

TANAMAN PERKEBUNAN

[Kelapa](#) | [Melinjo](#) | [Kakao](#)

1. KELAPA

Di Sumatera Barat di tanam 3 (tiga) jenis varietas kelapa, yaitu (a) kelapa dalam, (b) kelapa genyah, (c) kelapa hibrida. Masing-masing mempunyai karakteristik seperti tercantum pada tabel 1.

Kelapa dalam terdiri dari berbagai jenis, seperti kelapa dalam Afrika Barat, Tengah dan Bali. Demikian juga dengan kelapa genyah, diantaranya jenis Malaya Kuning, Malaya Merah dan Nias Kuning.

Kelapa Hibrida adalah hasil kawin silang antara kelapa dalam dengan genyah sehingga dihasilkan sifat-sifat yang baik dari kedua jenis kelapa asal.

Tabel 1. Karakteristik kelapa dalam, genyah dan hibrida.

Karakteristik	Jenis Kelapa		
	Dalam	Genyah	Hibrida
Produksi kopra pada umur tahun (ton/ha/tahun)	1,0	0,5	6,0~7,0
Produksi buah (butir/pohon/tahun)	90	140	140
Daging buah	Tebal dan keras	Tebal dan keras	Tebal dan keras
Kadar minyak daging buah	Tinggi	Rendah	Tinggi
Ketahanan terhadap penyakit	Kurang peka	Peka	Kurang peka
Umur berbuah (tahun)	6 ~ 7	3 ~ 4	3 ~ 4
Habitus pohon	Tinggi	Pendek	Sedang

Buah kelapa terdiri dari kulit luar, sabut, tempurung, kulit daging (testa), daging buah, air kelapa dan lembaga.

Kulit luar. Kulit luar merupakan lapisan tipis (0,14 mm) yang mempunyai permukaan licin dengan warna bervariasi dari hijau, kuning sampai jingga, tergantung kepada kematangan buah. Jika tidak ada goresan dan robek, kulit luar kedap air.

Sabut. Sabut kelapa merupakan bagian yang cukup besar dari buah kelapa, yaitu 35 % dari berat keseluruhan buah. Sabut kelapa terdiri dari serat dan

gabus yang menghubungkan satu serat dengan serat lainnya. Serat adalah bagian yang berharga dari sabut. Setiap butir kelapa mengandung serat 525 gram (75 % dari sabut), dan gabus 175 gram (25 % dari sabut).

Tempurung. Tempurung merupakan lapisan keras yang terdiri dari lignin, selulosa, metoksil dan berbagai mineral. Kandungan bahan-bahan tersebut beragam sesuai dengan jenis kelapanya. Struktur yang keras disebabkan oleh silikat (SiO_2) yang cukup tinggi kadarnya pada tempurung. Berat tempurung sekitar 15~19 % dari berat keseluruhan buah kelapa.

Kulit daging buah. Kulit daging buah adalah lapisan tipis coklat pada bagian terluar daging buah.

Daging buah. Daging buah merupakan lapisan tebal (8~15 mm) berwarna putih. Bagian ini mengandung berbagai zat gizi. Kandungan zat gizi tersebut beragam sesuai dengan tingkat kematangan buah. Daging buah tua merupakan bahan sumber minyak nabati (kandungan minyak 35 %). Pada tabel 2 dapat dilihat komposisi zat gizi daging buah kelapa.

Tabel 2. Komposisi zat gizi daging buah per 100 gram.

Zat gizi	Buah		
	Muda	Setengah tua	Tua
Kalori (K)	68,0	180,0	359,0
Protein (gram)	1,0	4,0	3,4
Lemak (gram)	0,9	13,0	34,7
Karbohidrat (gram)	14,0	10,0	14,0
Kalsium (mg)	17,0	8,0	21,0
Fosfor (mg)	30,0	35,0	21,0
Besi (mg)	1,0	1,3	2,0
Vitamin A (SI)	0,0	10,0	0,0
Vitamin B-1 (mg)	0,0	0,5	0,1
Vitamin C (mg)	4,0	4,0	2,0
Air (gram)	83,3	70,0	46,9
Bagian yang dapat dimakan	53,0	53,0	53,0

Air kelapa. Air kelapa mengandung sedikit karbohidrat, protein, lemak dan beberapa mineral. Kandungan zat gizi ini tergantung kepada umur buah. Disamping zat gizi tersebut, air kelapa juga mengandung berbagai asam amino bebas. Pada tabel 3 dapat dilihat kandungan zat air buah kelapa tua dan muda.

Setiap butir kelapa dalam dan hibrida mengandung air kelapa masing-masing sebanyak 300 dan 230 ml dengan berat jenis rata-rata 1,02 dan pH agak asam (5,6).

Air kelapa dapat digunakan sebagai media pertumbuhan mikroba, misalnya *Acetobacter xylinum* untuk produksi *nata de coco*.

Tabel 3. Kandungan zat gizi air kelapa tua dan muda per 100 gram

Zat gizi	Air kelapa	
	Muda	Tua
Kalori (K)	17,0	-
Protein (gram)	0,20	0,14
Lemak (gram)	1,00	1,50
Karbohidrat (gram)	3,80	4,60
Kalsium (mg)	15,00	-
Fosfor (mg)	8,00	0,50
Besi (mg)	0,20	-
Vitamin C (mg)	1,00	-
Air (gram)	95,50	91,50

Komoditi dari pohon kelapa

Ada beberapa komoditi yang dapat diperoleh dari pohon kelapa, yaitu batang, daun, nira dan bagian-bagian.

Batang

Batang kelapa tua dapat dijadikan bahan bangunan, mebel, jembatan darurat, kerangka perahu dan kayu bakar. Batang yang benar-benar tua dan kering sangat tahan terhadap sengatan rayap. Kayu dari pohon kelapa yang dijadikan mebel dapat diserut sampai permukaannya licin dengan tekstur yang menarik

Daun

Daun kelapa digunakan untuk hiasan atau janur, sarang ketupat dan atap. Tulang daun atau lidi dijadikan barang anyaman, sapu lidi dan tusuk daging (sate).

Nira

Nira adalah cairan yang diperoleh dari tumbuhan yang mengandung gula pada konsentrasi 7,5 sampai 20,0 %. Nira kelapa diperoleh dengan memotong bunga betina yang belum matang, dari ujung bekas potongan akan menetes cairan nira yang mengandung gula. Nira dapat dipanaskan untuk menguapkan airnya sehingga konsentrasi gula meningkat dan kental. Bila didinginkan, cairan ini akan mengeras yang disebut gula kelapa. Nira juga dapat dikemas sebagai minuman ringan.

Buah

Banyak dari bagian buah merupakan bahan yang bermanfaat. Sabut kelapa yang telah dibuang gabusnya merupakan serat alami yang berharga mahal untuk pelapis jok dan kursi, serta untuk pembuatan tali.

Tempurung kelapa dapat dibakar langsung sebagai kayu bakar, atau diolah menjadi arang. Arang batok kelapa dapat digunakan sebagai kayu bakar biasa atau diolah menjadi arang aktif yang diperlukan oleh berbagai industri pengolahan.

Daging kelapa merupakan bagian yang paling penting dari komoditi asal pohon kelapa. Daging kelapa yang cukup tua, diolah menjadi kelapa parut, santan, kopra, dan minyak goreng. Sedang daging kelapa muda dapat dijadikan campuran minuman *cocktail* dan dijadikan selai.

Air kelapa dapat dimanfaatkan sebagai bahan pembuatan kecap dan sebagai media pada fermentasi *nata de coco*.

2. MELINJO

Melinjo (*Gnetum gnemon* L) adalah tanaman tahunan yang tumbuh dengan baik di daratan rendah dan tinggi yang tidak lebih dari 1200 m dpl. Tanaman ini dapat tumbuh pada tanah liat, lempung dan tanah berpasir.

Tanaman melinjo terdiri dari beberapa varietas, yaitu (1) varietas krikil: buah bulat kecil dan lebat; (2) varietas ketan: buah lebih besar dan lebih lonjong serta tumbuh lebat; dan (3) varietas gentong: buah paling besar di antara varietas lainnya dan kurang lebat. Diantara ketiga jenis melinjo tersebut, varietas gentong paling bernilai ekonomis karena paling disukai untuk dijadikan emping melinjo.

Tanaman melinjo mulai berbuah pada umur 3~4 tahun. Buah melinjo yang telah digunakan untuk pembuatan keripik (emping) dan buah muda dijadikan sayur. Daun melinjo yang masih muda dan bunga melinjo juga dapat dijadikan sayur. Pohon melinjo yang tidak produktif ditebang dan kayunya dapat dijadikan talenan dan alat-alat masak lainnya. Kulit tanaman ini juga berguna, yaitu dapat diolah menjadi tali.

Buah melinjo dapat dipetik untuk dijadikan emping 4 bulan setelah pembentukan buah dimulai. Dalam setahun, buah melinjo dapat dipanen sampai 3 kali.

3. KAKAO

Kakao (*Theobroma cacao* L) yang banyak ditanam di Sumatera Barat saat ini pada umumnya adalah kakao lindak (forestero). Jenis kakao ini lebih produktif dan tidak rentan terhadap penyakit. Jenis kakao lainnya adalah kakao mulia dan kakao trinitario

Buah kakao terdiri dari empat bagian, yaitu kulit, plasenta, *pulp* dan biji. Yang diperdagangkan adalah bijinya. Di perkebunan kakao, kulit kakao dibelah dan dibuang, sedangkan biji yang terbungkus di dalam *pulp* dan plasenta diperam di dalam kotak fermentasi. Selama fermentasi dari dasar kotak fermentasi akan mengalir cairan lendir yang berasal dari *pulp* dan plasenta. Cairan ini biasanya dibuang.

Jakarta, Januari 2001

Sumber : Teknologi Tepat Guna Agroindustri Kecil Sumatera Barat, Hasbullah,
Dewan Ilmu Pengetahuan, Teknologi dan Industri Sumatera Barat
Editor : Esti, Sawedi

[KEMBALI KE MENU](#)