan adanya kegiatan pemberdayaan ini kecuali untuk meningkatkan produktivitas kelapa juga dapat menjadi solusi permasalahan perekonomian masyarakat setempat yang terdampak *Covid 19*.

METODE

1. Lokasi dan Sasaran Kegiatan

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan pada masyarakat di Lingkungan Bua-Bua II yang merupakan salah satu lingkungan di Kelurahan Sipatokkong Kecamatan Watang Sawitto.

2. Waktu Pelaksanaan

Waktu pelaksanaan kegiatannya yaitu pada tanggal 01 - 03 oktober 2020 sebagai salah satu program Kuliah Kerja Nyata mahasiswa Universitas Muhammadiyah Enrekang

3. Metode Kegiatan

Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan dengan menerapkan metode terstruktur yang dimulai dengan tahap observasi, dan tahap tindakan/demonstrasi

PEMBAHASAN

Pengabdian ini dilaksanakan dengan tujuan untuk meningkatkan hasil jual buah kelapa (tentunya setelah diolah menjadi minyak) sekaligus menghadirkan kembali kearifan lokal ditengah-tengah pesatnya perkembangan teknologi dengan

harapan dapat meningkatkan produktivitas masyarakat di tengah *pandemicovid 19*, dengan pelaksanaan sebagai berikut:

1. Tahap Observasi

Sebelum memulai kegiatan ini, dosen dan mahasiswa sebagai pengabdian melakukan diskusi dengan masyarakat yang sepenuhnya paham mengenai cara pengolahan kelapa, mulai dari pemilihan bahan baku hingga proses memasaknya. Pengetahuan tentang pengolahan kelapa ini sudah sangat jarang atau bahkan tidak lagi diteruskan kepada generasi muda mengingat di zaman modern ini, berkat pesatnya perkembangan teknologi segalanya menjadi mudah diadakan termasuk kebutuhan-kebutuhan pokok dapur.

2. Tahap Pelaksanaan

Teknik pengolahan minyak kelapa biasa banyak diterapkan dalam industri skala rumah tangga atau skala kecil. Dalam pengolahannya dibagi menjadi dua yaitu dengan cara tradisional dan modern. Pada kegiatan ini, pada kegiatan ini pememilih pengolahan dengan cara tradisional menyesuaikan dengan perlengkapan yang ada. Pembuatan minyak kelapa secara tradisional dibagi lagi menjadi dua cara yaitu dengan cara pengapian/pemanasan dan fermentasi.

Pembuatan minyak kelapa dengan cara perapian/pemanasan cukup mudah dilakukan, setelah daging kelapa diperas untuk memperoleh santannya, selanjutnya santan kelapa bisa langsung dimasak, hanya saja membutuhkan waktu lebih banyak dalam proses memasaknya hingga menjadi minyak. Sedangkan pembuatan minyak kelapa dengan cara fermentasi, santan yang diperoleh dari perasan buah kelapa ditambah air dengan perbandingan 1 kg kelapa parut di beri 4 – 6 liter air. Selanjutnya, didiamkan dalam wadah transparan untuk memudahkan melihat proses fermentasi hingga beberapa saat (jika dalam jumlah banyak butuh waktu fermentasi satu malam) sampai jelas terlihat santan mengambang terpisah dengan air, baru kemudian santan yang mengambang ini siap untuk dimasak.

Sedangkan pememilih pembuatan minyak kelapadengan cara

perapian/pemanasan dengan dilakukankarenamempertimbangkan kelebihan dari proses ini, yaitu minyak yang dihasilkan lebih wangi dan menghasilkan “*tai minyak*” atau blondo yang lebih manis yang dapat diolah menjadi makanan. Dalam pembuatan minyak kelapa, tahap awal yang kami lakukan adalah mengumpulkan kelapa tua yang berserakan di pinggiran sawah salah satu warga. Jumlah kelapa yang terkumpul terbilang cukup banyak meski pengumpulan kelapa hanya kami lakukan di satu titik lokasi perwasahan. Bahkan banyak dijumpai kelapa tua yang tunasnya mulai tinggi, kulit kelapa mulai berkerut dan bentuknya semakin mengecil, dibiarkan membusuk hingga tidak layak untuk dimanfaatkan. Kelapa yang dibutuhkan adalah kelapa segar yang sudah tua. Tanda-tanda kelapa sudah tua yaitu kulit buahnya atau bagian luar sabutnya berwarna hijau kecokelatan atau cokelat tua.



(Proses mengumpulkan bahan baku pembuatan minyak kelapa)

Dalam pembuatan minyak kelapa secara tradisional, alat-alat yang diperlukan cukup sederhana dan mudah diperoleh karena semua alat ada dalam dapur yang merupakan alat-alat memasak sehari-hari seperti wajan besi, centong atau pengaduk dari kayu atau besi, parang, parut dan baskom, saringan, alat pengukur seperti literan atau gayung, tungku atau kompor.

Proses pembuatan minyak kelapa dengan cara ini cukup mudah, namun memerlukan kesabaran untuk memperoleh hasil yang maksimal. Menurut Indriarti (2010), Tahap-tahapan yang harus dilalui untuk memperoleh hasil berupa minyak yaitu :

- 1) Pembuatan santan, kelapa yang sudah disiapkan dikupas menggunakan parang untuk memudahkan memisahkan daging buah kelapa.
- 2) Daging kelapa yang telah dicungkil selanjutnya ditampung di baskom dan dicuci untuk menghilangkan kotoran yang melekat pada daging kelapa.
- 3) Daging kelapa yang telah dicuci selanjutnya ditiriskan untuk kemudian diparut.
- 4) Parutan kelapa selanjutnya ditambah dengan air secukupnya kemudian diremas untuk memperoleh santan.
- 5) Santan siap dimasak hingga menjadi minyak



(Proses memasak santan hingga menjadi minyak)

KESIMPULAN DAN SARAN

Dengan adanya kegiatan pemberdayaan ini, tim pengabdian berharap semoga kedepannya warga masyarakat Lingkungan Bua-Bua II dapat lebih produktif dalam memanfaatkan sumber daya alam yang melimpah ruah di sekitar kita. Apalagi ditengah pesatnya perkembangan teknologi saat ini, tentu akan sangat memudahkan produktivitas masyarakat hingga pada proses pemasarannya. Untuk para pengabdian selanjutnya yang berkesempatan mengabdikan di lingkungan Bua-Bua II semoga kedepannya dapat melihat dan membantu mengembangkan potensi-potensi sumber daya manusia beserta sumber daya alam khususnya dibidang pertanian.

DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, T. (2018). *Membangun Menejemen Kearifan Lokal (Studi pada Kearifan Lokal Orang Banjar)*. ISSN.Vol 2.No.2:2623-1077.
- Direktorat Gizi Dapertemen Kesehatan RI. (2008). *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Bhratara Karya Aksara- Jakarta.57 hal.
- Indriarta, A. N. (2010). *Teknik Pembuatan Minyak Kelapa Secara Tradisional*. Sinar Cemerlang Abadi, Jakarta.
- Winarto, F.G. (2014). *KelapaPohonKehidupan*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.