

'Minyak Tanak'

Siap Bersaing di Pasar Domestik



65.353.6

BAL

m



Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Sumatera Barat
Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian
Kementerian Pertanian

2012



MINYAK TANAK, produk khas Sumatera Barat. Dengan keunggulannya sebagai minyak nabati paling sehat, bebas dari bahan pengawet, dan aromanya yang khas, maka minyak tanak siap bersaing di pasar domestik.



665.353,6

BAL
M

'Minyak Tanak' Siap Bersaing di Pasar Domestik

ISBN : 978-602-8843-18-8

Penulis

**Edial Afdi
Rifda Roswita
Sri Maryati
Erma**

07-5-14
533/D/2014

Editor

**Zul Irfan
Abdullah M. Bamualim
Abdul Aziz Syarif
Hardiyanto**

Editor Pelaksana

**Desmita
Ellya Rosa
Aryawaita**

Tata Letak dan Perwajahan

Widia Siska

Diterbitkan oleh :

**Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Sumatera Barat
Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian
Kementerian Pertanian**

2012

Kata Pengantar



Permasalahan yang dihadapi pada usaha tani kelapa adalah rendahnya harga jual kelapa segar. Ironisnya, petani pada umumnya masih memasarkan kelapa dalam bentuk buah segar, sebaliknya pemasaran dalam bentuk produk olahan berupa minyak kelapa masih sedikit sekali. Penyebabnya antara lain belum dikuasainya teknologi pengolahan kelapa oleh petani. Pembuatan minyak kelapa masih secara tradisional, sehingga hasilnya kurang efisien dan mutu minyak yang dihasilkan rendah seperti tidak tahan simpan, cepat berbau, dan warna kurang bagus yang mengakibatkan peminatnya kurang.

Pada tahun 2008, pemerintah meluncurkan Program Pemberdayaan Petani melalui Teknologi dan Informasi Pertanian (P3TIP/FEATI). Salah satu kegiatannya adalah mengembangkan kapasitas pelaku utama melalui penyuluhan yang dikelola oleh petani (Farmers Managed Extension Activities/FMA). Melalui program ini pada tahun 2010 beberapa FMA di Kabupaten Padang Pariaman, berusaha mengangkat kembali minyak tanak dengan melaksanakan pelatihan pengolahan minyak kelapa yang lebih efisien dan hasil yang lebih bermutu sehingga tidak kalah bersaing dengan minyak sawit. Dengan mendatangkan narasumber dari BPTP Sumatera Barat dilaksanakan pelatihan pembuatan minyak kelapa secara fermentasi dengan menggunakan enzim bromelin yang berasal dari nenas.

Buku ini memuat kisah sukses UP-FMA Koto Baru, Kabupaten Padang Pariaman, dalam mengangkat kembali citra minyak tanak tradisional dengan menerapkan inovasi teknologi untuk meningkatkan mutu produk dan daya saing.

Sukarami, Desember 2012
Kepala Balai Pengkajian Teknologi Pertanian
Sumatera Barat,

Dr. Ir. Hardiyanto, M.Sc
NIP. 19600503 198603 1 001

'Minyak Tanak' Siap Bersaing di Pasar Domestik



Gambar 1 : Kelapa hijau, banyak ditanam di Kabupaten Padang Pariaman

Kelapa merupakan tanaman perkebunan yang cukup luas di Sumatera Barat. Areal tanaman kelapa di daerah ini selama periode 2007-2011 diperkirakan mencapai 91.361ha dengan produksi 89.194 ton. Kabupaten Padang Pariaman adalah salah satu produsen kelapa utama di Sumatera Barat dengan luas areal pertanaman 39.194 ha dan produksi 34.757 ton.

Nagari Koto Baru merupakan salah satu nagari di Kabupaten Padang Pariaman yang komoditas utamanya adalah kelapa. Luas kebun kelapa mencapai 450 ha, lebih kurang 42% dari luas Nagari Koto Baru dengan produksi 4.500.000 butir kelapa per tahun. Kelapa rakyat ini umumnya dijual dalam bentuk segar ke pasar-pasar tradisional, sebagian dibuat dijadikan

kopra dan sebagian kecil dijadikan minyak goreng tradisional yang disebut dengan 'minyak tanak'.

Minyak tanak bukanlah produk baru bagi masyarakat Sumatera Barat. Seluruh daerah tingkat dua penghasil kelapa di Sumatera Barat memproduksi minyak tanak. Sejak dahulu masyarakat sudah terbiasa mengkonsumsi minyak ini, baik untuk memasak maupun sebagai ramuan obat tradisional.

Dalam industri minyak goreng, minyak kelapa dianggap paling sehat dibandingkan dengan minyak nabati lain seperti minyak jagung, minyak kedelai, minyak canola, serta minyak dari bunga matahari. Minyak kelapa kaya akan asam lemak berantai sedang khususnya asam laurat dan asam meristat yang relatif tinggi, membuat minyak kelapa mempunyai daya menetralkan beberapa senyawa yang berbahaya di dalam tubuh manusia. Dengan sejumlah khasiat kesehatan tersebut, potensi minyak kelapa sangat menjanjikan dan mempunyai pangsa pasar yang luas. Namun, terlebih dahulu perlu dilakukan perbaikan mutunya agar dapat diterima masyarakat luas.

'Minyak Tanak' Produk Khas Sumatera Barat

Di Sumatera Barat siapa yang tidak kenal Minyak Tanak yang dibuat secara tradisional dengan bahan baku buah kelapa. Sejak dahulu masyarakat Sumatera Barat sudah terbiasa mengkonsumsi minyak ini, baik untuk

memasak maupun sebagai ramuan obat tradisional. Namun belakangan, sekalipun minyak tanak sudah dikenal secara turun temurun, pamornya kalah dari minyak sawit. Penyebabnya adalah mutu dan daya tahan yang rendah serta kadar air dan kandungan kotoran yang tinggi. Penyebab lainnya adalah persaingan dagang dengan

memunculkan isu bahwa minyak kelapa kurang sehat. Padahal, minyak kelapa mempunyai keunggulan dibanding minyak sayur lainnya, karena mengandung asam laurat yang mempunyai daya menetralkan terhadap senyawa kimia yang bersifat racun dalam tubuh.



Gambar 2 : Minyak tanak yang dulunya dikemas seadanya, sekarang dikemas layaknya minyak pabrikan seperti Bimoli.

Kini ceritanya sudah berbeda, di tangan UP-FMA Koto Baru, Kecamatan Padang Sago, Kabupaten Padang Pariaman yang diketuai oleh Bapak Muchtar, lambat laun pamor minyak tanak mulai meningkat. Sejak mendapat pelatihan perbaikan teknologi produksi dari Balai Pengkajian Teknologi Pertanian (BPTP) Sumatera Barat, minyak tanak yang selama ini dipandang sebelah mata, telah dapat ditingkatkan mutunya dan penampilannya sudah berubah. Kalau dahulu hanya dikemas dalam botol bekas air mineral atau botol sirup, sekarang sudah dikemas dengan kemasan plastik layaknya minyak kemasan pabrikan seperti Bimoli. Pemasarannya pun telah terkoordinasi melalui Kelompok Usaha

Bersama (KUB) Berkah Bersama. Potensi dan Masalah Produksi Minyak Tanak di Koto Baru

Nagari Koto Baru terletak di bagian tengah Kabupaten Padang Pariaman pada ketinggian 85-220 m di atas permukaan laut dengan luas 1.090 ha. Nagari dengan jumlah penduduk 1.989 jiwa atau 593 KK ini merupakan daerah pertanian dengan salah satu komoditas utamanya adalah kelapa. Luas kebun kelapa mencapai 450 ha dengan produksi \pm 4.500.000 butir per tahun. Permasalahan yang dihadapi pada usahatani kelapa, sebagaimana yang mengemuka pada Rembuk Tani 2009, adalah rendahnya harga jual kelapa segar. Di lain pihak teknologi pengolahan minyak kelapa yang

dikuasai kurang efisien dan mutu minyak yang dihasilkan rendah. Akibatnya daya saing rendah dan pemasaran terbatas.

Kabid Kelembagaan di Badan Pelaksana Penyuluh Pertanian dan Ketahanan Pangan Kabupaten Padang Pariaman mengatakan bahwa untuk pengembangan ke depan produksi minyak tanak sudah harus sesuai dengan Standar Mutu Nasional. Pada awalnya amatlah sulit mengajak para petani anggota UP-FMA Koto Baru untuk memperbaiki mutu minyak tradisional ini, namun dengan dorongan ketua UP-FMA, perbaikan mutu minyak tanak tersebut dapat terlaksana.

Peningkatan Mutu Minyak Tanak dan Kemasan

Melihat perkembangan UP-FMA Koto Baru yang cukup baik, BPTP Sumatera Barat kembali melakukan pendampingan pada UP-FMA ini tahun 2011. Pendampingan dilakukan dengan melaksanakan Demfarm perbaikan mutu minyak tanak. Kegiatan ini diikuti oleh petani anggota

UP-FMA Koto Baru dan 10 UP-FMA lain di Kabupaten Padang Pariaman. Peningkatan mutu minyak tanak dilakukan dengan penambahan sari nenas ke dalam santan kelapa sebelum dimasak untuk mempercepat pemisahan komponen air dari santan sehingga mengurangi waktu pemasakan. Demfarm tersebut telah menghasilkan minyak kelapa dengan mutu yang sesuai dengan SNI, antara lain kadar air 0,08%, asam lemak bebas 0,13%, angka lod 8,21 g lod/100 g, angka penyabunan 4,10 mg KOH/g contoh, angka peroksida 0,03 mg oksigen/g contoh dan bebas dari minyak pelikan.

Usaha untuk meningkatkan mutu dan daya saing minyak tanak, tidak hanya berhenti sampai di sini. Pada tahun 2011 juga pembelajaran UP-FMA di Koto Baru dilanjutkan untuk memperoleh Izin Produksi Industri Rumah Tangga (IP-IRT) serta pembelajaran tentang pengemasan dan pelabelan. Hasil pembelajaran ini adalah minyak tanak yang OK memiliki IP-PRT yang dikemas dengan kemasan plastik sebagaimana minyak kemasan bermerek lainnya.



Gambar 3 : Kantor UP-FMA Nagari Koto Baru, Kecamatan Padang Sago, Kabupaten Padang Pariaman.



Gambar 4 : Memperbaiki proses produksi dilakukan dengan penambahan sari nenas.



Gambar 5 : Untuk mendapatkan minyak tanak bermutu baik, pemasakan harus dengan api terkontrol.

Pemasaran Meningkat

Pada awalnya pemasaran minyak tanak dilakukan secara sendiri-sendiri, kemudian anggota pembelajaran sepakat membentuk Kelompok Usaha Bersama (KUB) yang diberi nama Berkah Bersama dengan anggota berjumlah 30 orang. Jumlah kelompok yang tergabung dalam pengembangan minyak kelapa bertambah menjadi 6 kelompok, yaitu: KWT Mawar, Sepakat Maju, Kukuran Saiyo, Solok Pintu Gebang, Saiyo Sakato dan Usaha Bersama. Dua kelompok terakhir, yakni Saiyo Sakato dan Usaha Bersama, adalah kelompok yang berasal dari luar anggota pembelajaran.

Melalui KUB dilakukanlah pemasaran secara bersama-sama. Selain ke pasar lokal, pemasaran juga dilakukan ke pasar kabupaten dan provinsi serta rumah makan. Saat ini produksi KUB Berkah Bersama baru mencapai \pm 200 botol per bulan. *“Permintaan dalam skala besar telah cukup banyak di antaranya dari RS Ahmad Muchtar Bukittinggi dan pengusaha bumbu masakan di Pekanbaru, namun belum dapat dipenuhi karena peralatan yang dimiliki belum memadai untuk proses produksi dalam skala besar”*, ungkap sekretaris UP-FMA Koto Baru, Siti Haliza.

Dukungan Pemda

Kegiatan pembelajaran pada UP-FMA Koto Baru juga telah mendapat dukungan dari Direktorat Jenderal Perkebunan, Kementerian Pertanian melalui Dinas Pertanian dan Perkebunan Kabupaten Padang Pariaman dengan mengucurkan dana Penggerak Membangun Desa (PMD) sebesar Rp 196.050.000 untuk

pengadaan bahan dan peralatan memasak minyak kelapa. Namun baru Rp 22.000.000 yang bisa dicairkan. *“Jika semua dana telah dapat dicairkan maka produksi minyak tanak dalam skala besar dapat dilakukan dan semua permintaan dapat dilayani”*, demikian diungkapkan Siti Haliza. Sinergisme dengan LKM-A juga telah berjalan dengan baik di UP-FMA ini, sebagian besar anggota pembelajaran telah menjadi nasabah LKM-A Berkah Bersama.

Prestasi UP-FMA Koto Baru

Keberhasilan pengurus dan anggota dalam mengembangkan hasil pembelajaran telah membawa UP-FMA Koto Baru, Kecamatan Padang Sago, Kabupaten Padang Pariaman, Sumatera Barat menjadi UP-FMA berprestasi tingkat nasional tahun 2011 dan mendapat kesempatan menghadiri upacara peringatan HUT Kemerdekaan RI di Istana Negara pada tanggal 17 Agustus 2011.

Kesuksesan UP-FMA Koto Baru berawal dari diskusi dalam Rembug Tani dalam memecahkan masalah yang dihadapi. Ketika itu disepakati untuk mengajukan proposal pembelajaran dengan judul "Pengolahan Hasil dan Limbah Tanaman Kelapa" yang terdiri dari dua kelompok pembelajaran, yaitu pembelajaran pengolahan minyak kelapa dan pengolahan limbah kelapa. Setelah melalui verifikasi di Badan Pelaksana Penyuluhan kabupaten, akhirnya pembelajaran dilakukan awal tahun 2010. Pembelajaran pengolahan minyak kelapa diikuti oleh 25 orang petani, terdiri dari 2 orang laki-laki dan 23 orang perempuan yang berasal dari 4 kelompok tani, yaitu:

Sepakat Maju (8 orang), Kukuran Saiyo (5 orang), Solok Pintu Gebang (4 orang), dan KWT Mawar (8 orang).

Narasumber dari BPTP Sumatera barat memperkenalkan teknologi pengolahan minyak kelapa murni menggunakan enzim bromelin dari nenas. Teknologi ini lebih praktis dengan rendemen lebih tinggi yaitu 22-24%, sedangkan dengan cara tradisional hanya 15-17%. Warna lebih jernih, aroma lebih baik, mutu minyak yang dihasilkan sesuai dengan Standar Mutu Indonesia (SNI) serta tahan disimpan sampai 9 bulan.

Setelah pembelajaran, dari 25 orang peserta, 16 orang (64%) diantaranya telah menerapkan teknologi yang diintroduksikan dan berhasil meningkatkan mutu dan daya simpan minyak tanak yang dihasilkan. Seperti diungkapkan oleh ketua UP-FMA Koto Baru, bahwa dengan

menerapkan teknologi yang dipelajari, dihasilkan minyak tanak dengan aroma lebih baik, warna lebih mengkilat dan setelah diuji ternyata tahan disimpan lebih dari 9 bulan, sedangkan dengan cara biasa (tradisional) minyak tanak yang dihasilkan hanya tahan disimpan selama 1 bulan. Penerapan teknologi juga berdampak pada peningkatan harga jual minyak tanak dari Rp 10.000 menjadi Rp 13.000 per botol isi 300 ml.

UP-FMA sebagai pusat pembelajaran petani sesuai dengan potensi daerahnya, ternyata telah berjalan cukup baik. UP-FMA Koto Baru ini telah menjadi obyek studi banding bagi UP-FMA lain, antara lain UP-FMA Toboh Ketek, UP-FMA Sungai Asam, dan UP-FMA Lubuk Pandan Kabupaten Padang Pariaman. Pengurus UP-FMA Koto Baru juga telah menjadi narasumber pada pembelajaran pengolahan minyak tanak di ketiga UP-FMA tersebut.



Gambar 6 : Sekretaris UP-FMA Koto Baru, Siti Haliza, berfoto bersama Presiden saat diundang ke istana pada Peringatan Hari Kemerdekaan RI 17 Agustus 2011.



Gambar 7 : Peneliti BPTP Sumatera Barat memberikan pembelajaran tentang peningkatan mutu minyak tanak.

Optimisme Agribisnis Minyak Tanak

Berbisnis minyak tanak memang tidak mudah, terutama pemasarannya. Namun ketua UP-FMA Koto Baru dan anggotanya merasa optimis dengan bisnis ini. Kenapa tidak, dalam industri minyak goreng, minyak kelapa dianggap paling sehat dibandingkan dengan minyak nabati lainnya. Dengan sejumlah khasiat bagi kesehatan, potensi minyak tanak sangat menjanjikan dan mempunyai pasar yang cukup luas seiring dengan meningkatnya kecenderungan konsumen terhadap minyak goreng yang bebas dari bahan pengawet. Selain pangsa pasar yang luas, demand tinggi, dan khasiat jitu bagi

kesehatan, potensi industri minyak tanak yang dinilai cerah ini juga ditunjang oleh persediaan bahan baku yang mencukupi. Disamping itu, pemakaian minyak tanak ini spesifik yang tidak dapat digantikan oleh minyak nabati lainnya. Minyak tanak mempunyai aroma yang khas, dapat digunakan untuk jenis makanan spesifik yang sangat diminati oleh masyarakat Sumatera Barat yang tersebar di berbagai daerah di Indonesia seperti sambal lado, dendeng batokok, dan lain-lain. Untuk itu perlu adanya dukungan yang lebih luas dari kita semua, khususnya instansi terkait, terutama dukungan permodalan.

FEATI
Farmer Empowerment Through
Agriculture Technology and Information
ISBN : 978-602-8843-18-8