

# I. PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Kue ladu adalah kue tradisional yang berasal dari daerah Pariaman dan diperkenalkan oleh masyarakat asli maupun orang lain yang pernah tinggal di Pariaman. Kue ini merupakan cemilan khas Kota Pariaman, Sumatera Barat yang memiliki rasa gurih dan renyah serta bentuknya yang unik. Bentuk kue ladu yang unik disebabkan oleh proses pencetakannya yang menggunakan bunga pohon pinang sehingga dihasilkan bentuk yang bergerigi. Keunikan proses pencetakan kue ladu merupakan salah satu daya tarik sehingga menjadi oleh-oleh khas Kota Pariaman. Selain itu, Pariaman juga terkenal sebagai penghasil buah kelapa terbesar di Sumatera Barat.

Produksi tanaman kelapa di Sumatera Barat pada tahun 2017 adalah 84,121 kg/ha dengan luas areal tanaman kelapa yaitu 90,433 ha. Produksi tanaman kelapa di Kota Pariaman pada tahun 2015 menghasilkan tanaman kelapa sebanyak 2,856 ton dengan produktivitas 1,097 kg/ha dan jumlah petani sebanyak 3,796 kartu keluarga (BPS, 2017). Produksi kelapa yang banyak dapat membuka peluang kesempatan kerja dari kegiatan pengolahan produk turunan yang sangat beragam dari kelapa (Subagio, 2011).

Kelapa merupakan tanaman yang semua bagian tanamannya dapat dimanfaatkan untuk memenuhi kebutuhan ekonomi, sosial dan budaya masyarakat Indonesia. Kelapa salah satu komoditi perkebunan yang memiliki potensi pemanfaatan yang sangat luas, mulai dari kulit, sabut, daun, air hingga daging kelapa. Daging kelapa terbagi dari berbagai tingkat umur yaitu buah kelapa muda, buah setengah tua dan buah tua. Secara tradisional, produk kelapa digunakan untuk konsumsi segar seperti santan, bumbu dapur, kopra, dan VCO. Seiring perkembangan pasar dan dukungan teknologi, permintaan berbagai produk turunan kelapa semakin meningkat seperti kondisi praktis pada saat ini dalam bentuk arang tempurung, arang aktif, serat sabut, tepung kelapa dan kelapa parut kering.

Kelapa parut kering adalah produk hasil olahan kelapa yang berupa butiran-butiran kecil yang dibuat dari buah kelapa segar dengan kualitas tinggi agar

menghasilkan kualitas terbaik dengan warna putih bersih (Meldasari, Satriana, Fahrizal, dan Darlia, 2014). Menurut Sirait (1992) kelapa parut kering adalah daging kelapa segar yang diparut dan dikeringkan. Kelapa parut kering masih mengandung sebagian besar minyak dan protein yang terdapat pada daging kelapa segar. Menurut Djatmiko dalam Palungkun (1994), kelapa parut kering mengandung lemak sebanyak 67,5%, protein 9,3%, pentosan 8,9%, karbohidrat 5,9%, dan serat 3,9%. Kelapa parut kering merupakan bahan setengah jadi yang dapat dimanfaatkan sebagai bahan baku pada pembuatan kue ladu. Kue ladu yang dijual dipasaran saat ini terbuat dari komposisi tepung beras, kapur sirih, garam dan air yang menyebabkan kue ladu yang dihasilkan memiliki cita rasa dan aroma khas dari beras saja. Oleh karena itu penambahan kelapa parut kering pada kue ladu diharapkan dapat meningkatkan inovasi rasa dan aroma, nilai ekonomi, serta dapat meningkatkan nilai nutrisi.

Keunggulan penambahan kelapa parut kering terhadap kue ladu yaitu untuk menambah citarasa yang gurih serta aroma yang khas kelapa. Kelapa parut kering mengandung serat yang tinggi sebanyak 3,9% sehingga kelapa parut kering dapat ditambahkan untuk memperbaiki rasa dari kue ladu. Beberapa produk pangan yang biasanya ditambahkan kelapa yaitu biskuit kelapa parut kering, *cookies* tepung kelapa, *brownies* kelapa, dan lain-lain. Produk biskuit berbahan dasar kelapa parut kering dengan perlakuan penyangraian dan tanpa penyangraian didapatkan produk terbaik dari sifat organoleptik yaitu perlakuan tanpa penyangraian pada penambahan kelapa 75%. Produk yang dihasilkan dengan perlakuan tanpa penyangraian ini memiliki aroma, warna, rasa yang kuat dari kelapa (Meldasari *et al.*, 2014). Penyangraian merupakan salah satu tahapan dalam proses pembuatan kelapa parut kering. Proses penyangraian merupakan proses pemanasan yang melibatkan suhu tinggi, biasanya dilakukan pada suhu di atas 100°C, sehingga dapat merapuhkan bahan dan menguapkan air dalam bahan (Sari, 2015). Menurut Soeharto dalam Nitti (2004) penyangraian dapat merubah komponen kimia dalam bahan dan struktur fisik bahan.

Penambahan kelapa parut kering terhadap kue ladu merupakan salah satu bentuk diversifikasi pangan. Sumaryanto (2009) menyatakan bahwa diversifikasi pangan merupakan cara yang efektif untuk mengurangi resiko produksi akibat perubahan iklim dan memberikan peluang untuk mendukung perkembangan

industri pengolahan berbasis sumber daya lokal. Berkaitan dengan hal ini, diversifikasi pangan menjadi salah satu cara dalam mewujudkan ketahanan pangan. Peranan diversifikasi pangan dalam aspek makro dapat dijadikan sebagai instrumen kebijakan dalam mengurangi ketergantungan pada beras sehingga diharapkan mampu meningkatkan ketahanan pangan nasional serta dapat dijadikan sebagai instrumen peningkatan produktifitas kerja melalui perbaikan gizi masyarakat.

Berdasarkan penelitian pendahuluan, telah dilakukan pembuatan kue ladu dengan pencampuran tepung beras dengan bubuk kelapa kering sebanyak 100%:0%, 95%:5%, 90%:10%, 85%:15%, 80%:20%. Semakin tinggi persentase penambahan bubuk kelapa, didapatkan aroma dan rasa kelapa kering kue ladu semakin kuat, serta tekstur yang masih bisa diterima. Penambahan bubuk kelapa di atas 20% menghasilkan adonan yang sulit dibentuk.

Berdasarkan uraian di atas, penulis telah melakukan penelitian mengenai **“Pengaruh Perbandingan Bubuk Kelapa Kering (*Cocos nucifera*, L.) Terhadap Karakteristik dan Umur Simpan Kue Ladu”**.

## 1.2 Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk :

1. Mengetahui pengaruh perbandingan bubuk kelapa kering terhadap karakteristik kue ladu.
2. Mengetahui pengaruh tingkat perbandingan terbaik dalam menghasilkan produk terbaik.
3. Mengetahui lama penyimpanan kue ladu dari produk terbaik.

## 1.3 Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini adalah untuk :

1. Diversifikasi produk ladu sebagai makanan tradisional.
2. Memaksimalkan pemanfaatan daging kelapa sebagai bahan baku pangan lokal yang dapat dinikmati oleh masyarakat dalam bentuk cemilan.

#### 1.4 Hipotesis Penelitian

$H_0$  : Perbandingan bubuk kelapa kering tidak berpengaruh terhadap karakteristik kue ladu.

$H_1$  : Perbandingan bubuk kelapa kering berpengaruh terhadap karakteristik kue ladu.

