

Metode Mengoncek Kelapa (Studi Kasus Desa Bangun Sari Kecamatan Silau Laut Kabupaten Asahan)

Septian Rizky Dalimunthe^{1*}, Rudi Fawzan², Rizky Sinaga³, Putri Azura⁴, Nur Isnaini Sinambela⁵, Aldi Pratama Situmorang⁶, Juliana Mangunsong⁷, Akmal Satria Alfin Sitorus⁸, Sarah Syahira Valentini⁹, Samsul Komar Marpaung¹⁰, Dini Anggraini¹¹, Muhammad Fadhli Manurung¹², Adi Syahputra Lubis¹³, Sheva Febrian Suganda^{14*}

¹⁻¹⁴ Universitas Asahan, Asahan, Indonesia

*e-mail korespondensi: septianrizky1402@gmail.com

Abstract

Mengoncek, also known as coir stripping, is also done using a crowbar-shaped iron tool that is 80 centimeters high with the sharp part facing upwards. At the bottom of this tool, there is a place to store it so that it does not go into the ground. Trained workers can peel between five hundred and one thousand coconuts every day. Descriptive methods were used in this study to describe the events that occurred in the field. The researcher discussed the most common methods of gathering information through observation, interviews and documentation in this review. In this case, the direct sources of the data are the residents of Bangun Sari Village. This type of data collection is also used to obtain information from key informants, who are individuals who directly know the problem under study. In Bangun Sari Village, Silau Laut Sub-District, Asahan Regency, it became the visiting point for Asahan University KKN students. Although this is part of women's empowerment, Mrs. Halimah's wage of Rp300-Rp400 per kilogram is too low to be considered decent. Even though they receive such low wages, these women workers still work hard to survive.

Keywords: Shucking; Coir; Wages; Coconut

Abstrak

Mengoncek atau juga dikenal sebagai pengupasan sabut, juga dilakukan dengan menggunakan alat yang terbuat dari besi berbentuk linggis setinggi 80 sentimeter dengan bagian yang tajam menghadap ke atas. Di bagian bawah alat ini, ada tempat untuk menyimpannya agar tidak masuk ke dalam tanah. Tenaga kerja yang telah dilatih dapat mengupas antara lima ratus dan seribu buah kelapa setiap hari. Metode deskriptif digunakan dalam penelitian ini untuk menggambarkan peristiwa yang terjadi di lapangan. Peneliti membahas metode pengumpulan informasi yang paling umum melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi dalam ulasan ini. Dalam kasus ini, narasumber langsung dari data tersebut adalah warga Desa Bangun Sari. Jenis pengumpulan data ini juga digunakan untuk mendapatkan informasi dari informan kunci, yang merupakan individu yang langsung mengetahui masalah yang diteliti. Di desa bangun sari kecamatan silau laut kabupaten asahan menjadi titik kunjungan mahasiswa/i KKN Universitas Asahan. Meskipun ini merupakan bagian dari pemberdayaan perempuan, upah ibu Halimah sebesar Rp300–Rp400 per kilogramnya terlalu rendah untuk dianggap layak. Meskipun mereka menerima upah yang begitu rendah, para pekerja perempuan ini tetap bekerja keras untuk mempertahankan hidup.

Kata Kunci : Mengoncek; Sabut; Upah; Kelapa

Accepted: 2024-09-04

Published: 2024-10-21

PENDAHULUAN

Kelapa (*Cocos nucifera*) termasuk dalam suku aren-arenan atau Arecaceae. Suku Arecaceae juga dikenal sebagai suku pinang-pinangan atau suku palem-paleman. Kelapa secara alami tumbuh di daerah pantai hingga pegunungan mencapai ketinggian 30 meter karena memiliki banyak kegunaan yang dapat digunakan oleh manusia. Karena hampir semua bagian tanaman kelapa (*cocos nucifera*) dapat dimanfaatkan, tanaman kelapa adalah komoditas perkebunan yang sangat penting. Tanaman kelapa termasuk dalam kategori plantael. Bentuk, ukuran, dan warna buah pohon biasanya menentukan varietas kelapa ini. Kebanyakan orang hanya menggunakan buah kelapa ini untuk kelapa sayur dan minyak goreng. Buah kelapa biasanya dipanen setelah sebelas

hingga dua belas bulan. Kulit ular, sabut, tempurung, kulit daging buah, dan air kelapa adalah beberapa bagian yang terdiri dari buah kelapa biasa.

Tanaman kelapa telah dibudidayakan di sekitar Lembah Andels di Coloumbia, Amerika Selatan, sejak ribuan tahun sebelum Masehi, dan orang percaya bahwa mereka berasal dari Amerika Selatan. Menurut informasi lain, tanaman kelapa mungkin berasal dari wilayah Asia Selatan, Malaysia, atau mungkin Pasifik Barat. Kemudian tanaman kelapa menyebar dari pantai ke pantai. Buah kelapa dapat tersebar luas melalui aliran sungai atau lautan, atau dapat diangkut oleh awak kapal saat berlabuh dari pantai ke pantai. Philipina dan Sri Langka adalah tempat pembudidayaan kelapa yang tertua sejak 3000 tahun yang lalu. Beberapa ahli percaya bahwa Philipina adalah tempat asal tanaman kelapa. Selain itu, Philipina adalah negara perintis dalam teknologi pengolahan berbagai macam produk kelapa.

METODE

Pelaksanaan ini menggunakan dengan sosialisasi dan pelatihan warga desa Bangun Sari. Orang-orang yang memiliki tanaman kelapa dan langsung memahami masalah yang disosialisasikan.

Sementara itu, data pendukung tambahan dapat diberikan melalui dokumen, seperti foto dan dokumen pendukung lainnya yang dikumpulkan oleh peneliti. Dengan mengamati dan mencatat informasi lapangan tentang subjek penelitian, peneliti melakukan observasi untuk mendapatkan kembali informasi yang diperlukan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. PENGERTIAN MENGONCEK KELAPA

Kelapa adalah tanaman asli daerah tropis, tumbuh di seluruh Indonesia, mulai dari pantai hingga dataran tinggi. Tanaman kelapa sangat serbaguna, dengan setiap bagian dari tanaman, mulai dari akar, batang, daun, dan buah, dapat digunakan untuk memenuhi kebutuhan manusia dan memiliki nilai moneter yang tinggi. Setelah konsumen di Eropa barat dan Amerika mulai menyukai produk yang terbentuk dari bahan alami, termasuk sabut kelapa, harga sabut kelapa meningkat di pasar global. Produk yang terbuat dari sabut kelapa memiliki kualitas yang sama dengan produk sintesis.

Mengoncek, juga dikenal sebagai pengupasan sabut, juga dilakukan dengan menggunakan alat yang terbulat dari besi berbentuk linggis setinggi 80 sentimeter dengan bagian yang tajam menghadap ke atas. Besi tidak masuk ke dalam tanah, jadi di bagian bawah alat ini dibelri empat tempat. Tenaga kerja yang terlatih dapat mengupas antara lima ratus dan seribu buah kelapa setiap hari.

Untuk mengupasnya, buah kelapa diangkat dengan kedua tangan. Salah satu bagian tangkai menghadap ke depan. Buah menancapkan kemata linggis dengan kuat, menembus sabut sampai batas tempurung. Tangan yang satu memegang ujung sabut yang sudah terbelah, sedangkan tangan lainnya menekan buah ke bawah dengan gerakan yang sedikit memutar. Bagian demi bagian sabut terkupas dengan cara ini sampai habis. Seorang pengupas profesional dapat mengupas antara 1.500 dan 2.000 buah per hari.



Gambar 1. Cara Mengoncek

2. MACAM MACAM BAGIAN KELAPA

Batang kelapa, yang sering disebut "glulgul," juga banyak digunakan sebagai kayu bakar dan bahan bangunan. Mereka juga banyak digunakan sebagai furnitur, seperti meja, kursi, dan peralatan rumah tangga. Batang kayu kelapa juga dapat digunakan untuk membuat gitar akustik yang bagus.

Daun kelapa tua banyak digunakan sebagai atap, tikar, tas, dan topi. Daun kelapa muda banyak digunakan sebagai perlengkapan dalam upacara adat dan keagamaan, seperti selongsong ketupat, dan sebagai hiasan untuk pesta perkawinan. Daun dan tangkainya dapat digunakan sebagai kayu bakar, dan tulang daun dapat digunakan sebagai sapu lidi.

Bunga kelapa muda, atau "manggar", biasanya disadap untuk niranya. Nira kelapa memiliki gula sekitar 15%, dan biasanya diminum secara langsung atau dibuat menjadi tulak atau minuman beralkohol melalui proses fermentasi. Selain itu, nira dapat dibuat menjadi gula kelapa atau gula kristal.

Buah kelapa juga memiliki peran penting bagi masyarakat. Bagian buahnya, sabut, banyak digunakan untuk membuat karpet, tikar, gelo-telkstil, sikat, pengisi jok, kasur, dan bahan bangunan ringan. Selain itu, serbuk sabut kelapa juga banyak digunakan untuk medium tanam (cocopeat), campuran kompos, bahan bangunan ringan, dan isolasi termal.

Bagian tempurung kelapa, juga dikenal sebagai "batok", banyak digunakan untuk membuat peralatan rumah tangga, pot hias, dan sebagai bahan bakar. Selain itu, tempurung kelapa juga dapat digunakan untuk menghasilkan produk olahan arang aktif berkualitas tinggi, yang sangat digunakan dalam industri. Bagian endosperm cair atau air kelapa dapat dikonsumsi secara langsung. Daging kelapa yang sudah tua (matang) dapat diolah untuk menjadi santan (coconut milk), kelapa parutan kering (delsiccated coconut), atau dimakan langsung.

Manfaat Kelapa Berdasarkan Bagian yang Digunakan Menurut Rulkmana dan Yuldirachman (2016) dalam kehidupan sehari-hari, hampir seluruh bagian tanaman kelapa dapat dimanfaatkan untuk berbagai keperluan.

3. PROSES PEMBUATAN MINYAK KELAPA

Dalam pembuatan minyak kelapa, ada dua metode yang berbeda. Cara tradisional kering menggunakan bahan baku kopra yang ditekan atau diekstraksi untuk mengeluarkan minyaknya, dan cara tradisional basah menggunakan air terlebih dahulu, membuat santan, lalu direbus dan diulapkan airnya di atas api. Proses ini menghasilkan minyak kelapa dan gumpalan protein.

Saat ini, metode fermentasi digunakan untuk membuat minyak kelapa basah, yang berarti menambahkan inokulum (mikroba) ke dalam larutan santan dan kemudian diinkubasi pada suhu kamar. Minyak kelapa murni, juga dikenal sebagai minyak kelapa ekstrak dingin, adalah hasilnya.

Fermentasi ini menggabungkan minyak kelapa murni dengan fermentasi. Ini dilakukan dengan mencampur kelapa yang sudah diparut dengan air panas dalam proporsi satu banding satu, menghasilkan 1 liter santan. Santan ini kemudian dicampur dengan variasi 0,5 gram *Rhizopus oligosporus*, atau ragi telmpepadat. Fermentasi dilakukan selama 72 jam di Tangki Relaksi pada temperatur kamar 37 derajat Celcius, dan setelah terbentuknya air, protein, dan minyak, air yaitu air yang digunakan untuk membentuk minyak

Mengulangi eksperimen dengan mengubah jumlah ragi tempe padat menjadi berbagai ukuran (1 gram, 1,5 gram, dan 2 gram). Setelah itu, produk minyak kelapa dievaluasi untuk mengetahui berapa banyak kandungannya.

4. PENGHASILAN MENGONCEK KELAPA DI DESA BANGUN SARI

Di desa bangun sari kecamatan silau laut kabupaten asahan menjadi titik kunjungan mahasiswa/i KKN Universitas Asahan. Meskipun ini merupakan bagian dari pemberdayaan perempuan, upah ibu Halimah sebesar Rp300–Rp400 per kilogramnya terlalu rendah untuk dianggap layak. Selain itu, bekerja dari pagi hingga sore hari, dari pukul 09.00 hingga 18.00, hanya menghasilkan gaji sekitar Rp 25-35 ribu per hari. Perempuan-perempuan di Kota Asahan bekerja dalam berbagai jenis pekerjaan, seperti "mengoncek" dan "mengupas kelapa". Penghasilan mereka sebagai "pengoncek" masih sangat rendah, seperti mengoncek kelapa, mereka menerima upah sekitar Rp 300 hingga 400 per kilogram, dan rata-rata mereka menerima Rp 150 ribu per minggu. Meskipun mereka menerima upah yang begitu rendah, para pekerja perempuan ini tetap bekerja keras untuk mempertahankan hidup.



Gambar 2 & 3 . Wawancara kepada Ibu Siti selaku pemilik kelapa

Penghasilan kelapa bergantung pada jumlah kelapa yang dikoncek. Karena ada musim langka di mana kelapa bisa tidak ada sama sekali dalam satu hari karena permintaan konsumen, hasil dari pendapatan mengoncek kelapa juga bergantung pada jumlah kelapa yang diocek. Kelapa yang berasal dari kebun orang dibeli oleh pengoncek yang lalu-lalang dan kemudian dijual kembali ke kilang.

Si peneliti tidak hanya melihat bagaimana mengoncek kelapa, tetapi juga mengajukan pertanyaan tentang prosesnya. Ada pertanyaan tentang bagaimana kelapa dikupas dan diproses menjadi tepung, yang dikirim ke kota untuk dijual. Luar air kelapa kemudian digunakan untuk membuat minyak kelapa. Jumlah waktu yang dihabiskan untuk mengelola, mengelola, dan menjual kelapa terus meningkat selama enam tahun terakhir.



Gambar 4. Foto Bersama Warga Pekerja Koncek di Desa Bangun Sari

KESIMPULAN

Kelapa merupakan tanaman serbaguna yang memiliki nilai ekonomi tinggi, di mana setiap bagiannya dapat dimanfaatkan untuk berbagai keperluan, mulai dari bahan bangunan hingga produk makanan. Meskipun para pekerja perempuan yang terlibat dalam proses pengolahan kelapa menghadapi tantangan dengan upah yang rendah, mereka tetap berkomitmen untuk mempertahankan hidup dan berkontribusi pada perekonomian lokal

DAFTAR PUSTAKA

- Agarwal, Ravindra Kumar, and S. J. D. Bosco. "Extraction processes of virgin coconut oil." *MOJ Food Processing & Technology* 4.2 (2017) : 00087.
<https://id.wikipedia.org/wiki/Arecaceae#>
- Ifadatin, Siti, and Masnur Turnip. "Keragaman Karakter Morfologi Tanaman Kelapa Genjah (*Cocos nucifera*) di Kota Pontianak Kalimantan Barat." *BIOLOGICA SAMUDRA* 5.2 (2023): 78-90.
- MAULANA, ARYA NADHIEF. "OPTIMASI WAKTU KONVERSI METIL ESTER DARI MINYAK KELAPA (*Cocos nucifera* L.) MENJADI SENYAWA NITROGEN MENGGUNAKAN AUTOCLAVE DAN APLIKASINYA SEBAGAI INHIBITOR KOROSI BAJA LUNAK." (2023).
- Moehady, Bintang Iwhan, and Irwan Hidayatulloh. "Proses pembuatan minyak kelapa murni dengan menggunakan *rhizopus oligosporus*." *Metana* 16.1 (2020): 11-18.
- Moleong, J., *Metode Penelitian Kualitatif*. Bandung: PT Rosdakarya.2007
- Palungkun, R., *Aneka Produk Olahan Kelapa*. Penebar Swadaya. Jakarta 1992
- Putera, Perdana, et al. "Rancang Bangun Mesin Pengupas Sabut Kelapa." *Agroteknika* 2.1 2019
- Warisno, *Budidaya Jagung Manis Hibrida*. Kanisius, Yogyakarta.2007
- Zuraidah, S. Si. "Karakterisasi Jamur *Pliek U* Dan Uji Antagonis Terhadap Bakteri *Staphylococcus aureus*." (2020).