

KELAPA KOPYOR BEKU
POTENSI USAHA INDUSTRI KELUARGA*

F.G. Winarno
Maryliedawita

Bagi kita, menikmati lezatnya es kopyor atau es kelapa muda adalah hal yang biasa. Tetapi, jika kita dapat menikmatinya pada musim panas (sommer) di negara Belanda adalah suatu peristiwa yang luar biasa bagi penulis.

Di negara Belanda dan negara Eropah lain yang pernah menjajah negara tropis, cerita dan nostalgia mengenai tradisi, seni dan makanan dari daerah jajahannya masih banyak tersisa pada masyarakat golongan tua dan muda. Diantaranya rempah-rempah dan beberapa jenis bahan untuk minuman, misalnya kelapa kopyor dan kelapa muda.

Di negara-negara mereka tidak tumbuh pohon kelapa, maka kelapa kopyor dan kelapa muda harus diimpor dari negara bekas jajahan. Untuk negara Belanda, kelapa kopyor dan kelapa muda diimpor dalam bentuk beku yang terbungkus dalam wadah plastik yang beralaskan karton dari negara Suriname.

Indonesia merupakan negara kedua atau ketiga terbesar penghasil kelapa di dunia setelah Filipina, maka Indonesia mempunyai potensi untuk mengembangkan

produk hasil dari kelapa baik dalam bentuk kopra maupun kelapa kopyor dan kelapa muda beku sebagai konsumsi dalam negeri maupun komoditi ekspor. Tertarik akan potensi tersebut, penulis di FATEMETA IPB telah mengadakan penelitian pembekuan kelapa kopyor dan kelapa muda yang hasil penelitiannya disajikan sebagai berikut.

KELAPA KOPYOR

Di Indonesia, khususnya di daerah Jawa, Sumatera dan Sulawesi, kelapa kopyor telah dikenal baik oleh masyarakat sebagai salah satu bentuk bahan campuran minuman dingin yang lezat. Kelapa kopyor tersebut jarang atau tidak mudah didapat di pasaran, karena harganya yang tinggi dan diperkirakan mencapai 4 - 5 kali harga kelapa tua normal. Di Filipina, kelapa kopyor juga merupakan komoditi yang disenangi masyarakat dan dikenal dengan nama "macapuno". Disamping untuk bahan campuran minuman dingin, kelapa kopyor dapat pula digunakan sebagai bahan pembuatan kembang gula, roti, es shanghai, es krim dan bahkan sebagai bahan asinan.

Kelapa kopyor termasuk kelapa yang sudah tua dan umurnya diperkirakan 10 - 11 bulan. Karena itu dibanding dengan kelapa tua biasa, komposisi kimianya hampir sama, kecuali kadar proteinnya yang relatif rendah

yaitu 1,2 persen, sedang kelapa tua 3-4 persen. Bila dibandingkan dengan kelapa muda, kelapa kopyor mempunyai kadar lemak yang sangat tinggi yaitu 12 persen, karena itu kelapa kopyor yang telah dibuka, cepat sekali menjadi tengik atau busuk. Dalam waktu kira-kira 10 jam, kelapa kopyor sudah rusak atau tengik, sedangkan kelapa muda yang kandungan lemaknya kecil (0,9%) lebih tahan terhadap ketengikan. Dalam keadaan tertutup yaitu masih utuh dalam tempurung, kelapa kopyor hanya dapat tahan kurang dari 7 hari.

Karena harganya relatif tinggi serta sifatnya yang mudah rusak, maka langkah-langkah serta cara-cara yang diperlukan dan pembekuan merupakan salah satu cara yang perlu dipertimbangkan.

Kelapa kopyor dapat dibedakan dengan kelapa biasa dengan cara mengguncang-guncang, kalau terasa adanya benda padat (kopyor) di dalam air kelapanya, menandakan bahwa kelapa tersebut kopyor. Daerah penghasil kelapa kopyor di Indonesia yaitu Jawa Timur, Jawa Tengah, Sumatera Utara, Lombok dan daerah lain.

TERJADINYA KELAPA KOPYOR

Kira-kira ada 100 jenis atau varietas kelapa terdapat di Indonesia dan hingga kini masih belum diketahui varietas kelapa yang paling banyak menghasilkan kelapa

kopyor. Pohon kelapa yang pernah memproduksi kelapa kopyor biasanya juga akan terus menghasilkan kelapa kopyor. Anehnya, kelapa dalam satu batang yang sama tidak semuanya kopyor, jadi ada yang normal dan yang kopyor. Karena itu nampaknya terjadinya kopyor hanya menurut kehendak alam saja, dan seolah-olah hanya secara kebetulan/tidak sengaja.

Menurut keterangan yang dikumpulkan dari berbagai daerah, kelapa kopyor tersebut dapat dibuat dari kelapa normal yaitu dengan merusak akar tanaman kelapa normal, atau dengan memutar-mutar tangkai buah kelapa yang muda sedemikian rupa sehingga tidak sampai putus. Cara tersebut telah dilakukan oleh penduduk di Lombok, Surabaya dan Jawa Tengah. Akibat gangguan yang disengaja, diharapkan dapat mempengaruhi fisiologis perkembangan buah kelapa, sehingga terjadi kelapa kopyor.

Menurut para ahli kelapa, terjadinya kelapa kopyor karena kelapa mengalami pertumbuhan abnormal sewaktu permbentukan buah. Terjadinya pertumbuhan abnormal ini sebagai akibat adanya perubahan fisiologis dan menurut ilmu kebakaan, hal itu dapat merangsang terjadinya mutasi gen sewaktu pembelahan sel endosperm. Pembelahan sel ini terjadi 6-7 bulan setelah terbentuknya bunga. Akibatnya terjadi kelapa "mutant" atau kelapa kopyor.

Dapatkah secara sengaja kita buat kelapa kopyor dari kelapa normal ? Sesungguhnya para peneliti telah banyak berusaha ke arah itu, dimana penelitian secara laboratorium sedang dilakukan serta telah mulai memberikan hasil dengan harapan besar. Secara umum, penelitian tersebut dilakukan sebagai berikut, ke dalam kelapa normal dimasukkan suatu "media padat" dan kemudian secara bertahap ditambahkan asam giberalat. Asam giberalat adalah suatu hormon tumbuh-tumbuhan yang dapat diperoleh di pasaran. Kemudian secara bertahap, air kelapa dikeluarkan dan akhirnya jadilah kelapa kopyor.

PEMBEKUAN KELAPA KOPYOR

Dengan suhu dingin khususnya suhu beku, penyebab pembusukan dapat dicegah, baik oleh mikroba, enzim maupun reaksi-reaksi kimia lain. Cara pembekuan mempunyai prospek yang sangat baik bagi pengawetan dan penyimpanan hasil pertanian Indonesia.

Untuk kelapa kopyor, setelah dikerik dengan sendok tahan karat, kemudian direndam dalam air kelapa itu sendiri dan ditambah vitamin C (asam askorbat) dengan konsentrasi 200 ppm selama 10 menit, kemudian ditiriskan selama 15 menit dan segera dimasukkan ke dalam kantong plastik (150 gram) atau mangkok plastik (50 gram) ditutup dan kemudian dibekukan atau disimpan pada suhu -10°C (freezer).

Air kelapa secara normal steril dan telah mengan -
dung vitamin C dalam jumlah relatif tinggi (4 mg/100 cc),
karena itu perendaman dilakukan dalam air kelapa. Disam -
ping itu, vitamin C diperlukan untuk menghambat terjadi -
nya ketengikan kelapa kopyor.

Setelah disimpan, kelapa kopyor yang akan dikonsum -
si dibiarkan di udara luar hingga meleleh esnya, langsung
di "pecah" atau dapat pula dipotong-potong sebagai cam -
puran es buah atau tujuan lain.

Cara ini gampang diikuti dan nampaknya dapat dila -
kukan oleh para ibu rumah tangga yang memiliki lemari
es, dengan tujuan untuk usaha perdagangan dalam negeri
atau ekspor bahan beku dari komoditi kelapa muda dan ke -
lapa kopyor.