

## BAB I. PENDAHULUAN

### 1.1. Latar Belakang

Indonesia merupakan salah satu negara penghasil kelapa terbesar di dunia, dengan total luas perkebunan kelapa mencapai 3,4 juta Ha yang banyak tersebar di wilayah pesisir (Statista Research Department, 2022). Pada Tahun 2018, Indonesia berhasil mengekspor kelapa senilai lebih dari 1,3 miliar USD atau setara 2,17 juta ton (Ditjenbun, 2021). Produksi kelapa pada Tahun 2021 di Provinsi Jambi mencapai 115.657,50 ton, dengan kontribusi terbesar berasal dari kabupaten Tanjung Jabung Timur (57.295 ton), Tanjung Jabung Barat (55.384 ton), dan Merangin (751 ton) (BPS, 2021). Indonesia juga konsisten menduduki peringkat kedua dunia sebagai eksportir kelapa parut kering pada 2016 – 2020, dengan rata – rata volume ekspor tahunan sebesar 99.161 ton (PDSIP, 2022).

Daging buah kelapa merupakan bagian yang mudah rusak dan tidak tahan disimpan dalam waktu yang lama, sehingga diperlukan pengolahan menjadi produk olahan salah satunya adalah kelapa parut kering atau *Desiccated Coconut* (DC). Menurut Kriswiyanti (2013), kelapa parut kering secara umum adalah daging buah kelapa yang diparut kemudian diproses secara higienis dengan cara pengeringan sampai kadar air tertentu. Menurut Effendy *et al.* (2023), kelapa parut kering merupakan produk yang kaya akan lemak, protein, karbohidrat, dan serat. Kelapa parut kering (*dessicated coconut*) merupakan produk yang diolah dari daging buah kelapa tua dan segar tanpa kulit ari (Rahmi *et al.*, 2021). Kelapa parut kering atau *desiccated coconut* merupakan produk yang dihasilkan dengan melakukan pengeringan terhadap daging kelapa tua sampai kadar air tertentu (Gefalro *et al.*, 2023).

Proses pengeringan membantu menurunkan kadar air yang dapat mencegah pertumbuhan mikroorganisme, sehingga kelapa parut kering dapat disimpan dalam jangka waktu yang lebih lama tanpa takut membusuk. Selain umur simpan yang panjang, kelapa parut memiliki bentuk butiran yang lebih ringan sehingga mudah dikemas, disimpan, dan dikirim dalam jumlah besar. Kelapa parut kering siap digunakan tanpa perlu proses pengupasan atau pemotongan tambahan yang membuatnya lebih praktis dalam aplikasi masakan dan pembuatan kue.

Menurut Gefalro *et al* (2023), kelapa parut kering yang baik adalah berwarna putih, berbentuk partikel atau parutan, dengan kadar air maksimal 3%. Menurut Codex (1991), kelapa parut dikelompokkan menurut ukuran partikel yaitu, ekstra halus adalah kelapa parut kering yang lolos ayakan 0,85 mm tidak lebih dari 90% beratnya, halus adalah kelapa parut kering yang lolos ayakan 1,40 mm tidak lebih dari 80% beratnya, medium yaitu kelapa parut kering yang lolos ayakan 2,80 mm tidak lebih dari 90% beratnya.

Kebutuhan akan kelapa parut semakin meningkat dengan semakin banyak dan berkembangnya produk *bakery*. Sekitar 60 – 80% produksi kelapa parut kering dunia digunakan dalam industri *bakery* dan *confectionery* yang umumnya digunakan untuk meningkatkan tekstur, rasa, dan aroma (Visvanathan *et al.*, 2002). Penambahan kelapa parut kering pada produk biskuit akan meningkatkan kadar lemak, protein, karbohidrat, dan serat yang dibutuhkan tubuh untuk menambah nilai gizi biskuit tersebut (Lubis *et al.*, 2014). Kelapa parut kering dapat juga digunakan dengan cara direndam di dalam air beberapa menit kemudian diperas untuk diperoleh santannya.

Natrium bisulfit ( $\text{NaHSO}_3$ ) adalah senyawa kimia yang sering digunakan sebagai pengawet dan agen antioksidan dalam industri makanan dan minuman (Yuvita *et al.*, 2022). Natrium bisulfit sering juga digunakan dalam proses pengolahan makanan, misalnya untuk memutihkan tepung, menjaga warna pada produk kentang olahan, serta menjaga warna kelapa parut kering agar tetap putih (Putri, 2014).

Efendi (2011), menggunakan  $\text{NaHSO}_3$  sebanyak 0,1% (1000 ppm) dan 0,2% (2000 ppm) untuk meningkatkan kualitas/mutu kelapa parut kering. Kelapa yang digunakan adalah kelapa segar hibrida dari Desa Sungai Rawa, Kecamatan Batang Tuaka, Kabupaten Indragiri Hilir, Provinsi Riau. Daging buah kelapa direndam larutan  $\text{NaHSO}_3$  selama 10 menit dan dikeringkan pada suhu  $88^\circ\text{C}$  selama 55 menit dengan tebaran kelapa parut pada loyang setebal 4 cm. Kelapa parut kering dengan penambahan 0,1% (1000 ppm)  $\text{NaHSO}_3$  memiliki kadar air 0,607%, kadar lemak 60,93%, kadar asam lemak bebas 3,6%, dan rendemen 50,07%. Kelapa parut kering dengan penambahan 0,2% (2000 ppm)  $\text{NaHSO}_3$  memiliki kadar air 0,474%, kadar lemak 62,02%, kadar asam lemak bebas 3,39%, dan rendemen 48,59%.

Putri (2014), melakukan perendaman daging buah kelapa selama 15 menit dengan larutan NaHSO<sub>3</sub> sebanyak 40 ppm dan 50 ppm. Kelapa yang digunakan adalah kelapa agak muda yang diperoleh dari pedagang kelapa parut di Pasar Demangan, Jl. Gejayan, Yogyakarta. Pengeringan dilakukan pada suhu 60°C selama 3,5 jam. Perlakuan perendaman 40 ppm menghasilkan derajat putih 84% dan kadar air 3,456%. Perlakuan perendaman 50 ppm menghasilkan derajat putih 78% dan kadar air 4,035%.

Arifani (2015), menggunakan NaHSO<sub>3</sub> sebanyak 50 ppm dengan pengeringan suhu 50°C selama 4 jam menghasilkan derajat putih 83% dan kadar air 3,2457%. Kelapa yang digunakan adalah kelapa agak muda yang diperoleh dari pedagang kelapa parut di Pasar Bantengan, Jl. Maguwo, Banguntapan, Bantul.

Gefalro *et al.* (2023), menggunakan NaHSO<sub>3</sub> sebanyak 50 ppm untuk mempertahankan warna kelapa parut kering. Kelapa yang digunakan adalah kelapa tua usia 11 – 12 bulan yang diperoleh dari Kecamatan Cipatujah, Kabupaten Tasikmalaya. NaHSO<sub>3</sub> ditambahkan dengan konsentrasi 50 ppm dengan perbandingan 1 kg NaHSO<sub>3</sub> untuk 1000 kg kelapa parut. Pengeringan dilakukan pada suhu 70°C selama 4 jam menghasilkan kelapa parut kering dengan derajat putih 86,38%, kadar air 1,57%, dan rendemen 37,06%.

Pada penelitian acuan di atas, konsentrasi NaHSO<sub>3</sub> yang digunakan adalah 40 ppm, 50 ppm, dan 0,2% (2000 ppm). Dikarenakan konsentrasi/dosis NaHSO<sub>3</sub> yang digunakan tersebut tidak bervariasi, maka penulis menggunakan konsentrasi/dosis NaHSO<sub>3</sub> sebanyak 30, 40, 50, 60, 70, dan 80 ppm dengan pengeringan suhu 70°C selama 3 jam.

Berdasarkan beberapa hasil penelitian di atas, konsentrasi/dosis NaHSO<sub>3</sub> yang digunakan masih tidak bervariasi sehingga penulis meneliti tentang **“Pengaruh Perendaman Daging Buah Kelapa dengan Berbagai Konsentrasi NaHSO<sub>3</sub> (Natrium Bisulfit) terhadap Kelapa Parut Kering (*Desiccated Coconut*)”**.

## **1.2. Tujuan Penelitian**

Tujuan pada penelitian ini antara lain :

1. Untuk mengetahui pengaruh konsentrasi  $\text{NaHSO}_3$  terhadap mutu kelapa parut kering yang dihasilkan.
2. Untuk menentukan konsentrasi  $\text{NaHSO}_3$  yang dapat mempertahankan warna kelapa sehingga menghasilkan kelapa parut kering yang berwarna putih sesuai standar.

## **1.3. Hipotesis Penelitian**

Hipotesis atau jawaban sementara dari penelitian ini antara lain :

1. Konsentrasi  $\text{NaHSO}_3$  berpengaruh terhadap mutu kelapa parut kering yang dihasilkan.
2. Diperoleh konsentrasi  $\text{NaHSO}_3$  yang dapat mempertahankan warna kelapa sehingga menghasilkan kelapa parut kering yang berwarna putih sesuai standar.

## **1.4. Manfaat Penelitian**

1. Diharapkan dari hasil penelitian ini dapat meningkatkan ilmu pengetahuan tentang pengaruh penambahan berbagai konsentrasi  $\text{NaHSO}_3$  terhadap kelapa parut kering (*desiccated coconut*).
2. Diharapkan dari hasil penelitian ini dapat mengembangkan teknologi dalam pembuatan kelapa parut kering (*desiccated coconut*).