

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kelapa (*Cocos nucifera* L) merupakan salah satu tanaman industri yang memegang peran penting dalam perekonomian di Indonesia (Rahmi, 2023). Provinsi Jambi merupakan salah satu daerah penghasil kelapa di Indonesia (Ningrum 2017). Tanaman kelapa di Provinsi Jambi banyak ditanam di Kabupaten Tanjung Jabung Barat dan Tanjung Jabung Timur, produksi kelapa di Kabupaten Tanjung Jabung Barat dan Tanjung Jabung Timur sebesar 110 ribu Ton dengan luas lahan 199 ribu ha (Dirjen Perkebunan Kemenpan RI 2020).

Pada dasarnya kelapa yang dibudidayakan di Indonesia terdiri atas tiga varietas, yaitu varietas genjah, varietas hibrida dan varietas dalam, kelapa dalam merupakan jenis kelapa yang banyak dibudidayakan di Provinsi Jambi (Rahmi 2023). Kelapa dalam terdapat di Kabupaten Tanjung Jabung Barat di tiga kecamatan yaitu Kecamatan Pengabuan, Kecamatan Kuala Betara, dan Kecamatan Senyerang (Winarti *et al*, 2022).

Daging buah kelapa merupakan bagian penting dari buah kelapa, daging kelapa mudah rusak, tidak tahan disimpan sehingga perlu diolah. Kelapa parut kering (*Desiccated coconut*) adalah salah satu produk olahan daging kelapa (Rahmi *et al.* 2022). *Desiccated coconut* (DC) adalah produk olahan kelapa tua tanpa kulit ari yang dicacah atau diparut kemudian dikeringkan dan dihaluskan tanpa penambahan bahan lain dan tetap berwarna putih. Bentuk DC yang kering akan tahan disimpan, mudah dikemas, praktis, ringan dan cepat digunakan serta memudahkan pengangkutan sehingga dapat diekspor. Pengolahan kelapa parut menjadi DC dapat meningkatkan umur simpan, daya jual kelapa, sekaligus meningkatkan pendapatan petani kelapa (Kurniawan *et al.* 2020).

DC dapat digunakan secara luas untuk berbagai macam aneka makanan. DC paling banyak digunakan pada industri konveksionari (*candy*). DC digunakan sebagai bahan penambah aroma dalam pembuatan coklat batangan atau sebagai pengisi produk berbasis kacang-kacangan. DC juga banyak digunakan dalam industri bakery, es krim (*frozen food*) dan konsumsi rumah tangga (*ready to cook mix*) (Rahmi *et al.* 2022). Menurut Kurniawan *et al.*, (2020) penggunaanya DC

cukup luas dibandingkan dengan produk olahan kelapa lainnya. DC dapat digunakan dengan cara ditambahkan langsung ke dalam adonan atau sebagai bahan dasar untuk pembuatan santan (Rahmi et al. 2022).

Mengingat luasnya kegunaan DC tidak heran DC memiliki nilai ekonomis yang cukup tinggi dibandingkan dari produk olahan kelapa lainnya seperti kopra dan minyak kelapa (Ginting *et al.* 2015) Dengan demikian diperkirakan ekspor kelapa parut kering akan terus bertumbuh dalam jangka panjang dan menjadi penggerak ekonomi (Azhar *et al.*, 2023). Berdasarkan data Statistik Dirjen Perkebunan Kemenpan RI 2020 total nilai ekspor kelapa parut kering Indonesia adalah 128,086 ton.

Menurut Subagio (2010) pemanfaatan buah kelapa menjadi bahan baku berbagai produk pangan dipengaruhi oleh umur panen. Buah kelapa dapat digunakan untuk berbagai produk pangan mulai umur buah 8-12 bulan sehingga buah kelapa pada umur buah 8 bulan sesuai untuk pengolahan makanan semi padat, dan suplemen makanan bayi, Buah kelapa umur 9-10 bulan sesuai untuk makanan ringan dan minyak kelapa dengan pengolahan cara basah, buah kelapa umur 11 bulan lebih sesuai untuk kelapa parut kering, minyak kelapa berbahan baku kopra, dan VCO.

Penentuan tingkat kematangan buah kelapa didasarkan pada umur buah kelapa setelah penyerbukan. Buah kelapa muda dipanen pada umur 6-8 bulan, kelapa setengah tua dipanen pada umur 9-10 bulan dan kelapa tua dipanen umur 11-12 bulan (Purba *et al.*, 2021). Pemanenan buah kelapa dengan tingkat kematangan yang berbeda akan menghasilkan daging buah kelapa dengan karakteristik fisik dan kimia yang berbeda. Daging buah kelapa muda mengandung kalori 68 kal, air 83,3g, lemak 0,9 g, dan protein 1,0 g sehingga daging buah kelapa muda juga mengandung galaktomanan yang menyebabkan daging buah yang dihasilkan memiliki ciri fisik yang lunak dan kenyal (Barlina 2004). Daging buah kelapa setengah tua mengandung kalori 180 kal, air 70 g, lemak 13,0 g, dan protein 4,0 g warna agak coklat dengan daging buahnya agak keras dan sudah sedikit sulit dipisahkan dari tempurung buahnya karena sudah mengalami sedikit pengerasan (Afiatun, 2015). Daging buah kelapa tua mengandung kalori 359 kal, air 46,9 g, lemak 34,7 g dan protein 3,4 gram.

Daging buah kelapa tua memiliki sifat fisik daging yang keras dan sulit dipisahkan dari tempurung buahnya karena sudah mengalami pengerasan. Perbedaan tingkat kematangan kelapa dalam dapat mempengaruhi karakteristik dari DC (Rahmatin *et al.* 2023).

Umumnya makanan yang menggunakan kelapa parut yang dicampurkan ke dalam adonan memerlukan kelapa parut dari buah kelapa dengan tingkat kematangan yang lebih muda, begitu juga kelapa parut untuk topping. Kebutuhan kelapa parut yang seperti ini belum ada di pasaran. DC yang diproduksi dan beredar di pasaran adalah kelapa parut kering dari buah kelapa tua dengan tingkat kematangan 11 bulan (Nuroso *et al.* 2013). Kebutuhan DC dari buah tingkat kematangan muda 8-10 bulan sangat diperlukan terutama untuk pembuatan pencampuran/toping kue-kue basah.

Dari hasil penelitian, kelapa parut untuk dijadikan DC memerlukan suhu pengeringan 70°C dengan lama pengeringan 2 jam (Agustini, 2003) dan jam 3 menggunakan oven (Hidayat *et al.*, 2023). Menurut Rahmatin *et al.*, (2023) mengkaji tingkat kematangan buah kelapa untuk pembuatan DC pada suhu pengeringan 70°C dengan lama pengeringan 5 jam menggunakan *cabinet dryer*. Hasil penelitian menunjukkan buah kelapa tingkat kematangan muda menghasilkan karakteristik DC terbaik dengan rendemen 49,436%, Nilai L* 89,457; nilai °Hue 90,43; kadar air 1,741%; kadar lemak 60,933%; aroma normal kelapa, rasa gurih.

Proses pengolahan akan mempengaruhi mutu DC yang dihasilkan. DC yang diinginkan menurut (SNI01-3715-2000) adalah berwarna putih alami dengan rasa dan aroma khas kelapa. Dalam proses pengolahan kelapa menjadi DC, produk yang dihasilkan sering timbul bau tengik dan warna DC yang menguning hal tersebut dipengaruhi suhu pengeringan dan reaksi browning karena aktivitas enzim (Rahmatin *et al.* 2023). Hasil penelitian Agustini (2003) blanching dapat mencegah menguningnya DC yang dihasilkan cara direndam dalam air pada suhu 80°C selama 10 menit dan perlakuan blanching menghasilkan DC yang lebih baik.

Dari uraian di atas, dengan meoptimalkan proses pengolahan penulis ingin melakukan penelitian yang berjudul **“Karakteristik Kelapa Parut Kering (Desiccated Coconut) dari tiga tingkat kematangan buah kelapa dalam”**

1.2 Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui pengaruh tingkat kematangan buah kelapa dalam terhadap karakteristik kelapa parut kering (*Desiccated coconut*).
2. Untuk mengetahui karakteristik kelapa parut kering (*Desiccated coconut*) dari tingkat kematangan buah kelapa yang berbeda.

1.3 Hipotesis

1. Tingkat kematangan buah kelapa dalam berpengaruh terhadap karakteristik kelapa parut kering (*Desiccated coconut*).
2. Tingkat kematangan buah kelapa dalam yang menghasilkan karakteristik yang terbaik pada kelapa parut kering (*Desiccated coconut*).

1.4 Manfaat Penelitian

1. Hasil penelitian ini diharapkan dapat meningkatkan ilmu pengetahuan tentang pengaruh dari tiga tingkat kematangan buah kelapa dalam terhadap karakteristik kelapa parut kering.
2. Hasil penelitian ini diharapkan dapat meningkatkan ilmu pengetahuan tentang karakteristik kelapa parut kering dari tiga tingkat kematangan buah kelapa dalam.