

# I. PENDAHULUAN

## 1.1. Latar Belakang

Kelapa (*Cocos nucifera* L.) merupakan salah satu tanaman perkebunan yang mempunyai luas area terluas kedua di Indonesia setelah kelapa sawit. Luas area tanaman kelapa pada tahun 2020 yaitu 3.365.800 Ha (Direktorat Jenderal Perkebunan, 2020). Di Sumatera Barat luas area kelapa pada tahun 2020 yaitu 87.572,50 Ha dengan jumlah produksi sebesar 77.649 ton (Dinas Tanaman Pangan, Hortikultura dan Perkebunan Provinsi Sumatera Barat, 2020). Berdasarkan data tersebut, buah kelapa dapat dikategorikan masih melimpah dan sangat mudah ditemukan, salah satunya banyak diperjual belikan di pinggir jalan.

Adapun bagian dari tanaman kelapa yang memiliki nilai ekonomis tertinggi ialah buah kelapa. Buah kelapa dapat dikategorikan berdasarkan umurnya yaitu 8–9 bulan tergolong muda, 10 bulan tergolong setengah tua dan 11–12 bulan tergolong tua (Barlina, 2007). Buah kelapa muda selain bernilai ekonomis tinggi, daging buahnya memiliki komposisi gizi yang cukup baik, antara lain mengandung asam lemak dan asam amino esensial yang dibutuhkan oleh tubuh. Asam lemak yang terdapat dalam kelapa muda ialah asam lemak tidak jenuh (linoleat/omega 6 dan oleat/omega 9). Mengingat kandungan asam lemak omega 6 dan omega 9 pada daging kelapa muda cukup tinggi, maka buah kelapa muda dapat menjadi salah satu alternatif untuk memenuhi kebutuhan kedua jenis asam lemak tersebut (Barlina, 2004). Selain itu, kelapa muda juga memiliki berbagai manfaat yaitu; dapat meningkatkan kesehatan jantung, mendukung penurunan berat badan, membantu kesehatan pencernaan, **menstabilkan gula darah, meningkatkan kekebalan dan bermanfaat bagi otak** (Panoff, 2019). Dalam 100 gr daging buah kelapa muda juga mengandung 68,0 kkal, 1,0 g protein, 0,9 g lemak, 14,0 g karbohidrat, 0,8 g abu, 7,0 mg kalsium, 30,0 mg fosfor, 1,0 mg besi, 0,06 mg vitamin B1, 4,0 mg vitamin C dan air sebesar 83,0 g (Kemenkes, 2018).

Berdasarkan data tersebut, air merupakan komponen tertinggi dalam daging buah kelapa muda. Tingginya kandungan air dalam daging buah kelapa muda menyebabkan daging buah kelapa muda sangat rentan terhadap kerusakan baik

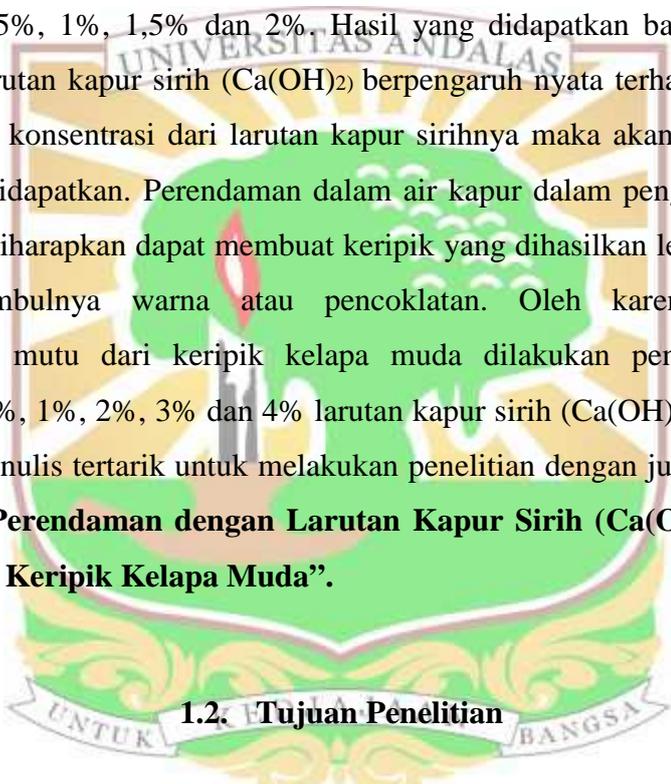
secara fisik maupun kimiawi yang akan menurunkan kualitas daging buah kelapa muda saat akan dikonsumsi oleh konsumen. Oleh karena itu, daging buah kelapa muda perlu diolah menjadi sebuah produk makanan yang dapat bertahan lama dan dapat dinikmati oleh konsumen secara praktis. Salah satu inovasi olahan dari daging buah kelapa yaitu dibuat menjadi keripik kelapa muda.

Keripik merupakan produk makanan yang dibuat dari daging buah segar dengan atau tanpa bagian buah lainnya yang lazim dimakan dalam bentuk utuh atau potongan atau irisan yang dikeringkan dengan proses penggorengan dan atau proses pengeringan lainnya sehingga diperoleh produk bertekstur renyah siap dikonsumsi dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain dan bahan tambahan pangan yang diizinkan (SNI 8370-2018). Oleh karena itu, keripik menjadi salah satu produk makanan yang populer di masyarakat, sehingga keripik banyak disukai karena memiliki sifat renyah, tahan lama, praktis, mudah dibawa, mudah disimpan dan dapat dinikmati kapan saja. Karakteristik tersebut menjadikan keripik sebagai makanan yang cocok bagi masyarakat modern (Siahaan, 2018). Keripik kelapa muda terbuat dari daging buah kelapa yang berumur 10 bulan, dimana daging buah kelapa muda tersebut hanya sebagai pelengkap karena sebagian orang hanya mengonsumsi airnya saja. Pada umumnya proses utama yang harus dilakukan dalam membuat keripik kelapa muda adalah pengeringan, dimana proses tersebut mengeluarkan atau menghilangkan sebagian air dari suatu bahan dengan cara menguapkan air tersebut dengan menggunakan energi panas (Siahaan, 2018).

Pada penelitian terdahulu terkait keripik kelapa muda telah dilakukan oleh Siahaan (2018) dengan larutan gula dan ekstrak jahe emprit serta menggunakan *cabinet dryer* dan oven. Hasil dari penelitian tersebut dapat disimpulkan bahwa perendaman dengan larutan gula dan ekstrak jahe emprit tidak mempengaruhi tekstur keripik sehingga perlu dilakukan penelitian selanjutnya dengan penggunaan bahan tambahan makanan yaitu kapur sirih ( $\text{Ca(OH)}_2$ ) yang mudah didapatkan, aman dan harganya pun terjangkau. Penggunaan larutan kapur sirih ( $\text{Ca(OH)}_2$ ) dalam pembuatan keripik dapat membuat kuat tekstur buah sehingga terasa renyah.

Larutan kapur sirih merupakan bahan penunjang yang berfungsi untuk menguatkan tekstur buah yang diolah menjadi manisan sehingga terasa lebih renyah. Perubahan ini disebabkan adanya senyawa kalsium dalam kapur yang melakukan penetrasi ke dalam jaringan buah sehingga struktur jaringan buah menjadi lebih kompleks karena adanya ikatan baru antara kalsium dan jaringan dalam buah. Penggunaan kalsium hidroksida mampu menghasilkan tingkat kekerasan yang baik pada produk manisan (Bachtiar, 2004).

Adapun penelitian yang dilakukan Zulfi (2019) yaitu perendaman irisan buah belimbing wuluh menggunakan larutan kapur sirih ( $\text{Ca(OH)}_2$ ) dengan konsentrasi 0,5%, 1%, 1,5% dan 2%. Hasil yang didapatkan bahwa perbedaan konsentrasi larutan kapur sirih ( $\text{Ca(OH)}_2$ ) berpengaruh nyata terhadap kekerasan, semakin besar konsentrasi dari larutan kapur sirihnya maka akan semakin keras tekstur yang didapatkan. Perendaman dalam air kapur dalam pengolahan keripik kelapa muda diharapkan dapat membuat keripik yang dihasilkan lebih renyah dan mencegah timbulnya warna atau pencoklatan. Oleh karena itu, untuk meningkatkan mutu dari keripik kelapa muda dilakukan penelitian dengan perendaman 0%, 1%, 2%, 3% dan 4% larutan kapur sirih ( $\text{Ca(OH)}_2$ ). Berdasarkan hal tersebut penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul **“Pengaruh Konsentrasi Perendaman dengan Larutan Kapur Sirih ( $\text{Ca(OH)}_2$ ) terhadap Karakteristik Keripik Kelapa Muda”**.



## 1.2. Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk:

1. Mengetahui pengaruh konsentrasi perendaman dengan larutan kapur sirih ( $\text{Ca(OH)}_2$ ) terhadap karakteristik fisik, kimia dan organoleptik keripik kelapa muda.
2. Memperoleh konsentrasi perendaman dengan larutan kapur sirih ( $\text{Ca(OH)}_2$ ) yang optimum terhadap karakteristik keripik kelapa muda.

### 1.3. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat penelitian ini adalah:

1. Diperoleh konsentrasi perendaman dengan larutan kapur sirih ( $\text{Ca}(\text{OH})_2$ ) yang tepat untuk menghasilkan keripik kelapa muda yang memiliki nilai gizi.
2. Diversifikasi produk olahan buah kelapa muda yaitu keripik kelapa yang dapat meningkatkan nilai jual kelapa muda.

### 1.4. Hipotesis

**H<sub>0</sub>** : Pengaruh konsentrasi perendaman dengan larutan kapur sirih ( $\text{Ca}(\text{OH})_2$ ) tidak berpengaruh terhadap karakteristik keripik kelapa muda

**H<sub>1</sub>** : Pengaruh konsentrasi perendaman dengan larutan kapur sirih ( $\text{Ca}(\text{OH})_2$ ) berpengaruh terhadap karakteristik keripik kelapa muda

