

## I. PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Indonesia dikenal sebagai Negara yang memiliki iklim tropis dan memiliki peluang besar dalam pembudidayaan maupun pengolahan tanaman buah-buahan tropika. Salah satu tanaman tropika yang banyak di gemari ialah kelapa. Para peneliti telah menyimpulkan bahwa kelapa adalah tanaman yang berasal dari kawasan yang sekarang kita kenal sebagai Malaysia-Indonesia. Kelapa merupakan tanaman serbaguna. Seluruh tanaman ini memiliki manfaat bagi kehidupan manusia baik itu dari batang , akar , daun maupun buah dan airnya. (Setyamidjaja,1984 )

Menurut data BPS, produksi buah kelapa di Indonesia pada tahun 2014 mencapai 3.005.900 ton sedangkan pada tahun 2015 produksi kelapa mengalami penurunan sekitar 45.000 ton. Kelapa banyak dimanfaatkan sebagai bahan baku makanan bahkan sebagai bahan baku kerajinan. Bagian kelapa yang banyak diolah sebagai makanan adalah daging kelapa sedangkan bagian kelapa yang banyak diolah sebagai kerajinan adalah sabut kelapa, tempurung kelapa hingga daun kelapa.

Air kelapa khususnya air kelapa yang sudah tua sering dianggap limbah dan dibuang begitu saja. Padahal air kelapa dapat dimanfaatkan sebagai olahan pangan. Salah satu olahan air kelapa yang sudah banyak dikenal masyarakat adalah *nata de coco*. *Nata de coco* merupakan olahan air kelapa yang dikombinasikan dengan gula, *Amonium Sulfat*, cuka murni dan bakteri *Acobacter Xylinum* dengan persentasi tertentu. Saat ini industri rumah tangga pengolahan *nata de coco* sudah banyak dikembangkan,

karena kemudahan dalam pembuatannya. Limbah air kelapa dalam jumlah banyak biasanya diperoleh di industri-industri kecil pengolah makanan berbahan baku kelapa seperti geplak.

Menurut data Disperindagkop pada tahun 2015, menunjukkan bahwa terdapat 5 unit usaha geplak yang ada di Kabupaten Sleman, 11 unit usaha geplak di Kabupaten Gunung Kidul, 26 unit usaha geplak di Kabupaten Kulonprogo dan 50 unit usaha geplak di Kabupaten Bantul dengan jumlah total 82 unit usaha geplak yang terdapat di Daerah Istimewa Yogyakarta. Kabupaten Bantul memiliki potensi besar dalam pengolahan air kelapa menjadi *nata de coco*. Hal ini dikarenakan Kabupaten Bantul merupakan sentra terbesar pembuatan geplak yang ada di Daerah Istimewa Yogyakarta. Beberapa kecamatan di Kabupaten Bantul yang telah berhasil mengolah air kelapa menjadi *nata de coco* antara lain Kecamatan Pundong, Kecamatan Banguntapan, Kecamatan Pandak, Kecamatan Pleret, Kecamatan Kretek dan Kecamatan Bambang Lipuro.

Sebagai bahan baku utama dalam pembuatan *nata de coco*, air kelapa menjadi hal penting dalam kegiatan produksi. Bahan baku air kelapa banyak diperoleh dari industri pengolah geplak di Kabupaten Bantul, Pedagang kelapa parut yang ada di pasar-pasar sekitar Kabupaten Bantul dan dari pengepul air kelapa yang ada di sekitaran Kabupaten Bantul.

Olahan *nata de coco* yang diproduksi oleh Kabupaten Bantul rata-rata merupakan usaha skala rumah tangga yang menggunakan tenaga kerja dalam keluarga (TKDK) yang berjumlah 1 sampai dengan 2 orang tenaga kerja. Dalam proses produksi

*nata de coco* membutuhkan waktu sekitar 10 hari hingga kegiatan pemanenan dilakukan. Lambatnya proses fermentasi yang dilakukan 8-10 hari sekali mengakibatkan lamanya perputaran modal yang diperoleh produsen karena membutuhkan waktu yang cukup lama untuk menjual produk.

Dalam kegiatan produksi *nata de coco* di Kabupaten Bantul masih menggunakan cara sederhana yaitu masih menggunakan ruang fermentasi yang terbuat dari anyaman bambu sehingga tinggi rendahnya suhu dipengaruhi oleh alam. Hasil produksi *nata de coco* dijual dalam keadaan setengah jadi atau belum siap konsumsi. Hal ini dikarenakan tidak adanya keahlian produsen industri rumah tangga *nata de coco* untuk mengolah *nata de coco* menjadi minuman siap konsumsi.

Selain itu pengolahan *nata de coco* menjadi minuman siap konsumsi memerlukan proses yang panjang, modal yang tinggi dan pengolahan yang cukup rumit. Industri rumah tangga *nata de coco* masih menjual *nata de coco* dengan keadaan utuh (belum dipotong) dan dimasukkan ke dalam drum plastik berukuran 150 liter yang kurang lebih berisikan 2,5 kuintal *nata de coco*. *Nata de coco* rata-rata dijual dengan harga Rp1.300 per kilogramnya dan dipasarkan ke pengepul yang ada di Kretek dan di Banguntapan.

## **B. Tujuan Penelitian**

1. Mengetahui biaya dan keuntungan industri rumah tangga *nata de coco* di Kabupaten Bantul.
2. Mengetahui kelayakan industri rumah tangga *nata de coco* di Kabupaten Bantul.

3. Mengetahui kendala-kendala yang dihadapi dalam industri rumah tangga *nata de coco* di Kabupaten Bantul.

### **C. Kegunaan**

1. Bagi produsen, sebagai sumber informasi dan pertimbangan pengambilan keputusan di waktu yang akan datang. Apabila dalam penelitian ini usaha layak maka usaha ini dapat terus dikembangkan dengan harapan mampu membantu perekonomian masyarakat kecil dengan mengembangkan industri rumahan.
2. Bagi Pembaca, sebagai sarana perbandingan penelitian yang akan dilakukan pada masa yang akan datang, juga sebagai sarana penambahan informasi dan pengetahuan di bidang usaha *nata de coco*.
3. Bagi Investor, sebagai sarana pemberian informasi. Apabila usaha ini layak untuk diusahakan dan dikembangkan maka investor dapat menanamkan modalnya ke produsen industri rumah tangga *nata de coco* yang ada di Kabupaten Bantul.
4. Bagi Pemerintah, sebagai bahan informasi bahwa apabila usaha ini layak untuk diusahakan dan dikembangkan maka pemerintah dapat membantu dalam mengembangkan usaha industri rumah tangga *nata de coco* . Juga dapat digunakan sebagai bahan pertimbangan dalam pengambilan kebijakan di bidang perindustrian khususnya industri rumah tangga.