

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

2.1. Usaha Tani Kelapa

Kelapa (*Cocos nucifera*) adalah satu jenis tumbuhan darinsuku aren-arenan atau arecaceae dan adalah anggota tunggal dalam marga *cocos*. Tumbuhan ini dimanfaatkan hampir semua bagiannya oleh manusia sehingga dianggap sebagai tumbuhan serba guna, khususnya bagi masyarakat pesisir. Kelapa juga adalah sebutan untuk buah yang di hasilkan tumbuhan ini. Kelapa juga adalah sebutan untuk buah yang di hasilkan tumbuhan ini. Kelapa secara alami tumbuh di pantai dan pohonnya mencapai ketinggian 30 m. ia berasal dari pesisir samudra Hindia, namun kini telah tersebar di seluruh daerah tropika. tumbuhan ini dapat tumbuh hingga ketinggian 1000 m dari permukaan laut, namun akan mengalami pelambatan pertumbuhan.

Pohonnya dengan batang tunggal atau kadang-kadang bercabang. Akar serabut, tebal dan berkayu, berkerumum membentuk bonggol, adaptif pada lahan berpasir pantai. batang beruas-ruas namun bila sudah tua tidak terlalu nampak, khas tipe monokotil dengan pembuluh menyebar (tidak konsentrik), berkayu kayunya kurang baik digunakan untuk bangunan. Daun tersusun secara majemuk, menyirip sejajar tunggal, pelepah pada ibu tangkai daun pendek, duduk pada batang, warna daun hijau kekuningan. Bunga tersusun majemuk pada rangkaian yang di lindungi oleh bractea. terdapat bunga jantan dan betina, berumah satu, bunga betina terletak di pangkal karangan, sedangkan bunga jantan di bagian yang jauh dari pangkal. Buah besar, diameter 10 cm sampai 20 cm atau bahkan lebih, berwarna kuning, atau coklat; buah tersusun

darimesokar berupa serat yang berlignin, disebut sabut, melindungi biji yang hanya dilindungi bagian endokarp (ya batok) dan kedap air, endokarp melindungi biji yang hanya dilindungi oleh membran yang melekat pada sisi dalam endokarp endospermium berupa cairan yang mengandung banyak enzim, dan fase padatnya mengendap pada dinding endokarp ketika buah menua, embrio kecil dan baru membesar ketika buah siap untuk berkecambah disebut (kentos).

Kelapa secara alami tumbuh di pantai dan pohonya mencapai ketinggian 30 m. ia berasal dari pesisir samudra Hindia, namun kini telah tersebar di seluruh daerah tropika. Tumbuhan ini dapat tumbuh hingga ketinggian 1000 m dari permukaan laut, namun akan mengalami pelambatan pertumbuhan. Kelapa adalah pohon serba guna bagi masyarakat tropika. Hampir semua bagiannya dapat dimanfaatkan orang. Akar kelapa menginspirasi penemuan teknologi penyangga bangunan Cakar Ayam (dipakai misalnya pada Bandar Udara Soekarno Hatta) oleh Sedyanto. Batangnya, yang disebut glugu di pakai orang sebagai kayu dengan mutu menengah, dapat di pakai sebagai papan untuk rumah. Daunnya dipakai sebagai atap rumah setelah dikeringkan. Daun muda kelapa disebut janur, dipakai sebagai bahan anyaman dalam pembuatan ketupat atau sebagai bentuk hiasan yang sangat menarik, terutama oleh masyarakat Jawadana Bali dalam berbagai upacara, dan menjadi bentuk kerajinan tangan yang berdiri sendiri (seni merangkai janur).

Tangkai anak daun yang sudah dikeringkan, disebut lidi di himpun menjadi satu menjadi sapu. Tandan bunganya yang disebut mayang (sebetulnya nama ini umum bagi semua bunga palma) di pakai orang untuk hiasan dalam

upacara perkawinan dengan simbol tertentu. Cairan yang keluar dari tangkai bunga, disebut (air) nira atau legen (bahasa jawa) dapat diminum sebagai penyegar difermentasi menjadi tuak. Buah kelapa adalah bagian paling bernilai ekonomi. Sabut, bagian mesokarp yang berupa serat-serat kasar diperdagangkan sebagai bahan bakar, pengisi jok kursi, anyaman tali, keset serta media tanaman bagi anggrek. Tempurung atau batok, yang sebetulnya adalah bagian endokarp, dipakai sebagai bahan bakar, pengganti gayung, wadah minuman, dan bahan baku berbagai bentuk kerajinan tangan.

Endosperma buah kelapa yang berupa cairan serta endapan yang melekat di dinding dalam batok (daging buah kelapa) adalah sumber penyegar populer. Daging buah muda berwarna putih dan lunak serta biasa disajikan sebagai es kelapa muda atau es dogan. Cairan ini mengandung beraneka enzim dan memiliki khasiat penetral racun dan efek penyegar/penenang. Beberapa kelapa bermutasi sehingga endapannya tidak melekat pada dinding batok melainkan tercampur dengan cairan endosperma. mutasi ini disebut (Kelapa) Kopyor.

Daging buah tua ini juga dapat di ambil dan dikeringkan serta menjadi komoditi perdagangan bernilai disebut kopra. Kopra adalah bahan baku pembuatan minyak kelapa dan turunanya. Cairan buah tua kelapa biasanya tidak menjadi bahan minuman penyegar dan merupakan limbah industri kopra. Namun demikian dapat dimanfaatkan lagi untuk di buat menjadi semacam jelly yangdisebut nata de coco dan merupakan bahan campuran minuman penyegar.(file:///c:/users/user/downloads/makalah%20tentang%20Kelapa%20%20a n garan.htm (febuari 2015).

Daging buah kelapa adalah jaringan yang berasal dari inti lembaga yang disebut sebagai sel kelamin jantan dan membelah diri. Daging buah kelapa berwarna putih, lunak dan tebalnya sekitar 8-10 mm. Daging buah kelapa merupakan sumber protein yang penting dan mudah untuk dicerna. Kandungan zat dan gizi kelapa bergantung pada umur buah. Lengkapnya kandungan zat pada daging buah menyebabkannya dapat diolah menjadi berbagai produk kebutuhan rumah tangga, seperti santan untuk bumbu dapur, kopra, minyak kelapa dan kelapa parut kering. (Amin Sarmidi dan prabandono Kurniadhi, 2008)

Daging kelapa juga mengandung berbagai macam enzim yang sangat berguna dalam pencernaan. Misalnya, daging kelapa muda dicampur dengan pisang yang dilembutkan dan susu merupakan makanan tambahan bergizi bagi anak-anak dan berkhasiat obat bagi penderita sakit pencernaan, tukak lambung, kejang usus, sakit kuning, diare dan wasir. Daging kelapa muda dicampur dengan air kelapa muda merupakan makanan yang baik bagi orang-orang berusia lanjut.

Mengujah sepotong kelapa yang masih segar bersama-sama dengan sedikit gula jawa dapat memperkuat gusi dan mencegah sakit gigi pada anak-anak sampai batas usia tertentu. Daging kelapa muda dan segar digiling kemudian ditambah satu gelas air kelapa muda, gula batu dan satu butir kapulaga, berkhasiat sebagai obat rasa kering dalam dada, Keseduan, tukak lambung dan tidak bisa tidur.

Daging kelapa muda yang dibuat tepung merupakan makanan penting untuk penderita sakit kencing manis. daging kelapa yang diletakkan pada bisul akan

memberikan rasa dingin dan dapat sembuh dengan cepat. (Rukmana Rahmad dan Yudiractuan Herdi, 2004:3)

Tabel 1. Gizi pada kandungan daging buah kelapa:

Analisis (100 g)	Buah muda	Buah ½ Tua	Buah Tua
Kalori, Kal	68 kal	180 kal	359 kal
Protein,g	1	4	3,4
Lemak,g	0,9	13	34,7
Karbihidrat,g	14	10	14
Kalsium,mg	17	8	21
Fosfor,mg	30	35	21
Besi,mg	1	0,5	2
Aktivitas vitaminA,IU	-	10	-
Thaimin, mg		70,1	
Asam askorbat,mg	4	4	2
Air,mg	83,3	70	46,9
Bagian lain yang dapat dimkan,g	53	53	53

(Sarmidi A dan Kurniadhi P,2008 :13)

Santan atau santen adalah cairan putih kental yang di hasilkan dari kelapa yang di parut dan kemudian di peras bersama air. Santan mempunyai rasa lemak dan digunakan sebagai perasa yang menyedapkan masakan menjadi gurih. Pada masa dahulu, santan akan di peras dari kelapa yaang di parut dan dengan air pnas sebelum di peras. Pada masa kini, terdapat mesin pemeras santan bagi kita untuk mempermudah pemprosesan. Untuk penggunaan mesin, kelapa yang di parut tidak perlu di campur dengan air, dan pati santan yang terhasil 100% tulen.

Terdapat juga santan instan aau siap saji dalam paket yang Cuma perlu ditambah air panas sebeforelun di gunakan dapur herbal ku.htm (2 Maret 2015).

2.2. Kerangka Pemikiran

Setiap kegiatan pengolahan terhadap produk-produk pertanian menghasilkan nilai tambah. oleh seba itu salah satu produk pertanian yaitu mudahnya rusak sedangkan konsumsinya langsung dalam jangkah waktu yang lama, kalau belum diolah. Produk-produk pertanian akan selalu digunakan oleh manusia karena. produk pertanian merupakan bahan pokok untuk kebutuhan sehari-hari. pengolahan nilai tambah daging buah kelapa menadi santan merupakan salah satu tindakan yang tepat dalam meningkatkan daya beli para konsumen. Dengan pengolahan daging buah kelapa menjadi santan maka dari harga pun akan meningkatkan serta kualitasnya sangat baik. Hal inikarena membuat para konsumen langsung bisa menggunakannya secara langsung produk santan ini untuk kebutuhan sehari-hari. dan dari pengolahan daging buah kelapa menjadi santan akan membentuk hubungan kerja sama yang saling menguntungkan antar petani, pengusaha santan dan para konsumen.



Gambar 2.1 Kerangka Pemikiran Nilai Tambah Pengolahan Daging Buah Kelapa Menjadi Santan

2.3. Hasil Penelitian Terdahulu

1. Hipotesis (H_1):

Pengolahan daging buah kelapa menjadi santan memberikan nilai tambah

yang signifikan secara ekonomi bagi pelaku usaha, yang ditunjukkan dengan besarnya keuntungan, nilai tambah per kilogram bahan baku, serta rasio R/C yang lebih besar dari satu.