

Potensi Pengembangan Air Buah Kelapa Menjadi *Nata de coco* Di Kabupaten Sumba Timur

Vidriana Oktoviana Bano dan Yohana Njoeroemana

Pendidikan Biologi, Fakultas Ilmu-ilmu Sosial, Universitas Kristen Wira Wacana Sumba, Indonesia

Email: vidri.bano@unkriswina.ac.id ; yohana@unkriswina.ac.id

Abstrak

Tujuan penelitian ini untuk mendeskripsikan potensi pengembangan air buah kelapa tua menjadi Nata de coco di Kabupaten Sumba Timur. Metode penelitian menggunakan metode survey, analisis data menggunakan deskriptif kuantitatif. Teknik pengumpulan data: wawancara, observasi dan penyebaran kuesioner. Hasil penelitian menunjukkan tingkat kesukaan masyarakat terhadap produk olahan Nata de coco sebesar 76%, namun berbanding terbalik dengan pengetahuan masyarakat dalam membuat produk olahan makanan ini. Kabupaten Sumba Timur memiliki potensi yang baik dalam pengembangan air buah kelapa tua (limbah) menjadi produk olahan makanan Nata de coco yang bermutu tinggi.

Kata Kunci: Air buah kelapa, Nata de coco, Sumba Timur

The Potential of Coconut Water Development To Be Nata de coco in East Sumba Regency

Abstract

The purpose of this study was to describe the potential for developing old coconut water into Nata de coco in East Sumba Regency. The research method used survey method, data analysis used quantitative descriptive. Data collection techniques: interviews, observation and questionnaires. The results showed that the level of public preference for Nata de coco processed products was 76%, but it was inversely proportional to people's knowledge in making this processed food product. East Sumba Regency has good potential in developing old coconut water (waste) into high quality Nata de coco food processing products.

Keywords: Coconut water, Nata de coco, East Sumba

Pendahuluan

Di Indonesia, tanaman kelapa banyak ditemukan hampir di seluruh propinsi, dari daerah pantai yang datar sampai ke daerah pegunungan yang agak tinggi. Di daerah yang padat penduduknya, pohon kelapa lebih banyak ditanam di tanah pekarangan, sedangkan di daerah yang jarang penduduknya pohon kelapa ditanam di lahan yang luas sebagai perkebunan kelapa. Tanaman kelapa sangat bermanfaat bagi kehidupan sehari-hari. Dari akar sampai dengan buahnya, semua dapat dimanfaatkan. Tanaman ini juga dapat memberikan kontribusi yang besar bagi perekonomian rakyat, karena dapat meningkatkan pendapatan para petani yang menanam pohon kelapa.

Kabupaten Sumba Timur merupakan salah satu kabupaten yang berada di Provinsi Nusa Tenggara Timur dengan salah satu komoditi unggulannya adalah tanaman kelapa. Gambar berikut menunjukkan luas areal dan produksi komoditi Kelapa di Kabupaten Sumba Timur dari tahun 2016-2018.



Gambar 1. luas areal dan produksi komoditi Kelapa di Kabupaten Sumba Timur dari tahun 2016-2018

Sumber: (Dinas Pertanian dan Pangan Kabupaten Sumba Timur, 2020)(Dinas Pertanian dan Pangan Kabupaten Sumba Timur, 2020)

Gambar 1 memperlihatkan kenaikan produksi kelapa (dalam Ton) yang diikuti oleh luas areal tanama (Ha) yang semakin bertambah. Pada tahun 2016, luas areal tanaman ini adalah 4.201 Ha dan dapat menghasilkan 1.367 Ton kelapa. Tahun 2017, luas areal 4.331 Ha menghasilkan 1.367 Ton kelapa. Luas areal 4.622 Ha menghasilkan 1.380 Ton kelapa di tahun 2018 (Dinas Pertanian dan Pangan Kabupaten Sumba Timur, 2020). Adanya penambahan luas areal tanam tanaman kelapa tentunya menjadi perhatian pemerintah daerah guna pengembangan perekonomian rakyat di daerah ini. Produksi kelapa (Ton) yang semakin bertambah tiap tahun perlu didukung dengan pemanfaatannya yang efektif sehingga berdampak positif bagi pembangunan masyarakatnya. Berdasarkan hasil wawancara terbuka dengan 5 (lima) orang pedagang mol kelapa tua di Pasar Rakyat Waingapu (28/01/2019) diketahui bahwa selama ini air buah dari kelapa tua yang akan dimol langsung dibuang begitu saja atau tanpa dimanfaatkan lagi. Air buah dari kelapa tua dianggap sebagai limbah. Gambar 2 menunjukkan seberapa besar penggunaan atau pemanfaatan air buah kelapa tua bagi masyarakat Sumba Timur. Responden berasal dari 3 (tiga) Kecamatan penghasil kelapa terbanyak di kabupaten ini.



Gambar 2. Pemanfaatan air buah kelapa tua oleh masyarakat

Gambar diatas memperlihatkan, pemanfaatan air buah kelapa tua sebanyak 82% digunakan untuk pakan ternak dan 18% dibuang dengan sia-sia. Padahal hasil ilmu pengetahuan dan teknologi telah banyak mengungkapkan bahwa air buah kelapa tua yang semulanya menjadi limbah ternyata dapat dimanfaatkan menjadi salah satu produk makanan olahan yaitu *Nata de coco* yang bernilai jual tinggi dan bergizi tinggi.

Referensi (Rizal et al., 2013) menjelaskan *Nata* merupakan lapisan polisakarida ekstraseluler (selulosa) yang dibentuk oleh kumpulan sel bakteri pembentuk kapsul. Lapisan ini mempunyai tekstur kenyal, putih, menyerupai gel dan terapung pada bagian permukaan cairan (*Nata* tidak akan tumbuh di dalam cairan). *Nata* dikenal sebagai salah satu produk makanan fermentasi yang berbentuk gelatin seperti agar – agar atau kolang- kaling yang dapat dipakai sebagai bahan pengisi es krim, pencampur *fruit cocktail*, dan *yoghurt* (Harianingsih, 2020).

Kandungan nutrisi dalam *Nata de coco* tidak terlalu tinggi, terutama kalori. Maka, *Nata de coco* baik untuk dikonsumsi oleh orang yang menjalani diet rendah kalori. Apalagi, *Nata de coco* kaya akan

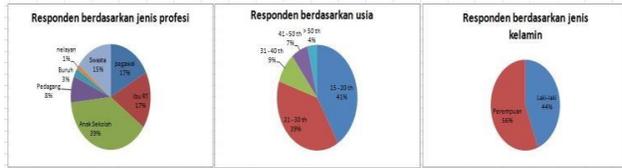
serat yang bermanfaat untuk melancarkan pencernaan (Kristianingrum, 2004). Selain itu, nata digolongkan sebagai makanan *probiotik* karena mengandung protein yang berasal dari *Acetobacter xylinum* yang baik untuk kesehatan tubuh (Wijayanti, 2019).

Berdasarkan hasil penelitian (Kurdanti et al., 2015) menyatakan bahwa remaja usia 10-18 tahun di Indonesia mengalami obesitas. Faktor-faktor penyebab obesitas karena aktivitas fisik yang kurang, memiliki orang tua dengan status obesitas, tidak sarapan dan sering mengonsumsi *fast food* yang kurang kandungan gizinya. *Nata de coco* menjadi salah satu pilihan makanan pendamping yang kaya akan serat sehingga dapat dikonsumsi untuk mengurangi obesitas. *Nata de coco* juga memainkan peran yang penting dalam mengatur sistem imun, sehingga dapat mencegah konstipasi, hemoroid, menurunkan resiko penyakit kardiovaskuler, diabetes dan obesitas (Wijayanti, 2019).

Metode Penelitian

Metode penelitian menggunakan metode survey, analisis data menggunakan deskriptif kuantitatif. Teknik pengumpulan data dengan kuesioner, wawancara dan observasi. Ada 149 responden berasal dari masyarakat di 3 (tiga) kecamatan penghasil kelapa terbanyak. Persentase responden dengan beragam jenis profesi, usia dan jenis kelamin tersaji pada Gambar 3.

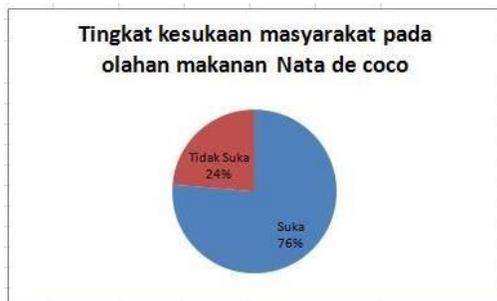
Gambar 3. Responden penelitian



Adapun jenis profesi responden dalam penelitian ini: 39% merupakan anak sekolah menengah pertama (SMP) dan atas (SMA/SMK), 17% adalah Ibu Rumah tangga, 17% lainnya Pegawai Negeri, 15% adalah Pegawai Swasta, 8% Pedagang kelapa dan sisanya adalah Buruh (3%) dan Nelayan (1%). Responden berdasarkan usia, sebanyak 41% berusia 15-20 tahun, 39% berusia 21-30 tahun. Sisanya responden berusia 31-40 tahun (9%), usia 41-50 tahun (7%), usia >50 tahun (4%). Responden berdasarkan jenis kelamin: Perempuan sebanyak 56% dan Laki-laki sebesar 44%.

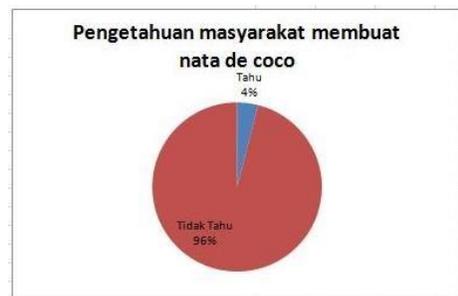
Hasil dan Pembahasan

Hasil penelitian pertama, menemukan bahwa produk olahan makanan *Nata de coco* sangat disukai atau digemari masyarakat. Persentase tingkat kesukaan masyarakat dapat dilihat pada Gambar 4.



Gambar 4. Persentase tingkat kesukaan masyarakat pada produk olahan makanan *Nata de coco*

Berdasarkan gambar diatas, menunjukkan ada 76% masyarakat mengatakan “suka” dengan olahan makanan *Nata de coco*, sedangkan 24% lainnya tidak menyukai. Hasil wawancara dengan beberapa responden mengungkapkan kesukaan mereka mengkonsumsi olahan makanan nata saat dicampur dengan es buah ketika menghadiri pesta pernikahan, rapat perkantoran dan sebagainya. Hasil penelitian kedua mengungkapkan persentase tingkat pengetahuan masyarakat membuat *Nata de coco* yang masih sangat rendah, Gambar 5.



Gambar 5. Persentase tingkat pengetahuan masyarakat membuat *Nata de coco*

Gambar 5 memperlihatkan ada 96% masyarakat yang mengatakan “Tidak Tahu” cara membuat *Nata de coco* dan hanya 4% dari masyarakat yang mengatakan “Tahu”. Tentunya ini berbanding terbalik dengan tingkat kesukaan masyarakat pada olahan makanan ini (Gambar 4).

Berdasarkan temuan diatas, perlu dilakukan usaha pengembangan terkait potensi daerah yang menghasilkan produksi kelapa (Ton) yang selalu bertambah tiap tahunnya. Hal ini bertujuan untuk meningkatkan perekonomian masyarakat. Beberapa usaha pengembangan yang dapat dilakukan: (1)

Mengadakan program sosialisasi dan pelatihan membuat *Nata de coco* untuk masyarakat. Pelatihan berbasis pemberdayaan ini memperhatikan karakteristik komunitas penyandanganya dan sinergi atas program yang dijalankan. Penetapan program pemberdayaan tentu saja sesuai dengan kebutuhan penerima program, setidaknya menampilkan karakteristik: berbasis lokal, berorientasi pada peningkatan kesejahteraan, berbasis kemitraan, bersifat holistik, dan berkelanjutan. Bertujuan meningkatkan harkat dan martabat lapisan masyarakat yang dalam kondisi sekarang tidak mampu untuk melepaskan diri dari perangkap kemiskinan (Zubaedi, 2007); (Hatu, 2010); (Banowati, Eva & Paramita, 2018). Salah satu elemen masyarakat yang aktif adalah kelompok PKK. Pemberdayaan melalui pelatihan diharapkan memberi dampak yang lebih luas bagi masyarakat terutama melalui peran serta PKK yang rutin mengadakan pertemuan baik tingkat RT sampai tingkat Kelurahan atau Desa (Nurdyansyah, Fafa & Widyastuti, 2017). (2) Mengembangkan usaha mikro kecil dan menengah sebagai sasaran utama pembangunan dalam rangka mengatasi masalah ekonomi masyarakat khususnya untuk pengentasan pengangguran dan kemiskinan. UMKM terbukti menyerap banyak tenaga kerja dan menggunakan hasil-hasil alam lokal untuk produksi usahanya. Dengan adanya pelatihan pembuatan *Nata de coco*, akan membuka peluang baru kepada mitra kelompok usaha masyarakat desa sehingga dapat mengembangkan potensi usaha yang sudah

ada, peluang mitra sangat terbuka lebar karena permintaan akan *Nata de coco* sangat banyak (Perdana, 2019).

Simpulan dan Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa Kabupaten Sumba Timur memiliki potensi yang baik dalam pengembangan air buah kelapa tua (limbah) menjadi produk olahan makanan *Nata de coco* yang bermutu tinggi. Beberapa usaha pengembangan *Nata de coco* untuk meningkatkan perekonomian masyarakat antara lain: mengadakan program sosialisasi dan pelatihan membuat *Nata de coco* untuk masyarakat. Dan mengembangkan usaha mikro kecil dan menengah sebagai sasaran utama pembangunan dalam rangka mengatasi masalah ekonomi masyarakat khususnya untuk pengentasan pengangguran dan kemiskinan.

Saran

Perlu adanya perhatian khusus dari Pemerintah Daerah Kabupaten Sumba Timur dalam usaha pengembangan air kelapa tua yang semula dijadikan limbah dan pakan ternak untuk diubah menjadi produk makanan *Nata de coco* yang bernilai jual tinggi demi kesejahteraan masyarakat.

Daftar Pustaka

- Banowati, Eva & Paramita, A. P. (2018). Implementasi Dan Sosialisasi Model Pelatihan Dalam Pemberdayaan Penduduk Miskin Perkotaan. *Jurnal Geografi : Media Informasi*

- Pengembangan Dan Profesi Kegeografian*, 12(1), 61–73.
<https://doi.org/10.15294/jg.v12i1.8014>
- Dinas Pertanian dan Pangan Kabupaten Sumba Timur. (2020). *Perkebunan*.
<https://www.sumbatimurkab.go.id/potensi-unggulan/>
- Harianingsih, F. M. & M. K. (2020). Pemberdayaan Ibu Rumah Tangga Melalui Pelatihan Pembuatan Sabun Cuci Piring. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 10(1), 75.
<https://doi.org/10.30999/jpkm.v10i1.829>
- Hatu, R. A. (2010). PEMBERDAYAAN DAN PENDAMPINGAN SOSIAL DALAM MASYARAKAT (Suatu Kajian Teortis). *INOVASI*, 7(4), 240–254.
- Kristianingrum, S. (2004). *Kandungan gizi nata de coco*. 1–8.
- Kurdanti, W., Suryani, I., Syamsiatun, N. H., Siwi, L. P., Adityanti, M. M., Mustikaningsih, D., & Sholihah, K. I. (2015). Faktor-faktor yang mempengaruhi kejadian obesitas pada remaja. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*, 11(4), 179.
<https://doi.org/10.22146/ijcn.22900>
- Nurdyansyah, Fafa & Widyastuti, D. A. (2017). PENGOLAHAN LIMBAH AIR KELAPA MENJADI NATA DE COCO OLEH IBU KELOMPOK TANI DI KABUPATEN KUDUS. *JKB*, 21(xi), 22–30.
- Perdana, M. A. & H. A. M. (2019). Edukasi dan Pelatihan Pembuatan Nata de Coco Sebagai Upaya Peningkatan Kesejahteraan Kelompok Masyarakat di Desa Bantan Sari. *MATAPPA: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(1), 2017–2020.
- Rizal, H. M., Dewi, M. P., & Abdullah, S. (2013). Pengaruh Penambahan Gula, Asam Asetat dan Waktu Fermentasi Terhadap Kualitas Nata De Corn. *Jurnal Teknik Kimia*, 19(1), 34–39.
- Wijayanti, E. (2019). Peningkatan Ekonomi Masyarakat Melalui Home Industry Nata De Coco Berbasis Potensi Lokal. *DIMAS*, 19(1), 37–48.