

IbM PEMBINAAN PETANI KOPRA BERBASIS ENTREPRENEURSHIP

Agus Muliadi¹⁾ Mursalin Arifin Arjun²⁾

¹FPMIPA_IKIP Mataram

email: agussasak@yahoo.co.id

²FPMIPA_IKIP Mataram

email: ma_arjun@yahoo.com

Abstrak: Kopra merupakan salah satu komoditas tanaman perkebunan bagi masyarakat Lombok Utara. Petani kopra hanya memanfaatkan daging buah kelapa, sedangkan air kelapa tidak dimanfaatkan dan terbuang dengan percuma sebagai limbah. Air kelapa merupakan bahan utama pembuatan Nata de Coco dan minuman kemasan yang bernilai ekonomis. Program IbM dilaksanakan dengan tahapan yaitu survei lokasi produksi kopra; koordinasi dengan pengurus kelompok petani kopra Sumber Rezeki; persiapan ruangan, alat dan bahan; sosialisasi dan penyuluhan program IbM; pelatihan dan pendampingan pembuatan Nata de Coco dan minuman kemasan. Hasil kegiatan ini adalah (1) masyarakat memiliki pengetahuan dan keterampilan untuk mengolah air kelapa menjadi Nata de Coco dan Minuman Kemasan; (2) Nata de Coco yang dihasilkan dengan karakteristik yang ketebalan \pm 0,8-1,8 cm; tekstur kenyal; warna putih; (3) Minuman Kemasan layak konsumsi.

Kata kunci: petani kopra, entrepreneurship

PENDAHULUAN

Kelompok tani Sumber Rezeki adalah organisasi kemasyarakatan yang didirikan pada tahun 2006 dan berperan untuk mewadahi masyarakat petani kopra di Desa Manggaral Lombok Utara. Kopra adalah salah satu komoditas tanaman perkebunan bagi masyarakat Lombok Utara dan selama ini memiliki arti ekonomis yang potensial untuk menopang kehidupan masyarakat karena produksinya yang tinggi tiap tahun. Produksi kelapa di Lombok Utara adalah yang terbesar di Nusa Tenggara Barat.

Produksi buah kelapa yang dihasilkan kelompok tani Sumber Rezeki, selama ini hanya diolah menjadi kopra. Sedangkan, air kelapa tidak dimanfaatkan oleh petani, bahkan terbuang sebagai limbah. Walaupun ada petani yang memanfaatkan, namun itu sebatas

sebagai air minum dengan jumlah yang sangat terbatas.

Produksi kelapa yang tinggi, mengakibatkan adanya pembuangan limbah air kelapa yang melimpah. Minimnya pengetahuan yang dimiliki menyebabkan kelompok tani Sumber Rezeki memiliki kendala dalam mengelola limbah air kelapa, sehingga limbah umumnya dibuang di areal sekitar lokasi produksi kopra. Setiap butir kelapa yang diolah menjadi kopra dapat membuang \pm 0,25 liter air kelapa, sehingga dapat diperkirakan bahwa betapa melimpahnya limbah air kelapa yang dibuang jika petani kopra mengolah ribuan kelapa tiap bulannya.

Air kelapa merupakan bahan dasar *Nata de Coco* dan tentunya memiliki nilai ekonomi yang tinggi. Proses pengolahan limbah air kelapa menjadi *Nata de Coco* tidak membutuhkan waktu yang lama (Margono, T.,

dkk., 2000 dan Kee, L.H., 2002). Selanjutnya, *Nata de Coco* dapat diolah menjadi minuman kemasan yang bernilai ekonomis. Kebutuhan minuman kemasan dari *Nata de Coco* sangat diminati oleh masyarakat NTB karena iklimnya yang cukup panas. Pemasaran minuman kemasan dibantu oleh UD. SALWA.

METODE PELAKSANAAN

Program IbM dilaksanakan dengan beberapa tahap yaitu: (1) survei lokasi produksi kopra; (2) koordinasi dengan pengurus kelompok petani kopra Sumber Rezeki; (3) persiapan alat dan bahan penyuluhan, pelatihan dan pendampingan, (4) sosialisasi dan penyuluhan program IbM; (5) pelatihan dan pendampingan pembuatan *Nata de Coco* dan minuman kemasan; (6) koordinasi pemasaran.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan IbM dapat mengembangkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat kelompok tani Sumber Rezeki dalam mengolah limbah air kelapa menjadi *Nata de Coco* dan membuat Minuman Kemasan yang bahannya *Nata de Coco*. Hal ini dikarenakan efektivitas dari rangkaian kegiatan yang dilakukan sebagaimana dijabarkan berikut.

- a. Kegiatan survei yang dilakukan hari Sabtu/07 Mei 2016 ke lokasi mitra menghasilkan informasi yaitu (a) Kopra yang diolah umumnya ± 1000 buah kelapa dalam sekali produksi; (b) Petani mengaku hanya mengambil daging kelapa untuk diolah menjadi kopra, sedangkan air kelapa dibuang langsung ke tanah menjadi limbah.
- b. Koordinasi dengan pengurus Kelompok Tani Sumber Rezeki yang dilakukan hari Minggu/15 Mei 2016 menghasilkan kesepakatan yaitu (a) Pelaksanaan

penyuluhan, pelatihan dan pendampingan dilakukan setelah siang hari; (b) Lokasi penyuluhan, pelatihan dan pendampingan dilakukan di ruang pertemuan milik Desa Menggala; (c) Peserta penyuluhan, pelatihan dan pendampingan adalah 15 orang anggota kelompok tani Sumber Rezeki.

- c. Alat dan bahan yang dibutuhkan mitra untuk melakukan kegiatan sosialisasi dan penyuluhan, pelatihan dan pendampingan yaitu (a) ruangan kegiatan; (b) lemari pemeraman; (c) alat dan bahan pembuatan *Nata de Coco*; (d) CD tutorial pembuatan *Nata de Coco*.
- d. Sosialisasi dan penyuluhan dilaksanakan hari Minggu/19 Juni 2016 dan berhasil (a) memberikan informasi kepada masyarakat tentang tujuan dan sistem pelaksanaan program IbM; (b) memberikan pemahaman teoritis kepada petani tentang prosedur pemanfaatan limbah air kelapa menjadi *Nata de Coco* dan minuman kemasan; (c) nama dan fungsi dari bahan serta alat yang digunakan membuat *Nata de Coco* dan minuman kemasan.
- e. Pelatihan dan Pendampingan Pembuatan *Nata de Coco*; Pelatihan dan Pendampingan peserta (anggota kelompok tani Sumber Rezeki) dilakukan sebanyak 4 kali dalam membuat *Nata de Coco* yaitu Minggu/26 Juni 2016; Minggu/16 Juli 2016; Minggu/07 Agustus 2016; Minggu/28 Agustus 2016. Pelatihan dilaksanakan dengan pola demonstrasi dan praktik langsung membuat *Nata de Coco*, sehingga peserta dapat memiliki pengetahuan dan keterampilan praktis tentang cara pembuatan *Nata de Coco*.



- keterampilan untuk membuat Minuman Kemasan berbahan Nata de Coco.
- c. Produk minuman kemasan berbahan Nata de Coco dapat dijual dan diminati oleh masyarakat.



Gambar 1. Pelatihan dan pendampingan pembuatan *Nata de Coco*

- f. Pelatihan dan pendampingan pembuatan minuman kemasan; Kegiatan pelatihan dan pendampingan pertama dilakukan pada hari Minggu/11 September 2016 dan Sabtu/24 September 2016. Pelatihan dilaksanakan dengan pola demonstrasi dan praktik langsung membuat minuman kemasan dari *Nata de Coco*, sehingga peserta dapat memiliki pengetahuan dan keterampilan praktis tentang cara pembuatan minuman kemasan dari *Nata de Coco*.



Gambar 2. Pelatihan dan pendampingan pembuatan Minuman Kemasan

KESIMPULAN

- a. Masyarakat kelompok tani Sumber Rezeki memiliki pengetahuan dan keterampilan untuk mengolah limbah air kelapa/kopra menjadi Nata de Coco
- b. Masyarakat kelompok tani Sumber Rezeki memiliki pengetahuan dan

REFERENSI

- Kee, L.H. 2002. *The Living Science*. Singapore: Pearson Education Asia Pte. Ltd.
- Sarjoko, 1991. *Bioteknologi: Latar belakang beberapa penerapannya*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Margono, T., dkk., 2000. *Buku Panduan Teknologi Pangan, Pusat Informasi Wanita dalam Pembangunan PDII-LIPI bekerjasama dengan Swiss Development Cooperation*, 1993