

## **Pengembangan Produk Hilirisasi Kelapa Rakyat di Kabupaten Indragiri Hilir, Provinsi Riau**

### ***The Development Of Coconut Hilirization Products in Indragiri Hilir Regency, Riau Province***

**Viona Zulfia**<sup>1\*)</sup>, Fahroji<sup>1)</sup>, Rachmiwati Yusuf<sup>1)</sup>

Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Riau

Jl. Kaharuddin Nasution 341, Pekanbaru

Telp/fax. +62761674206

Email: fahroji83@gmail.com

#### **ABSTRACT**

Research on development of coconut hilirization products in Indragiri Hilir Regency of Riau Province was conducted in Indragiri Hilir Regency in sub-districts of coconut production centers, from August to November 2016. This study aims to map existing hilirization coconut products in Indragiri Regency and determine the superior product of coconut palm hilirization that can be developed and encompass policies that support the development of coconut hilirization products in Indragiri Hilir Regency. The methodology used in this assessment is purposive random sampling conducted by using 40 respondents. Data were taken from the identity of the respondent, the type of technology processing, the price of labor, the amount of labor, goods, and services being. From the existing processed coconut research results in Indragiri Hilir regency is handicraft from stick, coconut shell charcoal, VCO, coconut oil, and brown sugar. Some of the products have been produced but have not been continued. Coconut superior products that are potential to be developed is brown sugar and VCO. Government policies to support on this activity are capital policy, market, regulation, and promotion as well as training and development group of coconut hilirization product processing

---

Keywords: coconut, Downstream, Indragiri Hilir Regency

#### **ABSTRAK**

Penelitian Pengembangan Produk Hilirisasi Kelapa Rakyat di Kabupaten Indragiri Hilir Provinsi Riau ini dilakukan di Kabupaten Indragiri Hilir pada sentra produksi kelapa, mulai dari bulan Agustus sampai dengan bulan November 2016. Penelitian ini bertujuan untuk memetakan produk hilir kelapa eksisting di Kabupaten Indragiri Hilir dan menentukan produk unggulan hilirisasi kelapa rakyat yang dapat dikembangkan serta menjaring kebijakan yang mendukung pengembangan produk hilirisasi kelapa rakyat di Kabupaten Indragiri Hilir. Metodologi yang digunakan pada kegiatan ini adalah purposive random sampling yang dilakukan dengan menggunakan 40 orang responden. Data yang diambil meliputi identitas responden, Jenis pengolahan hasil berupa teknologi (alat, efisiensi, kapasitas), biaya produksi, nilai jual, omset distribusi produk, jumlah tenaga kerja yang terlibat, lama diusahakan, kemudahan, pendapatan dan masalah yang dihadapi serta harapan kedepan. Dari penelitian ini dihasilkan produk olahan kelapa eksisting di Kabupaten Indragiri Hilir adalah kerajinan dari lidi, arang tempurung kelapa, VCO, minyak kelapa, dan gula merah. Beberapa produk lain juga dihasilkan tetapi sampai sekarang tidak dilanjutkan. Sedangkan untuk produk unggulan kelapa yang potensial untuk

*Editor: Siti Herlinda et. al.*

ISBN : 978-979-587-748-6

dikembangkan adalah gula merah dan VCO. Dukungan kebijakan yang dapat dilakukan pada kegiatan ini antara lain kebijakan modal, pasar, regulasi dan promosi serta pelatihan dan pembinaan kelompok pengolahan produk hilir kelapa

---

Kata kunci: hilirisasi, Kabupaten Indragiri Hilir, Kelapa

## **PENDAHULUAN**

Kelapa merupakan tanaman tropis yang telah lama dikenal masyarakat Indonesia. Hal ini terlihat dari penyebaran tanaman kelapa di hampir seluruh wilayah Nusantara. Kelapa merupakan komoditas strategis yang memiliki peran sosial, budaya, dan ekonomi dalam kehidupan masyarakat Indonesia. Manfaat tanaman kelapa tidak saja terletak pada daging buahnya yang dapat diolah menjadi santan, kopra, dan minyak kelapa, tetapi seluruh bagian tanaman kelapa mempunyai manfaat yang besar. Alasan utama yang membuat kelapa menjadi komoditi komersial adalah karena semua bagian kelapa dapat dimanfaatkan untuk berbagai keperluan (ILO)

Daerah penghasil utama tanaman kelapa di Indonesia yaitu Provinsi Riau, Jawa Barat, Jawa Tengah, Jawa Timur, NTT, Sulawesi Utara, Maluku, dan Maluku Utara. Di Indonesia terdapat sekitar 3.609.812 ha luas pertanaman kelapa yang diusahakan hampir 65 juta KK, dengan Produktivitas rata-rata perkebunan kelapa (perkebunan rakyat) adalah 1.175 kg/ha (Direktorat Jenderal Perkebunan, 2012), sedangkan di Provinsi Riau luas areal kelapa seluas 516.895 ha yang diusahakan oleh sekitar 120.000 KK (BPS Riau, 2015) dimana 75,79% populasi kelapa Riau terdapat di Kabupaten Indragiri Hilir. Diperkirakan 75% penduduk Kabupaten Indragiri Hilir berkecimpung dalam usaha tani kelapa. Hingga tahun 2014 luas areal kelapa di Indragiri Hilir mencapai 392.753 Ha (BPS Kabupaten Indragiri Hilir, 2015).

Prioritas pembangunan Kabupaten Indragiri Hilir menempatkan kelapa sebagai komoditas unggulan daerah, hal ini ditegaskan dalam RPJMD bahwa optimalisasi penanaman dan pemanfaatan komoditas kelapa rakyat merupakan program prioritas pembangunan di Indragiri Hilir termasuk perbaikan harga dan diversifikasi ekonomi perkebunan rakyat. Hal ini, tentu tidak terlepas dari bagaimana upaya pemerintah untuk tetap mempertahankan komoditas kelapa sebagai tanaman primadona dan sebagai jatidiri daerah. Oleh sebab itu kehidupan sosial masyarakat Indragiri Hilir sangat dipengaruhi oleh seberapa luas dan baiknya kebun kelapa yang dimiliki serta seberapa baik pula harga kelapa di pasaran (Wardan, 2015).

Salah satu upaya meningkatkan nilai jual kelapa rakyat adalah meningkatkan penerimaan petani melalui pengembangan produk hilir. Selain kopra dan minyak, berbagai produk lain dapat dihasilkan dari tanaman kelapa, baik berupa produk primer maupun produk sekunder/olahan serta kerajinan; mulai dari daun, bunga/mayang, buah, batang sampai kepada akarnya. Buah kelapa terdiri atas daging buah, air buah, tempurung dan sabut. Daging buah selain menghasilkan minyak juga dapat diolah menjadi beranekaragam produk seperti kelapa parut kering (desicated coconut), santan awet, krim, makanan ringan dan makanan bayi. Air buah selain untuk minuman penyegar juga dapat diolah menjadi nata de coco, kecap; tempurung diolah menjadi arang dan arang aktif; sabut diolah menjadi serat dan debu sabut (Sormin, dkk, 2009).

Pengembangan produk hilir kelapa oleh masyarakat atau industri kecil menengah relatif kurang berkembang dibanding dengan perusahaan industri pengolahan hasil berkaitan dengan kelapa. Faktor lain yang tidak kalah pentingnya dalam hilirisasi produk kelapa adalah tersedianya teknologi yang dapat meningkatkan kapasitas produksi dan sesuai dengan sosial budaya masyarakat. Hal berikutnya adalah dukungan Pemda dalam

hal pengadaan aslin karena terbatasnya modal petani, termasuk pengembangan kawasan industri. Untuk mengembangkan produk hilir kelapa rakyat tersebut diperlukan kajian pengembangan hilirisasi produk kelapa rakyat dalam rangka meningkatkan pendapatan petani kelapa.

Adapun tujuan dilakukan penelitian ini adalah: 1). Memetakan produk hilir kelapa eksisting di Kabupaten Indragiri Hilir, 2). Menentukan produk unggulan hilirisasi kelapa rakyat di Kabupaten Indragiri Hilir dan 3). Menjaring kebijakan yang mendukung pengembangan produk hilir kelapa.

## BAHAN DAN METODE

### Tempat dan Waktu

Kegiatan penelitian ini dilaksanakan di Kabupaten Indragiri Hilir pada beberapa kecamatan penghasil kelapa dan pasar yang menjual produk olahan serta institusi terkait. Waktu pelaksanaan kegiatan dimulai dari bulan Agustus sampai dengan November 2016.

### Metode Penelitian

Metodologi yang akan digunakan pada kegiatan ini adalah purposive random sampling yang dilakukan dengan menggunakan sebanyak 40 orang responden. Data yang diambil meliputi identitas responden, jenis pengolahan hasil berupa teknologi (alat, efisiensi, kapasitas), biaya produksi, nilai jual, omset distribusi produk, jumlah tenaga kerja yang terlibat, lama diusahakan, kemudahan, pendapatan dan masalah yang dihadapi serta harapan kedepan. Pada kegiatan workshop jumlah peserta yang akan dilibatkan sebanyak 40 orang terdiri dari lembaga penelitian, dinas/badan, petani dan pedagang.

### Parameter Pengamatan

Parameter pengamatan dari penelitian ini antara lain: 1). Produk olahan kelapa eksisting di Kabupaten Indragiri Hilir, 2). Produk unggulan kelapa yang potensial untuk dikembangkan dan produk prospektif kelapa rakyat di Kabupaten Indragiri Hilir, dan 3). Dukungan kebijakan yang dapat dilakukan pemerintah dalam pengembangan produk kelapa Rakyat di Kabupaten Indragiri Hilir.

## HASIL

### 1. Produk Olahan Kelapa Rakyat di Kabupaten Indragiri Hilir

Potensi kelapa di Kabupaten Indragiri Hilir sangat besar, dimana sekitar 80% produksi kelapa di Provinsi Riau adalah berasal dari Kabupaten Indragiri Hilir. Produksi kelapa Kabupaten Indragiri Hilir disajikan pada Tabel 1.

Beberapa produk olahan dari kelapa di Kabupaten Indragiri Hilir adalah gula merah, VCO, kopra, dll. Berdasarkan survey di lapangan produk Hilirisasi kelapa yang terdapat di Kabupaten Indragiri Hilir dapat dilihat seperti Tabel 2.

Tabel 1. Produksi kelapa di Kabupaten Indragiri Hilir

No	Kecamatan	Kelapa Dalam (ha)	Kelapa hibrida (ha)	Luas Total (ha)
----	-----------	-------------------	---------------------	-----------------

Editor: Siti Herlinda et. al.

ISBN : 978-979-587-748-6

1	Batang Tuaka	24.391	487	24.878
2	Concong	14.166	-	14.166
3	Enok	44.118	492	44.610
4	Gaung Anak Serka	15.381	2	15.383
5	Gaung	28.956	-	28.956
6	Kateman	37.689	-	37.689
7	Kempas	6.100	4.001	10.101
8	Keritang	26.968	345	27.313
9	Pulau Burung	10.879	10.109	20.988
10	Rete	24.993	129	25.122
11	Tl Belengkong	3.524	8.107	11.631
12	Tempuling	10.159	3.156	13.315
13	Kemuning	20	2	22
14	Mandah	55.216	230	55.446
15	Pelangiran	15.728	7.129	22.857
16	Sungai Batang	14.052	20	14.072
17	Tanah Merah	20.948	807	21.755
18	Tembilahan Hulu	3.645	949	4.594
19	Tembilahan	9.092	367	9.459
20	Kuala Indragiri	25.721	1.035	26.756
	<b>Jumlah</b>	<b>391.746</b>	<b>37.367</b>	<b>429.113</b>

Sumber: Disbun Kabupaten Indragiri Hilir, 2014

Tabel 2. Produk olahan kelapa rakyat di Kabupaten Indragiri Hilir

No.	Jenis Produk	Kapasitas Produksi	Pasar	Kemasan	Keberlanjutan
1	Gula Merah	12 kg/ hari	Mudah	Curah/ kantong plastik ukuran 25 kg	Berlanjut, permintaan pasar tinggi dan banyak tersedia di pasar
2	VCO	100 biji/hari	Tidak pasti	Botol ukuran 2,5 ons	Berlanjut, namun perlu peningkatan kualitas
3	Kopra	4-5 kuintal	Pengepul/ toke	Curah, dengan karung	Berlanjut
4	Minyak Kelapa	10-15 botol/bulan	Rumah Tangga	Botol	Tidak Berlanjut, diproduksi oleh perusahaan besar
5	Lekar/ kerajinan	200-300 biji	Instansi, Dinas	Di kemas per unit	Tidak menentu, tergantung permintaan
6	Arang aktif				Tidak berlanjut
7	Sabun mandi				Tidak berlanjut
8	Sirup				Tidak berlanjut
9	Selai kelapa				Tidak berlanjut
10	Tepung Kelapa				Tidak berlanjut

Sumber: Data Primer diolah

## PEMBAHASAN

Potensi kelapa di Kabupaten Indragiri Hilir sangat besar, dimana sekitar 80% produksi kelapa di Provinsi Riau adalah berasal dari Kabupaten Indragiri Hilir. Produksi

*Editor: Siti Herlinda et. al.*

*ISBN : 978-979-587-748-6*

kelapa Kabupaten Indragiri Hilir disajikan pada Tabel 1. Beberapa produk olahan dari kelapa di Kabupaten Indragiri Hilir adalah gula merah, VCO, kopra, dll. Berdasarkan survey di lapangan produk Hilirisasi kelapa yang terdapat di Kabupaten Indragiri Hilir dapat dilihat seperti Tabel 2.

Beberapa produk olahan kelapa tersebut tidak bisa berlanjut walaupun pemerintah daerah Kabupaten Indragiri Hilir telah memberikan bantuan peralatan dan mesin proses pengolahan kelapa kepada beberapa kelompok tani. Dalam perjalanannya, beberapa peralatan tidak termanfaatkan secara optimal, seperti alat pembuatan kecap dan sabun mandi. Hal tersebut disebabkan beberapa hal antara lain: kurangnya pendampingan, peralatan yang tidak sesuai spesifikasi, dan pemasaran yang sulit.

Kualitas kopra yang dihasilkan oleh petani kelapa masih rendah. Umumnya petani membuat kopra dengan cara dipanaskan diatas alat yang bernama langau dengan bahan bakar berupa sabut kelapa sehingga dihasilkan kopra yang berwarna hitam. Selain itu juga kadar air kopra masih tinggi sehingga harganya kurang kompetitif.

Dalam menentukan prioritas produk unggulan berbasis kelapa, digunakan beberapa kriteria antara lain: 1). Multifungsi. Produk tersebut tidak hanya berfungsi sebagai produk akhir yang langsung dikonsumsi tetapi dapat digunakan secara luas untuk bahan baku pembuatan produk lain, 2). Daya simpan lama. Produk tersebut memiliki waktu simpan yang lama tanpa mengurangi mutunya sehingga dapat didistribusikan ke berbagai daerah, 3). Jangkauan pasar luas. Produk tersebut diterima dan diperlukan tidak hanya di pasar lokal saja tetapi juga untuk pasar nasional maupun internasional (ekspor), 4). Harga kompetitif. Harga produk tersebut dapat bersaing dengan produk sejenis yang fungsinya sama dan memiliki keunggulan jika dibandingkan dengan produk yang sejenis fungsinya (Heizer J dan Render B, 2015), 5). Kontinuitas produksi. Produk tersebut diproduksi secara terus menerus oleh pengrajin sehingga ketersediannya sepanjang tahun

Berdasarkan beberapa kriteria tersebut diperoleh dua produk unggulan yang berbasis kelapa rakyat di Kabupaten Indragiri Hilir yaitu gula kelapa dan VCO.

Gula merah kelapa diperoleh dari pengolahan nira segar yang memiliki bentuk padat dengan warna coklat kemerahan hingga coklat tua. Pembuatan gula kelapa di Kabupaten Indragiri Hilir dikerjakan oleh pengrajin tradisional dalam skala kecil dengan menggunakan peralatan-peralatan sederhana. Gula kelapa yang dihasilkan berbentuk silinder dengan warna bervariasi antara coklat muda sampai coklat tua.

Prinsip pembuatan gula merah yaitu dengan menguapkan air dalam nira sampai diperoleh tingkat kekentalan tertentu, kemudian dibentuk menggunakan cetakan (Suhardiyono, 1991). Nira kelapa diperoleh dari penyadapan tandan bunga kelapa yang dilakukan pada pagi dan sore hari. Peralatan yang digunakan dalam pembuatan gula merah kelapa yaitu tungku pemanas/kompur, wajan, pengaduk kayu, sendok, saringan, dan cetakan.

Tahap pertama pembuatan gula merah di Kabupaten Indragiri Hilir adalah penyaringan nira dengan kain penyaring untuk menghilangkan kotoran seperti bunga kelapa dan serangga. Nira yang sudah bersih dimasukkan ke dalam wajan kemudian dimasak sambil diaduk. Pemanasan nira menggunakan tungku dan selama pemanasan akan timbul busa yang dapat meluap. Agar busa nira tidak meluap sampai atas wajan, nira harus diaduk. Selama pemanasan, warna nira berubah, dari putih kekuningan sampai menjadi coklat tua. Pemanasan dihentikan bila nira yang diteteskan ke dalam air berbentuk benang-benang halus. Nira diangkat dan diaduk agar pembentukan kristal sempurna dan kemudian nira kental dimasukkan ke dalam cetakan.

Pada pembuatan gula merah di Kabupaten Indragiri Hilir belum ditetapkan standar prosedur operasional, sehingga produk yang dihasilkan beragam dari warna, bentuk, mutu

serta masa simpan gula merah. Gula merah bermutu rendah adalah sebutan untuk gula merah kelapa yang memiliki mutu rendah atau di bawah standar SNI. Rendahnya mutu gula merah dapat terjadi karena bahan baku nira yang diproses tidak bermutu baik sehingga menghasilkan gula merah yang tidak dapat dicetak atau gula merah kelapa berbentuk dodol. Penurunan mutu juga bisa disebabkan oleh proses penyimpanan yang kurang tepat sehingga gula merah kelapa menjadi lunak. Gula merah kelapa dapat mengalami penurunan mutu produk, oleh karena itu diperlukan pengendalian mutu gula kelapa dengan mengacu pada standar mutu gula kelapa. Standar Nasional Indonesia untuk gula merah telah ditetapkan yaitu SNI 01-3743-1995 tentang Syarat mutu gula merah.

Gula merah berwarna coklat kemerahan karena adanya reaksi pencoklatan (*browning*) selama pengolahan, baik melalui reaksi Maillard ataupun karamelisasi (Sukoyo, et al, 2014). Mutu gula merah ditentukan oleh sifat kimia dan penampilannya yaitu bentuk, warna, serta tekstur. Pengolahan dengan pemanasan menyebabkan gula merah mempunyai warna bervariasi dari kuning hingga coklat tua.

Nira sebagai bahan baku utama sangat berpengaruh terhadap mutu gula merah yang dihasilkan. Nira yang memiliki pH rendah atau cenderung asam menyebabkan gula merah bersifat higroskopis (Wang, 2004). Nira yang mengandung gula reduksi tinggi menyebabkan gula merah tidak bisa dicetak atau disebut dengan gula merah bermutu rendah. Mutu nira yang tidak baik bila diproses tidak dapat mengkristal dengan baik dan produknya disebut gula merah bermutu rendah. Rendahnya mutu nira atau rusaknya nira dapat disebabkan oleh lamanya penyadapan atau pengambilan nira. Kerusakan juga dapat disebabkan kurangnya kebersihan dari tanaman, jerigen, adanya berbagai jenis serangga, penggunaan dosis pengawet yang tidak tepat serta iklim yang tidak baik.

Proses penyadapan membutuhkan waktu yang lama, nira kelapa mudah mengalami fermentasi karena mengandung sukrosa yang tinggi. Setelah proses penyadapan, nira kelapa harus langsung diolah karena akan terjadi kerusakan jika tidak langsung diolah yang ditandai dengan warna nira menjadi keruh dan kekuning-kuningan, rasa asam dan bau yang menyengat. Kerusakan ini terjadi karena pemecahan sukrosa menjadi gula reduksi, proses pemecahan ini terjadi karena rendahnya pH nira (Budiyanto, 2012).

Rekomendasi perbaikan untuk gula merah di Kabupaten Indragiri Hilir antara lain; 1) Nira kelapa yang diproses harus bermutu baik sehingga dihasilkan gula kelapa yang memenuhi standar, 2) Produk gula merah harus dibuat menarik, baik dari segi warna, ukuran yang bervariasi sehingga mudah digunakan, maupun kemasan yang menarik. Hal ini memerlukan pelatihan dan pendampingan dari pihak terkait seperti Disperindag, 3) Alat pengolahan gula merah diupayakan semi mekanik, 4) Promosi perlu digencarkan untuk menarik minat konsumen, 5) Proses pemanenan nira agak menyulitkan pengrajin gula sehingga diperlukan alat panjat sehingga memudahkan proses pemanenan, 6) Adanya pendampingan yang berkelanjutan untuk meningkatkan mutu dan pemasaran gula kelapa

VCO merupakan minyak kelapa yang diproses tanpa menggunakan suhu tinggi dan penambahan zat kimia. VCO merupakan minyak kelapa murni yang tahan terhadap cahaya, panas, oksigen, dan proses degradasi. Karakteristik lain VCO adalah memiliki warna jernih, beraroma lembut dan warnanya gurih. VCO mengandung asam lemak jenuh rantai menengah atau *Medium Chain Fatty Acid* (MCFA) yang terdiri atas asam laurat, asam kaprat, asam kaplirat, dan asam miristat. Kualitas VCO ditentukan oleh asam laurat yang kadarnya mencapai 45% (Mulyadi, 2011).

Sampel pembuatan VCO di Kabupaten Indragiri Hilir masih menggunakan peralatan sederhana. Pertama daging kelapa diparut kemudian diambil santannya. Santan didiamkan selama 6 jam sehingga terpisah antara krim dan air. Air tersebut dibuang dan krim diendapkan selama 6 jam lagi sehingga terpisah antara VCO di bagian atas, blonde di

bagian tengah dan air dibagian bawah. Kemudian VCO disaring menggunakan alat penyaring yang terdiri dari lapisan zeolite, kapas dan tisu sehingga diperoleh VCO yang jernih. Dari 100 butir kelapa dihasilkan 22 kg daging kelapa yang menghasilkan 4,5 kg VCO. Setiap botol diisi dengan 2,5 ons VCO dan dijual seharga Rp. 20.000,-. VCO yang dihasilkan di Indragiri Hilir sudah menggunakan kemasan yang bagus dan menarik. Namun demikian, belum adanya analisis laboratorium terkait dengan kandungan VCO tersebut. Pemasaran VCO tersebut antara lain ke Pekanbaru, Kuantan Singingi, dan Jakarta dengan sistem pembayaran setelah produk laku terjual.

Hasil samping dari VCO yaitu blondo dan air. Blondo yang dihasilkan diolah kembali untuk menghasilkan minyak kelapa. Blondo ditambahkan soda kue dan dipanaskan selama 15 menit. Buih yang muncul selama proses pemanasan dibuang. Setelah minyak keluar dari blondo kemudian didinginkan selanjutnya disaring menggunakan lapisan zeolite, kapas dan tisu. Dari 100 butir kelapa yang telah dibuat VCO dihasilkan 5 ons minyak kelapa. Sedangkan air limbah digunakan untuk minum ternak sapi.

Rekomendasi perbaikan mutu VCO antara lain; 1) Introduksi teknologi terbaik untuk mempercepat proses pembuatan VCO, 2) Promosi perlu digencarkan untuk menarik minat konsumen dan menciptakan pasar sehingga produk VCO dapat diproduksi secara kontiniu, 3) Adanya bantuan peralatan bagi pengrajin VCO yang masih menggunakan peralatan sederhana, 4) Adanya pendampingan yang berkelanjutan untuk meningkatkan mutu dan pemasaran VCO.

Dukungan pemerintah dalam pengembangan produk hilirisasi kelapa rakyat di Kabupaten Indragiri Hilir antara lain; modal, pasar, promosi, regulasi serta infrastruktur, alsin, sarana dan prasarana

Dukungan pemerintah dalam bentuk modal antara lain: 1) Pemerintah dapat membantu petani untuk mendapatkan pinjaman modal baik dari perbankan maupun pemilik modal lainnya dengan persyaratan ringan dan mudah, 2) Pemerintah memfasilitasi dan bernegosiasi dengan pihak pemilik modal/bank untuk dapat memberikan kemudahan dalam mengakses dana pinjaman pemilik modal/bank dengan bunga ringan, 3) Pemerintah memfasilitasi pembentukan kemitraan dengan perusahaan baik lokal maupun luar daerah guna penguatan modal dan pemasaran produk olahan kelapa

Untuk pasar, dukungan pemerintah antara lain: 1) Penetapan Sistem Resi Gudang untuk produk kelapa, 2) Kebijakan Perdagangan lintas batas (Malindo Sosek), 3) Forum ekonomi lokal, 4) Pemerintah Daerah memiliki andil/campur tangan dalam pemasaran produk kelapa bulat segar, misalnya menarik retribusi dari kapal negara lain sehingga dana retribusi yang terkumpul dapat digunakan untuk pemeliharaan dan peningkatan sarana prasarana daerah Kabupaten Indragiri Hilir khususnya daerah pelabuhan, 5) Memfasilitasi pembentukan swalayan/minimarket dengan dana desa guna pemasaran produk unggulan kelapa seperti gula merah dan VCO, 6) Pemerintah perlu menyusun data base/peta potensi produk olahan kelapa sehingga akan memudahkan dalam upaya pendampingan produk olahan kelapa, pemasarannya serta penentuan kebijakan di masa mendatang, 7) Pemerintah sebagai pembeli, 8) Pemerintah perlu menyusun data base/peta potensi produk olahan kelapa sehingga akan memudahkan dalam upaya pendampingan produk olahan kelapa, pemasaran serta penentuan kebijakan di masa yang akan datang.

Promosi merupakan hal yang sangat penting dalam proses pemasaran, dukungan pemerintah dalam hal tersebut antara lain: 1) Hasil olahan unggulan kelapa (gula merah dan VCO) sebagai ikon Kabupaten Indragiri Hilir dengan menjadikannya sebagai oleh-oleh/buah tangan bagi masyarakat yang berkunjung ke Indragiri Hilir, 2) Membuat gerakan penggunaan produk olahan kelapa khususnya gula merah dan VCO oleh PNS/ pegawai di lingkungan Pemerintah Daerah Kabupaten Indragiri Hilir, 3) Berperan aktif dalam

mengikuti even-even/ekspose/pameran supaya lebih mensosialisasikan produk, keunggulan, manfaat dari gula merah dan VCO, 4) Pembentukan tim khusus/tim website/tim media sosial untuk lebih mengekspose hasil olahan kelapa unggulan (gula merah dan VCO) di media sosial, 5) Menganggarkan dana untuk pembuatan baliho/spanduk/poster/leaflet tentang hasil produk olahan kelapa unggulan (gula merah dan VCO).

Sedangkan untuk regulasi, dukungan pemerintah untuk peningkatan produksi antara lain: a) Pengelolaan Tata Air, Pembangunan Trio Tata Air yaitu pembangunan tanggul manual dan tanggul mekanik, serta normalisasi saluran untuk mengatasi tenggelamnya kebun masyarakat akibat intrusi air laut. Untuk kegiatan perbaikan kebun masyarakat (tanggul manual dan mekanik) dilaksanakan melalui kegiatan pihak ketiga (kontraktor) dan swakelola. b) Penelitian/Kajian Peluncuran Benih Unggul Kelapa, telah dihasilkan Blok Penghasil Tinggi (BPT) Kerjasama dengan Balai Penelitian Kelapa (Balitka) Manado. Telah ditetapkan 10 BPT se Kabupaten Indragiri Hilir. Kajian Blok Penghasil Tinggi (BPT) dilaksanakan melalui kajian dengan mengambil sampel-sampel daerah perkebunan kelapa yang berkualitas baik se Kabupaten Indragiri Hilir, dikaji/amati lalu ditetapkan sebagai Blok Penghasil Tinggi (BPT) yang dilakukan bekerjasama dengan Balitka Mando. Dari kebun-kebun BPT inilah asal calon bibit-bibit unggul yang akan diperbanyak untuk diberikan kepada masyarakat sebagai bantuan, c) peremajaan kebun rusak dan tua dengan penyediaan bantuan bibit kelapa melalui pihak ketiga, bantuan penebasan dan penanaman, d) Penanggulangan Organisme Pengganggu Tanaman (OPT). Dukungan pemerintah untuk regulasi lainnya dapat berupa Pelatihan dan Pembinaan Kelompok Pengolahan Produk Hilir Kelapa

Dukungan pemerintah dalam bentuk infrastruktur, aslin, sarana dan prasarana juga sangat penting dalam keberlangsungan perkebunan kelapa dan peningkatan kualitas pengolahan produk kelapa dan pengembangan produk olahan kelapa unggulan.

## **KESIMPULAN**

Produk olahan kelapa eksisting di Kabupaten Indragiri Hilir adalah kerajinan dari lidi, arang tempurung kelapa, VCO, minyak kelapa, dan gula merah. Beberapa produk lain juga dihasilkan tetapi sampai sekarang tidak dilanjutkan. Karakteristik produk unggulan untuk menentukan produk unggulan olahan kelapa antara lain memiliki multi fungsi, daya simpan lama, jangkauan pasar luas, harga kompetitif, dan kontinuitas produksi. Berdasarkan kajian yang telah dilakukan, diperoleh produk unggulan kelapa yaitu gula merah dan VCO. Dukungan kebijakan yang dapat dilakukan pada kegiatan ini antara lain kebijakan modal, pasar, regulasi dan promosi serta pelatihan dan Pembinaan Kelompok Pengolahan Produk Hilir Kelapa

## **UCAPAN TERIMA KASIH**

Terimakasih disampaikan kepada Badan Pengembangan Penelitian Daerah yang sudah bekerjasama dalam penelitian ini. Ucapan juga disampaikan kepada Prof. Dr. Ir. Masganti, M.S., yang telah banyak membantu, sehingga penelitian ini terlaksana dengan baik.

## **DAFTAR PUSTAKA**

Badan Pusat Statistik Riau, 2015. Riau Dalam Angka. Riau



- Badan Pusat Statistik Kabupaten Indragiri Hilir, 2015. Kabupaten Indragiri Hilir Dalam Angka. Kabupaten Indragiri Hilir.
- Budiyanto. 2012. Efektivitas Nira Aren Sebagai Bahan Pengembang Adonan Roti. *Jurnal Penelitian Kehutanan Wallacea*. 1(1): 26-35.
- Dinas Perkebunan Kabupaten Indragiri Hilir 2014. Sejarah, Karakteristik dan Tantangan Kekinian Perkebunan Kelapa di Kabupaten Indragiri Hilir. Dinas Perkebunan Kabupaten Indragiri Hilir. Tembilahan. 75 hal.
- Direktorat Jenderal Perkebunan. 2012. Pedoman Teknis Penanganan Pascapanen Kelapa. Kementerian Pertanian. Jakarta
- Heizer J dan Render B. 2015. Manajemen Operasi, Manajemen Keberlangsungan dan Rantai Pasokan. Salemba Empat. Jakarta
- Internasional Labour Organization (ILO). Kajian Kelapa dengan Pendekatan Rantai Nilai dan Iklim Usaha di Kabupaten Sarmi. Laporan Studi: Program Pembangunan Brebangunan Berbasis Masyarakat Fase II.
- Mulyadi, A. F. 2011. Perancangan Unit Pengolahan Virgin Coconut Oil (VCO) Skala Industri Kecil: Kajian Lokasi Tanam dan Lama Waktu Tunda Kelapa Sebelum Proses. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 12(3): 193-200.
- Sormin, R., D. Artati, J. Juariah, S. Rohmah, 2009. Abstrak Hasil Penelitian Pertanian Komoditas Kelapa. Pusat Perpustakaan dan Penyebaran Teknologi Pertanian. Jakarta
- Suhardiyono, L. 1991. Tanaman Kelapa: Budidaya dan Pemanfaatannya. Kanisius. Yogyakarta
- Sukoyo, S., B. D. Argo, R. Yulianingsih. 2014. Analisis Pengaruh Suhu Pengolahan dan Derajat Brix terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Gula Kelapa Cair dengan Metode Pengolahan Vakum. *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis*, 2(2).
- Wang, NS. 2004. Enzyme Kinetics of Invertase Rate Determination. Department of Chemical Engineering. University of Maryland. College Park MD 20142-2111
- Wardan, 2015. wardan-tak-malu-dipanggil-bupati-kelapa <http://www.tiraskita.com/read-9-2950-2015-03-21-h-m-.html>. [Diakses 8 September 2016]