

BAB I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kelapa merupakan tanaman yang banyak tumbuh Di Provinsi Jambi, terutama di Tanjung Jabung Timur dan Tanjung Jabung Barat dengan produksi pada Tahun 2020 mencapai 110.000 ton (Badan Pusat Statistik, 2020). Ketersediaan kelapa di Provinsi Jambi dapat dijadikan sebagai peluang bagi pengembangan agroindustri kelapa parut kering (Rahmatin *et al.*, 2023).

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 (Kurniawan *et al.*, 2020). *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* (Umesha, 2016).

Indonesia adalah salah satu eksportir *desiccated coconut* terbesar kedua setelah Filipina. *Desiccated coconut* dan minyak kelapa merupakan dua produk utama yang diekspor Indonesia. Terjadi peningkatan permintaan *desiccated coconut* dan minyak kelapa di pasar impor terutama dari Uni Eropa, Amerika Serikat, Tiongkok, dan Malaysia. Indonesia dan Filipina berkontribusi sebesar 67% untuk memenuhi permintaan *desiccated coconut* di pasar dunia. Kondisi ini menyiratkan peluang besar bagi Indonesia untuk memenuhi permintaan di pasar internasional (Purba *et al.*, 2021).

Ekspor *desiccated coconut* Indonesia ke dunia pada Tahun 2021 mencapai USD 234,67 juta. PT Sasa Inti dari Indonesia melakukan kerja sama dalam bentuk ekspor *desiccated coconut* ke P.I.C.Co dari Bulgaria. Ekspor tersebut diestimasi memiliki nilai potensial USD 1,5 juta hingga akhir 2022 dengan estimasi volume 600–1.000 ton (Mendagri, 2022).

Pengeringan dalam industri kelapa bertujuan untuk mengurangi kadar air menghambat kerja enzim yang menyebabkan pembusukan (Yahya *et al.*, 2015). Suhu dan lama pengeringan merupakan dua faktor penting yang menjadi penentu keberhasilan dalam pembuatan *desiccated coconut*. Semakin tinggi suhu dan semakin lama waktu pengeringan menyebabkan banyak air diuapkan sehingga *desiccated coconut* menjadi semakin kering dan ringan.

Menurut Tenda, (2018) varietas Kelapa Dalam (*tall coconut*) umumnya dipilih untuk pembuatan *desiccated coconut* karena memiliki daging kelapa yang lebih tebal dibandingkan dengan varietas kelapa lainnya. Berdasarkan penelitian yang dilakukan Pratiwi *et al.*, (2020) kelapa yang baik digunakan untuk membuat *desiccated coconut* adalah kelapa yang sudah tua, ditandai dengan warna kulit mulai hijau kecoklatan berumur 10-11 bulan.

Menurut Budianta, (2020) varietas kelapa dan lokasi tempat penanaman pohon kelapa berpengaruh terhadap kualitas *desiccated coconut* yang dihasilkan. Menurut Mardiatmoko, (2018) untuk jenis Kelapa Dalam dianjurkan ditanam pada ketinggian maksimal 500 meter di atas permukaan laut. Tanaman kelapa yang tumbuh di dataran rendah cenderung memiliki kadar minyak dan kadar air yang lebih tinggi, kadar minyak dan kadar air berpengaruh terhadap proses pembuatan *desiccated coconut* sehingga akan memerlukan suhu dan lama waktu pengeringan yang berbeda. Menurut SNI 01-3715-2000, warna, rasa, dan aroma *desiccated coconut* yang diinginkan yaitu berwarna putih, berasa kelapa dan beraroma khas kelapa. *Desiccated coconut* memiliki kadar air maksimal 3%, memiliki daya simpan yang lama sehingga nantinya dalam pemanfaatannya dapat dihasilkan produk dengan kualitas yang baik.

Purwanti *et al.*, (2018) menyatakan semakin tinggi suhu dan semakin lama waktu pengeringan maka penurunan kadar air semakin tinggi. Hal tersebut dikarenakan semakin tinggi suhu pengering maka semakin besar energi panas yang dibawa udara sehingga semakin banyak jumlah massa cairan yang diuapkan dari permukaan bahan yang diuapkan. Seiring dengan menguapnya kadar air maka kadar rendemen yang dihasilkan semakin berkurang.

Rahmatin *et al.*, (2023) mengeringkan kelapa parut muda menggunakan *cabinet dryer* diperoleh *desiccated coconut* dengan karakteristik terbaik yaitu

berwarna putih kadar air 1,741% menggunakan suhu pengeringan 70°C dengan lama waktu 5 jam. Sementara Pratiwi *et al.*, (2020) menghasilkan *desiccated coconut* terbaik berwarna putih dengan kadar air 2,96% yang dikeringkan menggunakan *cabinet dryer* pada suhu 80°C selama 4 jam menggunakan kelapa tua dengan umur panen 11 bulan. Menurut Putra, (2021) mengeringkan kelapa parut menggunakan oven pada suhu 60°C selama 3 jam menghasilkan *dsiccated coconut* dengan kadar air 5,9%. Sementara Papatungan, (2023) memperoleh *desiccated coconut* terbaik berwarna putih dengan kadar air 3,02% menggunakan oven pada suhu 70°C selama 7 jam.

Berdasarkan uraian di atas pengeringan kelapa parut berbeda-beda suhu dan waktu pengeringannya yang dapat dipengaruhi oleh varietas, tempat tumbuh kelapa dan tingkat kematangan kelapa. Untuk itu penelitian ini dengan judul **“Pengaruh Suhu Dan Lama Waktu Pengeringan Terhadap Mutu Kelapa Parut Kering (*Desiccated Coconut*)”** ingin mempelajari suhu dan lama pengeringan kelapa parut varietas Kelapa Dalam Hijau (*Tall coconut*) tua yang banyak tumbuh di Provinsi Jambi khususnya dari daerah Tanjung Jabung Barat (Tungkal).

1.2 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini yaitu:

1. Untuk mengetahui pengaruh kombinasi suhu dan lama waktu pengeringan terhadap mutu kelapa parut kering (*desiccated coconut*).
2. Untuk menentukan suhu dan lama waktu pengeringan yang tepat yang dapat menghasilkan kelapa parut kering (*desiccated coconut*) dengan mutu yang memenuhi standar.

1.3 Hipotesis Penelitian

Hipotesis dari penelitian ini yaitu:

1. Kombinasi suhu dan lama waktu pengeringan berpengaruh terhadap mutu kelapa parut kering (*desiccated coconut*).
2. Terdapat suhu dan lama waktu pengeringan yang tepat yang dapat menghasilkan mutu kelapa parut kering (*desiccated coconut*) sesuai standar.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini yaitu:

1. Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi dan sebagai ilmu pengetahuan khususnya dalam bidang pangan mengenai suhu dan lama waktu pengeringan terhadap rendemen dan mutu kelapa parut kering (*desiccated coconut*).
2. Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi teknologi dalam bidang pangan mengenai suhu dan lama waktu pengeringan terhadap rendemen dan mutu kelapa parut kering (*desiccated coconut*).