

Martha Susmita Manurung (J1A120036), Karakteristik Kelapa Parut Kering (*Desiccated Coconut*) dari Tiga Tingkat Kematangan Buah Kelapa Dalam. Pembimbing : Ibu Dr. Ir. Lavlinesia, M.Si dan Ibu Dian Wulansari S.TP., M.Si

RINGKASAN

Provinsi Jambi merupakan salah satu daerah penghasil kelapa di Indonesia. Tanaman kelapa di Provinsi Jambi banyak ditanam di Kabupaten Tanjung Jabung Barat dan Tanjung Jabung Timur. Perbedaan tingkat kematangan kelapa dalam dapat mempengaruhi karakteristik dari kelapa parut kering. Daging buah kelapa merupakan bagian kelapa yang mudah rusak, tidak tahan disimpan sehingga perlu diolah menjadi Kelapa parut kering (*Desiccated coconut*). Bentuk DC yang kering akan tahan disimpan, mudah dikemas, praktis dan ringan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh tiga tingkat kematangan kelapa dalam tua, setengah tua dan muda terhadap karakteristik kelapa parut kering dan untuk mengetahui karakteristik kelapa parut kering (*Desiccated coconut*) dari tiga tingkat kematangan buah kelapa yang berbeda.

Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan perlakuan kelapa tua, kelapa setengah tua dan kelapa muda dengan jumlah 6 kali pengulangan sehingga didapatkan 18 satuan percobaan. Parameter yang diamati meliputi rendemen, kadar air, derajat putih, asam lemak bebas dan kadar lemak.

Berdasarkan hasil penelitian yang diperoleh didapatkan perbedaan kelapa parut kering pada tiga tingkat kematangan kelapa dalam berpengaruh nyata terhadap rendemen, kadar air, derajat putih, asam lemak bebas, dan kadar lemak.

Adapun kesimpulan dari penelitian ini dimana Dimana rendemen kelapa parut kering Tua 52,49, Setengah Tua 45,97, Muda 39,67, kadar air kelapa parut kering tua 1,35, setengah tua 1,45, muda 1,57, Derajat Putih kelapa parut kering Tua 81,31, Setengah Tua 79,73, Muda 76,13, Asam Lemak Bebas kelapa parut kering Tua 0,33, Setengah Tua 0,39, Muda 0,48 dan Kadar Lemak kelapa parut kering Tua 64,36, Setengah Tua 61,79, Muda 58,45. Tingkat kematangan buah kelapa dalam menghasilkan karakteristik yang terbaik pada kelapa parut kering dimana kelapa tua memenuhi SNI dari segi kadar air 1,35%, kadar lemak 64,36%, tidak memenuhi SNI asam lemak bebas yaitu 0,33%, sedangkan setengah tua yang memenuhi SNI dari segi kadar air 1,45%, kadar lemak 61,79%, tapi tidak memenuhi SNI asam lemak bebas yaitu 0,39% dan kelapa muda hanya memenuhi SNI kadar air 1,57%, tapi tidak memenuhi SNI kadar lemak 58,45% dan asam lemak bebas 0,48%. Berdasarkan hasil penelitian yang diperoleh perlu dilakukan penelitian lanjutan untuk mengetahui pengaruh suhu dan waktu penggeringan kelapa parut kering dari kelapa muda.

*Kata Kunci : Kelapa Parut Kering (*Desiccated Coconut*), Kelapa Dalam, Tingkat Kematangan*