

BAB I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kelapa (*Cocos nucifera* L.) merupakan tanaman tahunan yang memiliki batang yang keras, tidak bercabang (*monopodial*) dan berakar serabut (Mardiatmoko & Ariyanti, 2018). Luas perkebunan kelapa di Indonesia yaitu 3.329,30 Ha dengan total produksi 2.890,90 ton (Badan Pusat Statistik, 2023). Areal produksi terkonsentrasi di tiga wilayah, yaitu Sumatera (32,8%), Jawa dan Bali (26,2 %), serta Sulawesi (18,4%). Menurut Badan Pusat Statistik (BPS), pada Tahun 2023 jumlah produksi tanaman kelapa di Provinsi Jambi sebanyak 114,30 ribu ton. Kabupaten Tanjung Jabung Timur, Tanjung Jabung Barat dan Merangin merupakan 3 Kabupaten yang paling banyak memproduksi tanaman kelapa di Provinsi Jambi, dengan jumlah produksi secara berurutan adalah 57.295 ton, 55.384 ton, dan 751 ton.

Tanaman kelapa yang banyak dibudidayakan di Indonesia terdiri atas tiga varietas, yaitu varietas genjah, varietas hibrida, dan varietas dalam (Ningrum, 2019). Kelapa dalam merupakan varietas yang banyak dibudidayakan di provinsi Jambi. Menurut Winarti (2022), daerah penghasil kelapa dalam terbanyak di kabupaten Tanjung Jabung Timur terdapat di Kecamatan Pengabuan, Kecamatan Kuala Batara, dan Kecamatan Senyerang.

Berkembangnya rantai pasokan beberapa dekade terakhir, perdagangan barang input termasuk produk setengah jadi, menjadi semakin penting (Azhar *et al.*, 2023). Menurut Kementerian Perdagangan, 81,2% total ekspor Indonesia merupakan produk primer dan industri. Hal ini menunjukkan bahwa Indonesia mempunyai potensi untuk mengembangkan ekspor produk kelapa. Rencana Strategis Kementerian Pertanian Tahun 2020 - 2024, produk turunan kelapa menjadi salah satu fokus dari hilirisasi industri pertanian untuk meningkatkan nilai tambah, lapangan kerja, investasi di sektor riil dan industrialisasi.

Daging buah kelapa merupakan bagian terpenting dari buah kelapa, daging buah kelapa memiliki kandungan kalori yang tinggi, yaitu 354 kalori per 100 gram yang terdiri dari sekitar 33% minyak, 15% karbohidrat dan 3% protein. Komposisi asam lemak esensial linoleat pada daging buah kelapa juga tergolong

tinggi yaitu sekitar 2,35% (Subagio, 2011). Menurut Kurniawan *et al.*, (2020) Daging buah kelapa dapat diolah menjadi beraneka ragam produk, seperti pada bagian kulit atau testa dapat diolah menjadi minyak kelapa, daging kelapa dapat diolah menjadi santan dan produk lain seperti tepung, minyak atau lemak, manisan, *toasted coconut*, *coconut chip* dan lain-lain. Daging buah kelapa merupakan bagian yang mudah rusak dan tidak tahan disimpan dalam waktu yang lama sehingga diperlukan pengolahan lebih lanjut. Salah satu cara yang dapat dilakukan untuk mengolah daging kelapa adalah dengan menjadikannya kelapa parut kering.

Kelapa parut kering merupakan produk yang diolah dari daging buah kelapa tua dan segar tanpa kulit ari (Rahmi *et al.*, 2021). Kelapa parut kering merupakan daging buah kelapa yang diparut kemudian diproses secara higienis dengan cara pengeringan sampai kadar airnya 3%. Pengolahan kelapa menjadi kelapa parut kering merupakan upaya yang tidak hanya untuk meningkatkan kualitas dan daya jual kelapa, tetapi juga untuk menghentikan kerusakan produk dan memperpanjang umur simpannya ketika diolah kembali. Kelapa parut kering merupakan salah satu produk turunan kelapa utama yang diekspor Indonesia. Berdasarkan data Statistik Pertanian Utama Nasional tahun 2020 - 2023, ekspor produk kelapa parut kering memberikan kontribusi sebesar 15,26% terhadap total ekspor kelapa Indonesia. Ekspor kelapa parut kering Indonesia berjumlah 234,67 juta USD, dengan tingkat pertumbuhan rata - rata sebesar 2% pada nilai impor global.

Kelapa parut kering dapat digunakan sebagai bahan pangan misalnya untuk kue dan masakan. Kelapa parut kering dapat digunakan dengan cara mencampurkan secara langsung ke dalam adonan atau dengan cara diekstraksi dengan air untuk mendapatkan santan. Kelapa parut kering pada umumnya diproses melalui berbagai tahapan proses, dan setiap tahapan proses mempengaruhi mutu dari hasil akhir kelapa parut kering yang dihasilkan. Menurut SNI 01-3715-2000, warna, rasa dan aroma yang diinginkan dari kelapa parut kering adalah normal, yaitu putih, rasa seperti kelapa, dan aroma seperti kelapa.

Kandungan kimia yang paling banyak terdapat pada kelapa parut kering adalah lemak sebesar 67,6% (Departemen Kesehatan, 2017). Permasalahan yang sering timbul pada saat proses pengolahan kelapa parut kering yaitu ketengikan, warna kecoklatan dan kontaminasi mikroba (Tanihatu *et al.*, 2019). Ketengikan merupakan kerusakan pada bahan pangan mengandung lemak yang disebabkan oleh terjadinya reaksi hidrolisis dan oksidasi pada lemak sehingga menghasilkan peroksida serta asam lemak bebas pada bahan pangan. Ketengikan dapat menyebabkan penurunan penerimaan konsumen terhadap bahan pangan serta dapat juga membahayakan konsumen (Maharani *et al.*, 2012). Beberapa faktor seperti oksigen, cahaya, suhu yang tinggi, dan kelembaban menyebabkan proses oksidasi lemak yang menimbulkan penurunan kualitas dan perubahan *flavor* pangan menjadi tengik (Maharani *et al.*, 2012).

Mengatasi permasalahan ketengikan pada kelapa parut kering dapat dilakukan dengan cara penambahan bahan pengawet yang mengandung antioksidan. Penambahan pengawet dapat membantu memperpanjang masa simpan produk dengan mencegah pertumbuhan mikroorganisme yang dipicu oleh kondisi lingkungan yang tidak sesuai (Yuvita *et al.*, 2022).

Bahan pengawet yang umum digunakan dalam pengolahan kelapa parut kering adalah pengawet sulfit. Pengawet sulfit pada umumnya efektif terhadap jamur dan khamir serta dapat menghambat pertumbuhan mikroorganisme penyebab terjadinya ketengikan. Pada penelitian Efendi (2011) menunjukkan bahwa dengan penambahan NaHSO_3 0,2% menghasilkan kelapa parut kering dengan kadar asam lemak bebas yang masih tinggi yaitu 2,09%. Tingginya kandungan asam lemak bebas dalam kelapa parut kering dapat mempercepat terjadinya proses oksidasi yang menimbulkan penurunan mutu kelapa parut kering.

Bahan pengawet yang dapat bertindak sebagai antioksidan selain natrium bisulfit (NaHSO_3) untuk mencegah oksidasi adalah *Butil Hidroksi Toluena* (BHT) dan *Tersier Butil Hidroksi Quinon* (TBHQ). BHT dan TBHQ merupakan bahan tambahan pangan yang bersifat antioksidan dan larut dalam lemak, sehingga penggunaannya sebagai zat pengawet sangat luas terutama pada produk minyak, mentega, margarin dan permen karet (Permadi *et al.*, 2022).

Penggunaan konsentrasi pengawet sangat menentukan efektivitas dalam mempertahankan mutu kelapa parut kering. Konsentrasi yang terlalu rendah tidak cukup untuk menghambat oksidasi, sedangkan konsentrasi yang terlalu tinggi dapat menimbulkan residu berlebih dan mempengaruhi rasa serta keamanan produk. Penentuan konsentrasi pengawet yang tepat menjadi bagian penting dalam proses pengolahan untuk menghasilkan parutan kelapa kering dengan warna putih alami, aroma yang tetap segar, kadar udara rendah, dan daya simpan yang lebih lama (Subagio, 2011). Pada penelitian Sri Akumi (1992) menunjukkan bahwa penggunaan pengawet BHT dengan konsentrasi 0,02% dan 0,1% pada jenis kelapa (Kelapa Rakyat Hijau, Kelapa Genjah Kuning Bali, Kelapa Genjah Hijau Nias dan Kelapa Hibrida PB 121) berpengaruh terhadap kadar asam lemak bebas kelapa parut kering. Kelapa parut kering dari berbagai kultivar kelapa yang ditambahkan BHT dengan konsentrasi tersebut menunjukkan kadar asam lemak bebas yang lebih rendah dibandingkan dengan tanpa penambahan BHT. Namun, penggunaan jenis dan konsentrasi pengawet terhadap jenis kelapa dalam belum dilakukan sehingga penulis tertarik untuk melanjutkan penelitian tersebut dengan menggunakan jenis kelapa dalam.

Berdasarkan uraian tersebut dengan mengoptimalkan proses pengolahan kelapa parut kering penulis ingin melakukan penelitian mengenai **“Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Pengawet Terhadap Mutu Kelapa Parut Kering (*Desiccated Coconut*) Dari Kelapa Dalam.**

1.2 Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui pengaruh jenis dan konsentrasi pengawet terhadap mutu kelapa parut kering dari kelapa dalam.
2. Untuk mendapatkan jenis dan konsentrasi pengawet yang dapat menghasilkan kelapa parut kering dari kelapa dalam sesuai standar mutu.
3. Untuk mengetahui interaksi pengaruh jenis dan konsentrasi pengawet terhadap mutu kelapa parut kering dari kelapa dalam.

1.3 Hipotesis Penelitian

1. Jenis dan konsentrasi pengawet berpengaruh terhadap mutu kelapa parut kering yang dihasilkan.
2. Diperoleh jenis dan konsentrasi pengawet yang dapat menghasilkan kelapa parut kering dari kelapa dalam sesuai standar mutu.
3. Tidak terdapat interaksi pengaruh jenis dan konsentrasi pengawet terhadap mutu kelapa parut kering yang dihasilkan.

1.4 Manfaat Penelitian

1. Diharapkan dari hasil penelitian ini dapat meningkatkan ilmu pengetahuan tentang pengaruh jenis dan konsentrasi pengawet terhadap kelapa parut kering dari kelapa dalam.
2. Diharapkan dari hasil penelitian ini dapat mengembangkan teknologi dalam pemanfaatan bahan pengawet dalam pembuatan kelapa parut kering dari kelapa dalam.