

**PENGETAHUAN TRADISIONAL PEMBUAT KOPRA
DI LANGARA INDAH, SULAWESI TENGGARA**
*TRADITIONAL KNOWLEDGE OF COPRA MAKERS
IN LANGARA INDAH, SOUTHEAST SULAWESI*

Fatmawati P¹, Tini Suryaningsi²

Balai Pelestarian Nilai Budaya Sulawesi Selatan
Jalan Sultan Alauddin / Tala Salapang Km. 7 Makassar, 90221
Telepon (0411) 885119, 883748, Faksimile (0411) 865166
Pos-el: fatmawati@yahoo.com

Naskah diterima 18-12-2021 Naskah direvisi 23-5-2021 Naskah disetujui 6-6-2021

ABSTRACT

This study aims to describe the technology, production, and distribution systems in Langara Indah Village, West Wawonii District, Southeast Sulawesi Province. Descriptive qualitative research techniques such as structured interviews, field observations, note-taking, and literature review were used to collect data for this study. The results showed that the technology used by copra makers in Wawonii was still very simple, consisting of a drying and smoking system, rather than a machine. Meanwhile, the marketing system continues to rely on traditional and hereditary techniques. The availability of sufficient coconut trees is a sustaining factor for this business. Then there is the lack of new tree rejuvenation, which has slowed the trend of decreasing coconut production year after year.

Keywords: *Traditional Knowledge, copra, Langara Indah*

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan mendeskripsikan sistem teknologi, sistem produksi, dan sistem distribusi di Langara Indah, Kecamatan Wawonii Barat, Provinsi Sulawesi Tenggara. Kajian ini menggunakan jenis penelitian yang bersifat deskriptif kualitatif melalui teknik pengumpulan data, berupa wawancara terstruktur, pengamatan di lapangan, pencatatan, dan studi pustaka. Hasil penelitian menunjukkan bahwa teknologi yang dipergunakan oleh pembuat kopra di Wawonii masih sangat sederhana, yaitu dengan menggunakan sistem pengeringan dan pengasapan, dengan kata lain tidak menggunakan mesin. Sedangkan sistem pemasarannya masih menggunakan cara tradisional dan turun-temurun. Adapun faktor pendukung dari usaha tersebut ialah tersedianya pohon kelapa yang cukup. Kemudian faktor penghambat adalah tidak adanya peremajaan pohon baru sehingga kecenderungan berkurangnya produksi kelapa setiap tahunnya mengalami penurunan.

Kata Kunci : Pengetahuan Tradisional, kopra, Langara Indah

PENDAHULUAN

Bergelut dengan kopra sudah menjadi bagian dari kehidupan masyarakat di Wawonii. “Saya melakukan ini (mengolah kelapa menjadi kopra) sudah menjadi pekerjaan saya sejak lama”, ungkap seorang petani kelapa-kopra di Wawonii, Kelurahan

Langara Indah, Kecamatan Wawonii Barat, Provinsi Sulawesi Tenggara, begitu antusias menjawab pertanyaan-pertanyaan yang diajukan sekitar tradisi pengolahan kopra di Kecamatan Wawonii. Hal tersebut membuktikan bahwa kopra telah menjadi bagian sejarah hidup mereka. Bahkan

kopra juga menjadi representasi eksistensi mereka, kendati pun dalam berbagai bentuk telah terjadi perubahan-perubahan aktivitas ekonomi yang cukup beragam.

Di tengah perubahan-perubahan tersebut, kopra tetap menjadi salah satu bagian penting dari ekonomi desa.

Beberapa artikel lepas menjelaskan bahwa “emas hitam”, ungkapan untuk menyebut nama lain dari kopra yang begitu populer di penghujung abad ke-19. Ungkapan ini mengisyaratkan betapa kopra merupakan produk andalan dunia pada periode itu. Kopra telah menjadi “magnet” bagi pemerintah Hindia Belanda untuk mengintegrasikan perekonomian di Indonesia Timur. Kondisi ini juga mendorong kepada petani kelapa yang tersebar di Indonesia Timur mengubah strategi konsumsi kelapa mereka dari konsumsi rumah tangga menjadi produksi kopra secara besar-besaran untuk pasar internasional. Apa yang tersaji dalam sejarah panjang kejayaan kopra tersebut masih dapat dijumpai di Wawonii, Kelurahan Langara Indah, Kecamatan Wawonii Barat, Provinsi Sulawesi Tenggara, berupa aktivitas masyarakat yang masih menjadikan kopra sebagai salah satu produk yang dapat menopang kehidupan masyarakat. Pengetahuan tradisional dalam mengolah kelapa menjadi kopra merupakan pengetahuan yang diwariskan secara turun temurun.

Menurut Koentjaraningrat (1993:2), bahwa kebudayaan bersifat universal yang berarti kebudayaan bukan hanya milik masyarakat tertentu, melainkan setiap masyarakat di belahan dunia memilikinya. Faisal (2015: 97) mendeskripsikan bahwa pengetahuan itu lahir karena adanya ide dan kreativitas dari masyarakat tertentu berdasarkan pada pengalaman mereka dalam menjalani kehidupan keseharian.

Manusia sejak dahulu hingga sekarang memiliki banyak kebutuhan dan beragam. Bahkan kebutuhan dimaksud inilah yang kemudian memunculkan masalah ekonomi. Oleh sebab itu, agar manusia dapat terlepas

dari ketergantungan alam di mana ia berada, maka dituntut untuk selalu berusaha menguasai lingkungannya, yakni dengan jalan memanfaatkan secara maksimal sumber-sumber alam, seperti peningkatan sumber daya manusia (SDM) dan berbagai jenis peralatan produksi yang digunakan dalam memenuhi kebutuhan hidupnya sehari-hari.

Pembangunan nasional yang bertujuan untuk meningkatkan kesejahteraan hidup penduduk secara berimbang telah memaksa pemerintah dalam keterkaitannya menerapkan teknologi dalam proses produksi. Proses produksi yang menerapkan ilmu pengetahuan dan teknologi, khususnya teknologi modern menuntut modal yang cukup besar sebab pengolahannya mesti secara intensif.

Kondisi pertanian di Indonesia sejak dahulu hingga saat ini tidak terlepas dari problematika, di antaranya adalah ketidakseimbangan biaya produksi tanaman dan hasil panen yang diperoleh, rendahnya SDM, tidak terjangkaunya harga pupuk, rendahnya harga gabah pada musim panen, faktor geografis yang tandus dan kering, pengairan yang tidak merata, dan lahirnya teknologi pertanian yang baru dan mahal yang berdampak pada pengangguran buruh tani. Kondisi semacam ini membuat sebagian masyarakat berpaling dari dunia usaha pertanian ke dunia usaha lain, seperti berdagang atau pun merantau. Inti kesulitan di sektor pertanian adalah karena mekanisme pasar tidak memberikan hasil yang memuaskan. Hal ini diperparah lagi dengan perkembangan sektor industri yang melaju dan tidak seiring dengan peningkatan produksi yang tidak mampu mengimbangi tenaga beli para petani.

Indonesia pada umumnya hampir semua penduduk komunitas desa adalah petani. Bachtiar (1998) mengatakan, bahwa lebih dari 60% penduduk Indonesia mendapatkan nafkah secara langsung dari sektor pertanian, dan lebih dari 80% penduduk pedesaan secara langsung berkaitan dengan sektor pertanian. Umumnya petani pedesaan mempunyai

tingkat pendidikan hanya di tingkat sekolah dasar. Sebagian besar pula masih subsistem dalam arti memproduksi hasil pertanian untuk konsumsi langsung, sedangkan sisanya dipasarkan untuk mendapatkan barang-barang kebutuhan rumah tangga. Namun sebagian besar petani di Indonesia sudah mampu merubah orientasi usaha taninya dari pertanian subsistem ke pertanian komersial dan dari penggunaan teknologi tradisional ke penerapan teknologi modern.

Umumnya masyarakat yang hidup di daerah perkotaan, perkembangan ekonomi di berbagai sektor kehidupan memberi pengaruh bagi kehidupan mereka. Ketersediaan berbagai jenis barang dan jasa akan sangat menunjang bagi para pelaku ekonomi melakukan kegiatan, baik itu usaha kecil (mikro) maupun usaha menengah ke atas yang kesemuanya ini akan menggerakkan roda perekonomian suatu daerah. Walaupun dalam praktiknya tidak mencapai sasaran yang ditetapkan oleh pemerintah. Tetapi paling tidak pemerintah telah mencanangkan, sementara dalam pelaksanaannya tergantung pada masing-masing individu atau masyarakat.

Daerah penelitian yang dimaksud berada dalam sebaran Provinsi Sulawesi Tenggara, ibu kota Kendari, tepatnya di Pulau Wawonii, Kabupaten Konawe. Permasalahan dalam kajian ini, yaitu bagaimana sistem teknologi masyarakat pembuat kopra dalam menjalankan usahanya, bagaimana sistem pemasaran dan faktor-faktor pendukung dan penghambat usaha pembuat kopra. Selain itu juga untuk melihat sampai di mana peranan masyarakat pembuat kopra yang ada di Wawonii, Sulawesi Tenggara dalam posisinya sebagai pelaku ekonomi.

Kopra adalah hasil pengelolaan buah kelapa yang dikeringkan melalui proses pemanfaatan energi sinar matahari ataupun dengan proses pengasapan dengan menggunakan api. Sedangkan petani kopra adalah petani yang mengusahakan tanaman kelapa untuk diolah menjadi kopra (Pawane, 2016: 9).

Kopra bagi petani merupakan proses yang dimulai dengan memanen buah kelapa dari lahan sendiri, dikumpulkan pada suatu tempat, kemudian dilakukan tahapan-tahapan pengupasan sabut kelapa, pembelahan kelapa, pengeringan dengan cara dijemur selama kurang lebih sehari di bawah sinar matahari, dan menghasilkan kopra yang siap untuk dijual kepada pedagang pengumpul (Wulandari, 2018: 86).

METODE

Metode yang digunakan dalam tulisan ini adalah kualitatif. Untuk mendapatkan informasi yang akurat, digunakan teknik pengumpulan data melalui observasi dan wawancara. Informan adalah para petani kopra yang berada di Desa Langara Indah, Kecamatan Wawonii Barat, Provinsi Sulawesi Tenggara. Selain itu, untuk memudahkan kajian ini, studi pustaka menjadi bagian referensi data secara sekunder. Data yang telah dikumpulkan kemudian diklasifikasi dan dianalisis kemudian disusun menjadi sebuah artikel untuk diterbitkan.

PEMBAHASAN

Lokasi Penelitian

Desa Langara Indah terdapat di Kecamatan Wawonii Barat, Kabupaten Konawe, Provinsi Sulawesi Tenggara yang menjadi objek penelitian ini merujuk pada tempat yang dalam bahasa lokal berarti tempat persinggahan orang Wawonii atau pelabuhan orang Wawonii. Setelah terjadi pemekaran, Langara terbagi atas dua, yaitu Langara Indah dan Langara Laut. Langara Indah merujuk kepada wilayah yang lebih banyak mendiami wilayah darat, sedangkan Langara Laut lebih merujuk pada wilayah pantai. Kedua desa ini berada dalam wilayah administrasi, Kecamatan Wawonii Barat, Kabupaten Konawe, Provinsi Sulawesi Tenggara.

Kecamatan Wawonii Barat dapat dijangkau dengan menggunakan transportasi

perahu motor. Sepanjang pantai tampak rumah-rumah penduduk dan tanaman pohon kelapa yang menghiasi Pulau Wawonii. Tanaman buah kelapa yang menjulang tinggi menandakan bahwa kelapa tersebut telah berusia tua mengindikasikan bahwa masyarakat Wawonii telah lama menjadikan kelapa sebagai salah satu tanaman yang dapat menopang kehidupan mereka. Masyarakat Wawonii mengolah kelapa menjadi kopra.

Kecamatan Wawonii Barat adalah salah satu kecamatan yang terletak di Pulau Wawonii yang merupakan pulau tersendiri dalam wilayah administrative, Kabupaten Konawe. Secara geografis Pulau Wawonii terletak di bagian timur daratan Provinsi Sulawesi Tenggara.

Letak Desa Langara Indah, Kecamatan Wawonii Barat bersebelahan dengan Desa Langara Bajo di sebelah utara, Desa Mata Baho di sebelah selatan, Desa Wawolaa di sebelah timur, dan Kelurahan Langara Laut di sebelah barat. Posisi demikian mengarah pada batas wilayah Desa Langara Indah dikelilingi oleh desa-desa atau kelurahan lain. Hal ini mengindikasikan bahwa sektor perkebunan lebih menjadi prioritas dibanding sektor kelautan.

Penduduk Desa Langara Indah terdiri atas beberapa etnik, antara lain, Bajo, Menui, Wawonii, Jawa, Bugis, dan Makassar. Etnik Bajo bekerja sebagai nelayan, sedangkan etnik Wawonii dan Menui sebagian bekerja sebagai petani. Etnik Wawonii dan Menui memiliki cukup banyak lahan perkebunan kelapa karena kedua etnik merupakan penghuni pertama pulau.

Masyarakat Desa Langara Indah, Kecamatan Wawonii Barat, umumnya membangun rumah di sepanjang jalan di sekitar jalan desa. Pola pemukiman melingkar memperlihatkan pola pemukiman penduduk. Tidak ditemukan penjelasan yang memadai mengapa hal itu dilakukan oleh mereka. Namun, ketika kita mendekati dari sudut pandang keamanan dengan cara memosisikan

rumah adat sebagai simbolisasi dan eksistensi dari mereka, kita akan menemukan jawaban yang cukup rasional, yakni mereka satu rumpun keluarga sehingga pola melingkar dapat memudahkan komunikasi di antara mereka. Mereka tidak membangun rumah dengan model memanjang, seperti pola pemukiman masyarakat di beberapa tempat.

Pemukiman di Desa Langara Indah tersebut terdapat satu buah tempat ibadah berupa Masjid. Tempat ibadah ini dibangun pada wilayah yang dianggap bagi mereka sebagai tempat yang strategis. Terdapat juga pasar tradisional tepat di tengah permukiman mereka.

Rumah mereka layaknya rumah yang banyak dijumpai di wilayah lain di Sulawesi Tenggara, menggunakan bahan baku dari kayu dengan model bangunan rumah panggung. Tidak jarang penduduk memiliki penghasilan yang memadai memilih rumah yang berbahan dasar batu dan semen. Guna melangsungkan hidupnya, masyarakat Desa Langara Indah banyak mengembangkan berbagai pekerjaan yang dapat menambah penghasilan mereka. Beberapa pekerjaan tersebut antara lain sebagai petani, nelayan, pegawai negeri sipil. Namun umumnya masyarakat bergerak dalam sektor pertanian sebagai petani.

Penghasilan sebagai petani menurut informasi yang diungkapkan oleh sejumlah informan tidak memadai untuk mengangkat kualitas hidup mereka. Untuk itu, mereka melakukan berbagai strategi yang dianggap dapat menopang penghasilan utamanya. Di antaranya, kaum perempuan banyak membantu proses membuat kopra. Hal ini berdasarkan kondisi geografis kepulauan di mana tanaman buah kelapa memiliki prospek pertumbuhan yang baik.

Masyarakat Desa Langara Indah tidak banyak bekerja sebagai pegawai negeri atau keluar mencari pekerjaan di tempat lain. Mengingat mereka pada dasarnya cukup mengandalkan lahan yang ada di sekitar yang mereka miliki. Namun demikian, ketercukupan

hidup semakin terdesak untuk dipenuhi oleh sejumlah keluarga yang merasakan pentingnya meningkatkan pendapatan mereka. Namun hal tersebut tidak dapat dilakukan dengan mudah, mengingat keterampilan yang mereka miliki cukup terbatas, hanya relevan dalam dimensi pertanian.

Teknologi Pembuatan Kopra

Teknologi menurut Honigman (dalam Koentjaraningrat, 2002:23) adalah buatan manusia untuk digunakan dalam hidupnya dan dipelihara dengan baik yang berasal dari alam sebagai ide gagasan manusia. Penduduk Desa Langara Indah telah mengenal teknologi pembuatan kopra yang diwarisi secara turun-temurun. Mereka masih menggunakan teknologi sederhana dalam membuat kopra. Secara umum, pembuat kopra di Langara Indah dapat mengenali kualitas kopra berdasarkan pengalaman mereka sebagai pembuat kopra. Kopra berasal dari isi buah kelapa yang telah tua kira-kira berumur 12-13 bulan dan dijemur untuk mengeluarkan kadar air kurang lebih sampai 5%. Cara mengetahui kadar air kopra bagi penduduk Langara Indah cukup dengan melihat dan merasakan produk kopra mereka, kemudian mereka dapat menaksir kadar kopra mereka.

Beberapa langkah yang harus dilakukan oleh pembuat kopra di Langara Indah, mulai dari proses pengeringan untuk mengurangi kadar air dan menghasilkan minyak. Proses pengeringan dilakukan agar tidak rusak atau ditumbuhi bakteri. Pengeringan juga dimaksudkan untuk mengurangi kadar air dalam kelapa menjadi 5%. Untuk menghasilkan kopra yang baik, harus mendapatkan konsentrasi minyak sebanyak 65%.

Menurut seorang informan yang telah melakukan pembuatan kopra sejak 20 tahun terakhir mengatakan bahwa pengeringan isi buah kelapa menjadi kopra secara garis besar ada dua, yaitu dengan cara alamiah (memanfaatkan sinar matahari) dan melakukan pengeringan secara langsung, yaitu dengan

dengan modifikasi alat berupa rumah tempat pengeringan yang dilakukan oleh petani kopra. Kapasitas tempat pengeringan langsung tersebut bisa mencapai 1.500 buah isi buah kepala. Oleh sebab itu, buah kelapa yang telah diambil isinya harus segera dikeringkan agar tidak berbau busuk karena terkontaminasi dengan bakteri organisme jahat. Petani kopra di Langara Indah menggunakan sabuk kelapa dan tempurung kelapa sebagai bahan bakar untuk pengasapan kelapa. Pengasapan ini dilakukan untuk mengantisipasi kerugian yang dapat dialami petani kopra jika terjadi keterlambatan proses pengeringan.

Proses pengeringan kopra membutuhkan beberapa hari tergantung pada kondisi cuaca, seperti pengeringan dengan sinar matahari, tentu mengharapkan sinar matahari secara maksimal agar proses pengeringan cepat selesai. Namun, jika cuaca tidak menentu atau sinar matahari tidak terlalu panas, maka akan memengaruhi kualitas kopra yang dikeringkan. Namun berdasarkan informasi dari informan, pengeringan secara tidak langsung atau dengan menggunakan rumah pengering lebih bagus daripada dengan melakukan pengeringan sinar matahari. Hal tersebut dikarenakan proses pengeringan menggunakan alat dapat diatur temperaturnya dan stabil sehingga tingkat pengeringan dapat terjadi secara cepat dan merata. Proses pengeringan membutuhkan waktu hingga 45 jam. Untuk menghasilkan panas, petani kopra menggunakan bahan bakar tempurung kelapa dengan jumlah yang sangat banyak untuk menghasilkan suhu ruangan hingga 60°C dan harus dikontrol suhu tersebut agar proses pengeringan dapat berjalan dengan baik. Sedangkan untuk harga penjualan kopra setelah pengeringan tidak menentu, tergantung harga pasaran, kadang dijual dengan harga tinggi dan kadang mereka harus menerima harga lebih rendah dari harga biasanya. Biasanya kopra dari para petani dikumpulkan kepada pengepul dengan mendapat potongan hingga 5% jika kualitas kopra yang dijual para petani kurang bagus.



Gambar 1 Pengasapan Daging Kelapa
(Dokumentasi Pribadi)

Pengasapan buah kelapa merupakan teknologi sederhana yang diwarisi secara turun-temurun. Petani kopra di Langara Indah menggunakan sabuk kelapa dan tempurung kelapa sebagai bahan bakar untuk pengasapan kelapa. Pengasapan ini dilakukan untuk mengantisipasi kerugian yang dapat dialami petani kopra jika terjadi keterlambatan proses pengeringan.

Proses Pembuatan Kopra

1. Pengeringan

Proses mengeringkan kelapa dimulai dengan meminimalisasi kadar air yang terdapat pada kelapa dengan menggunakan uap panas. Kadar air yang baik untuk pengeringan harus seimbang dengan kadar atmosfer atau kondisi udara yang aman dari mikroorganisme yang dapat berkembang pada kelapa yang dikeringkan. Dengan pengeringan tersebut, berat isi sebelum dan setelah pengeringan berbeda hingga lebih dari 50%. Hal ini tentunya mengurangi berat ketika ditimbang pada saat dijual. Namun hal tersebut sesuai dengan prosedur yang telah ditetapkan oleh para pengepul. Harga juga lebih murah jika proses pengeringan tidak sesuai dengan semestinya.

Pengeringan yang baik terdiri atas pengeringan secara alami dan dengan buatan. Secara alami didapatkan dari sumber matahari atau *sun drying*, sedangkan pengeringan dengan proses buatan (*artificial drying*), yaitu membuat rumah pengeringan yang dapat menghasilkan panas yang dibuat secara buatan.

Kedua metode pengeringan tersebut juga ditemukan di Desa Langara Indah. Teknik pengeringan secara alami dengan penjemuran adalah hal yang paling lazim dilakukan. Teknik ini dilakukan lebih banyak ketika musim kemarau. Kemudian, teknik pengasapan dilakukan dengan menggunakan rumah pengeringan yang dibuat secara sederhana untuk menghasilkan panas.

a. Pengeringan dengan Cara Penjemuran

Penjemuran merupakan proses pengeringan yang mudah dan tidak mengeluarkan biaya karena sinar matahari tersedia setiap harinya tergantung pada iklim yang ada di Indonesia. Selain itu, tidak diperlukan alat-alat tertentu dalam proses pengeringan. Sarana utama yang diperlukan selama proses penjemuran adalah lantai yang memiliki ukuran yang luas, seperti lantai bersemen atau lantai plesteran. Selain dengan menggunakan lantai bersemen, juga bisa dilakukan dengan menggunakan rak-rak khusus untuk menjemur yang terbuat dari jaring atau bambu dan diletakkan di tempat yang terkena sinar matahari langsung. Penjemuran dilakukan dengan meletakkan isi buah kelapa pada tempat penjemuran. Selama proses penjemuran, tidak lupa untuk sekali-kali melakukan pembalikan kopra agar terkena panas secara merata pada semua sisi-sisinya, baik bagian dalam maupun bagian luar. Hal ini juga mencegah agar kopra tidak pecah-pecah atau kering pada satu sisi saja.

Kopra yang dijemur diawasi selama proses tersebut dan memperhatikan kondisi alam, yaitu langit apakah akan tampak tanda-tanda turun hujan atau tidak. Selain itu, kopra harus dijaga dari gangguan hewan-hewan yang dapat menyebabkan kopra menjadi rusak. Di saat malam, kopra yang telah dijemur tidak lupa ditutup agar lebih bersih dan aman. Pengeringan dengan menggunakan sinar matahari memberikan hasil kopra yang memiliki kandungan air masih lebih tinggi dari 10%, bahkan dapat mencapai 30%, dan

belum mantap (masih dapat berubah-ubah antara 10%-30%).

Keuntungan pengeringan dengan menggunakan sinar matahari antara lain: peralatan yang diperlukan cukup sederhana, ongkos pengeringan mura, dan warna kopra yang dihasilkan lebih putih jika dibandingkan dengan kopra yang dikeringkan dengan menggunakan panas buatan (perapian). Namun, pengeringan dengan sinar matahari memiliki kelemahan yaitu, pengaturan panas tergantung pada keadaan alam dan iklim setempat, tempat penjemuran harus luas, dan waktu pengeringan lebih lama.

Penduduk Desa Langara Indah telah mengenal teknik pengeringan dengan menggunakan sinar matahari sejak mereka mengolah kelapa menjadi kopra. Teknik ini dilakukan dengan cara sederhana. Akan tetapi, teknik ini tidak dapat berjalan dengan baik apabila musim hujan di mana frekuensi sinar matahari tidak maksimal sehingga dapat menghambat proses produksi.

b. Pengeringan dengan Cara Pengasapan

Teknik pengeringan dengan cara pengasapan dengan menggunakan gas untuk menghasilkan panas dan mengeluarkan asap. Teknik ini dapat mempercepat proses pengeringan. Teknik ini dilakukan jika panas alami dari sinar matahari tidak ada atau pada saat musim hujan. Cara pengasapan walaupun prosesnya cepat namun memiliki kekurangan, seperti warna kopra menjadi coklat kehitaman karena terkena asap dan berbau asap. Selain itu, kadar vitamin yang terdapat pada kopra akan menurun karena terjadi proses kimiawi di dalam prosesnya.

Teknik pengasapan dengan teknologi sederhana memanfaatkan kondisi lingkungan setempat dengan bahan baku berasal dari pohon kelapa. Demikian pula pengasapan ini tidak menggunakan bahan bakar minyak karena hanya memanfaatkan tempurung dari buah kelapa itu sendiri. Teknik pengasapan pada dasarnya dapat mengurangi kualitas dari

kopra itu sendiri, tetapi teknik pengasapan ini menjadi penting ketika musim hujan di mana sinar matahari tidak mencukupi untuk pengasapan secara natural.

2. Penjemuran

Proses penjemuran isi kelapa dengan cara-cara berikut:

a. Melepas Sabut Kelapa

Melepas sabut kelapa merupakan pekerjaan awal yang harus dilakukan sebelum penjemuran. Buah kelapa dikupas dengan menggunakan alat pengupas yang memudahkan proses melepas sabut kelapa dan cepat. Alat yang digunakan mengupas kelapa sejenis besi yang diruncingkan kemudian ditanam ke tanah dan selanjutnya pengupas meletakkan buah kelapa dan menekan untuk mengeluarkan kulit kelapa. Proses pengupasan dapat dilakukan sebanyak 50 buah sampai 60 buah kelapa dalam waktu sejam. Dalam proses tersebut, terjadi pembagian kerja antara laki-laki dan perempuan. Laki-laki bertugas untuk melepas sabut kelapa, sedangkan perempuan bertugas untuk menjemur. Proses ini dibagi menjadi dua karena mengupas sabut kelapa menggunakan tenaga yang lebih besar, sedangkan untuk menjemur isi kelapa dapat dengan mudah dilakukan oleh perempuan, apalagi proses penjemuran tidak membutuhkan pengerahan tenaga fisik yang berlebihan.



Gambar 2. Teknik Pengupasan Kelapa (Dokumentasi Pribadi)

Pengupasan kelapa biasa juga menggunakan tenaga kerja dari penduduk setempat.

Penggunaan tenaga kerja apabila produksi kelapa berlimpah dan upaya mempercepat produksi.

b. Pembelahan Kelapa Kupas

Setelah buah kelapa tidak memiliki sabut lagi, selanjutnya dilakukan pembelahan buah kelapa. Tempurung kelapa kemudian dibelah dua pada bagian tengah tempurung kelapa. Air kelapa yang berada dalam kelapa akan dikeluarkan, kemudian kelapa yang telah dibelah ditimbang untuk mengetahui berat kotor setelah pembelahan.



Gambar 3 . Penjemuran Kelapa Belah (Dokumentasi Pribadi)

c. Penjemuran Kelapa Belah

Penjemuran kelapa yang telah dibelah dilakukan pada pagi hari untuk mendapatkan sinar matahari langsung dengan waktu yang relatif lebih lama dan mempercepat proses pengeringan. Sebaiknya pembelahan kelapa dilakukan pagi hari supaya bisa langsung dikeringkan dengan bantuan sinar matahari. Lamanya penjemuran tergantung pada sinar matahari yang ada. Penjemuran dilakukan dari pagi hingga sore hari jika cuaca cerah dan terik. Namun, untuk kondisi matahari yang tidak menentu, sebaiknya selalu diperhatikan proses penjemurannya agar tidak terkena air hujan ketika tiba-tiba turun hujan.

d. Pelepasan Isi Kelapa dari Tempurungnya.

Pelepasan kelapa dilakukan menggunakan alat pelepas kelapa yang telah dimodifikasi untuk memudahkan proses pelepasan kelapa dari tempurungnya. Waktu pelepasan tidak terlalu lama. Setelah dilepaskan, dilakukan penimbangan ulang

untuk mengetahui berat kelapa setelah dihilangkan tempurungnya. Tempurung tersebut nantinya akan dimanfaatkan sebagai bahan bakar untuk mendapatkan panas buatan untuk mengeringkan kopra.

e. Pemotongan Daging Kelapa

Selanjutnya, kelapa dipotong-potong menjadi beberapa bagian untuk memudahkan proses penjemuran dan cepat kering. Pemotongan kelapa yang akan dijemur menggunakan parang.

f. Penjemuran Daging Kelapa

Proses penjemuran dengan menggunakan tenaga matahari sebaiknya harus memperhatikan tempat menjemur. Untuk mempercepat proses pemanasan daging kelapa, kopra yang siap dijemur diletakkan di atas lantai semen. Lokasi penjemuran harus terkena matahari langsung agar panas yang dihasilkan merata pada setiap sisi kopra. Jika tidak memiliki lantai semen, maka bisa dilapisi dengan tarpal agar kopra yang dijemur tidak kotor dan mudah mendapatkan panas. Proses penjemuran dengan tenaga matahari biasanya berlangsung selama dua sampai tiga hari jika mataharnya terik. Selama proses penjemuran tidak lupa untuk selalu mengawasi kopra tersebut agar mendapatkan panas yang maksimal. Selain itu, kopra yang dijemur harus diawasi dari binatang yang berada di sekitar lokasi, seperti ayam yang mengganggu proses pengeringan. Setiap hari dilakukan penimbangan berat kopra agar mendapatkan kualitas kopra yang baik. Warna hitam kecoklatan merupakan warna terbaik untuk mengetahui kopra sudah selesai dijemur.



Gambar 4 . Penjemuran Daging Kelapa (Dokumentasi Pribadi)

3. Pengasapan

Proses pengasapan dapat dilakukan sebagai berikut.

a. Pengasapan Kelapa Belah

Untuk melakukan proses pengasapan, kelapa yang telah dibelah akan dimasukkan dalam ruang pengasapan. Untuk memaksimalkan ruang yang ada, dilakukan penumpukan hingga beberapa lapis kelapa. Tidak lupa untuk menjaga suhu dalam ruang pengasapan dengan selalu memeriksa selama proses pengasapan. Selama proses pengasapan dibutuhkan durasi waktu selama tiga jam, tergantung pada suhu panas yang dihasilkan.

b. Pengasapan Daging Kelapa

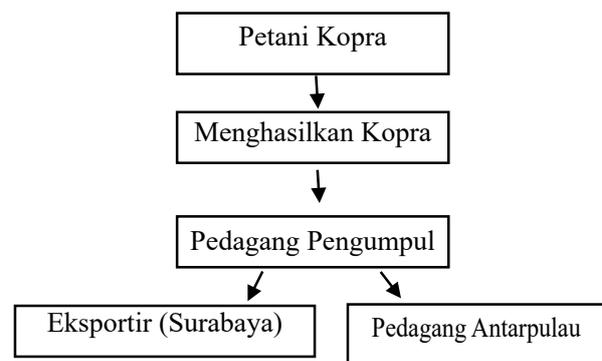
Setelah proses pengasapan kelapa belah, selanjutnya proses pengasapan daging kelapa yang dilakukan selama kurang lebih tiga jam. Waktu tersebut cukup untuk menghasilkan kopra yang sesuai dengan standar pengeringan yang ada. Warna hitam kecoklatan akan keliatan sama seperti warna kopra yang dilakukan dengan menggunakan sinar matahari. Tidak lupa untuk selalu menjaga suhu panas yang dihasilkan agar panasnya merata dan semua kopra yang dihasilkan sama semua atau merata di seluruh sisi kopra. Jika diperhatikan pada saat proses pengasapan selesai akan tampak pada bagian pinggir minyak yang keluar dari daging kopra. Hal itu menandakan proses pengasapan telah selesai. Proses pengasapan lebih cepat selesai jika dibandingkan dengan proses menggunakan sinar matahari yang membutuhkan berhari-hari dalam proses penjemuran.

Distribusi dan Pemasaran

Distribusi adalah suatu kegiatan yang dilakukan oleh tenaga pemasaran untuk menyalurkan arus barang dari produsen kepada konsumen sesuai dengan kebutuhan (Tjiptono, 2008:185). Sedangkan, pemasaran adalah tenaga yang menyalurkan barang dan

jasa kepada konsumen dengan memberi nilai pada setiap produk yang dihasilkan agar memberi keuntungan kepada produsen atau pemilik modal (Kotler, 2009:6).

Distribusi arus kopra di Desa Langara Indah dengan cara diperdagangkan pada beberapapihak, mulai dari petani yang membuat kopra, dilanjutkan kepada pengumpul kopra, dan kemudian didistribusikan ke beberapa tempat yang sudah menjadi langganan seperti ke pedagang antarpulau atau kepada pihak eksportir maupun industri dalam negeri. Alur distribusi ini dilakukan di Desa Langara Indah untuk memudahkan kopra mereka dapat terjual dengan cepat. Untuk lebih lengkapnya dapat dilihat pada skema pemasaran kopra sebagai berikut:



Proses distribusi kopra. Tidak selamanya petani kopra di Desa Langara Indah hanya menjual kepada pengumpul di desa mereka. Ada beberapa alternatif bagi petani untuk mendistribusikan hasil kopra mereka ke beberapa tempat. Berdasarkan hasil penelitian, ada beberapa petani yang menjual kopranya ke ibu kota kecamatan. Hal tersebut tergantung dari petani itu sendiri karena beberapa pertimbangan. Penjualan langsung kepada pedagang pengumpul di desa dikarenakan tidak perlu mengeluarkan ongkos banyak untuk keluar dari desa dan di jual di kecamatan. Pertimbangan lain, yaitu pengumpul di desa mereka telah dikenal karena adanya hubungan kekeluargaan. Walaupun harga yang diberikan lebih murah jika dibandingkan dengan harga jual

di kecamatan. Namun bagi mereka, harga murah tetapi tidak bersusah payah lagi keluar kampung. Cukup bagi mereka untuk mendapatkan uang dengan baik. Sedangkan, petani yang keluar dari desanya menjual kopronya ke ibu kota kecamatan dikarenakan harga jualnya lebih tinggi, dan telah menjadi langganan di tempat tersebut. Terlebih lagi, mereka bisa langsung membeli barang-barang kebutuhan di ibu kota kecamatan. Menurut mereka, sekalian saja beberapa urusan dapat terselesaikan ketika mereka ke ibu kota kecamatan.

Saluran pemasaran seperti yang disebutkan di atas terbagi menjadi dua, yaitu saluran pemasaran secara tidak langsung dan saluran pemasaran secara langsung. Saluran pemasaran secara tidak langsung adalah saluran pemasaran yang dilakukan oleh petani kopra kepada pengumpul di desa mereka. Selanjutnya, pengumpul desa yang kemudian akan menyalurkan kopra dari para petani ke pengumpul di ibu kota kecamatan. Lalu, pengumpul dari ibu kota kecamatan akan menjual ke pedagang antarpulau atau ke eksportir yang berada di Surabaya atau kota-kota lainnya baik dalam maupun luar negeri. Sedangkan, saluran pemasaran secara langsung, yaitu pemasaran yang dilakukan oleh petani kopra di desa langsung membawa kopra mereka ke pengumpul di ibu kota kecamatan. Tidak melalui pengumpul di desa mereka sehingga alur distribusi bisa lebih cepat terjadi karena pengumpul di ibu kota kecamatan langsung menyalurkan kepada konsumen ke beberapa wilayah yang telah menjadi langganan mereka.

Pemasaran kopra yang telah dikumpulkan oleh para pengumpul di berbagai tempat selanjutnya akan dilakukan proses pengepakan, pendistribusian, dan pengangkutan kepada konsumen atau yang akan mengolah kopra tersebut. Semua ini sudah diperhitungkan sebelumnya agar para pengumpul tetap mendapatkan keuntungan dari usaha mereka.

Desa Langara Indah menjadi salah satu desa dengan penghasil kopra terbaik. Hal itu dikarenakan petani kopra mudah mendapatkan bahan bakunya karena mereka rata-rata memiliki pohon kelapa untuk diambil buahnya dan memiliki lahan yang luas untuk tanaman kelapa mereka. Mereka memfokuskan usaha mereka dengan mengolah lahan mereka dengan kopra dan mereka memiliki pengetahuan yang baik mengenai pengolahan buah kelapa menjadi kopra yang siap jual dan bernilai tinggi.

Faktor individu atau kelompok dari petani itu sendiri dapat menjadikan usaha kopra mereka berhasil dengan baik. Pengetahuan yang mereka miliki diperoleh dari usaha turun-temurun, ada pola pewarisan dalam hal ini. Selain itu, mereka banyak mendapatkan pelatihan dari dinas pertanian untuk menghasilkan kopra yang baik dan bernilai tinggi. Mereka juga berupaya untuk menggali upaya-upaya yang bisa digunakan untuk meningkatkan produksi kopra dengan baik, seperti usaha mereka menciptakan ruang panas atau rumah pengasapan agar kopra cepat dalam proses pengeringan.

Alur pemasaran juga berperan penting untuk memudahkan proses penjualan dan prosesnya dari awal hingga sampai kepada konsumen atau pengusaha yang akan memanfaatkan kopra tersebut untuk berbagai kebutuhan, seperti menghasilkan minyak goreng. Alur pemasaran harus jelas dan mudah untuk dijangkau agar semua prosesnya dapat berjalan dengan baik. Selain itu, petani kopra tidak sulit untuk menjual kopra mereka dengan cepat sehingga mereka tidak harus menunggu atau menyimpan kopra mereka terlalu lama. Proses pemasaran tidak boleh lemah menurut Soekarwati (1989), seperti proses pembelian, pengangkutan, sampai kepada pengelolaan produk secara efisien. Tata niaga itu merupakan aspek penting dalam penyaluran barang-barang sesuai dengan keperluan yang dibutuhkan dan prosesnya berlangsung secara berkelanjutan.

Harga pasaran kopra ditentukan oleh pengumpul yang ada. Tentunya harga pengumpul di desa berbeda dengan harga pengumpul di ibu kota kecamatan. Harga pengumpul di desa lebih rendah daripada harga pengumpul di ibu kota kecamatan karena pengumpul di kecamatan merupakan pedagang yang lebih besar dan pengumpul di desa akan membawa kopra kumpulan mereka ke pengumpul di ibu kota kecamatan. Selisih harga yang ditawarkan, yaitu Rp.2000,-. Misalnya harga beli kopra di tingkat desa adalah Rp32.000,- per kilo gram, maka harga beli di tingkat kecamatan Rp34.000,- per kilo gram.

Faktor Pendukung dan Penghambat

Kelapa merupakan tanaman serbaguna, mulai dari akar, daun, dan buahnya sangat bermanfaat dalam kehidupan. Kelapa merupakan sumber kelanjutan hidup masyarakat. Hal ini dapat dilihat dari beberapa macam mata pencaharian yang bersumber dari hasil pertanian kelapa karena kelapa satu-satunya yang paling banyak menghasilkan uang. Kelapa juga merupakan suatu potensi kehidupan yang telah dimasyarakatkan sehingga kelapa mengandung berbagai fungsi, seperti fungsi sosial budaya, yaitu memiliki nilai yang penting dalam kehidupan masyarakatnya (Lenrawati dkk, 2020: 96).

Ada pun faktor pendukung dan penghambat dari keberlangsungan usaha pengelolaan kopra di Desa Langara Indah adalah sebagai berikut:

1. Faktor Pendukung

Desa Langara Indah merupakan desa yang berada di Pulau Wawonii yang secara geografis dalam wilayah pantai. Kondisi ini memungkinkan pohon kelapa mudah didapatkan di Desa Langara Indah. Ketersediaan pohon kelapa yang memadai sehingga aktivitas ekonomi masyarakat sebagian sebagai pembuat kopra.

Ketersediaan pohon kelapa yang cukup di Desa Langara didukung oleh lingkungan

geografis daerah pantai yang cocok dengan pertumbuhan pohon kelapa. Selain itu, dukungan pemerintah setempat yang menyediakan sarana penyuluhan pengolahan kopra dan sarana informasi pengembangan teknologi pengolahan kopra.

2. Faktor Penghambat

Apabila dicermati, eksistensi pembuat kopra di Desa Langara Indah menemui berbagai kendala, di antaranya; persoalan produksi kopra yang kurang berkualitas karena kurangnya pengetahuan tentang budaya produksi pertanian yang baik. Kemudian kurangnya peremajaan pohon baru. Petani cenderung memanfaatkan tanaman buah kelapa yang telah ada selama puluhan tahun sementara mereka kurang memanfaatkan peremajaan pohon kelapa sehingga mengakibatkan semakin berkurangnya buah kepala dari waktu ke waktu.

Persoalan produksi hasil pertanian dan perkebunan kelapa menjadi kopra masih sangat tradisional masih menyimpan sejumlah persoalan, baik dilihat dari faktor budaya dan pendidikan petani maupun pada aspek lingkungan dan kebijakan pemerintah. Tanaman kelapa petani hanya melakukan pembersihan seadanya tanpa melakukan penanaman ulang. Pembersihan lahan di sekitar pohon kelapa jarang dilakukan dan seadanya saja. Mereka hanya menunggu kelapa tua yang tumbuh secara alami sebagai penerus dari pohon-pohon kelapa yang sudah berusia tua atau tidak mampu lagi memproduksi buah kelapa.

Sikap pasrah ditunjukkan oleh para petani kopra di Desa Langara Indah. Mereka hanya mengharapkan usaha kopra mereka dengan menanti buah kelapa yang ada berbuah banyak tanpa berusaha mencari cara untuk meningkatkan bahan baku mereka. Mereka juga pasrah dengan harga yang ditawarkan oleh pengumpul di desa mereka karena mereka tidak ingin keluar dari pulau mereka hanya untuk menjual kopra mereka yang memiliki harga lebih tinggi. Mereka menggunakan cara-

cara tradisional untuk mengolah buah kelapa untuk menghasilkan kopra. Namun, mereka berusaha untuk tetap produktif dengan usaha mereka yang telah mereka upayakan, seperti teknik pengasapan yang telah mereka gunakan sampai saat ini. Perlunya upaya dari pemerintah untuk menyosialisasikan cara-cara produktif bagi petani kopra untuk menghasilkan kopra yang lebih baik lagi dan bersaing dengan daerah lain.

Masyarakat di Pulau Wawonii, jika tidak ingin mengeringkan buah kopra bisa langsung menjual buahnya kepada pengumpul namun harganya jauh berbeda dengan harga setelah menjadi kopra. Hal tersebutlah yang membuat petani kopra berusaha untuk menghasilkan kopra demi penambahan nilai dari harga yang ada dan dapat meningkatkan taraf kehidupan mereka dengan hasil penjualan kopra.

Tanaman kelapa di lahan mereka tumbuh secara alami, bukan merupakan buatan mereka dengan sistem tanam yang direncanakan. Hal tersebut menyebabkan tumbuhan kopra tidak teratur, ada yang rapat, atau jarak tanaman terlalu jauh. Bibit juga dibiarkan tumbuh seadanya tanpa membuat pola tanam yang lebih teratur.

Berdasarkan hasil pengamatan di Desa Langara Indah diperoleh beberapa data bahwa produksi tanaman kopra masih membutuhkan usaha bersama oleh berbagai pihak dalam hal meningkatkan produktivitas tanaman kopra. Usaha tradisional yang masih dijalankan dapat dilakukan berbagai inovasi pada masa modern seperti saat ini. selanjutnya, akses dalam berbagai pemasaran belum dapat dilakukan dengan baik karena keberadaan mereka yang berada di sebuah pulau. Mereka hanya bergantung pada pengumpul di desa mereka yang belum secara nyata meningkatkan pendapatan mereka dan hanya dapat memenuhi kebutuhan hidup mereka secara terbatas. Demikian juga dengan buah yang dihasilkan kadang berbuah banyak dan kadang sedikit sehingga memengaruhi pendapatan para petani kopra di Desa Langara Indah.

PENUTUP

Sistem teknologi pengolahan kelapa menjadi kopra di Desa Langara Indah digunakan dua metode, yaitu metode pengeringan dan pengasapan. Pengeringan, yaitu memanfaatkan lingkungan setempat, yakni sinar matahari untuk melakukan pengeringan daging kelapa untuk selanjutnya diolah menjadi kopra. Teknik pengasapan berupa teknologi sederhana menggunakan pengasapan daging kelapa melalui rumah sederhana yang dibuat untuk mengasapi daging kelapa.

Sistem pemasaran kopra dilakukan secara tradisional dan turun-temurun. Petani dan pembuat kopra memasarkan produknya melalui pedagang pengumpul yang ada di Desa Langara Indah. Pedagang pengumpul kemudian menjual di tingkat Kecamatan Wawani Barat, selanjutnya diteruskan ke Kendari-Surabaya. Faktor pendukung pengolahan kopra di Desa Langara adalah ketersediaan pohon kelapa yang cukup memadai disertai eksisnya keterampilan membuat kopra yang diwarisi secara turun-temurun. Kemudian faktor penghambat adalah tidak adanya peremajaan pohon baru sehingga kecenderungan berkurangnya produksi kepala setiap tahunnya mengalami penurunan.

DAFTAR PUSTAKA

- Bachtiar, Harsja W. 1998. *Masyarakat dan Kebudayaan*. Jakarta: Djambatan
- Data Biro Pusat Statistik (BPS) Kabupaten Kecamatan Wawonii. 2018. Diakses pada tanggal 9 November 2020.
- Faisal. 2015. "Sistem Pengetahuan Lokal Orang Muna dalam Pengobatan Penyakit" dalam *Jurnal Pangadereng* Volume 1. Nomor 1.
- Koentjaraningrat. 1993. *Kebudayaan, Mentalitas dan pembangunan*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Koentjaraningrat. 2002. *Pengantar Antropologi*. Edisi Revisi. Jakarta: Rineka Cipta.

- Kotler, Philip. 2009. *Manajemen Pemasaran Jilid I*. Jakarta: Indeks.
- Lenrawati dan Nurul Adliyah Purnamasari, 2020. “Fungsi Kelapa Dalam Kehidupan Sosial Budaya Masyarakat Selayar” dalam *Jurnal Pangadereng* Volume 6 Nomor 1.
- Pawane, Faisal S. 2016. “Fungsi Pomabari (Gotong-Royong) Petani Kelapa Kopra di Desa Wasileo, Kecamatan Maba Utara, Kabupaten Halmahera Timur, Provinsi Maluku Utara” dalam *Jurnal Holistik, Tahun X No. 13/ Juli-Desember*. Halaman: 1-22. Online: <https://ejournal.unsrat.ac.id/> diakses tanggal 25 Januari 2021.
- Soekartawi. 1999. *Prinsip Dasar Ekonomi Pertanian: Teori dan Aplikasi*, Jakarta, Rajawali Pers
- Tjiptono, Fandi. 2008. *Strategi Pemasaran, Edisi Ketiga*. Yogyakarta: Andi
- Wulandari, Siti Abir. 2018. “Kontribusi Pendapatan Usaha Kopra terhadap Pendapatan Rumah tangga petani di Kabupaten Tanjung Jabung Timur” dalam *Jurnal Media Agribisnis, Volume 3, Nomor 2*. Halaman 83-89. Online: <http://mea.unbari.ac.id/> diakses tanggal 25 Januari 2021