

Potensi Kakao Tingkatkan Pendapatan Rumah tangga

KAKAO termasuk salah satu komoditas perkebunan yang dikelola oleh petani sebagai salah satu sumber pendapatan yang dimungkinkan dapat meningkatkan pendapatan rumah tangga. Salah satu sentra petani Kakao di DIY di Kabupaten Kulonprogo, tepatnya di Kecamatan Kokap seluas 800,02 hektar, Kecamatan Kalibawang seluas 754,45 hektar dan Kecamatan Girimulyo seluas 471,95 hektar.

Dari luasan yang ada di tiga Kapanewon tersebut diharapkan keluarga petani kakao meningkat pendapatannya karena ada sumber pendapatan baru dari komoditas pertanian (Off Farm) selain komoditas padi. Kakao dibudidayakan di pekarang rumah tangga petani dengan jarak tanam 3 x 3 m. sehingga dalam 10.000 m2 terdapat 1.000 tanaman. Karena itu perlu dilakukan pengujian apakah budidaya tanaman kakao di Kabupaten Kulonprogo meningkatkan kesejahteraan petani.

Dalam penelitian yang penulis lakukan di Kapanewon Kokap, Kapanewon Girimulyo dan Kapanewon Kalibawang, ada empat kriteria, yaitu petani yang menanam kakao kurang dari 200 tanaman, antara 200 tanaman ñ 399 tanaman, antara 400 tanaman ñ 599 tanaman dan yang menanam lebih dari 600 tanaman. Hasilnya diketahui, petani yang menanam kakao kurang dari 200 tanaman menerima pendapatan kakao sebesar 1,944,730/tahun, dan yang menanam lebih dari 600 tanaman menerima pendapatan sebesar 21,600,000/tahun

Pendapatan petani dari kakao erat kaitannya dengan jumlah produksi dan harga produksi. Rendahnya produksi kakao disebabkan umur ta-

naman yang sebagian besar sudah lewat umur produktif, rata-rata tanaman kakao ditanam tahun 1992 (29 tahun) dengan rata-rata produksi 6 kg/tanaman/tahun. Selain itu harga yang didapatkan petani rendah rata-rata petani menjual kakao dalam bentuk basah dengan harga Rp 4.500/kg. Tinggi rendahnya harga kakao ditentukan oleh kualitas dan cara penanganan pasca panen.

Bagi petani yang menjual biji kakao dalam bentuk kering harganya lebih tinggi dibandingkan dijual dalam bentuk basah. Harga biji kakao kering yang tertingi apabila melalui fermentasi, akan tetapi sebagian besar petani tidak melakukan, alasannya produksinya hanya sedikit. Kondisi di lapangan pada umumnya petani yang memiliki tanaman kakao kurang dari 200 tanaman menjual biji kakao dalam bentuk basah, karena selain jumlah produksi kakaonya sedikit juga petani tidak mau repot mengeringkan dan dikerjakan oleh kebutuhan keluarga.

Kontribusi pendapatan usaha tani kakao terhadap pendapatan rumah tangga petani kakao pada rumah tangga dengan kepemilikan tanaman kakao kurang dari 200 tanaman sebesar 12 %, untuk petani dengan kepemilikan tanaman kakao antara



KR-Antara

Kakao yang banyak dibudidayakan di Kulonprogo.

200 ñ 359 sebesar 41 %, dan untuk petani dengan kepemilikan lahan di atas 400 tanaman sebesar 51 %. Artinya, semakin banyak jumlah tanaman kakao yang dimiliki maka semakin besar sumbangan pendapatan terhadap keseluruhan pendapatan rumah tangga petani kakao.

Distribusi pendapatan rumah tangga petani di Kabupaten Kulonprogo termasuk merata dengan indeks Gini ratio sebesar 0.2025. Artinya budidaya tanaman kakao memberi distribusi pendapatan yang merata di antara rumah tangga petani kakao. Berdasarkan besarnya nilai GSR, petani dengan kepemilikan tanaman kakao kurang dari 200 tanaman tingkat kesejahteraannya dikategorikan kurang sejahtera, sedang petani dengan kepemilikan tanaman kakao antara 200 s.d 599 tanaman sejahtera dan petani yang memiliki lebih dari 600 tanaman

kakao kehidupannya lebih sejahtera.

Dengan demikian tanaman kakao mempunyai potensi dapat meningkatkan pendapatan rumah tangga petani dan ke depannya tanaman kakao diharapkan akan meningkatkan kesejahteraan, dengan syarat bagi tanaman yang umurnya sudah lewat produktif perlu diremajakan. Selain itu dibutuhkan petani yang selalu inovatif dalam penanganan pasca panen melalui fermentasi sehingga mendapatkan harga yang tinggi. Secara keseluruhan potensi tanaman kakao di Kabupaten Kulonprogo menguntungkan sehingga dapat dijadikan prioritas dalam peningkatan kesejahteraan keluarga petani kakao.

(Ir. Pantja Siwi V R Ingesti, M.P, Dosen di Program Budidaya Tanaman Perkebunan D-III, Politeknik LPP Yogyakarta)

Mengolah Biji Kakao Menjadi Coklat Lezat

MENGOLAH biji kakao menjadi coklat memerlukan proses panjang. Pertama, proses sangrai atau roasting. Bisa menggunakan alat oven roti atau bahkan digoreng pada wajan tanah liat.

Proses sangrai dengan alat oven, membutuhkan waktu sekira 30 menit. Sedangkan bila dengan wajan tanah liat, waktu yang dibutuhkan 15-20 menit.

Selanjutnya pisahkan buah kakao dari kulit biji. Dikutip dari pertanian.go.id, bagian yang dibutuhkan untuk membuat coklat adalah bagian dalamnya atau disebut kotiledon yang dilapisi kulit tipis. Untuk menyingskirkan kulit luar, bisa dengan menumbuk pelan-pelan hingga kulit terkelupas. Untuk memudahkan pemisahan kulit dari kotiledon, maka gunakan kipas angin agar kulit luar terhempas. Proses ini disebut desheller pada pabrik pembuat coklat.

Selanjutnya proses penggilingan. Gunakan alat penggilingan khusus. Bila hanya dalam jumlah kecil, bis amenggunakan blender atay mixer.

Proses pencampuran dilakukan jika biji Kakao sudah mulai meleleh seperti pasta. Sembari melakukan mixing atau pengadukan, campurkan bahan lainnya seperti gula dan susu atau bahan lain yang diinginkan sebagai penambah rasa.

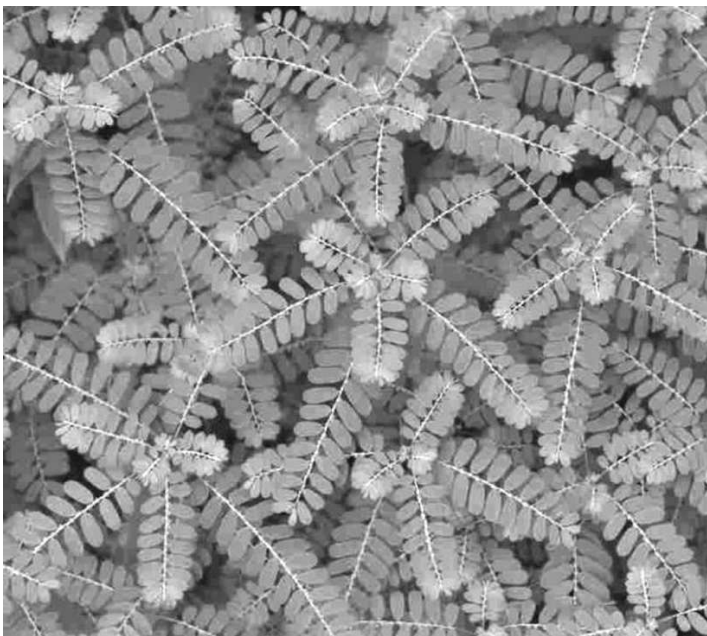
Selanjutnya, kondisioning atau proses pemanasan adonan. Gunakan microwave atau oven untuk melakukan proses ini. Masukkan adonan pada loyang, kemudian atur waktu hingga 12 menit pada suhu 33-48 derajat celsius. Proses ini dimaksudkan untuk meluruhkan kristal lemak pada coklat hingga adonan mencari.

Setelah selesai proses pemanasan, matikan kompor dan diamkan sejenak untuk menurunkan suhu panasnya. Kemudian, tuangkan adonan coklat ke dalam cetakan yang di nginkan. Lalu masukan cetakan ke kulkas atau lemari pendingin dengan suhu 16-20 derajat agar adonan coklat beku. Proses ini memakan waktu kurang lebih 30 menit.

Setelah melalui 6 tahapan tersebut diatas, adonan coklat sudah siap dikeluarkan dari cetakannya. Jadilah coklat batangan atau berbentuk sesuai dengan yang diinginkan. **(Dar)**

Empon-Empon

Meniran Cegah Radang Sendi



KR-Istimewa

Tanaman meniran.

MENIRAN, tanaman sejenis semak yang sangat mudah ditemui. Meniran memiliki kandungan senyawa *flavon*, *hypophyllanthin*, *nirathin*, *nirterali* yang mengandung banyak khasiat untuk kesehatan tubuh dan mencegah penyakit. Biasanya bagian yang digunakan untuk pengobatan adalah bagian daun dan akarnya.

Ekstrak daun meniran memiliki kandungan ion K yang dapat menyembuhkan batu ureter dan empedu. Zat flavonoid juga dapat menangani asam urat dan memiliki efek diuretic yang merangsang lancarnya pengeluaran air seni.

Radang sendi atau rematik dapat diatasi dengan konsumsi ekstrak daun meniran secara reguler. Kandungan senyawa zat anti inflamasi dapat mengurangi bahkan menghilangkan nyeri dan sakit pada sendi.

Efek anti hepatoprotektif dari daun meniran dapat menyembuhkan penyakit kuning dan memperbaiki kerusakan jaringan hati dengan mengangkat racun yang bersarang.

Daun meniran sering digunakan sebagai ramuan tradisional untuk menurunkan tekanan darah tinggi dikarenakan kandungan kalium yang tinggi. Dengan konsumsi rutin, tekanan darah dapat kembali normal.

Kandungan phyllanthin dan hypophyllanthin dalam ekstrak daun meniran dapat dipakai sebagai antibiotik alami yang dapat menekan pertumbuhan jamur dan bakteri yang biasanya menjadi penyebab penyakit kulit. **(Dar)**

Daun dan Buah Pala Cegah Masuk Angin

TANAMAN ini ternyata bisa tumbuh di sembarang tempat, selain buahnya untuk bahan manisan ternyata daun pala juga bermanfaat untuk kesehatan. Tidak mengherankan jikalau kini banyak dibudidayakan, baik oleh Kelompok Wanita Tani (KWT), kelompok tani (klomtan), dasawahan, ibu-ibu PKK sampai petani yang hobi tanaman langka atau herbal sebagai tanaman obat keluarga (toga).

Buah dan daun pala kaya akan kandungan kimia, seperti saponin, polifenol dan flavonoid, yang berguna untuk mengobati insomnia, batuk berlendir, masuk angin, kejang otot dan meredakan nyeri.

Dalam Serat Jampi Jawi tinggalan leluhur yang berisi hampir 261 resep 'Jamu Jawa', salah satunya menyebut daun serta buah pala dan manfaatnya untuk kesehatan tubuh.

Daun pala yang masih muda banyak mengandung protein, yang terasa menyekjukan. Disamping itu juga mengandung minyak atsiri, zat samak dan zat pati yang berfungsi mencegah masuk angin, mengeluarkan gas dari perut dan menenangkan syaraf.

Ambil beberapa lembar daun pala, kemudian diseduh dengan air secukupnya. Bisa diminum selagi masih hangat, bisa menyembuhkan muntah, perut kembung, masuk angin, maag dan cegukan.

Bila perut merasa 'mules' tetapi tidak diare, daun pala yang sudah dihaluskan diletakkan di bawah lidah, biarkan larut bersama air liur. Rasa 'mules' akan segera hilang, dan perut kembali normal. Demikian juga untuk menghilangkan sariawan, ramuan daun pala yang sudah dilembut kan bisa untuk berkumur. Disamping sariawan reda, juga bisa menghilangkan bau mulut.

Menghilangkan insomnia, caranya ambil beberapa lembar daun pala kemudian ditumbuk halus, campurkan air sedikit lantas oleskan pada kening. Selain itu juga, daun pala diseduh dengan air sampai mendidih. Minum 2 kali sehari masing-masing satu gelas, bisa dicampur madu atau gula batu.

Menghilangkan Rematik

Daun pala yang ditumbuk halus, kemu-

dian dimasukkan kedalam air hangat untuk mandi. Bisa juga tumbukan pala yang sudah halus, digosokkan pada tempat yang sakit berkali-kali ketika mandi.

Nyeri haid, bisa menjadi reda dengan meminum ramuan daun pala, ketumbar, kunyit, cengkih direbus dengan air 1 gelas tinggalkan sisanya 1/2 gelas kemudian diminum selagi hangat. Nyeri haid, segera reda dan tubuh kembali nyaman.

Daun pala ternyata bermanfaat untuk mengobati hipertensi, caranya beberapa daun pala segar ditumbuk halus kemudian rebus dengan air. Diperas ambil airnya, bisa diminum 2 kali sehari selagi hangat.

Antiinflamasi

Selain daun pala ternyata buahnya juga bermanfaat, salah satunya sebagai anti inflamasi. Kandungan minyak atsiri memberi sifat antiinflamasi, yang membuat berguna untuk menyembuhkan nyeri sendi dan nyeri otot . Beberapa tetes minyak esensial di dalam tubuh yang terkena, akan menyembuhkan peradangan, pembengkakan, nyeri sendi dan nyeri otot.

Membantu pencernaan, apabila merasa kan gangguan pencernaan seperti diare, sembelit, kembung konsumsi buah pala secukupnya diparut atau dilembutkan kemudian campurkan pada masakan sup,

semur atau olahan yang lain. Dimakan bersama nasi, dampaknya akan membantu pencernaan menjadi lancar. Hal ini karena buah pala banyak mengandung minyak esensial, yang memiliki efek karminotif pada sistem pencernaan.

Itulah beberapa manfaat daun dan buah pala untuk kesehatan, dan para leluhur tetap melestarikan sebagai jamu tradisional karena percaya 'tamba teka lara lunga'.

Adalah Sulistya PA (66) warga Gamplong 4, Sumberrahayu, Moyudan, Sleman memanfaatkan lahan pekarangannya seluas 200 meter persegi untuk tanaman langka, sayuran dan tanaman obat keluarga kurang lebih 40 jenis. Ada sawo kecil, manila, bludru, kepel, dhuwet putih. Jenis sayuran ada gambas, terong, lompeng dan cabai Jawa. Sedangkan tanaman obat keluarga, mulai bratawali, sembukan, lada, tapak dara, pala, cam-cau, jahe merah, kunir putih, temulawak dan lain sebagainya.

"Disamping hobi menanam tanaman langka, sayuran bisa dipetik sendiri. Sedangkan tanaman obat keluarga sebagai bahan jamu tradisional, bisa membantu siapa yang membutuhkan," ungkapnya di rumahnya Jumat (25/3). **(Sutopo Sgh)**



KR-Sutopo Sgh

Sulistya PA dan tanaman pala hasil budidayanya.

Kedaulatan Rakyat

SIUPP (Surat Izin Usaha Penerbitan Pers) No. 127/SK/MENPEN/SIUPP/A.7/1986 tanggal 4 Desember 1990. Anggota SPS. ISSN: 0852-6486.

Penerbit: PT-BP Kedaulatan Rakyat Yogyakarta, **Terbit Perdana:** Tanggal 27 September 1945.

Perintis: H Samawi (1913 - 1984) M Wonohito (1912 - 1984).

Penerus: Dr H Soemadi M Wonohito SH (1985-2008), dr H Gun Nugroho Samawi (2011-2019) **Penasihat:** Drs HM Idham Samawi. **Komisaris Utama:** Prof Dr Inajati Adrisijanti. **Direktur Utama:** M Wirmon Samawi SE MIB. **Direktur Pemasaran:** Fajar Kusumawardhani SE. **Direktur Keuangan:** Imam Satriadi SH. **Direktur Umum:** Yuriya Nugroho Samawi SE MM MSc. **Direktur Produksi:** Baskoro Jati Prabowo SSos.

Pemimpin Umum: M Wirmon Samawi SE MIB. **Pemimpin Redaksi/Penanggung Jawab:** Drs H Octo Lampito MPd. **Wakil Pemimpin Redaksi:** Drs H Ahmad Luthfie MA. Ronny Sugiantoro SPd, SE, MM. **Redaktur Pelaksana:** Primaswolo Sudjono SPT, Joko Budhiarto, Mussahada. **Manajer Produksi Redaksi:** Ngabdul Wakid. **Redaktur:** Drs Widyo Suprayogi, Dra Hj Fadmi Sustiw, Dra Prabandari, Benny Kusumawan, Drs H Hudono SH, Drs Swasto Dayanto, Husein Effendi SSI, Hanik Atfiati, MN Hassan, Drs Jayadi K Kastari, Subchan Mustafa, Drs Hasto Sutadi, Muhammad Fauzi SSos, Drs Mukti Haryadi, Retno Wulandari SSos, H M Sobirin, Linggar Sumukti, Daryanto Widagdo, Latief Noor Rochmans. **Fotografer:** Effy Widjono Putro, Surya Adi Lesmana. **Grafis :** Joko Santoso SSn, Bagus Wijanarko. **Sekretaris Redaksi:** Dra Hj Supriyatin.

Pemimpin Perusahaan: Fajar Kusumawardhani SE. **Kepala TU Langganan:** Drs Asri Salman, Telp (0274)- 565685 (Hunting)

Manajer Iklan: Agung Susilo SE, Telp (0274) - 565685 (Hunting) Fax: (0274) 555660. E-mail: iklan@kr.co.id, iklankryk23@yahoo.com, iklankryk13@gmail.com.

Langganan per bulan termasuk 'Kedaulatan Rakyat Minggu'... Rp 90.000,00, Iklan Umum/Display...Rp 27.500,00/mm klm, Iklan Keluarga...Rp 12.000,00 /mm klm, Iklan Baris/Cilik (min. 3 baris. maks. 10 baris) . Rp 12.000,00 / baris, Iklan Satu Kolom (min. 30 mm. maks. 100 mm) Rp 12.000,00 /mm klm, Iklan Khusus: Ukuran 1 klm x 45 mm .. Rp 210.000,00, (Wisudalulus studi D1 s/d S1, Permikahan, Ulang Tahun) ● Iklan Warna: Full Colour Rp 51.000,00/ mm klm (min. 600 mm klm), Iklan Kuping (2 klm x 40 mm) 500% dari tarif. Iklan Halaman I: 300 % dari tarif (min. 2 klm x 30 mm, maks. 2 klm x 150 mm), Iklan Halaman Terakhir: 200% dari tarif. Tarif iklan tersebut belum termasuk PPN 10%

Alamat Kantor Utama dan Redaksi: Jalan Margo Utomo 40, Gowongan, Jetis, Yogyakarta, 55232. Fax (0274) - 563125, Telp (0274) - 565685 (Hunting) **Alamat Percetakan:** Jalan RayaYogya - Solo Km 11 Sleman Yogyakarta 55573, Telp (0274) - 496549 dan (0274) - 496449. Isi di luar tanggungjawab percetakan

Alamat Homepage: http://www.kr.co.id dan www.krjogja.com. **Alamat e-mail:** naskahkr@gmail.com. **Radio :** KR Radio 107.2 FM.

Bank: Bank BNI - Rek: 003.0440.854 Cabang Yogyakarta.

Perwakilan dan Biro:

Jakarta: Jalan Utan Kayu No. 104B, Jakarta Timur 13120, Telp (021) 8563602/Fax (021) 8500529. **Kuasa Direksi:** Ir Ita Indirani. Wakil Kepala Perwakilan: Hariyadi Tata Raharja.

Wartawan : H Imong Dewanto (Kepala Biro), H Ishaq Zubaedi Raqib, Syaifullah Hadmar, Muchlis Ibrahim, Rini Suryati, Ida Lomongga Ritonga.

Semarang : Jalan Lampersari No.62, Semarang, Telp (024) 8315792. Kepala Perwakilan: Budiono Isman, Kepala Biro : Isdiyanto Isman SIP.

Banyumas : Jalan Prof Moh Yamin No. 18, RT 7 RW 03 Karangklesem, Purwokerto Selatan, Telp (0281) 622244. Kepala Perwakilan: Ach Pujiyanto SPd. Kepala Biro : Driyanto.

Klaten : Jalan Pandanaran Ruko No 2-3, Bendogantungan Klaten, Telp (0272) 322756. Kepala Perwakilan dan Kepala Biro : Sri Warsiti.

Magelang : Jalan Achmad Yani No 133, Magelang, Telp (0293) 363552. Kepala Perwakilan: Sumiyarsih, Kepala Biro : Drs M Thoha.

Kulonprogo : Jalan Veteran No 16, Wates, Telp (0274) 774738. Kepala Perwakilan : Suprpto, SPd Kepala Biro : Asrul Sani.

Gunungkidul : Jalan Sri Tanjung No 4 Purwosari, Wonosari, Telp (0274) 393562. Kepala Perwakilan: Drs Guno Indarjo.