

OKTAFIO REZA ALFINDO. J1A120027. Pengaruh Jenis Dan Konsentrasi Pengawet Terhadap Mutu Kelapa Parut Kering (*Desiccated Coconut*) Dari Kelapa Dalam

Pembimbing : Dr. Ir. Lavlinesia, M.Si dan Dr. Dra. Ir. Hj. Arzita, M.Si

RINGKASAN

Daging buah kelapa yang kaya akan kandungan kalori dan lemak memiliki potensi besar untuk diolah menjadi berbagai produk turunan bernilai ekonomi tinggi, salah satunya yaitu kelapa parut kering (*Desiccated Coconut*). Namun, dalam pengolahannya kelapa parut kering rentan mengalami kerusakan kualitas seperti ketengikan, kecoklatan dan pertumbuhan mikroba. Ketengikan dapat menyebabkan penurunan penerimaan konsumen terhadap bahan pangan serta dapat juga membahayakan konsumen. Untuk mengatasi ketengikan pada bahan pangan dapat digunakan bahan pengawet yang berperan sebagai antioksidan, seperti BHT dan TBHQ yang dikenal sebagai antioksidan yang efektif dalam mencegah oksidasi dan memperpanjang masa simpan produk tinggi lemak. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh jenis dan konsentrasi pengawet terhadap mutu kelapa parut kering dari kelapa dalam.

Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) pola faktorial dengan 2 faktor yaitu faktor pertama jenis pengawet BHT dan TBHQ dan faktor kedua adalah konsentrasi pengawet 0,01% dan 0,02%. Penelitian ini diulang sebanyak 5 kali sehingga diperoleh 20 satuan percobaan. Parameter yang diamati yaitu rendemen, asam lemak bebas, kadar lemak, kadar air, derajat putih, organoleptik dan uji perbandingan jamak.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa tidak terdapat interaksi antara jenis dan konsentrasi pengawet namun jenis dan konsentrasi pengawet berpengaruh nyata terhadap asam lemak bebas, kadar lemak, kadar air, dan derajat putih kelapa parut kering. Jenis dan konsentrasi pengawet tidak berpengaruh nyata terhadap rendemen. Hasil uji organoleptik berpengaruh nyata terhadap warna dan aroma serta tidak berpengaruh nyata pada tekstur. Hasil uji perbandingan jamak warna, aroma dan tekstur kelapa parut kering hasil penelitian ini sama baiknya dengan sampel R terhadap produk kelapa parut kering. Dari hasil penelitian didapatkan perlakuan terbaik pengawet TBHQ dengan konsentrasi 0,01% yang menghasilkan kadar asam lemak bebas 0,14%.

Kata Kunci : Kelapa Parut Kering, Kelapa Dalam, Jenis Pengawet, Konsentrasi Pengawet