

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Tanaman kelapa (*Cocos Nucifera*) merupakan tanaman tropis yang banyak tumbuh di Indonesia. Provinsi Jambi termasuk kedalam 10 provinsi penghasil kelapa terbesar di Indonesia bersama dengan Riau, Sulawesi Utara, Jawa Timur, Maluku Utara, Sulawesi Tengah, Jawa Tengah, Maluku Dan Sumatra Utara. Sebagian besar produksi kelapa di provinsi Jambi diperoleh dari Kabupaten Tanjung Jabung Timur. Banyaknya tanaman kelapa di Indonesia menjadikan negara Indonesia eksportir kelapa terbesar kedua setelah Filipina (Suhesman, 2022).

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), Kecamatan Kuala Batara, dan Kecamatan Senyerang merupakan daerah penghasil kelapa dalam terbanyak di kabupaten Tanjung Jabung Timur.

Daging buah kelapa diperoleh dari buah kelapa dengan tingkat kematangan yang berbeda yaitu kelapa muda, setengah tua dan tua. Daging kelapa tua dipanen saat berusia 11-13 bulan setelah bunga mekar, sedangkan kelapa muda dipanen saat berusia sekitar 6-7,5 bulan (Siriphanich, 2011). Pemanenan buah kelapa dengan tingkat kematangan yang berbeda akan menghasilkan dagingan buah kelapa dengan karakteristik yang berbeda. Menurut Indrayana (2016) daging buah kelapa muda menghasilkan kalori 68,0, lemak 0,9 g, dan protein 1,0 g. Selain itu, menurut Barlina (2004) daging buah kelapa muda juga mengandung galaktomanan yang menyebabkan daging buah yang dihasilkan memiliki ciri fisik yang lunak dan kenyal. Sifat kenyal yang dimiliki daging buah kelapa muda ini sangat diperlukan untuk pengolahan produk pangan seperti koktail, tart dan selai. Daging buah kelapa setengah tua menghasilkan kalori 180,0, lemak 13,0 g, dan protein 4,0 g. Adapun daging buah kelapa tua menghasilkan kalori 359,0, lemak 34,7 g dan protein 3,4 gram. Daging buah kelapa tua memiliki sifat fisik yang agak keras. Lemak dan protein yang tinggi pada daging buah kelapa tua memiliki potensi untuk diolah menjadi produk setengah jadi seperti kopra dan kelapa parut kering (Rahmi

et al., 2021). Penggunaan daging buah kelapa dengan tingkat kematangan yang berbeda pada pengolahan suatu produk pangan berpotensi menghasilkan produk dengan sifat fisik, kimia dan organoleptik yang berbeda-beda

Kelapa parut kering (*Desiccated coconut*) merupakan produk setengah jadi yang diperoleh dari pengolahan daging buah kelapa yang diparut dan dikeringkan (Rahmi *et al.*, 2021). Kelapa parut kering berbentuk butiran-butiran kecil berwarna putih bersih (Lubis, 2014). Kelapa parut kering memiliki sifat yang praktis, tahan lama, mudah dan cepat digunakan serta mudah dalam pengangkutan (Kurniawan, 2020). Sifat kelapa parut kering ini menjadikan produk ini termasuk kedalam salah satu komoditas ekspor di Indonesia. Kelapa parut kering dapat diolah lebih lanjut menjadi produk siap dikonsumsi seperti kue, roti, biscuit, es krim dan cookies. Pemakaian kelapa parut kering dapat dicampurkan langsung kedalam adonan atau diekstraksi dengan air untuk diambil santannya. Penggunaan kelapa parut kering pada berbagai produk pangan diharapkan dapat memberikan cita rasa khas dan kualitas sensori yang baik produk pangan yang dihasilkan. Selain itu, penggunaan daging buah kelapa dengan berbagai tingkat kematangan akan menghasilkan kelapa parut kering dengan sifat fisik, kimia dan organoleptik yang berbeda-beda.

Cookies merupakan salah satu jenis kue kering yang dibuat dari adonan lunak, berkadar lemak tinggi, relative renyah bila dipatahkan dan penampang potongannya dan bertekstur padat (BSN, 1992). Bahan utama yang digunakan dalam pembuatan cookies yaitu tepung terigu (Adekunle, 2014). Cookies yang baik memiliki kandungan air maksimal 5%, protein 6,5% dan abu 1.5%. Dalam proses pembuatannya cookies melalui beberapa tahapan yaitu pencampuran adonan, pencetakan dan pemanggangan.

Menurut Salamah (2017) cookies memiliki tekstur yang berbeda dengan produk bakery lainnya karena cookies mengandung lemak yang tinggi, sehingga teksturnya renyah dan garing. Lemak pada cookies berfungsi sebagai pelarut gula, memperkaya rasa, memperkilau permukaan dan menjadikan cookies empuk dan tahan lama. Menurut Rahmatin *et al* (2023), Semakin tua daging kelapa maka lemak yang dihasilkan akan semakin tinggi. Kadar lemak pada kelapa parut kering akan mempengaruhi penampakan, rasa, dan tekstur. Menurut Oktaviana (2017) lemak dapat berinteraksi dengan granula pati dan mencegah hidrasi sehingga peningkatan

viskositas bahan menjadi rendah. Lemak pada cookies juga memberikan fungsi shortening sehingga membantuk pembentukan rasa dan tekstur cookies. Kandungan lemak yang tinggi pada cookies dengan penambahan kelapa parut kering menimbulkan rasa gurih yang disukai oleh panelis (Indrayana, 2016).

Indrayana (2016), membuat cookies dengan beberapa tingkat penambahan kelapa parut kering dari kelapa tua, penambahan kelapa parut kering 10% lebih disukai panelis dibandingkan 15,20 dan 25%. Pada penelitian ini tidak dicantumkan varietas dan tingkat kematangan kelapa yang digunakan. Lubis (2014) membuat cookies dengan penambahan kelapa parut kering dari varietas kelapa dalam tua sebanyak 25%, 50% dan 75% . Hasil penelitian ini diperoleh penambahan 75% kelapa parut lebih disukai. Hasil pengujian organoleptik pada parameter aroma, warna, dan rasa yang disukai panelis dengan kadar air 2,54 %, dan kadar lemak 14,16%.

Penggunaan kelapa parut kering pada pembuatan cookies dapat menambah variasi rasa pada cookies (Indrayana, 2016). Kelapa parut kering yang biasa digunakan dalam pembuatan cookies adalah kelapa parut yang dibuat dari kelapa tua karena kandungan lemak yang tinggi sehingga dapat memberikan rasa yang gurih dan tekstur yang gurih pada cookies. Namun, penggunaan kelapa parut kering dari kelapa muda dan setengah tua tentunya memiliki potensi untuk memberikan rasa yang lebih manis pada cookies. Selain itu, kandungan gizi dari kelapa parut kering yang diperoleh dari buah kelapa muda dan tua berbeda dengan kelapa parut kering dari buah kelapa tua sehingga berpotensi untuk memberikan karakteristik yang berbeda pada cookies.

Pengolahan kelapa parut kering menggunakan daging buah kelapa dari berbagai tingkat kematangan akan mempengaruhi sifat fisik, kimia dan organoleptik cookies yang dihasilkan. Penambahan kelapa parut kering dengan perbedaan tingkat kematangan pada pembuatan cookies diperkirakan berpengaruh terhadap citarasa dan mutu cookies yang dihasilkan. Berdasarkan latar belakang diatas, maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian mengenai **Karakteristik Cookies Dengan Penambahan Kelapa Parut Kering (*Desiccated Coconut*) Dari Beberapa Tingkat Kematangan Kelapa.**

1.2 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Untuk mengetahui pengaruh penambahan kelapa parut kering dari beberapa tingkat kematangan buah kelapa terhadap karakteristik cookies yang dihasilkan.
2. Untuk mengetahui pengaruh penambahan kelapa parut kering dari beberapa tingkat kematangan buah kelapa terhadap penerimaan panelis pada uji organoleptik

1.3 Hipotesis

Manfaat dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Penambahan kelapa parut kering dari beberapa tingkat kematangan buah kelapa berpengaruh terhadap karakteristik cookies yang dihasilkan.
2. Diperoleh karakteristik fisik, kimia dan organoleptik cookies dari penambahan kelapa parut kering dari 3 tingkat kematangan buah kelapa

1.4 Manfaat Penelitian

Adapun hipotesis dari penelitian ini sebagai berikut :

1. Hasil penelitian ini diharapkan dapat meningkatkan ilmu pengetahuan tentang karakteristik cookies dengan penambahan kelapa parut kering dari buah kelapa dengan berbagai tingkat kematangan.
2. Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi teknologi dalam pembuatan cookies dengan penambahan kelapa parut kering dari buah kelapa dengan berbagai tingkat kematangan.