

POTENSI SOSIAL EKONOMI USAHA TANI KELAPA SEBAGAI SUMBER PANGAN ALTERNATIF DI DAERAH PENYANGGA TAMAN NASIONAL UJUNG KULON (TNUK)

Ahmad Bukhari¹ dan Ari Tresna¹
Jurusan Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Sultan Ageng Tirtayasa
¹Dosen Jurusan Agribisnis Fakultas Pertanian
Email: Ahmadbukhari@gmail.com dan aritersna@gmail.com

ABSTRACT

The results of the identification of the potential of coconut farming as an alternative food source in the buffer area of Ujung Kulon National Park (TNUK). Coconut production in Sumur District is 1,181,000 grains/year and in Cimanggu District is 5,509,000. item/year. Coconut farming in the TNUK buffer area is still traditional, namely in the form of granulated coconut and is limited to producing copra products with an average production of about 1 ton of copra/ha/year and a small part of making shell charcoal. Alternative food ingredients that can be developed in the buffer zone of Ujung Kulon National Park are: Coconut sugar, coconut oil, nata de coco, coconut nira soy sauce, coconut milk, coconut cake (coconut cake), and virgin coconut oil (VCO). Factors that do not develop coconut farming in the Buffer area of TNUK include technology that cannot be used, lack of product diversification.

Keywords: Potential, Coconut, alternative food.

ABSTRAK

Hasil identifikasi terhadap potensi usahatani kelapa sebagai sumber pangan alternative di daerah penyangga Taman Nasional Ujung Kulon (TNUK). Produksi kelapa di Kecamatan Sumur 1.181.000.butir/tahun dan di Kecamatan Cimanggu 5.509.000. butir/tahun. Usaha tani kelapa di daerah penyangga TNUK masih bersifat tradisional yaitu berbentuk kelapa butiran dan terbatas menghasilkan produk kopra produksi rata-rata sekitar 1 ton kopra/ha/tahun dan sebagian kecil membuat arang tempurung. Bahan pangan alternative yang bisa dikembangkan di daerah penyangga Taman Nasional Ujung Kulon adalah : Gula kelapa, minyak kelapa, nata de coco, kecap nira kelapa, santan, kue kelapa (coconut cake), dan virgin coconut oil (VCO). Faktor tidak berkembangnya usaha tani kelapa di daerah Penyangga TNUK antara lain teknologi belum dapat digunakan, kurang diversifikasi produk.

Kata kunci :Potensi, Kelapa, pangan alternative.

PENDAHULUAN

Daerah penyangga TNUK merupakan salah satu wilayah yang menjadi sasaran kebijakan pembangunan di Kabupaten Pandeglang yang berpengaruh terhadap aspek sosial ekonomi masyarakat. Implikasi langsung dari keberadaan TNUK adalah terbukanya akses wilayah, baik akses masuk maupun akses keluar wilayah setempat. Pengembangan wilayah dapat dilihat pada potensi

ekonomi wilayah dan sumberdaya alam yang ada (Regameya dan Kytzia, 2007) serta ketergantungan masyarakat terhadap sumberdaya alam yang masih cukup tinggi (Niu et al., 2012).

Berdasarkan data kesejahteraan masyarakat daerah penyangga, 64.9% dari masyarakat Sumur tergolong keluarga pra-sejahtera dan sejahtera 1, sedangkan masyarakat di Kecamatan Cimanggu 61.4% tergolong keluarga pra-sejahtera dan sejahtera 1. Hal itu menunjukkan bahwa hampir sebagian besar masyarakat desa di Kecamatan Sumur dan Kecamatan Cimanggu masih memiliki tingkat kesejahteraan yang rendah.

Pengembangan usahatani kelapa di daerah penyangga TNUK menunjukkan adanya peluang dalam rangka pengembangan potensi sumberdaya lokal yang prospektif untuk dikembangkan. Sumberdaya lokal yang tersedia merupakan sumber bahan pangan alternative bagi seluruh masyarakat sekitar kawasan konservasi yang harus dikelola dan dimanfaatkan secara berkelanjutan untuk kesejahteraan masyarakat. Akan tetapi penambahan penduduk yang terus mengalami peningkatan sedangkan pemenuhan kebutuhan pangan yang tersedia di alam sangat terbatas.

Kelapa merupakan salah satu komoditas unggulan dan mendominasi areal perkebunan di propinsi Banten khususnya didaerah penyangga TNUK. Kelapa mempunyai arti penting terhadap sosial, ekonomi wilayah dan menjadi tulang punggung pendapatan masyarakat disekitar kawasan. Namun pemanfaatan kelapa untuk dijadikan produk yang bernilai ekonomis belum optimal.

Umumnya hasil olahan daging buah oleh petani dalam bentuk kopera karena mudah dilakukan dan cepat mendapatkan uang. Hal ini juga keterbatasan kemampuan petani, sehingga hanya mengolah sebatas kopera. Selanjutnya oleh industri hilir diolah menjadi minyak goreng (VCO). Kelapa sebenarnya menyimpan potensi sebagai sumber protein, karbohidrat, serat, vitamin dan mineral. Pengolahan VCO akan menghasilkan produk samping, seperti ampas kelapa, blondo dan skim kelapa. Hasil samping ini berpeluang diformulasikan menjadi berbagai produk pangan yang dapat dogolongkan sebagai pangan fungsional, karena masih memiliki komposisi gizi yang cukup baik sehingga dapat memenuhi sebagian dari kebutuhan gizi. Akan tetapi untuk menghasilkan produk pangan dari hasil samping pengolahan VCO diperlukan formulasi sehingga produk yang diperoleh memiliki nilai gizi yang baik. Dengan demikian potensi gizi dari kelapa dapat bermanfaat dan meningkatkan nilai tambah kelapa sekaligus menjadi salah satu sumbangan dalam menunjang program pemerintah dibidang ketahanan pangan nasional terutama untuk daerah-daerah rawan pangan atau masalah pangan. Dalam kajian ini akan diuraikan produk olahan kelapa dan hasil sampingnya serta beberapa mutu gizi dari produk pangan yang telah diolah. Selanjutnya peluang untuk memanfaatkan sumber pangan alternatif, dalam rangka kecukupan kebutuhan gizi, terutama bagi masyarakat yang rawan pangan.

METODE PENELITIAN

Metode penelitian dilakukan secara survey dengan kegiatan pengkajian dilaksanakan secara *purposive* yaitu di Kecamatan Sumur dan Kecamatan Cimanggu yang merupakan sentra produksi kelapa di daerah penyangga Taman Nasional Ujung Kulon Kabupaten Pandeglang. Data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data primer dan data sekunder. Pengumpulan data primer dilakukan dengan cara survei eksploratif yaitu wawancara dan pengamatan langsung di lapangan. Wawancara ditujukan kepada pelaku usahatani kelapa. Adapun Stakeholder yang terlibat antara lain adalah Balai Taman Nasional Ujung Kulon, Camat Kecamatan Sumur, Camat Kecamatan Cimanggu, dan tokoh masyarakat. Data sekunder bersumber dari Badan Pusat Statistik (BPS) Kabupaten Pandeglang, Balai Taman Nasional Ujung Kulon (TNUK), dan instansi lainnya yang terkait. Untuk mengetahui potensi usahatani kelapa dilakukan dengan cara identifikasi melalui pengamatan langsung di lapangan. Hasil yang didapatkan kemudian dianalisis deskriptif.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Data penduduk di Kecamatan Sumur berjumlah 21.813 orang kepadatan 84 orang per km² yang tersebar di 7 desa. Sedangkan Kecamatan Cimanggu 37.121 orang kepadatan 143 orang per km², yang tersebar di 12 desa (BTNUK, 2019).



Gambar. Peta Wilayah Daerah Penyangga TNUK

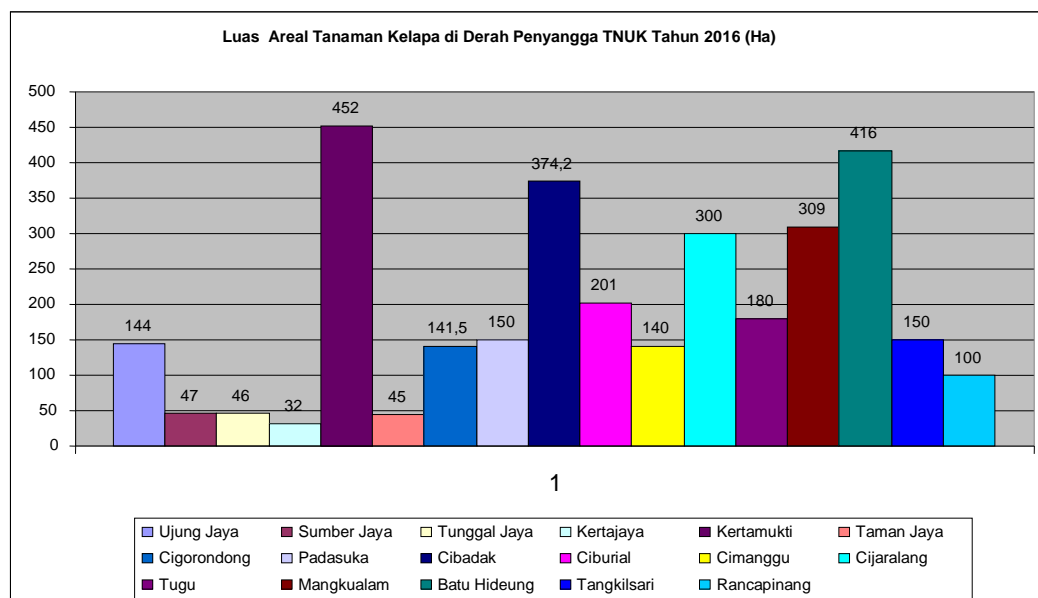
Sektor industri rumah tangga berupa industri pengolahan kopra (produksi rata-rata sekitar 1 ton kopra/ha/tahun), selain itu industri pengolahan emping melinjo (keceprek), industri pengolahan gula nira/ aren industri penggilingan padi, industri pengolahan ikan asin, dan industri ekowisata, juga berpotensi di untuk dikembangkan di wilayah ini untuk pengembangan sumber perekonomian masyarakat.

Potensi Usahatani Kelapa di Daerah Penyangga TNUK.

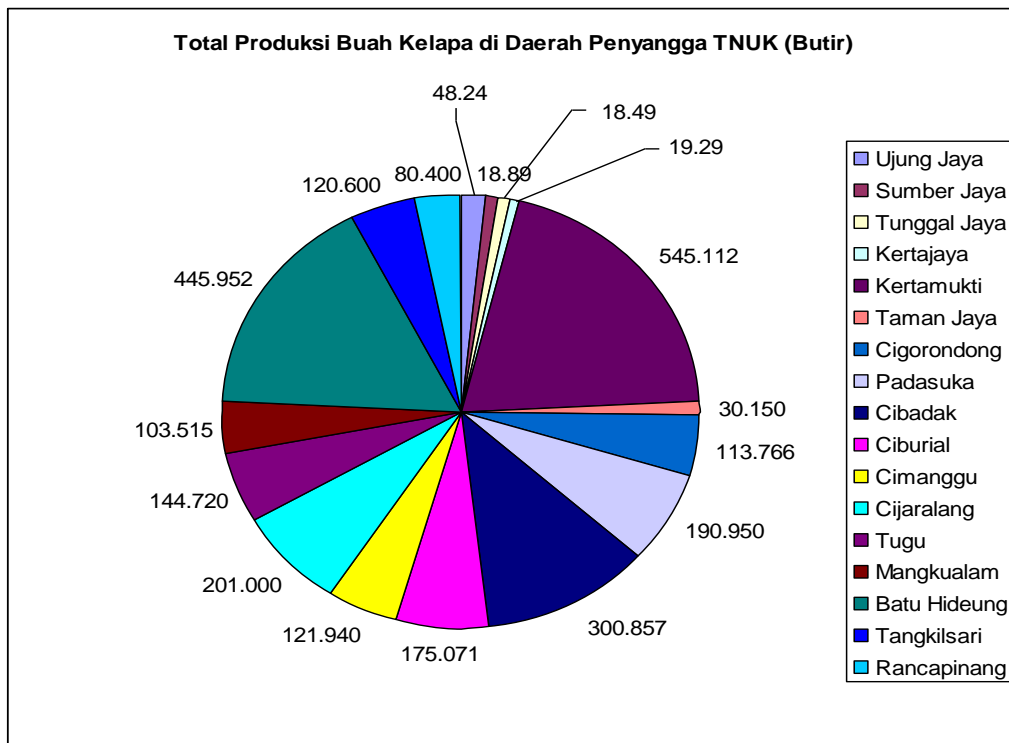


Berdasarkan data statistik Dinas Kehutanan dan Perkebunan Kabupaten Pandeglang (2019), produksi kelapa di Kecamatan Sumur 1.181.000.butir/ tahun dan di Kecamatan Cimanggu 5.509.000. butir/tahun. Tanaman kelapa mempunyai arti penting terhadap sosial, budaya, dan ekonomi wilayah.

Tanaman perkebunan ini kondisinya menyebar di berbagai wilayah. Luas areal, produksi dan total produksi buah kelapa disajikan pada Gambar berikut :



Gambar . Luas Areal Tanaman Kelapa di Daerah Penyangga TNUK
 Sumber : Dinas Kehutanan dan Pekebunan Kab. Pandeglang 2019.



Gambar. Produksi Buah Kelapa di Daerah Penyangga TNUK 2019

Identifikasi Subsistem Usahatani Kelapa di Daerah Pengangga TNUK.

Bahwa berdasarkan identifikasi terhadap produksi kelapa masyarakat di daerah penyangga TNUK merupakan termasuk komoditas penting. Namun dalam pengusahaannya masih dalam bentuk perkebunan rakyat yang bercirikan sebagai berikut :

- (1) Hasil usahatani masih bersifat tradisional yaitu umumnya berbentuk kelapa butiran dan kopra,
- (2) Produktivitas masih rendah,
- (3) Modal relative lemah,
- (4) Teknologi anjuran masih rendah

Berdasarkan hasil identifikasi terhadap petani kelapa di daerah penyangga TNUK bahwa usahatani masih bersifat tradisional yaitu berbentuk kelapa butiran dan masih terbatas menghasilkan produk kopra dan sebagian kecil membuat arang tempurung (karbon) serta pembuatan VCO. Gambar berikut adalah proses pengolahan kopera dan tempurung (karbon).

Pemanfatan Kelapa sebagai Sumber Pangan Alternatif

Kelapa dalam umumnya diusahakan sebagai perkebunan rakyat, sedangkan kelapa hibrida selain sebagai perkebunan rakyat juga banyak diusahakan sebagai perkebunan swasta dan hanya sebagian kecil saja sebagai perkebunan negara. Kelapa sebagian besar diolah menjadi kopra yang

selanjutnya diproses menjadi minyak goreng. Namun, usaha ini semakin lemah baik dalam perdagangan domestik maupun luar negeri, karena tersaingi oleh minyak sawit. Namun, permintaan kelapa segar untuk dikonsumsi langsung (kelapa muda dan santan) terus meningkat sehingga mempengaruhi penyediaan bahan baku minyak goreng asal kelapa.

Menurut APPC (2004). Jenis produk kelapa yang banyak diekspor di tingkat dunia adalah minyak kelapa, bungkil dan desiccated coconut serta sabut. Untuk Indonesia posisi ekspor produk kelapa yang besar dibandingkan ekspor dunia adalah bungkil (31,26%), kopra (20,03%), minyak kelapa (18,28%) dan *desiccated coconut* (13,66%). Perkembangan Ekspor berbagai produk kelapa umumnya mengalami peningkatan, kecuali serat sabut. Secara keseluruhan pada tahun 2003 hasil ekspor produk-produk kelapa mencapai US \$ 2121,6 juta terutama berasal dari Crude Coconut Oil (CCO) sebesar US \$ 153,6 juta dan Desiccated Coconut (DC) sebesar US \$ 23,7 juta. Negara tujuan utama ekspor adalah Amerika Serikat, Masyarakat Eropa (EU), Belanda, Jerman, Inggris dan Korea Selatan. Permintaan global terhadap produk-produk kelapa meningkat cukup signifikan karena laju pertumbuhan penduduk dunia sebesar 1,3%/ tahun. Dalam lima tahun sampai sepuluh tahun kedepan diperkirakan akan terjadi peningkatan permintaan terhadap *Desiccated Coconut* 9%/ tahun, kelapa segar 5 %/tahun, 45 % karbon aktif dan 5% kelapa segar.

Minyak kelapa

Pembuatan minyak kelapa yang dapat dikembangkan di pedesaan seperti minyak klentik yang cara pembuatannya dengan memarut daging kelapa, hasil parutan diekstraksi dengan air, kemudian dikempa sehingga menghasilkan santan, yang selanjutnya dipanaskan untuk memperoleh minyak. Pengolahan minyak klentik dengan perbandingan parutan kelapa dengan air 1:2 dengan suhu air pengekstrak 40°C menghasilkan rendemen minyak 38,8 % dengankadar air, FFA, aroma dan warna memenuhi Standar industri Indonesia untuk minyak kelapa (Suhirman *et. al.*, 1992). Pembuatan minyak kelapa secara fermentasi terhadap santan kelapa cukup sederhana dan mampu dikerjakan petani secara industri kecil. Teknologi pengolahan ini telah tersedia, dimana kelebihan minyak yang dihasilkan adalah warna lebih baik, bau tidak menyengat dan diperoleh hasil samping glendo yang dapat dimanfaatkan sebagai bahan makanan berprotein tinggi (Anggraeni dan Dhalimi, 1998).

Nata de coco

Nata de coco mula-mula dikenal di Filipina yaitu produk olahan yang terbuat dari air kelapa 102 Volume 6 Nomor 2, Desember 2007 : 94 - 104 dengan bantuan mikro-organisme yang terkenal sangat baik untuk diet makanan berserat di Indonesia "*nata de coco*" telah berkembang sebagai home industry dimana teknologi pengolahannya baik dari air maupun nira kelapa telah tersedia.

Kecap nira kelapa

Kecap merupakan produk khas Indonesia yang memiliki pasar di beberapa Negara permintaan meningkat rata-rata 5% setiap tahun. Kecap nira kelapa merupakan produk alternative dalam mengurangi pemakaian gula, dengan rasa dan aroma yang khas berpeluang untuk terbentuknya pasar tersendiri. Teknologi pengolahan kecap nira kelapa yang memenuhi

standar pasar telah tersedia (Tarigans dan Mahmud, 1997).

Minyak kelapa murni (Virgin Coconut Oil)

Minyak kelapa murni diperoleh dari daging kelapa segar (non kopra) dengan pemanasan minimal serta tanpa penambahan bahan kimia. Teknologi pengolahan minyak kelapa murni yang dihasilkan oleh BB-Pascapanen Pertanian memiliki beberapa keunggulan yaitu (1) Waktu proses lebih singkat, 3 jam, (2) Penggunaan panas minimal, (3) Tanpa pemurnian Kimiawi, (4) Kandungan asam laurat tinggi (48-50%) dan (5) Kadar FFA 0,1%. (bb-pascapanen@litbang.deptan.go.id. 2007). Produk VCO ini dapat dihasilkan petani kelapa di pedesaan. Berikut ini adalah gambar produk turunan dari pengolahan buah kelapa

Perbedaan VCO dengan Minyak Kelapa bukan VCO. Berdasarkan cara pengolahan dan kualitasnya, maka minyak kelapa yang ada dipasaran dikelompokkan menjadi 4 tingkatan kualitas. Gambar produk turunan pengolahan buah kelapa.



Gambar. Produk turunan dari pengolahan buah kelapa.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

1. Hasil identifikasi terhadap potensi usahatani kelapa sebagai sumber pangan alternative di daerah penyangga Taman Nasional Ujung Kulon (TNUK). Bahwa produksi kelapa di Kecamatan Sumur 1.181.000.butir/tahun dan di Kecamatan Cimanggu 5.509.000. butir/tahun. Petani kelapa di daerah penyangga TNUK usahatani masih bersifat tradisional. yaitu berbentuk kelapa butiran dan masih terbatas menghasilkan produk kopra Sektor industri rumah tangga berupa industri

pengolahan kopra (produksi rata-rata sekitar 1 ton kopra/ha/tahun) dan sebagian kecil membuat arang tempurung (karbon).

Bahan pangan alternative yang bisa dikembangkan di daerah penyangga Taman Nasional Ujung Kulon adalah : Gula Kelapa, Minyak kelapa, nata de coco, kecap nira kelapa, santan, kue kelapa (*coconut cake*), dan virgin coconut oil (VCO).

2. Pengembangan usaha tani kelapa sebagai sumber pangan alternative di daerah Penyangga Taman Nasional Ujung Kulon (TNUK).
 - a. Jangka pendek yaitu satu tahun, sosialisasi program, peningkatan dan pengembangan sumberdaya manusia, pendidikan dan pelatihan (kewirausahaan, proses produksi, pengenalan paket teknologi bagi pengembangan usahatani kelapa terpadu, identifikasi dan konsolidasi masyarakat/petani, peningkatan produksi, dan pembangunan sarana prasarana penunjang.
 - b. Jangka menengah yaitu satu sampai dua tahun, menetapkan jaringan pemasaran di daerah pedesaan dan sekitarnya maupun regional melalui pembentukan koperasi atau bermitra dengan swasta dan peningkatan mutu produksi.
 - c. Jangka panjang yaitu tiga sampai lima tahun, modernisasi usahatani kelapa terpadu peningkatan kualitas dan kuantitas produk untuk mengantisipasi ekspor.

DAFTAR PUSTAKA

- Asian and Pacific Coconut Community (APCC). 2004. Coconut Statistical Year Book. Kuningan, Jakarta. 291 hlm.
- BPS Badan Pusat Statistik Kabupaten Pandeglang. 2016. Pandeglang dalam angka.
- Barlina, R., Joseph, M. Rumokoi dan Kembuan. 1989. Peningkatan Nilai Tambah Minyak Kelapa Melalui Teknologi Pengolahan dan Diversifikasi.
- Data Statistik Produksi Perkebunan. 2016. Dinas Kehutanan dan Perkebunan Kabupaten Pandeglang.
- Kurian, TM. 1997. Multistroyed cropping in coconut garden of Kerala. *Indian Coconut J.*10 (3) : 7 -8 .
- Suhrman, S., T. Marwati dan T.H. Savitri. 1992. Perbaikan cara pembuatan minyak klentik. *Medkom. Littantri* (10) : 65 -68.
- Suprpto, A. 1998. Prospek pengembangan agribisnis kelapa dalam era globalisasi. Prosiding Konferensi Nasional Kelapa IV. Bandar Lampung, tgl 21-23 April 1998. Hlm 77 -98.
- Tarigans, D.D. dan Z. Mahmud. 1997. Diversifikasi usahatani kelapa berwawasan agribisnis. Prosiding Temu Usaha Perkelapaan Nasional Manado, 6-8 Januari 1997.
- Widjaja, A.P. 1990. Pengembangan Pengelolaan Kelapa Terpadu . KADIN Jakarta.