

RINGKASAN

Kelapa parut kering atau lebih dikenal dengan *Desiccated Coconut* dalam bentuk serbuk merupakan salah satu diversifikasi produk olahan buah kelapa yang berbahan baku daging kelapa segar yang diparut kecil-kecil dan dikeringkan, berwarna putih, memiliki rasa manis, bau khas dan memiliki tekstur halus. *Desiccated coconut* tersedia dalam berbagai spesialisasi atau potongan mewah seperti serpihan pada keripik. Sekitar 60% hingga 80% produksi *desiccated coconut* global digunakan di industri roti dan kembang gula untuk meningkatkan tekstur, rasa, aroma, tingkat kekenyalan, dan penampilan berbagai macam produk makanan seperti urap, kacang batangan, kue kering, biskuit, kue, pai, *cookies*, es krim dan *nata de coco*.

Penelitian ini dilakukan menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 12 perlakuan. Kombinasi suhu dan lama pemanasan (70°C, 160 menit; 240 menit; dan 320 menit), (80°C, 80 menit; 120 menit; dan 160 menit), (90°C, 40 menit; 60 menit; dan 80 menit), (100°C, 20 menit; 30 menit; dan 40 menit). Masing-masing perlakuan diulang sebanyak 2 kali sehingga diperoleh 24 satuan percobaan. Parameter yang diamati adalah rendemen, kadar air, asam lemak bebas, kadar lemak, derajat putih (WI), dan perubahan warna (ΔE).

Hasil penelitian menunjukkan suhu dan lama waktu pengeringan berpengaruh nyata terhadap mutu kelapa parut kering (*desiccated coconut*), meliputi rendemen (46,84 – 51,22%), kadar air (1,36 – 5,38%), asam lemak bebas (0,52 – 1,18%), kadar lemak (64,32 – 69,84%), derajat putih (82,27 – 86,21), dan perbedaan warna (3,49 – 7,17). Dengan meningkatnya suhu pengeringan maka terjadi penurunan pada kadar air dan derajat putih serta terjadi peningkatan pada rendemen, asam lemak bebas, dan perubahan warna.

Rendemen *desiccated coconut* tertinggi diperoleh pada kombinasi suhu dan lama pemanasan (90°C, 40 menit) sebesar 51,22%. Kadar air terendah (70°C, 320 menit) sebesar 1,36%. Asam lemak bebas terendah (100°C, 20 menit) dengan nilai 0,5199%. Derajat putih tertinggi (100°C, 20 menit) sebesar 86,21. Perubahan warna terendah (100°C, 20 menit) sebesar 3,49. Berdasarkan hasil penelitian disarankan untuk memproses kelapa menjadi kelapa parut kering (*desiccated coconut*) menggunakan pemanasan 100°C selama 20 menit.

Kata kunci : Kelapa parut kering, suhu, waktu