

PELATIHAN PEMBUATAN DAN PENGEMASAN NATA DE COCO

Sarastri Mumpuni dan Swastika Rahmawati

Universitas Islam Indonesia

ABSTRACT

Coconut (*Cocos nucifera*) is the sole member of the clan of the tribe palm *Cocos-arenan* or *Arecaceae*. This plant is used almost all parts by humans that is considered as a versatile plant, especially for coastal communities. This tamanan ranging from leaf tip to tip helpful root of all. Especially coconut very nutritious for health. With hard skin and white flesh, coconuts can be used to treat poisoning. Consumption of fruit and coconut water when accidentally consumed or expired spoiled food can neutralize toxins. Even ordinary coconut water given to those who either accidentally or drink poison insects, as first aid. The training program manufacture and packaging of nata de coco that the authors want is training about how making nata de coco, this is done because the coconut as the abundant natural resources not fully utilized become another flagship product. The purpose of the program-making and packaging nata de coco is to provide knowledge that there is alternative processing of coconut. Besides providing the motivation to make the domestic industry. The training program manufacture and packaging of nata de coco is done in three phases counseling about making nata de coco, information about the packaging and the practice of making nata de coco. The program is performing well, the trainees can learn how making nata de coco in an easy way. In addition, participants can devote opinion of how to package the results nata de coco to be marketed.

Keywords: Coconut, Nata De Coco

ABSTRAK

Kelapa (*Cocos nucifera*) adalah anggota tunggal dalam marga *Cocos* dari suku aren-arenan atau *Arecaceae*. Tumbuhan ini dimanfaatkan hampir semua bagiannya oleh manusia sehingga dianggap sebagai tumbuhan serbaguna, terutama bagi masyarakat pesisir. Tamanan ini mulai dari ujung daun hingga ujung akar bermanfaat semua. Terutama buah kelapa yang sangat berkhasiat untuk kesehatan. Dengan kulit keras dan daging berwarna putih, buah kelapa ini dapat digunakan untuk mengobati keracunan. Konsumsi buah dan air kelapa ketika tidak sengaja mengkonsumsi makanan basi atau kadaluwarsa dapat menetralkan racun yang ada. Bahkan air kelapa biasa diberikan kepada mereka yang entah sengaja atau tidak meminum racun serangga, sebagai pertolongan pertama. Program pelatihan pembuatan dan pengemasan nata de coco yang penulis rencanakan adalah kegiatan pelatihan tentang bagaimana pembuatan nata de coco, hal ini dilakukan karena kelapa sebagai sumber daya alam yang melimpah belum dimanfaatkan secara maksimal menjadi produk unggulan lain. Tujuan dari program pembuatan dan pengemasan nata de coco adalah memberi pengetahuan bahwa ada alternatifnya

pengolahan dari kelapa. Selain itu memberikan motivasi untuk membuat industri rumah tangga. Program pelatihan pembuatan dan pengemasan nata de coco ini dilakukan dalam tiga tahap yaitu penyuluhan tentang pembuatan nata de coco, penyuluhan tentang pengemasan dan praktek pembuatan nata de coco. Program ini terlaksana dengan baik, peserta pelatihan dapat mengetahui bagaimana pembuatan nata de coco dengan cara yang mudah. Selain itu peserta dapat mencurahkan pendapat bagaimana mengemas hasil nata de coco untuk dipasarkan.

Kata kunci: Kelapa, Nata De Coco

1. PENDAHULUAN

Kelapa (*Cocos nucifera*) adalah anggota tunggal dalam marga *Cocos* dari suku aren-arenan atau *Arecaceae*. Tumbuhan ini dimanfaatkan hampir semua bagiannya oleh manusia sehingga dianggap sebagai tumbuhan serbaguna, terutama bagi masyarakat pesisir. Kelapa juga adalah sebutan untuk buah yang dihasilkan tumbuhan ini. Kelapa secara alami tumbuh di pantai dan pohonnya mencapai ketinggian 30 m. Ia berasal dari pesisir Samudera Hindia, namun kini telah tersebar di seluruh daerah tropika. Tumbuhan ini dapat tumbuh hingga ketinggian 1.000 m dari permukaan laut, namun seiring dengan meningkatnya ketinggian, ia akan mengalami pelambatan pertumbuhan, (Wikipedia, 2012).

Tamanan ini mulai dari ujung daun hingga ujung akar bermanfaat semua. Terutama buah kelapa yang sangat berkhasiat untuk kesehatan. Dengan kulit keras dan daging berwarna putih, buah kelapa ini dapat digunakan untuk mengobati keracunan. Konsumsi buah dan air kelapa ketika tidak sengaja mengonsumsi makanan basi atau kadaluwarsa dapat menetralkan racun yang ada. Bahkan air kelapa biasa diberikan kepada mereka yang entah sengaja atau tidak meminum racun serangga, sebagai pertolongan pertama. Tidak hanya untuk pertolongan pertama pada keracunan, buah kelapa bisa digunakan untuk mengobati berbagai macam penyakit, yakni TBC, wasir, luka bernanah hingga gangguan kekelakian. Penelitian yang dilakukan oleh Balai Penelitian Tanaman Obat dan Aromatik menyatakan bahwa buah kelapa dapat digunakan untuk menyembuhkan disentri dan kolera. Buah dan sari kelapa juga diyakini dokter gigi dapat mencegah gigi berlubang. Kandungan daging buah kelapa sangat kaya akan protein. Bahkan pada beberapa kandungan protein buah kelapa lebih bagus daripada protein kacang-kacangan. Protein tersebut antara lain asam amino, lisin dan theronin yang merupakan protein yang dapat menguatkan kekebalan tubuh dan menangkal berbagai macam virus. Hal ini termasuk hasil olahannya, yakni santan yang juga mengandung banyak protein. Bahkan proses sentrifugasi santan yang menghasilkan *Virgin Coconut Oil* (VCO) mengandung asam lemak tak jenuh yang dapat mengurangi resiko penyakit kanker, (Ridwana, 2012).

Di Filipina, air kelapa dimanfaatkan untuk proses pembuatan minuman, jelly, alkohol, dektran, cuka, dan *nata de coco*. Di Indonesia, air kelapa digunakan sebagai minuman (air kelapa muda) dan media pembuatan *nata de coco*, (Abidanish, 2009).

Kata Nata berasal dari bahasa Spanyol yang berarti Krim. Nata diterjemahkan kedalam bahasa Latin sebagai "*Natare*" yang berarti terapung-apung. Nata dapat dibuat dari air kelapa, santan kelapa, tetes tebu (molases), limbah cair tebu, atau sari buah (nanas, melon, pisang, jeruk, jambu biji, *strawberry* dan lain-lain). Nata yang terbuat dari air kelapa disebut *Nata de Coco* dan di Indonesia lebih dikenal sebagai sari kelapa. *Nata de Coco* pertama kali berasal dari Pilipina, di Indonesia *Nata De Coco* mulai dicoba tahun 1973 dan

mulai diperkenalkan pada tahun 1975. *Nata de coco* atau lebih dikenal lagi sebagai sari kelapa adalah jenis bahan makanan dan atau bahan minuman yang diolah dari bahan dasar air kelapa dengan ditambahkan komposisi tertentu dan diproses dengan menggunakan bakteri yang disebut *acetobacter cyllinum* atau lebih spesifik lagi disebut sebagai proses fermentasi, (Fajar, 2013).

Manfaat *Nata de Coco* antara lain karena *nata de coco* merupakan salah satu produk olahan air kelapa yang memiliki kandungan serat tinggi dan kandungan kalori rendah sehingga cocok untuk makanan diet dan baik untuk sistim pencernaan serta tidak mengandung kolesterol. Sehingga *nata de coco* mulai populer di kalangan masyarakat yang memiliki kesadaran tinggi dan perhatian terhadap kesehatan dirinya, (Fajar, 2013).

Program pelatihan pembuatan dan pengemasan *nata de coco* yang penulis rencanakan adalah kegiatan pelatihan tentang bagaimana pembuatan *nata de coco*, hal ini dilakukan karena kelapa sebagai sumber daya alam yang melimpah belum dimanfaatkan secara maksimal menjadi produk unggulan lain. Tujuan dari program pembuatan dan pengemasan *nata de coco* adalah memberi pengetahuan bahwa ada alternatifnya pengolahan dari kelapa. Selain itu memberikan motivasi untuk membuat industri rumah tangga.

2. METODE PELAKSANAAN

Program pelatihan pembuatan dan pengemasan *nata de coco* ini dilakukan dalam tiga tahap yaitu penyuluhan tentang pembuatan *nata de coco*, penyuluhan tentang pengemasan dan praktek pembuatan *nata de coco*.

Tabel 1 Rincian Pelaksanaan & Tahapan Pelatihan Pembuatan Dan Pengemasan *Nata De Coco*

No.	Hari	Kegiatan	Tempat	Waktu	Jumlah Jam
1	Sabtu	Pelatihan Pembuatan <i>nata de coco</i> dan penyuluhan tentang pengemasan	Pendopo dusun Karang	19.00-23.00	4 jam

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Program ini mendapat respon positif dari ibu-ibu PKK, terbukti dari adanya ketertarikan ibu-ibu dengan terjadinya diskusi antara pembicara dan ibu-ibu di saat sesi tanya jawab antara pembicara dan ibu-ibu.

Adanya rasa ketertarikan dari ibu-ibu mengenai *nata de coco* merupakan kemudahan yang mendukung program ini berjalan dengan lancar.



Gambar 1 Pembicara Menerangkan Bagaimana Pembuatan *Nata De Coco*



Gambar 2 Ibu-Ibu PKK Menyimak Bagaimana Pembuatan *Nata De Coco*

4. KESIMPULAN

Program ini terlaksana dengan baik, peserta pelatihan dapat mengetahui bagaimana pembuatan *nata de coco* dengan cara yang mudah. Selain itu peserta dapat mencurahkan pendapat bagaimana mengemas hasil *nata de coco* untuk dipasarkan.

5. REFERENSI

- Abidanish. 2009. Keajaiban Air Kelapa. <https://produkkelapa.wordpress.com/2009/01/07/keajaiban-air-kelapa/>
- Fajar, P. 2013. Nata De Coco Sari Kelapa. <http://coconatfiber.blogspot.co.id/2013/01/nata-de-coco-sari-kelapa.html>

Ridwana, V. 2012. Ketahui Besarnya Manfaat Buah Kelapa Untuk Manusia.
<http://ridwanaz.com/kesehatan/ketahui-besarnya-manfaat-buah-kelapa-untuk-manusia/>
Wikipedia. 2012. Kelapa. <https://id.wikipedia.org/wiki/Kelapa>