

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Salah satu kekayaan alam di bidang pertanian Indonesia adalah tanaman kelapa. Kelapa (*Cocos nucifera* L.) merupakan anggota tunggal dari marga *cocos* dari suku arenan atau arecace. Tanaman kelapa dianggap sebagai tanaman serbaguna karena semua bagian tanaman ini dapat dimanfaatkan baik untuk pangan maupun non pangan tanaman kelapa juga mempunyai nilai ekonomi dan nilai budaya yang tinggi. Kelapa merupakan salah satu tanaman perkebunan penting yang strategis bagi masyarakat Indonesia. Pada dasarnya, kelapa diklasifikasikan sebagai salah satu spesies yang paling berguna di antara tanaman semusim. Hal ini karena daun, daging buah, batang dan akar yang dapat dimanfaatkan oleh masyarakat.

Luas perkebunan kelapa di Indonesia yaitu 3.374,60 Ha dengan total produksi 2.853,30 ton. Di Sumatera Barat luas perkebunan kelapa yaitu 87.572 Ha dengan total produksi sebanyak 78.348 ton (Badan Pusat Statistik, 2021). Areal produksi terkonsentrasi di tiga wilayah, yaitu Sumatera (32,8%), Jawa dan Bali (26,2 %), serta Sulawesi (18,4%). Jika dilihat dari luas wilayah dalam hubungannya dengan luas areal kelapa yang ada maka potensi pengembangan terbesar terdapat di wilayah Sumatera (Jumiati, Darwanto, Hartono, dan Masyhuri 2013).

Buah kelapa mempunyai nilai ekonomi tertinggi dibandingkan bagian kelapa lainnya. Serat sabut kelapa dapat digunakan sebagai bahan bakar atau dapat diolah menjadi produk tradisional seperti keset. Serbuk dari sabut kelapa dapat diolah menjadi produk bernilai ekonomi tinggi yaitu cocopeat yang dapat dimanfaatkan sebagai media tanam. Tempurung kelapa juga dapat diolah menjadi arang aktif. Daging buah dapat diolah menjadi santan, kopra, dan minyak kelapa, tetapi seluruh bagian tanaman kelapa lainnya juga memiliki manfaat yang besar. Beberapa produknya seperti kelapa segar, santan, tepung, kelapa kering, dan kelapa parut kering tidak dapat digantikan oleh komoditas lainnya. Sifat yang demikian menciptakan peluang ekonomi yang sangat strategis dalam melakukan pengembangan produk-produk tersebut (Kristiana, 2014).

Daging kelapa merupakan bagian terpenting dari kelapa yang memiliki komposisi yang baik sebagai bahan pangan. Daging buah kelapa segar memiliki kandungan kalori yang tinggi, sebesar 354 kal per 100 gram, yang berasal dari minyak kurang lebih 33%, karbohidrat 15%, dan protein 3%. Komposisi asam lemak esensial linoleat pada daging buah kelapa muda juga tergolong tinggi sekitar 2,35 persen (Barlina, 1999). Daging kelapa memiliki kandungan asam amino yang sangat dibutuhkan oleh tubuh, dibandingkan dengan kacang-kacangan protein dari buah kelapa lebih baik dalam hal asam amino seperti isoleusin, leusin, lisin, thereonin, dan valin (Subagio, 2011). Daging kelapa dapat memenuhi segala kebutuhan asam amino esensial sekaligus dapat memperoleh asam glutamat sebagai nutrisi otak selain itu daging kelapa dapat memberikan energi bagi tubuh karena kandungan proteinnya yang tinggi, daging kelapa sangat bagus untuk orang yang mencoba menambah berat badan seperti binaragawan karena dapat membantu membangun dan meningkatkan massa otot (Victor, 2013).

Air kelapa menjadi salah satu minuman yang paling banyak diminati oleh masyarakat Indonesia. Air kelapa mengandung berbagai macam vitamin dan mineral serta gula sehingga dapat dikategorikan sebagai minuman ringan dan bergizi. Mineral-mineral yang terkandung dalam air kelapa antara lain K, Na, Mg, Ca, Fe, Mn, Zn, Cu dan Se, dimana kalium memiliki kadar tertinggi dan diikuti natrium sebagai mineral dengan kadar tertinggi kedua. Air kelapa muda bila diminum segar rasanya manis karena mengandung total gula 5.6%. Komponen air buahnya dapat langsung diminum tanpa melalui proses pengolahan. Keunikan ini didukung oleh komposisi kimia dan sifat fisik dari daging dan air kelapa, sehingga produk ini sangat disukai oleh konsumen mulai dari anak-anak hingga dewasa (Barlina, 2004). Kandungan kalori dalam air kelapa yaitu sebanyak 46 kalori per cup (1 cup = ± 230 ml), 2 gr protein, kandungan serat 3 gr, dan kandungan lemaknya sekitar 0,5 dengan 0,4 jenuh (Winarno, 2014). Selain sebagai pereda haus air kelapa juga memiliki banyak khasiat yaitu dapat menyembuhkan beberapa penyakit seperti mengurangi gatal-gatal yang disebabkan oleh penyakit cacar dan membunuh cacing perut, dan minuman yang baik bagi penderita kolera (Barlina dan Allorerung, 2003).

Deawasa ini, muncul inovasi baru yaitu minuman air kelapa disajikan secara berbeda yaitu dengan cara dibakar kemudian dicampurkan dengan rempah-rempah. Kelapa bakar merupakan kelapa muda yang dibakar dalam tong atau wadah besar, dan dipanaskan dengan api sampai airnya menjadi hangat dan kulit kelapa menghitam kemudian ditambahkan dengan berbagai jenis rempah seperti tanaman jahe, tanaman serai, kayu manis dan ditambahkan dengan madu atau susu. Mengonsumsi kelapa dengan cara dibakar dan ditambahkan rempah-rempah ini dipercaya mempunyai banyak manfaat mulai dari menyembuhkan penyakit ringan seperti masuk angin, pegal-pegal serta penyakit berat seperti kolesterol, darah tinggi hingga mampu menetralkan suhu tubuh.

Di Sumatera Barat terdapat dua daerah penghasil olahan kelapa bakar rempah yaitu Kabupaten Agam, dan Kota Pariaman. Berdasarkan observasi pendahuluan yang dilakukan pada dua lokasi tersebut terdapat perbedaan pada proses pengolahan, dan rempah-rempah yang ditambahkan. Di Kabupaten Agam, setelah kelapa muda dibakar hingga airnya hangat dan kulit menghitam kemudian ditambahkan dengan rempah-rempah seperti serai, jahe, dan ditambahkan telur dan susu sesuai permintaan konsumen. Sedangkan di Kota Pariaman, setelah kelapa muda dibakar kemudian ditambahkan dengan rempah-rempah seperti serai, jahe, dan gula aren. Jika dilihat dari dua lokasi tersebut rempah-rempah yang selalu ditambahkan adalah serai dan jahe.

Berdasarkan uraian diatas, kelapa bakar rempah yang dihasilkan memiliki keberagaman formulasi serta proses pengolahan yang berbeda. Perbedaan proses pengolahan dan formulasi serta belum adanya informasi mengenai nilai gizi dari kelapa bakar rempah memberikan ide kepada peneliti untuk mengeksplorasi bahan baku, proses pengolahan kelapa bakar rempah, serta menganalisis nilai gizi terhadap air dan daging dari kelapa bakar rempah dengan judul penelitian **“Identifikasi Proses Pengolahan dan Analisis Nilai Gizi Kelapa Bakar Rempah”**

1.2 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah :

1. Mengidentifikasi proses pengolahan dari kelapa bakar rempah
2. Menganalisis nilai gizi kelapa bakar rempah

1.3 Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini adalah :

1. Hasil penelitian ini dapat memberikan informasi mengenai bahan dan proses pengolahan dari kelapa bakar rempah di Sumatera Barat
2. Hasil penelitian ini dapat memberikan informasi nilai gizi dan tingkat penerimaan kelapa bakar di Sumatera Barat

