

TEKNOLOGI PEMBUATAN MINYAK KELAPA SECARA TRADISIONAL DI DAERAH MAJENE DAN SELAYAR



*** PAEPPEANG ***

ARTEMEN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
DIREKTORAT JENDERAL KEBUDAYAAN
PROYEK PENGEMBANGAN PERMUSEUMAN
SULAWESI SELATAN 1986/1987

Direktorat
Kebudayaan

7

PERPUSTAKAAN
SEKRETARIAT DJEN BUD

No. INDUK 1323

TGL. CATAT. 09 AUG 1993

620.247 HARE

Milik Dep. P dan K
Tidak diperdagangkan

TEKNOLOGI PEMBUATAN MINYAK KELAPA SECARA TRADISIONAL DI DAERAH MAJENE DAN SELAYAR



***** PAEPPEANG *****

DEPARTEMEN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
DIREKTORAT JENDERAL KEBUDAYAAN
PROYEK PENGEMBANGAN PERMUSEUMAN
SULAWESI SELATAN 1986/1987

KATA PENGANTAR

Museum La Galigo Ujung Pandang telah berhasil menghimpun kurang lebih 3654 buah koleksi berupa benda warisan budaya masa lampau. Koleksi tersebut pada umumnya berasal dari Sulawesi Selatan dan yang lainnya dari daerah-daerah luar seperti ; Sumatra Barat, Sumatra Selatan, Yogyakarta, Sulawesi Utara, Sulawesi Tengah, dan Kalimantan.

Dalam rangka pemanfaatan koleksi tersebut, diusahakan mengumpulkan dan menyusun informasi dan keterangan tentang nilai-nilai yang terkandung di dalamnya untuk dijadikan bahan studi bagi pengunjung. Untuk menyebar-luaskan informasi-informasi yang telah terkumpul itu, maka setiap tahun diusahakan penerbitan dari naskah-naskah yang telah tersusun agar dapat dibaca oleh masyarakat luas.

Dalam tahun 1986/1987 ini, dengan ditunjang oleh dana pembangunan diadakan lagi penerbitan naskah informasi koleksi tentang teknologi pembuatan minyak kelapa.

Dengan selesainya naskah ini dicetak, maka pada kesempatan ini kami tak lupa mengucapkan banyak

terima kasih kepada Tim penyusun yang terdiri dari :

Drs. Harun Kadir.

Dra. Mulyati Tahir.

Dra. H. Rukmini AK.

Drs. Abd. Djalil.

Drs. Basri Abdullah.

Abd. Hamid Muchtar.

Mudah-mudahan naskah ini bermanfaat.

Terima kasih.-

Pemimpin Proyek Pengembangan
Permuseuman Sulawesi Selatan

Drs. M. YAMIN DATA

NIP. 130 538 755

KATA SAMBUTAN

Pembuatan minyak kelapa di Sulawesi Selatan telah di kenal sejak dahulu kala. Unsur budaya ini diwariskan secara turun-temurun sehingga menjadi tradisi yang melekat utamanya pada masyarakat Mandar dan Selayar. Walaupun dengan sistem teknologi yang sederhana, namun telah terbukti kemampuannya mewujudkan sesuatu yang dapat memenuhi kebutuhannya.

Perekaman sistem teknologi tradisional ini sebagai warisan budaya memberikan gambaran akan kemampuan daya cipta dan karsa bangsa Indonesia dan sekaligus mencerminkan nilai budaya yang tinggi.

Karena itu kami menyambut baik penerbitan hasil penelitian ini. Semoga dapat bermanfaat bagi pengembangan ilmu kebudayaan di tanah air kita.

Akhirnya kami menyampaikan penghargaan dan terima kasih kepada Tim penulis naskah ini yang telah melaksanakan tugasnya dengan sebaik-baiknya.-

Ujung Pandang, 1986

Kepala Museum Negeri La Galigo
Ujung Pandang,

Drs. HARUN KADIR

NIP. 130 288 830

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	i
KATA SAMBUTAN	iii
DAFTAR ISI	v
DAFTAR GAMBAR/PHOTO	vi
BAB I. PENDAHULUAN	1
A. Tujuan Penulisan	1
B. Permasalahan	4
C. Lingkup Penulisan	6
BAB II. SEKILAS TENTANG DAERAH MA- JENE DAN SELAYAR	8
A. Kabupaten Daerah Tingkat II Majene	8
B. Kabupaten Daerah Tingkat II Selayar	12
BAB III. TANAMAN KELAPA	17
A. Syarat Tumbuh	17
B. Manfaat	19
C. Fungsi Kelapa	24
BAB IV. PEMBUATAN MINYAK KELAPA SECARA TRADISIONAL DI MA- JENE DAN SELAYAR	31
A. B a h a n	31
B. Peralatan	31
C. Proses Pengolahan	40
D. Manfaat Minyak Kelapa	46
E. Pemasaran	47
BAB V. P E N U T U P	51
A. Kesimpulan	51
B. S a r a n	52
L A M P I R A N	
DAFTAR KELUSTAKAAN	

DAFTAR GAMBAR/PHOTO

	Halaman
GAMBAR	
1. Cara memanjat kelapa	53
2. Salah satu cara mengangkut buah kelapa.....	54
3. Tumpukan buah kelapa dan pengupas buah kelapa (passukkeang/pakkeke).	55
4. Tehnik mengupas sabut kelapa	56
5. Tumpukan buah kelapa yang telah di-kupas sabutnya	57
6. Cara mencungkil daging kelapa dari tempurungnya	58
7. Cara memarut kelapa	59
8. Memeras santan dengan tangan	60
9. Memeras minyak dengan paeppeang	61
10. Mengeluarkan air dari santan yang telah mengental dengan menggunakan kaddaro/parrobaan dan pesau/sanru.	62
11. Santan yang sedang dimasak	63
12. Memeras sisa minyak dengan tangan.	64
13. Memeras sisa minyak dengan paeppeang	65
14. Memasukkan minyak ke dalam kalobe.	66
15. Salah satu cara pemasaran minyak dengan jalan menjajakan	67
16. Penjualan minyak kelapa di pasar	68

BAB I

P E N D A H U L U A N

A. TUJUAN PENULISAN

1. Di dalam rangka penyelenggaraan dan pendayagunaan museum dalam menunjang pembangunan nasional, maka usaha penyelamatan, pengkajian dan penyajian nilai-nilai budaya tradisional dalam arti positif dari suatu daerah tertentu kepada masyarakat, khususnya generasi penerus, adalah kegiatan mendasar yang perlu terus dilakukan. Hal ini merupakan bagian integral dalam usaha mencerdaskan kehidupan bangsa, mempertebal rasa kebangsaan nasional dan memperkokoh kesatuan nasional dalam makna Bhinneka Tunggal Ika demi terwujudnya masyarakat Bangsa dan Negara Indonesia yang di cita-citakan.
2. Banyak warisan sejarah dan produk sosial yang kemudian diterima generasi masa kini yang positif dan tidak kurang pula yang negatif. Salah satu wujud nilai budaya tradisional yang positif yang terdapat di Sulawesi Selatan, khususnya di daerah Mejene dan Selayar yang

sampai sekarang masih ada ialah, pembuatan minyak kelapa.

Perangkat peralatan pembuatan minyak kelapa secara tradisional ini terdapat dalam koleksi etnografis Museum Negeri La Galigo Ujung Pandang. Proses pembuatan minyak ini perlu dipublikasikan secara luas untuk mengetahui bagaimana teknik-teknik yang mereka gunakan dalam upaya memenuhi kebutuhan hidupnya. Apalagi mengingat, bahwa modernisasi industri sekarang ini yang semakin pesat perkembangannya, cenderung membawa dampak negatif terhadap industri kerajinan rakyat yang dikelola secara tradisional.

3. Maksud dari tulisan ini adalah untuk mengumpulkan bahan informasi secara lengkap tentang salah satu koleksi museum yang dipamerkan guna kepentingan masyarakat pengunjung bagi keperluannya dalam memperoleh data atau keterangan maupun guna kepentingan suatu penelitian. Dapat pula berarti sebagai salah satu usaha untuk membina dan memelihara kebudayaan nasional pada umumnya, dan kebudayaan daerah pada khususnya. Hal ini perlu di-

ungkapkan, mengingat peralatan pengolahan minyak kelapa masih berfungsi dalam masyarakat baik di daerah Majene maupun di daerah Selayar yang merupakan salah satu mata pencaharian dalam memenuhi kebutuhan hidup mereka sehari-hari. Di samping itu pula, pada kenyataannya tentulah tidak jauh berbeda dengan tugas Museum Negeri La Galigo Ujung Pandang, yakni; mengumpulkan, merawat, memamerkan, meneliti, serta menerbitkan hasil penelitian tentang benda-benda yang tersimpan di Museum sebagai koleksi.

4. Bagi anggota masyarakat yang mengusahakan pembuatan minyak kelapa secara tradisional, walaupun prosesnya masih sederhana dan hasil produksinya terbatas, namun pada kenyataannya tidak hanya memberi arti bagi pemenuhan kebutuhan kelengkapan bahan makanan untuk rumah tangga mereka saja, akan tetapi juga berpautan dengan berbagai aspek ekonomi dan sosial kultural yang lebih luas.

Sebagaimana diketahui, bahwa fungsi dan arti minyak kelapa cukup besar dalam kehidupan masyarakat, karena itu usaha-usaha yang sudah

ada ini perlu dibina dan dikembangkan.

Usaha-usaha pembinaan dan peningkatan kehidupan dimasa depan, hanya akan berhasil dengan baik apabila belajar pada nilai-nilai yang telah ada dan pengalaman-pengalaman yang tumbuh dalam masyarakat, baik dari masa lalu maupun sekarang.

Olehnya itu, pada kesempatan ini kami mencoba sesuai dengan kemampuan yang ada pada kami untuk menguraikannya dalam bentuk naskah kecil, dengan harapan mungkin dapat dimanfaatkan sebagai bahan perbandingan daripada uraian-uraian terdahulu. Demikian pula agar dapat dimanfaatkan sebagai kelengkapan buku petunjuk Museum Negeri La Galigo Ujung Pandang.

Sadar akan keterbatasan yang kami miliki serta mungkin pula karena adanya faktor-faktor luar sebagai kendala sehingga tulisan ini belum sesuai dengan apa yang diharapkan. Namun demikian, dengan pengenalan terhadap masalah yang diuraikan ini, dapat menjadi bahan bacaan perbandingan dalam penulisan-penulisan selanjutnya.

B. PERMASALAHAN

1. Pergeseran dan pewarisan nilai dari suatu

generasi ke generasi berikutnya, tidak mustahil akan menimbulkan benturan-benturan yang kurang menyenangkan, baik dalam skala kecil maupun besar. Untuk menghindari kemungkinan terjadinya hal tersebut, maka diperlukan data dan pengetahuan yang cukup tentang kondisi sosial-kultural dan ekonomi dari masyarakat untuk dijadikan dasar pertimbangan penerapan suatu pembaharuan.

2. Sebagai bangsa yang telah memiliki kepribadian sendiri, maka sikap dasar kepribadian bangsa yang berdasarkan Pancasila adalah patokan dalam segala hal. Kecenderungan untuk mengikuti arus yang dinilai sebagai modernisasi, khususnya terhadap penerimaan budaya luar tanpa seleksi, jelas akan menimbulkan masalah goyahnya sendi-sendi kebudayaan nasional (krisis kebudayaan). Karena itu unsur-unsur budaya daerah perlu terus digali dan dibina untuk memperkaya dan memantapkan khasanah budaya bangsa.
3. Kelangkaan bahan-bahan bacaan sejarah dan kebudayaan masyarakat di suatu daerah tertentu, seperti halnya teknik-teknik industri

rakyat tradisional yang berkembang dari yang sangat sederhana ke arah yang sudah agak maju. Sebagaimana halnya dengan pembuatan minyak kelapa di Majene dan Selayar, perlu mendapatkan perhatian dalam usaha peningkatan kesejahteraan masyarakat.

C. RUANG LINGKUP PENULISAN

Uraian ini akan mengetengahkan mengenai proses dan teknik-teknik pengolahan minyak kelapa secara tradisional di daerah Majene dan Selayar, yaitu daerah yang diteliti dalam rangka penulisan ini. Mengenai cara pengolahannya tidak mustahil akan dijumpai kespesifikan, khususnya dalam hal penamaan bahan dan peralatan serta penggunaannya. Untuk menjaga keautentikan uraian, maka istilah-istilah lokal tetap digunakan kemudian dijelaskan dalam bahasa Indonesia.

Majene dan Selayar adalah bagian dari propinsi Sulawesi Selatan, keduanya merupakan Kabupaten Daerah Tingkat II, dan sebagai daerah penghasil kelapa terbesar di Sulawesi Selatan. Oleh karena itu, cara pembuatan minyak kelapa di kedua daerah inilah yang akan diketengahkan untuk diperkenalkan sebagai salah satu segi akti-

vitas ekonomi masyarakat di daerah tersebut. Uraianya disistimatisir sebagai berikut :

Bab I. Pendahuluan, mengetengahkan tentang tujuan penulisan, permasalahan dan ruang lingkup penulisan.

Bab II. Sekilas tentang daerah Majene dan Selayar, yaitu untuk memberikan sekedar gambaran umum mengenai kedua daerah tersebut.

Bab III. Menguraikan tentang tanaman kelapa yang merupakan bahan pokok pembuatan minyak kelapa, diketengahkan tentang syarat tumbuh tanaman kelapa dan manfaat secara umum serta fungsinya.

Bab IV. Merupakan inti uraian, yaitu tata-cara pengolahan kelapa sampai menjadi minyak, manfaat dan pemasarannya.

Bab V. Merupakan penutup yang memuat tentang kesimpulan dan saran.

BAB II

SEKILAS TENTANG DAERAH MEJENE DAN SELAYAR

A. KABUPATEN DAERAH TINGKAT II MAJENE

Kabupaten Majene terletak pada wilayah bagian barat-daya jazirah Sulawesi Selatan, di pesisir pantai Selat Makassar, 320 km arah utara Kotamadya Ujung Pandang.

Berdasarkan bahasa dan adat-istiadat penduduknya, maka secara etnis Majene termasuk daerah Mandar.¹

Sebelum Proklamasi Kemerdekaan Republik Indonesia, Majene berbentuk Kerajaan yang tergabung dalam persekutuan kerajaan-kerajaan Pitu Babbana Binanga.²

¹Mattulada, dkk.; Geografi Budaya Sulawesi Selatan, Proyek IDKD Ditjenbud Depdikbud, Jakarta, ta, Tahun 1982, hal. 28.

²Dulu di daerah Mandar terdapat dua Federasi Kerajaan, yaitu :

- a. Pitu Babbana Binanga, artinya tujuh muara sungai. Maksudnya ialah Federasi dari tujuh kerajaan di daerah pesisir atau pantai.
- b. Pitu Ulunna Salu, artinya tujuh hulu sungai. Maksudnya ialah Federasi dari tujuh kerajaan di daerah pegunungan.

Rajanya bergelar "Mara'dia".

Pada masa pemerintahan Hindia Belanda, daerah ini berbentuk Onderafdeeling, setingkat Daerah Tingkat II sekarang, yang pada masa itu menjadi pusat pemerintahan Hindia Belanda di ujung utara bagian barat jazirah Sulawesi Selatan. Majene kemudian menjadi ibukota Afdeeling Mandar hingga masa pemerintahan Negara Indonesia Timur (NIT) pada tahun 1946 - 1949.³

Selanjutnya, berdasarkan Undang Undang Pokok-Pokok Pemerintahan Daerah Nomor: 1 tahun 1957 dan Undang Undang Nomo: 27 tahun 1959 menyangkut pelaksanaan pembentukan Daerah-daerah Swatantra Tingkat II, maka Majene menjadi salah satu Daerah Tingkat II diantara 37 Daerah Tingkat II di Sulawesi.

Sekarang Majene merupakan salah satu Kabupaten Daerah Tingkat II dalam wilayah Propinsi Sulawesi Selatan.⁴

³ Muhammad Abduh, dkk.; Sejarah Perlawanan Terhadap Imperialisme dan Kolonialisme di Sulawesi Selatan, Proyek IDSN Depdikbud, Jakarta, Tanpa tahun, hal. 1.

⁴ Berdasarkan Peraturan Pemerintahan Pengganti Undang-Undang No. 2 tahun 1964.

Wilayahnya di sebelah utara berbatasan dengan Kabupaten Mamuju, di sebelah timur berbatasan dengan Kabupaten Polewali Mamasa, di sebelah barat dan selatan berbatasan dengan Selat Makassar.

Luas wilayahnya 1932 km bujur sangkar atau kurang lebih 2,27% dari wilayah darat Sulawesi Selatan.⁵

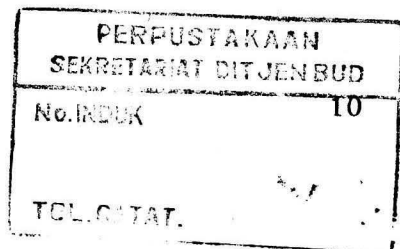
Daerah ini adalah salah satu dari empat daerah penghasil kelapa terbesar di Sulawesi Selatan, masing-masing ialah; Kabupaten Polewali Mamasa, Majene, Mamuju dan Selayar.⁶

Wilayah administrasi pemerintahan Kabupaten Daerah Tingkat Majene di bagi dalam empat Kecamatan dan 18 Desa :

1. Kecamatan Sendana, mewilayahi enam Desa, yaitu :
 - a. Desa Putta'da.
 - b. Desa Mosso.

⁵Rasyid Mappagiling, dkk.; Monografi Daerah Sulawesi Selatan, Proyek Pengembangan Media Kebudayaan Ditjenbud Depdikbud, Jakarta, Tanpa tahun, hal. 25.

⁶I b i d; hal. 88.



- c. Desa Sendana.
 - d. Desa Tammerodo.
 - e. Desa Onang.
 - f. Desa Tubo.
2. Kecamatan Pamboang, mewilayahi empat Desa, yaitu :
- a. Desa Bonde.
 - b. Desa Simbong.
 - c. Desa Adolang.
 - d. Desa Lampanua.
3. Kecamatan Banggae, mewilayahi lima Desa, yaitu :
- a. Desa Tande.
 - b. Desa Baruga.
 - c. Desa Tottoli.
 - d. Desa Banggae.
 - e. Desa Labuang.
4. Kecamatan Malunda, mewilayahi tiga Desa, yaitu :
- a. Desa Binanga.
 - b. Desa Kabiraan.
 - c. Desa Bambang.⁷

⁷I b i d; hal. 78 - 79.

B. KABUPATEN DAERAH TINGKAT II SELAYAR

Kabupaten Selayar termasuk juga dalam wilayah Propinsi Daerah Tingkat I Sulawesi Selatan. Daerah ini merupakan pulau yang terletak di sebelah selatan jazirah Sulawesi Selatan. Orang Makassar di luar Selayar menyebutnya Silayarak, sedangkan orang Bugis menyebutnya Silajak, dan penduduk Selayar sendiri menyebutnya dengan nama Tana Doang.

Wilayahnya di sebelah utara berbatasan dengan Selat Selayar, di sebelah barat dan selatannya dengan Laut Flores, dan di sebelah timurnya dengan Laut Banda. Letak astronominya ialah antara $6^{\circ}20'$ Lintang Selatan - $7^{\circ}41'$ Lintang Utara, dan antara 120° Bujur Timur - 120° Bujur Barat.⁸

Secara etnis, Selayar termasuk dalam daerah Makassar, karena logat bahasanya tidak jauh berbeda dengan bahasa Makassar, begitu pula adat-istiadatnya.⁹

⁸J.E. Romein, Cs.; Atlas Dunia, Ganaco NV, Bandung, Tanpa tahun, hal. 25.

⁹Akhmad Sakkara; Adat Perkawinan Daerah Selayar, Suatu Tinjauan Historis (Thesis Sarjana), IKIP - UP, Tahun 1982, hal. 13

Dahulu di Selayar terdapat beberapa kerajaan kecil yang masing-masing berdiri sendiri (otonom). Rajanya bergelar "Opu" Diantara kerajaan-kerajaan itu yang dianggap tertua ialah Kerajaan Buki dan Bonto Bangun. Manakah yang lebih tua diantaranya, masih memerlukan penelitian.¹⁰

Mengenai daerah ini, di dalam buku Nagara Kartagama pupuh XIII dan XIV dikemukakan, bahwa dalam pemerintahan Hayam Wuruk (1350-1389), daerah ini dinyatakan sebagai salah satu kekuasaan Majapahit di sebelah timur Jawa.¹¹

Pada masa pemerintahan Hindia Belanda sampai terbentuknya Negara Indonesia Timur (NIT), Selayar berbentuk Onderafdeeling dalam wilayah Afdeeling Bontain. Pada periode kemudian, berdasarkan Undang-Undang Nomor: 29 tahun 1959 dibentuk sebagai Daerah Swatantra Tingkat II lepas dari Daerah Bontain.

Daerah Selayar sekarang bernama Kabupa-

¹⁰Nur Baso; Kebudayaan Daerah Selayar dan Hubungannya dengan Kebudayaan Daerah lainnya (Prasaran pada Seminar Kebudayaan Daerah Selayar), Benteng - Selayar Maret 1981, hal. 10.

¹¹I b i d; hal. 11.

ten Daerah Tingkat II Selayar mempunyai luas 224 km bujur sangkar.¹²

Terbagi atas lima Kecamatan dan 20 Desa.

1. Kecamatan Bonto Te'ne, mewilayahi empat Desa, yaitu :
 - a. Desa Tanete.
 - b. Desa Batangmata.
 - c. Desa Onto.
 - d. Desa Buki'.
2. Kecamatan Bonto Haru, mewilayahi lima Desa, yaitu :
 - a. Desa Barugaya.
 - b. Desa Benteng.
 - c. Desa Bonto Bangun.
 - d. Desa Bonto Sunggu.
 - e. Desa Parak.
3. Kecamatan Bonto Sikuyu, mewilayahi empat Desa, yaitu :
 - a. Desa Harapan.
 - b. Desa Laiyolo.
 - c. Desa Kowa.
 - d. Desa Tambolongan.

¹²Rasyid Mappagiling; Op.Cit, hal. 2.

4. Kecamatan Pasikmasunggu, mewilayahi empat Desa, yaitu :
 - a. Desa Kebangragi.
 - b. Desa Bonto Buleng.
 - c. Desa Kayuadi.
 - d. Desa Rajuni.
5. Kecamatan Pasikmarannu, mewilayahi tiga Desa yaitu :
 - a. Desa Bonerate.
 - b. Desa Lambogo.
 - c. Desa Kalaotoa.¹³

Di daerah ini terdapat peninggalan-peinggalan purbakala yang bernilai cukup tinggi dan usianya cukup tua, seperti; "Nekara Perunggu"¹⁴, yang usianya diperkirakan lebih tua dari 300 tahun sebelum masehi.¹⁵

¹³I b i d; hal. 60.

¹⁴Nekara atau gong yang terbuat dari perunggu ini, sekarang berada di Kampung Matalalang Kabupaten Selayar. Nekara ini berada dalam pengawasan dan perlindungan pemerintah.

¹⁵H.R. Van Heekeren dan Moh. Amir Sutaarga; Penghidupan Dalam Zaman Prasejarah di Indonesia, IKIP - Malang, Tahun 1969, hal. 48 - 50.

Di samping itu ditemukan pula kapak perunggu dan keramik-keramik kuno.

Demikianlah sekilas-lintas mengenai daerah Majene dan Selayar untuk memberikan gambaran tentang wilayah penelitian dalam rangka penulisan ini.

BAB III

TANAMAN KELAPA

A. SYARAT TUMBUH

1. I k l i m

Faktor-faktor iklim yang mempengaruhi pertumbuhan tanaman kelapa adalah: curah hujan, temperatur udara, sinar matahari, humediti (kelembaban udara) dan angin. Tanaman ini umumnya terdapat di daerah tropis antara 20° Lintang Utara dan 20° Lintang Selatan. Sedangkan antara 15° Lintang Utara dan 15° Lintang Selatan merupakan daerah pertumbuhan optimum. Temperatur udara rata-rata 27° C. Curah hujan yang dikehendaki antara 1.300 sampai 3.800 mm yang merata sepanjang tahun.¹⁶

Tanaman kelapa butuh penyinaran matahari penuh, yaitu kurang lebih 2000 jam pertahun dan 120 jam perbulan.¹⁷

¹⁶Kelapa; Departemen Agronomi Fakultas Ilmu-Ilmu Pertanian Universitas Hasanuddin, Ujung Pandang, Tanpa tahun, hal. 18.

¹⁷J b i d.

Kelembaban udara dan angin akan mempengaruhi pula tanaman kelapa, demikian pula temperatur udara. Kelembaban di atas 90% memberikan kesempatan tumbuhnya jamur dan cendawan yang merupakan penyakit yang dapat mengganggu dan merusak tanaman kelapa.

2. T a n a h

Tanaman kelapa merupakan salah satu jenis tanaman yang mempunyai toleransi tinggi terhadap lingkungan terutama tanah. Namun demikian, pada kenyataannya penyebaran tanaman kelapa yang tumbuh secara optimum adalah pada :

- a. Tanah pasir, seperti; di Afrika Barat, pantai barat India Selatan, Malaysia dan Filipina.
- b. Tanah Latrite, seperti yang terdapat di India dan Srilangka.
- c. Tanah Vulkanik, seperti; di Sulawesi, Jawa dan daerah lainnya di Indonesia.
- d. Tanah Corralime, seperti; di pantai barat Afrika, New Hebrides dan Kepulauan Solomon.
- e. Tanah-tanah Gambut, yang umumnya terdapat di daerah-daerah pasang surut.¹⁸

¹⁸l b i d; hal. 19.

Selain keadaan iklim dan tanah, juga bibit kelapa yang digunakan harus betul-betul yang masak atau umurnya cukup 12 bulan. Selain itu perlu pula dihindari dan dibasmi hama perusak kelapa, seperti kumbang kelapa dan sejenisnya.

B. M A N F A A T

Setiap bagian tanaman kelapa sesungguhnya mempunyai kegunaan bagi manusia, baik untuk bahan makanan maupun sebagai bahan baku industri.¹⁹

Tiap-tiap bagian tanaman kelapa mempunyai kegunaan sendiri, meskipun ada diantaranya kurang mempunyai arti dalam industri.²⁰

Pemanfaatan dari bagian-bagian kelapa tersebut, seperti; buah, batang dan lain-lain, apabila diolah dengan sebaik-baiknya akan memberikan manfaat bagi kehidupan masyarakat.

1. Buah Kelapa

Buah kelapa merupakan bagian terpenting

¹⁹A.M. Mauni Aten and F.C. Cooke; Copra Processing in Rural Industries, FAO, Roma, Tahun 1956.

²⁰Toebin; Manfaat Kelapa Dalam Industri, Dirjen Perindustri Ringan dan Kerajinan Rakyat, Jakarta.

dari tanaman kelapa. Buah kelapa terdiri atas; sabut, tempurung, daging dan air, dimana masing-masing mempunyai manfaat sebagai berikut :

a. S a b u t

Sabut kelapa terdiri atas kulit yang berwarna coklat agak keras dan berserat. Masyarakat di pedesaan masih banyak memmanfaatkannya sebagai sikat untuk membersihkan perabot dapur dan peralatan rumah tangga lainnya. Sedangkan pengrajin tenun tradisional menggunakannya sebagai sikat benang lungsi sewaktu menenun. Untuk keperluan ini biasanya diberi gagang.

Serat kelapa setelah dihaluskan dapat dibuat tali, di samping sebagai bahan bakar untuk memasak makanan. Sedangkan dalam industri moderen dewasa ini, serat kelapa diolah menjadi karpet, atau permadani, hard-board, tas dan sebagainya.

b. T e m p u r u n g

Tempurung kelapa merupakan bagian buah kelapa yang paling keras. Masyarakat yang tinggal di desa-desa dan juga sebahagian

yang tinggal di kota, menggunakan tempurung kelapa ini sebagai bahan bakar, di samping di buat sebagai perabot rumah tangga seperti; gayung atau timba air, takaran beras, saringan minyak, juga sebagai alat permainan anak-anak, antara lain untuk "jangkungan".²¹

Sedangkan dalam industri moderen, tempurung kelapa yang sudah diproses melalui pembakaran dapat digunakan sebagai pupuk kalium. Minyak yang dihasilkan dari destilasi tem-

²¹Tempurung kelapa yang akan digunakan bermain jangkungan adalah yang tua. Terdiri dari dua belahan yang masing-masing diberi satu lubang di tengah-tengahnya. Pada masing-masing lubang di masukkan seutas tali, kemudian diberi penahan dari sepotong kayu supaya jika digunakan tempurung tidak terlepas. Caranya ialah tempurung di telungkupkan, kedua kaki diinjakkan pada masing-masing tempurung dengan menyisipkan tali diantara dua jari-jari kaki. Tali di tarik ke atas dengan kuat kemudian berjalan. Seorang anak yang bermain jangkungan kelihatan berjalan atau berlari dengan menggunakan alas kaki, sehingga lebih tinggi atau jangkung. Selain tempurung, anak-anak di kota kadang-kadang menggunakan kaleng susu dengan cara yang sama jika memakai tempurung kelapa. Untuk orang dewasa atau remaja menggunakan bambu atau kayu yang panjang dan diberi pasak tempat tumpuan kaki, jadi tidak lagi menggunakan tali.

purung dapat digunakan sebagai bahan cat untuk kayu dan besi, serta dapat pula digunakan sebagai anti septik dan lain-lain.

c. D a g i n g

Daging kelapa sebagai sumber lemak nabati dapat diolah antara lain menjadi :

1. Santan dan tepung kelapa buat menambah kelesatan sayuran, nasi dan penganan lainnya.
2. Minyak kelapa, digunakan sebagai bahan kebutuhan rumah tangga, seperti minyak goreng dan lain-lain.

Mengenai manfaat minyak kelapa akan dikemukakan selengkapnya pada uraian berikutnya.

3. Daging kelapa muda merupakan makanan ekstra yang enak, lembut dan gurih.

d. Air Buah Kelapa

Air kelapa pada kenyataannya hanya sebahagian kecil saja yang dimanfaatkan. Biasanya dikonsumsi dalam bentuk kelapa muda sebagai minuman yang enak dan segar. Sedangkan air kelapa yang sudah tua kebanyakan dipakai untuk campuran adonan

kue-kue.

Air kelapa, selain untuk menghilangkan dahaga dapat pula digunakan sebagai bahan pengganti glukosa, mencegah terjadinya diare dan hidrolisa dari jaringan tubuh, meningkatkan dan melancarkan sirkulasi darah dalam tubuh, sebagai bahan pencegah keracunan.²²

2. Bunga Kelapa

Kegunaan bunga kelapa antara lain pada waktu masih kuncup (belum mekar), bila ujungnya dipotong dapat mengeluarkan cairan yang disebut toddi (sejenis nira). Toddi ini dapat langsung diminum.

3. Batang Kelapa

Batang kelapa yang sudah tua banyak digunakan sebagai bahan bakar, bahan bangunan rumah, jembatan dan sebagainya.

4. Daun Kelapa

Daun kelapa dapat digunakan sebagai bahan bakar, atap rumah, dapat dianyam

²²P.K. Thampan; The Coconut Palm and its Product, Green Villa Publishing House, India, Tahun 1975.

menjadi keranjang tempat ayam bertelur atau tempat buah. Lidinya dapat dibuat sapu. Daun kelapa yang masih muda dapat dibuat ketupat dan dekorasi.

C. FUNGSI KELAPA

Di daerah Sulawesi Selatan, kelapa mempunyai peranan penting dalam berbagai segi kehidupan masyarakat. Baik sebagai pelengkap menu makanan/kebutuhan sehari-hari, maupun sebagai sumber mata pencaharian. Bahkan di daerah Selayar juga dijadikan sebagai sunrang (mahar atau mas kawin) dan pelengkap berbagai kegiatan upacara adat dan siklus hidup atau daur hidup.

Fungsi kelapa yang menonjol di Selayar adalah sebagai sunrang (mahar) dan pelengkap berbagai upacara adat dan upacara daur hidup. Berbagai upacara yang sering dilakukan oleh masyarakat adalah upacara ritus, yaitu upacara penyerahan sesajen kepada Opu Batula (rokh nenek moyang yang berdiam di atas bukit bekas Desa Buki Lama), upacara naik riballa, yaitu upacara menaiki rumah baru. Sedangkan upacara daur hidup di mulai dari akkaraha battang (upacara memandikan wanita hamil), andodo poso,

yaitu upacara pemotongan plasenta bayi yang baru lahir, abbuaki anak (upacara pengkhitanan anak), abbonting (upacara perkawinan), dan mate (upacara kematian).

Semua bentuk kegiatan upacara tersebut di atas, dalam pelaksanaannya tidak terlepas dari adanya kelapa, baik dalam bentuk daun, bunga kelapa, buah kelapa muda atau tua, air kelapa dan tempurung kelapa.

Dalam berbagai kegiatan pelaksanaan upacara tersebut, maka kelapa selalu ditempatkan pada posisi yang bermakna religius (keagamaan), sosial dan etis. Dalam makna religius dapat dilihat misalnya pada upacara anrio rara, dimana anak gadis dimandikan dengan air kelapa. Ini dimaksudkan sebagai suatu simbol kesucian dan kebersihan dengan harapan bahwa sang gadis kelak akan memperoleh hati dan tingkah laku yang bersih dan jujur, serta memperoleh simpati masyarakat dalam pergaulan, serta bagi orang lain sebagaimana halnya manisnya air kelapa muda itu.

Dalam makna etis, dapat dilihat pada upacara perkawinan dimana bunga kelapa berfungsi sebagai penghias tempat duduk pengantin,

yang bermakna agar kedua mempelai memperoleh kehidupan yang rukun dan damai seperti perpaduan yang indah dan harmonis dari bulir-bulir bunga kelapa tersebut.

Sedangkan dalam makna sosial, dapat dilihat pula pada upacara perkawinan, di mana kelapa dijadikan sebagai sunrang (mahar atau mas kawin) yang bermakna sebagai tanda rasa memiliki satu sama lain dalam hubungan kekeluargaan.

Pengenalan adanya sunrang dari pohon kelapa konon khabarnya berawal dari nane (sejenis biji-bijian pohon nane) yang digunakan untuk menakar emas sesuai dengan pelapisan sosial yang ada di Selayar. Kemudian karena adanya perkembangan niaga dengan dunia luar, maka penggunaan nane tidak lagi dijadikan patokan untuk tujuan tersebut. Selanjutnya, karena adanya perubahan dalam masyarakat, maka sunrang ini diganti dengan kelapa yang berlaku hingga kini.

Sejak kelapa diakui oleh masyarakat sebagai sunrang, dan dijadikan sebagai tuntutan adat dalam setiap penentuan jodoh seorang gadis, maka penentuan jumlah pohon kelapa sebagai sunrang pun dijunjung tinggi menurut tinggi

rendahnya status sosial seseorang. Menurut masyarakat bahwa sunrang diklasifikasikan sebagai berikut: golongan Pattola (bangsawan) antara 80 sampai 100 pohon kelapa, golongan Tau Samara (pelapisan menengah) minimal 40 pohon kelapa, sedangkan golongan ata (pelapisan bawah/hamba) 20 pohon kelapa.

Penentuan jumlah pohon kelapa sebagai sunrang diperkirakan bertolak dari dasar penggunaan real yang sebelumnya dijadikan sebagai sunrang, yaitu 80 - 100 real (golongan Pattola), 40 real (golongan Tau Samara), dan 20 real (golongan Ata).

Sekalipun ada patokan yang disepakati namun tidak jarang ada golongan bangsawan/Pattola yang meminta melebihi jumlah yang telah ditentukan.

Sunrang yang diberikan itu dibacakan secara sah sebelum akad nikah yang berdasarkan jumlah yang ditentukan dalam surat bukti yang disebut "surat bukti mahar", diserahkan kepada pihak mempelai wanita setelah ditanda-tangani oleh Imam Desa, pegawai P3NTR, dan Kepala Desa.

Sedikit banyaknya jumlah pohon kelapa yang dimiliki oleh anggota masyarakat merupakan warisan

dari leluhur mereka, yang merupakan suatu kebanggaan tersendiri. Makin banyak pohon kelapa yang dimiliki seseorang, makin tinggi status sosial atau derajat dalam masyarakat, sehingga diberikan kepadanya sebutan atau panggilan Opu.

Pemberian sebutan tersebut menimbulkan kebanggaan tersendiri pula, sehingga mewarnai prestise yang dimiliki atas kedudukan atau status sosialnya.

Di daerah Majene, kelapa mempunyai pula fungsi yang bermacam-macam, tergantung daripada saat mana diperlukan penggunaannya. Misalnya yang digunakan sebagai pelengkap tolak-bala bila-mana seseorang akan bepergian jauh, seperti pergi berlayar jauh atau menunaikan ibadah haji ke Tanah Suci, mereka menggunakan kelapa yang telah bertunas. Demikian pula bila mendirikan rumah baru, di mana tunas kelapa yang sudah muncul itu digunakan sebagai pelengkap ramuan upacara yang diikatkan pada bagian atas tiang pusat rumah yang didirikan itu.

Pemberian sejumlah pohon kelapa kepada menantu wanita tidak bersifat sebagai sunrang atau mahar seperti layaknya di Selayar, tetapi hanya bersifat

sebagai hadiah. Hadiah tersebut diberikan oleh orang tua laki-laki bilamana menantunya datang mengunjunginya.

Dalam kegiatan upacara meuri, yaitu upacara tujuh bulanan bagi wanita hamil untuk yang pertama kali, di mana dalam kegiatan tersebut tidak terlepas pula dari pemakaian buah kelapa sebagai salah satu persyaratan. Wanita hamil tersebut duduk di atas sebiji kelapa yang sudah dibuang sabut bagian atas dan bagian bawahnya, kemudian dimandikan. Pada upacara khitanan, juga menggunakan buah kelapa. Di mana seorang anak yang akan dikhitankan diharuskan duduk di atas sebiji kelapa yang bagian bawah dan atasnya dihilangkan sabutnya. Setelah itu buah kelapa tersebut ditanam. Dan seandainya kelapa itu tumbuh, maka kelak yang berhak memilikinya adalah anak yang telah mendudukinya tadi. Demikian pula pada upacara pengguntingan rambut seorang bayi. Gunting yang akan digunakan untuk menggunting rambut bayi tersebut, terlebih dahulu dicelupkan atau direndam di dalam air kelapa muda yang masih ada dagingnya, dan setelah rambut bayi itu dipotong, maka potongan

rambut tersebut dimasukkan pula ke dalam air kelapa muda itu. Ini dimaksudkan sebagai simbol penyucian atau pembersihan dari segala roh-rok atau pengaruh jahat yang selalu berada disekeliling kita, utamanya disekitar bayi tersebut.

Selo Soemardjan mengungkapkan dengan jelas: "bahwa kelapa dalam masyarakat itu mempunyai kedudukan yang mapan dalam kebudayaan para petani, terbukti dari kebiasaan masyarakat mengukur status sosial seseorang dengan jumlah pohon kelapa. Ada pula kebiasaan orang tua menanam pohon kelapa untuk memperingati hari kelahiran anaknya.

Adat setempat juga menghendaki, bahwa seorang anak laki-laki sesaat sebelum disunat didudukkan di atas tumpukan buah kelapa".

BAB IV

PEMBUATAN MINYAK KELAPA SECARA TRADISIONAL DI MAJENE DAN SELAYAR

Peralatan yang digunakan dalam proses pengolahan minyak kelapa di daerah Majene dan Selayar pada dasarnya adalah sama. Hanya saja dalam hal penamaan peralatan dan istilah-istilah yang digunakan terdapat perbedaan sesuai dengan bahasa dari penduduk daerah tersebut.

A. B A H A N

Bahan baku pembuatan minyak kelapa ialah kelapa yang sudah tua.

B. P E R A L A T A N

1. Kobi (Majene) atau berang (Selayar), yaitu parang.

Pada umumnya digunakan yang berukuran lebih kurang sehasta (panjangnya 37,5 cm dan lebar sisinya 7 cm).

Tetapi biasa juga digunakan parang biasa. Fungsinya ialah sebagai alat pengupas kulit kelapa. Selain itu dapat juga digunakan untuk keperluan-keperluan lain, misalnya untuk memotong dan membelah kayu api.

2. Pappulana/Passukkeang (Majene) atau pakkeke (Selayar).

Passukkeang atau pakkeke, artinya alat pembuka. Alat ini berfungsi juga sebagai alat untuk mengupas kelapa. Alat ini ada dua macam, yaitu :

a. Terbuat dari besi yang berbentuk bulat panjang seperti linggis, bagian ujungnya pipi agak runcing dan tajam. Besi ini dipasang atau dimasukkan dengan posisi tegak lurus dengan bagian tajamnya di atas pada kayu yang kuat dan keras yang khusus dibuat untuk itu.

Kayu ini berfungsi sebagai kaki atau landasan.

b. Berbentuk seperti linggis, tidak menggunakan landasan kayu. Satu ujungnya ditancapkan ke dalam tanah, dan ujung yang satunya yang berada di atas digunakan untuk mengupas.

Jarak antara ujung atas passukkeang/pakkeke dengan permukaan tanah kurang lebih 75 cm.

Cara menggunakannya, buah kelapa dipegang dengan dua tangan dalam posisi berdiri, kemudian kelapa tersebut dipukulkan ke bawah

yaitu ke ujung passukkeang/pakkeke, setelah itu ditekan ke depan. Pada waktu ditekan itulah kulit kelapa terbuka. Begitulah seterusnya sampai kulit kelapa terkupas seluruhnya. Mengupas kulit kelapa dengan alat seperti ini akan lebih cepat dibanding dengan menggunakan parang. Jika menggunakan parang untuk mengupas kelapa biasanya orang duduk, sedangkan dengan passukkeang/pakkeke orang harus berdiri.

3. Passisi (Majene) atau kandao (Selayar).

Alat ini terbuat dari besi berbentuk seperti obeng atau pahat kecil, tidak mempunyai tangkai. Panjangnya kurang lebih 22 cm.

Passisi berarti pencungkil, dengan demikian alat ini berfungsi untuk mencungkil daging kelapa dari tempurungnya.

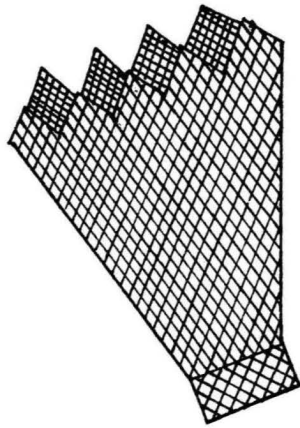
4. Paruk anjoro, yaitu parut kelapa.

Baik di Majene maupun di Selayar, parut kelapa disebut paruk anjoro.

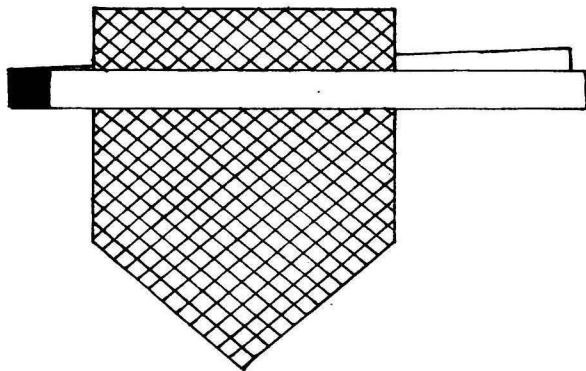
Alat ini terbuat dari besi, umumnya mempunyai ukuran panjang 40 cm dan lebar 20 cm. Jadi agak lebih besar daripada parut yang umum digunakan sehari-hari di rumah.

5. Akdi-akdi (Majene) atau kukkusan dan lanjuk (Selayar), yaitu semacam kukusan nasi. Alat ini terbuat dari daun lontar atau aka' yang dianyam. Perbedaan antara kukkusan dan lanjuk di Selayar ialah; kukkusan berfungsi untuk menapis kembali santan yang dimasukkan ke dalam kuali pembuatan minyak dan juga untuk mengukus nasi.

Sedangkan lanjuk digunakan untuk memeras minyak yang tersisa pada ampas minyak. Untuk kegunaan ini, lanjuk dilengkapi dengan pangngepek, yaitu penjepit yang terbuat dari kayu. Dalam memeras sisa minyak biasanya dilakukan oleh dua orang, satu orang memegang dan menutup mulut lanjuk, dan yang satunya memegang pangngepek. Di Selayar ampas minyak disebut tai nyonyo, sedangkan di Majene disebut tai lomo.



KUKKUSAN



L A N J U K

6. Paeppeang (Majene).

Alat ini tidak dijumpai di Selayar. Merupakan alat penjepit atau pres, bahannya terbuat dari kayu, bambu dan tali ijuk yang dibentuk dalam konstruksi yang sederhana. Bentuknya memanjang dengan ukuran; panjang kurang lebih 325 cm dan lebar 23 cm, sedangkan tingginya 100 cm. Apabila alat ini digunakan, maka salah satu ujungnya yang berfungsi sebagai penjepit, yaitu ujung bagian luar diduduki.

Dalam pembuatan minyak kelapa, fungsi paeppeang ada dua macam, yaitu :

- a. Untuk memeras sisa-sisa santan yang tidak dapat lagi diperas dengan tangan.
- b. Untuk memeras sisa-sisa minyak dari ampas minyak.

Selain untuk kegunaan tersebut, alat ini dapat juga digunakan untuk memeras ubi kayu.

Menurut penjelasan seorang informan: "penggunaan alat ini mulai dikenal di daerah Majene pada sekitar masa revolusi kemerdekaan Republik Indonesia pada sekitar tahun 1946-1949".²³

²³Saddong; Wawancara, Tottoli Galung Teppo-Majene, 27 Desember 1983.

7. Katowang (Majene) atau talle (Selayar), yaitu tempayan yang terbuat dari tanah liat, sejenis keramik lokal atau gerabah.
Alat ini digunakan sebagai tempat memeras santan.
Sekarang penggunaan alat ini telah banyak diganti dengan tempayan yang terbuat dari plastik atau logam.
8. Kawali (Majene), kahali atau pammaja (Selayar) yaitu kualii.
Pada mulanya kualii yang digunakan terbuat dari tanah liat, kemudian belakangan ini telah banyak digunakan yang terbuat dari logam.
Kualii ini digunakan sebagai tempat untuk memasak santan kelapa sampai menjadi minyak.
9. Pigaru minyak (Majene), sulang-sulang atau sudek (Selayar). Alat ini digunakan untuk mengaduk santan yang sedang dimasak di dalam kualii.
Bentuk dan ukuran alat ini agak panjang. Tidak sama dengan yang biasa dipakai di rumah sehari-hari.
10. Kaddaro/Parrobaang (Majene)
Alat ini terbuat dari tempurung kelapa yang

dibelah dua. Tempurung yang digunakan ialah bagian atas (yang ada matanya). Pada salah satu bagian matanya dilubangi, yang besarnya kira-kira sebesar kelereng. Alat ini berfungsi untuk memisahkan dan mengeluarkan air dari larutan santan kental yang telah dipanaskan.

11. Pesau atau sanru (Majene), sedangkan di Selayar hanya dikenal dengan nama sanru.

Alat ini terbuat dari tempurung kelapa yang agak kecil yang dibelah jadi dua, kemudian dihaluskan dan diberi bertangkai mirip gayung. Garis menengah tempurung sekitar 9 cm dan panjang tangkai pegangannya kira-kira 45 cm. Gunanya ialah sebagai gayung untuk memindahkan minyak yang masih diatas kuali ke tempat minyak. Alat ini digunakan pula untuk mengeluarkan air dari kaddaro/parrobaang.

12. Kalobe atau bila.

Alat ini disebut demikian karena dibuat dari kalobe ataupun bila, yaitu sejenis buah maja besar yang dikeluarkan isinya lalu dikeringkan dan diberi tali untuk gantungan.

Fungsi alat ini ialah untuk ditempati minyak yang sudah jadi.

13. Paccolo (Majene) atau tombolo (Selayar).

Alat ini terbuat dari belahan tempurung kelapa, bentuknya sama dengan parrobaang, hanya tempurungnya agak lebih kecil. Sekarang sudah banyak digunakan yang terbuat dari bahan logam (seng).

Fungsinya adalah untuk memasukkan minyak ke tempat yang mulutnya agak kecil, seperti; bila atau kalobe dan botol.

14. Tungku dan bahan bakar.

C. PROSES PENGOLAHAN

Proses pengolahan minyak kelapa di Majene maupun di Selayar, tahapannya adalah sebagai berikut :

1. Tahap Persiapan

a. Memetik, mengumpulkan dan memindahkan buah kelapa ke tempat yang sudah disiapkan, yaitu pada lokasi pembuatan minyak.

b. Mengupas kulit atau sabut kelapa.

Pengupasan ini dilakukan dengan menggunakan kobi/berang atau passukkeang/pakkeke.

Jenis pekerjaan ini yang sifatnya bukan untuk komersial, misalnya saja untuk keperluan acara-acara adat, biasanya dilakukan secara

beramai-ramai, saling membantu antara anggota masyarakat.

- c. Mengeluarkan daging kelapa dari tempurungnya. Caranya yakni, pertama-tama kelapa yang telah dikupas kulitnya atau sabutnya dibelah, kemudian dicungkil dari tempurungnya dengan menggunakan passisi/kandao.
- d. Memarut kelapa. Setelah semua kelapa dicungkil, pekerjaan selanjutnya yaitu memarut kelapa dengan paruk anjoro. Pekerjaan ini umumnya dilakukan oleh perempuan.
- e. Membuat santan kelapa.

setelah daging kelapa diparut seluruhnya, parutan daging kelapa tersebut selanjutnya dimasukkan ke dalam katowang/talle lalu diberi air secukupnya, kemudian diperas dengan tangan. Pemerasan ini dilakukan beberapa kali lalu ampasnya disisihkan atau dikeluarkan.

Di daerah Majene, apabila pemerasan tidak bisa lagi dilakukan dengan tangan ataukah kelapa yang hendak diperas volumenya banyak, maka pemerasan dilakukan dengan menggunakan paeppeang dengan cara

sebagai berikut :

Pertama-tama kelapa parut dibungkus dengan pembungkus berbentuk sak yang terbuat dari rotan yang dianyam, atau pembungkus lain dimana jika diperas, maka santan terperas keluar lewat celah-celah pembungkus. Bungkusan tersebut sekaligus berfungsi pula sebagai penapis atau saringan.

Selanjutnya bungkusan diikat sehingga berbentuk buntalan, kemudian dimasukkan ke paeppeang. Di bawah bungkusan dipasang lagi tapisan yang tergantung pada paeppeang, yang berfungsi untuk menapis kembali santan yang keluar dari bungkusan. Di sebelah bawah tapisan diletakkan katowang atau tempayang untuk menampung santan hasil perasan.

Memeras santan dengan menggunakan alat ini, dilakukan dengan cara menduduki tangkai bagian luar paeppeang. Pada waktu diduduki santan terperas keluar dan turun ke tapisan kemudian ke tempayan tempat menampung santan.

f. Mempersiapkan peralatan memasak untuk

membuat minyak, seperti; kahali/pammaja, pigaru minyanyak/sulang-sulang, kaddaro/par-robaang, dan pesau/sanru.

2. Tahapan Pengolahan

- a. Santan yang sudah siap, dituang ke dalam kahali/pammaja atau kualii untuk dimasak. Kualii ini telah disiapkan di atas tungku pesakan. Pada saat santan dituang ke dalam kualii, ditapis kembali dengan menggunakan akdi-akdi/kukkusang.
- b. Setelah santan berada dalam kualii, api tungku dinyalakan. Pada waktu santan dimasak perlu diperhatikan agar api terus menyala dan nyalanya merata. Posisi kualii harus tetap stabil (tidak goyang) supaya hasilnya baik.
- c. Setelah santan yang dimasak sudah panas dan mengental, dengan sendirinya santan tersebut akan naik kepermukaan kualii, sedangkan airnya akan mengendap ke bawah. Hal ini terjadi setelah santan dimasak kira-kira 30 menit.
- d. Setelah santan kelihatan sudah mengental dipermukaan kualii, api tungku dipadamkan.

Dan selanjutnya santan didinginkan.

- e. Jika santan sudah dingin, selanjutnya dikad-
daro/dirrobaang, yaitu dikeluarkan airnya
dengan menggunakan kaddaro/parrobaang dan
pesau/sanru. Caranya adalah sebagai berikut :
- 1). Bagian pinggir dari mulut kaddaro/parro-
baang dipegang dengan salah satu tangan,
dan tangan yang satunya lagi memegang
gagang pesau/sanru.
 - 2). Kaddaro/parrobaang kemudian diletakkan,
dengan lubangnya dibagian bawah di
tengah-tengah kuali, lalu ditekan sedikit
ke bawah. Dengan demikian air yang
berada di bawah santan kental akan masuk
ke kaddaro/parrobaang.
 - 3). Air santan yang masuk ke kaddaro/parro-
baang dikeluarkan dengan menggunakan
pesau/sanru. Demikianlah seterusnya
sampai air yang dikeluarkan warnanya
sudah agak keruh.
- f. Setelah air santan dikeluarkan, maka yang
tertinggal di kuali hanya santan kental saja.
Selanjutnya api tungku dinyalakan kembali
untuk memasak santan kental tersebut

sampai menjadi minyak, seperti halnya pada waktu santan pertama kalinya, nyala api harus selalu stabil dan rata.

- g. Santan kental yang akan dijadikan minyak didinginkan, dan selama dimasak harus diaduk terus dengan pigaru minynya atau sulang-sulang supaya hasilnya baik.
- h. Setelah kelihatan menjadi minyak dan ampasnya kelihatan sudah berwarna coklat, maka kualinya dipindahkan dari tungku. Dengan demikian maka minyak kelapa telah jadi.

3. Tahap Penyelesaian

- a. Minyak kelapa yang telah jadi dipindahkan dari tempat memasak dengan menggunakan pesau/sanru atau timba ke tempat penampungan minyak yang telah disiapkan. Minyak tersebut ditapis sehingga bersih.
- b. Ampas minyak kemudian dikumpulkan dan diperas kembali untuk mengeluarkan sisa-sisa minyak yang masih ada dengan cara :
 - 1). Ampas minyak dibungkus dengan kain atau yang terbuat dari aka' (anyaman daun falm), kemudian diperas dengan tangan.

Ini biasanya dilakukan oleh dua orang.

- 2). Ampas minyak diperas dengan menggunakan lanjuk. Ini terdapat di Selayar dan dilakukan oleh dua orang.
 - 3). Apabila minyak dalam jumlah besar, maka diperas dengan menggunakan paeppeang. Caranya adalah sama dengan memeras santan. Hal ini dilakukan di daerah Majene.
- c. Apabila semua minyak kelapa telah dimasukkan ke dalam tempat minyak seperti; di kalobe, bila atau botol. Yang banyak digunakan sekarang adalah cerigen plastik.
- Sampai tahap ini berarti proses pembuatan minyak kelapa telah selesai.

D. MANFAAT MINYAK KELAPA

Dalam kehidupan masyarakat Sulawesi Selatan, terutama di daerah Majene dan Selayar, minyak kelapa mempunyai manfaat, antara lain sebagai berikut :

1. Untuk keperluan rumah tangga, yaitu sebagai minyak goreng.
2. Bahan dagangan, yaitu dijual atau dipertukarkan untuk memenuhi kebutuhan hidup yang lain dari produsen.

3. Ampas minyak kelapa enak dimakan, gurih dan manis.
4. "Sebagai bahan ramuan obat".²⁴
5. Air yang dikeluarkan dari santan kental yang dimasak enak diminum.
6. Bahan baku industri seperti; untuk pembuatan sabun, mentega, kosmetik, bahan pelumas, pembuatan karet sintesis dan lain-lain sebagainya.

E. P E M A S A R A N

Minyak kelapa yang diolah secara sederhana oleh para pengrajin, baik yang ada di daerah Majene maupun yang ada di Selayar, umumnya hanya untuk konsumsi masyarakat setempat dan daerah-daerah sekitarnya, karena produksinya yang masih sangat terbatas jumlahnya.

Apalagi bila dibandingkan dengan produksi minyak kelapa yang diolah secara moderen (pabrik-pabrik), seperti; minyak Sputnik (minyak kacang), minyak Minola (minyak jagung) dan lain-lain.

Meskipun hanya diolah secara sederhana,

²⁴Puto Mase; Wawancara, Ujung Pandang, 20 Januari 1984.

namun kualitasnya tidak diragukan, dan sudah diakui dimana-mana karena memiliki aroma tersendiri dan rasa yang khas.

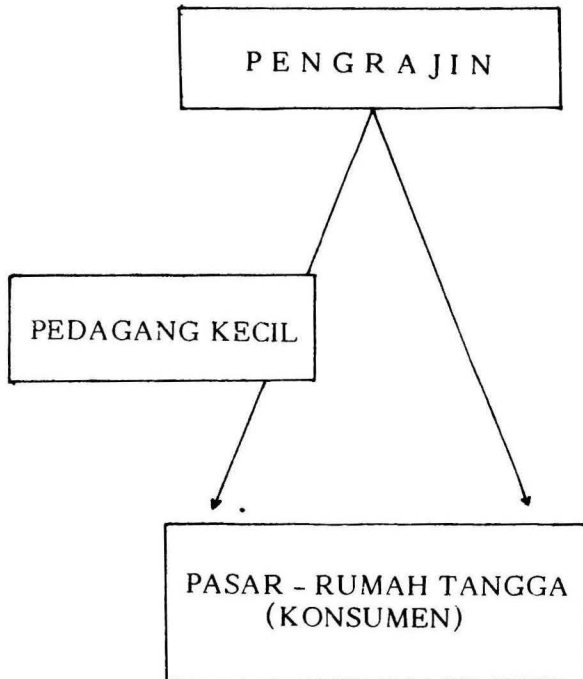
Para pengrajin memasarkan sendiri usahanya, baik dengan jalan menjajakannya secara berkeliling dari rumah ke rumah, dijual langsung ke pasar-pasar, maupun melalui para pedagang yang telah menjadi langganan mereka. Para pedagang umumnya adalah penduduk asli, dan sedikit sekali pedagang yang berasal dari daerah-daerah lain. Mereka juga memasarkan produksinya ke daerah-daerah sekitarnya, baik melalui jalan darat (angkutan mobil) maupun melalui jalan laut dengan menggunakan perahu. Sedangkan di Selayar, para pengrajin hanya memasarkan produksinya di daerah Selayar saja, yaitu dengan jalan menjualnya kepada para pedagang yang kemudian dijual di pasar-pasar. Jadi daerah jangkauannya tidak seluas dengan pemasaran di daerah Majene.

Hingga kini, produksi minyak kelapa ini belum dapat dipasarkan secara meluas, karena para pengrajin di Majene dan Selayar baru mampu memproduksi minyak kelapa sekitar 10 sampai 20 botol saja setiap harinya. Mengenai harganya di

Majene rata-rata Rp. 600,- perbotol, sedangkan di daerah Selayar kita dapat memperolehnya dengan harga Rp. 450,- perbotol.

Adanya perbedaan harga ini mungkin disebabkan karena letak geografis Selayar sehingga konsumennya sangat terbatas, sedangkan Majene wilayah pemasarannya dapat meluas ke daerah sekitarnya dengan mudah. Dengan demikian di daerah Majene permintaan akan minyak kelapa lebih banyak dibanding dengan produksi, sehingga harganya lebih tinggi daripada di Selayar yang jumlah konsumennya lebih kecil.

Mekanisme pemasaran minyak kelapa dapat dilihat dalam skema berikut ini :



BAB V

P E N U T U P

Dari hasil penelitian sebagaimana yang telah dikemukakan pada uraian terdahulu dapat disimpulkan dan diajukan saran sebagai berikut :

A. K E S I M P U L A N

1. Penggalian, penelitian, pengungkapan dan pewarisan nilai-nilai sejarah budaya bangsa seperti halnya dengan tehnik-tehnik industri tradisional, merupakan bagian integral dalam upaya mencerdaskan kehidupan bangsa dan mensejahterakan masyarakat.
2. Pembuatan minyak kelapa di Daerah Majene dan Selayar merupakan salah satu bentuk tehnik industri tradisional, dengan peralatannya yang sederhana sampai sekarang masih tetap berfungsi dalam kehidupan masyarakat.
Ia merupakan warisan budaya bangsa yang mempunyai arti penting dan positif dalam menunjang kehidupan masyarakat.
3. Dilihat dari segi kegunaan minyak kelapa dalam kehidupan masyarakat, maka perspektif usaha pembuatan minyak kelapa di Majene dan

Selayar, dengan melihat potensinya yang ada cukup cerah. Karenanya usaha-usaha semacam ini perlu diselamatkan dan dibina.

B. S A R A N

1. Supaya usaha-usaha pembinaan dan pewarisan nilai-nilai budaya bangsa yang tradisional dan edukatif dapat lebih ditingkatkan peranannya, sehingga semua pihak dapat merasakan sebagai tanggung jawabnya.
2. Dalam penerapan modernisasi, khususnya di bidang industri di suatu daerah, disarankan supaya senantiasa mengkaji dengan cermat latar belakang sejarah budaya dan sosial ekonomi dari masyarakat yang bersangkutan. Hal ini sangat penting untuk menghindari efek-efek psikologis dan efek negatif yang mungkin dapat timbul. Dengan memperhatikan hal ini, maka hasilnya akan memuaskan.
3. Perlu usaha-usaha penelitian dan penulisan mengenai proses pembuatan minyak kelapa secara tradisional pada semua daerah di Sulawesi Selatan. Mengingat adanya kemungkinan tergeser dan punah sebagai akibat desakan industri minyak kelapa moderen.

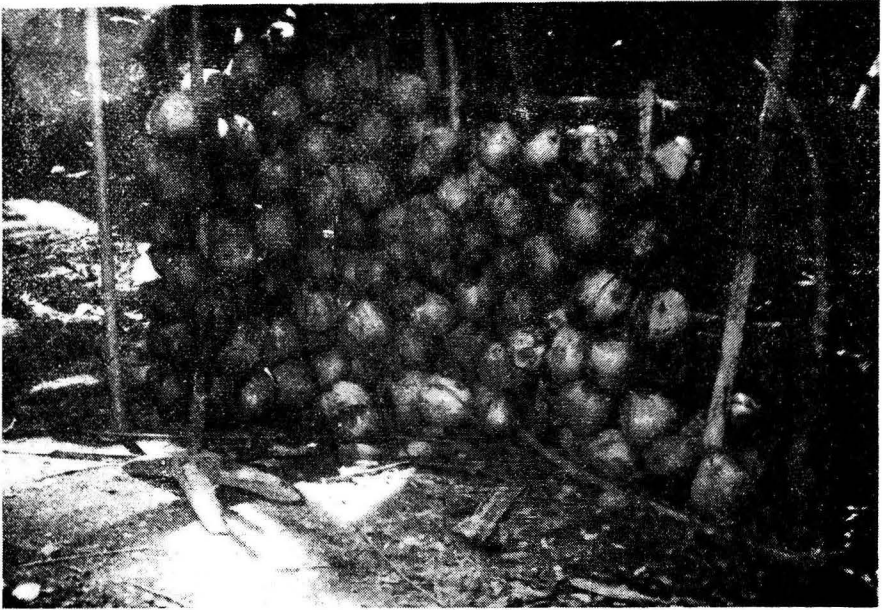
GAMBAR/PHOTO



1. CARA MEMANJAT KELAPA



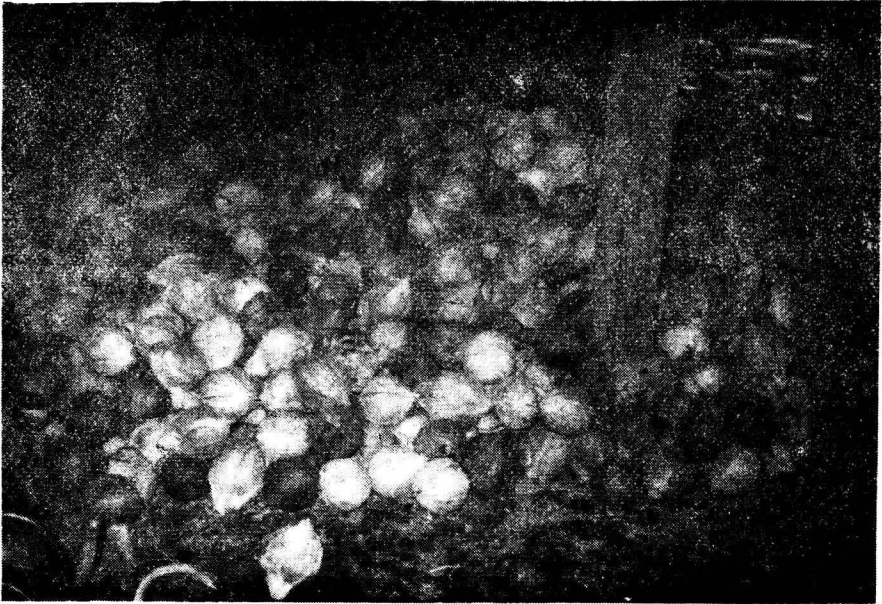
2. SALAH SATU CARA MENGANGKUT
BUAH KELAPA



3. TUMPUKAN BUAH KELAPA DAN PENGUPAS
BUAH KELAPA (PASSUKKEANG/PAKKEKE)



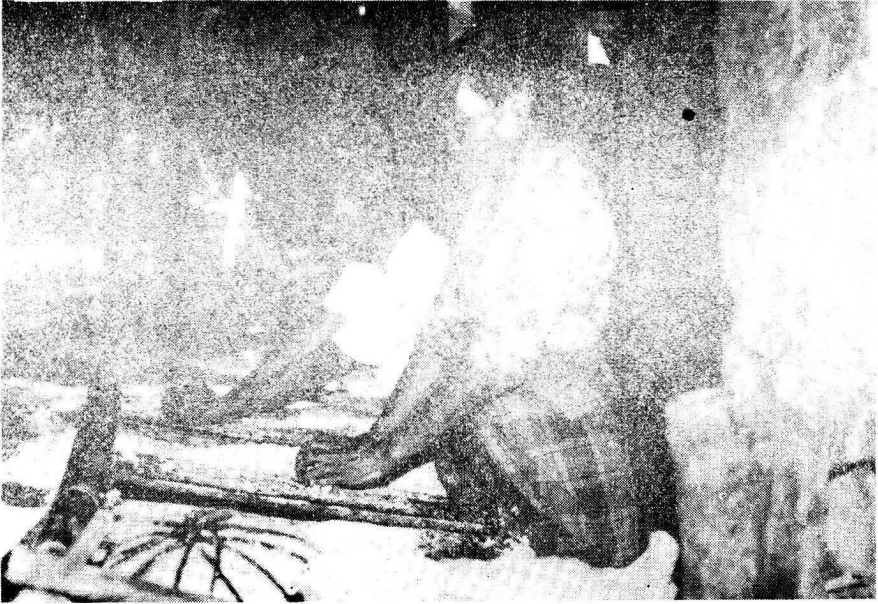
4. TEKNIK MENGUPAS BUAH KELAPA



5. TUMPUKAN BUAH KELAPA YANG
TELAH DIKUPAS SABUTNYA



**6. CARA MENCUNGKIL DAGING KELAPA
DARI TEMPURUNGNYA**



7. CARA MEMARUT KELAPA



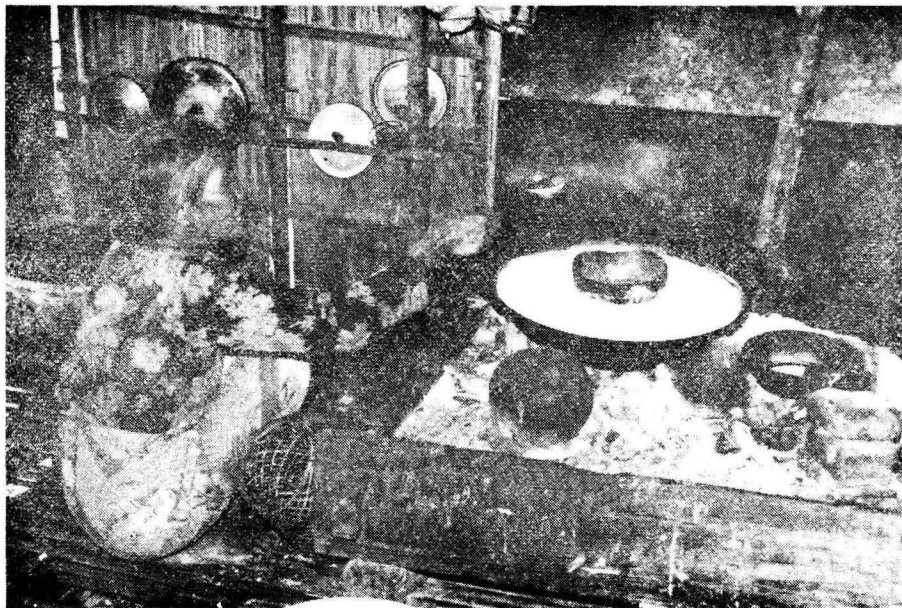
8. MEMERAS SANTAN DENGAN TANGAN



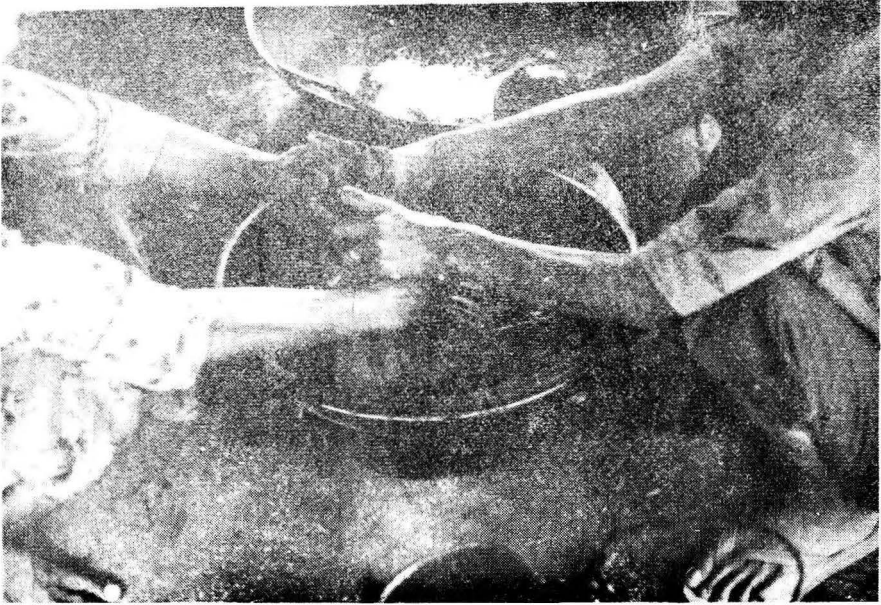
9. MEMERAS MINYAK DENGAN PAEPPEANG



10. MENGELUARKAN AIR DARI SANTAN YANG
TELAH MENGENTAL DI WAJAN DENGAN
MENGUNAKAN KADDARO ATAU PARROBAANG
DAN PESAU ATAU SANRU



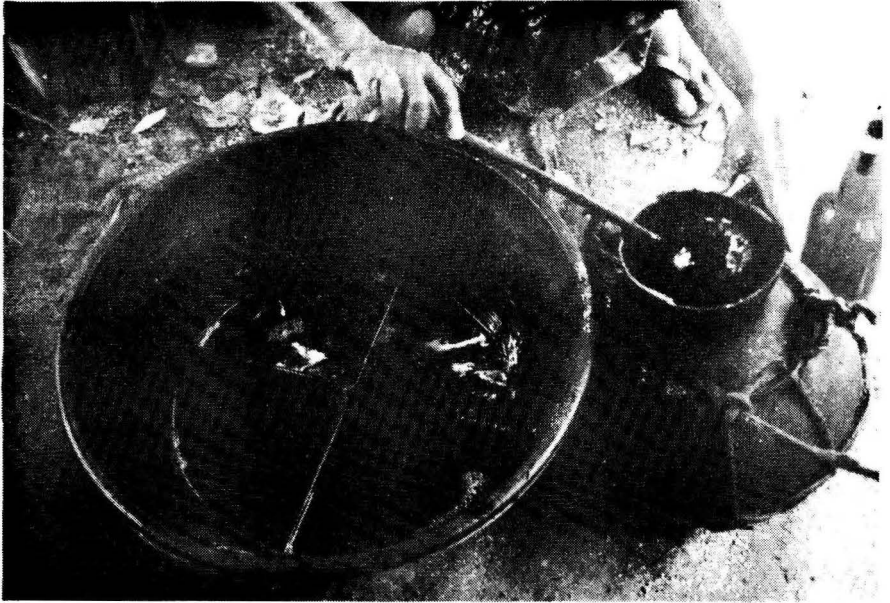
11. SANTAN YANG SEDANG DIMASAK



12. MEMERAS SISA MINYAK DENGAN TANGAN



13. MEMERAS SISA MINYAK DENGAN PAEPPEANG



14. MEMASUKKAN MINYAK KE DALAM KALOBE .
(PENYIMPANAN MINYAK)



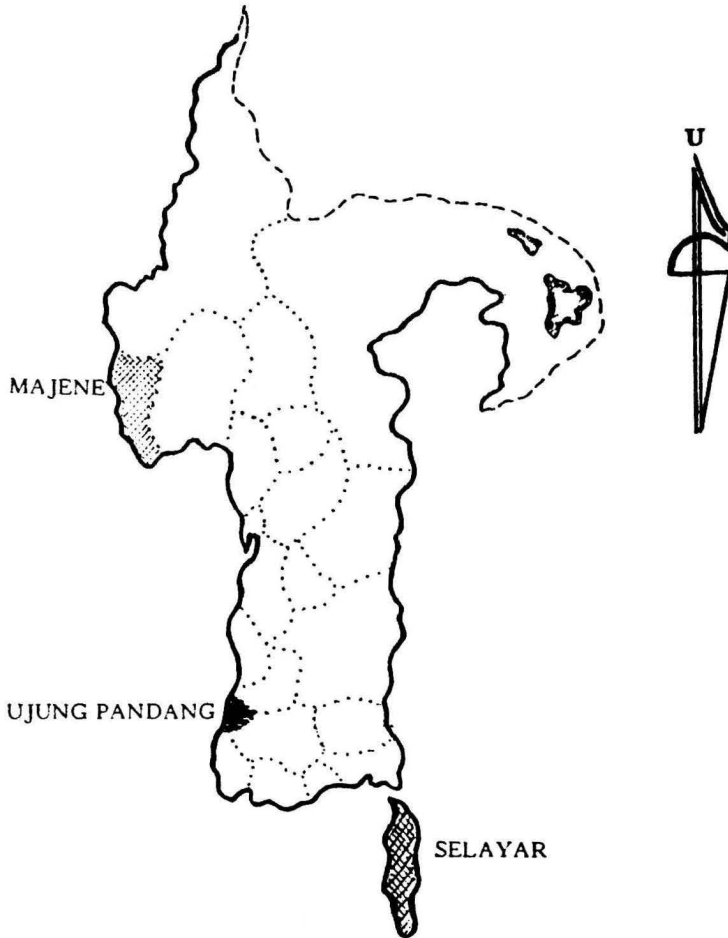
15. SALAH SATU CARA PEMASARAN
MINYAK KELAPA DENGAN
JALAN MENJAJAKAN



16. PENJUALAN MINYAK KELAPA DI PASAR

**PETA
SULAWESI SELATAN**

SKALA 1 : 3.125.000



DAFTAR INFORMAN

1. N a m a : Drs. SURADI
U m u r : 48 tahun.
Pekerjaan : Kasibud Kandep Dikbud Ka-
bupaten Majene.
A l a m a t : Jln. Ammana Pattowali Ka-
bupaten Majene.
2. N a m a : B A H R I A H
U m u r : 43 tahun.
Pekerjaan : Staf Sie Bud Kandep Dikbud
Kabupaten Majene.
A l a m a t : Desa BanggaE, Kecamatan
BanggaE, Kab. Majene.
3. N a m a : M. ARSYAD
U m u r : 60 tahun.
Pekerjaan : Pensiunan Kandep Dikbud
Kabupaten Majene.
A l a m a t : Desa Karama, Kecamatan
Tinambung, Kabupaten Po-
lewali Mamasa.
4. N a m a : S A D D O N G
U m u r : 53 tahun.
Pekerjaan : P e t a n i
A l a m a t : Kampung Galung Teppo-Desa
Totoli, Kec. BanggaE,
Kabupaten Majene.

5. N a m a : Drs. NUR BASO
U m u r : 53 tahun.
Pekerjaan : Kepala Perwakilan Arsip Nasional Ujung Pandang.
A l a m a t : Jln. Ince Nurdin No. 9 B Ujung Pandang.
6. N a m a : PUTO MASE
U m u r : 73 tahun.
Pekerjaan : Tidak ada.
A l a m a t : Perumnas Ujung Pandang.
7. N a m a : BALAINTANG DG. SIRATANG
U m u r : 58 tahun.
Pekerjaan : Tidak ada.
A l a m a t : Kampung Silolo, Desa Buki, Kabupaten Selayar.
8. N a m a : ANDI ALAM
U m u r : 55 tahun.
Pekerjaan : Kepala Lingkungan Kolo-kolo.
A l a m a t : Kampung Kalo-kalo Selayar.
9. N a m a : H. MASTULEN
U m u r : 45 tahun.
Pekerjaan : Kasi Kebudayaan Selayar.
A l a m a t : Benteng - Selayar.

DAFTAR KEPUSTAKAAN

- Ali Syahbana Iskandar, Teknologi dan Perkembangan, Yayasan Idayu, Jakarta 1980.
- Aten, A.M. Mauni and F.C. Cooke; Copra Processing in Rural Industries, FAO, Rome, 1956.
- Baso Nur; Kebudayaan Daerah Selayar Dan Hubungannya Dengan Daerah Lainnya, Prasaran, Seminar Sejarah Kebudayaan Daerah Selayar, Kandep Dikbud Benteng-Selayar, Maret 1981.
- Heekeren H.R. Van dan Sutaarga Amir, Moh. Penghidupan Dalam Zaman Prasejarah di Indonesia, IKIP - Malang, tahun 1969.
- Mappagiling Rasyid, dkk.; Monografi Daerah Sulawesi Selatan, Proyek Pengembangan Media Kebudayaan, Ditjenbud, Depdikbud, Jakarta.
- Mattulada, dkk.; Geografi Budaya Daerah Sulawesi Selatan, Proyek Inventarisasi dan Dokumentasi Kebudayaan Daerah, Ditjenbud, Depdikbud, Jakarta, tahun 1982.
- Pattiselanno B.; Jodoh di Pohon Kelapa, Suatu Studi Tentang Perilaku Dalam Siklus Hidup Masyarakat Bontomate'ne di Selayar Ringkasan Hasil Penelitian PLPIIS 1985/1986 pada Seminar Akhir, tanggal 27 Juli 1985.
- Peraturan Pemerintah Pengganti Undang-Undang, Nomor: 2 tahun 1974.
- Sakkara Ahmad; Adat Perkawinan Daerah Selayar Suatu Tinjauan Historis, Tesis Sarjana IKIP-Ujung Pandang, tahun 1982.
- Soemardjan Selo dan Sarjono Jatiman; Petani Kelapa, Laporan Penelitian Tentang Masalah Sosial

Budaya Daerah Dalam Hubungannya dengan
Proyek Pengembangan Kelapa Rakyat.

Toebin; Manfaat Kelapa Dalam Industri, Dirjen Per-
industrian Ringan dan Kerajinan Rakyat,
Jakarta.

Thorburn Craig, Teknologi Kampung, The Approp-
riate Technology Project of Volunteers in
Asia, June 1982.

Kelapa, Diktat; Departemen Agronomi Fakultas Ilmu-
ilmu Pertanian, Universitas Hasanuddin,
Ujung Pandang.



TEKNOLOGI PEMBUATAN MINYAK

Perpustakaan
Jenderal Ke

620.8

HAF

t