

KAJIAN VARIASI UMUR KELAPA DAN JENIS PERLAKUAN PENDAHULUAN TERHADAP MUTU KELAPA PARUT KERING

[Study of Coconut Maturity Stage Variation and Type of Pre-treatment on the Quality of Desiccated Coconut]

Aula Rahmatin¹⁾*, Zainuri²⁾, Rini Nofrida³⁾

¹⁾ Mahasiswa Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri, Universitas Mataram, Nusa Tenggara Barat

²⁾ Staff Pengajar Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri, Universitas Mataram Nusa Tenggara Barat

*E-mail: aularahmatin11@gmail.com

ABSTRACT

Desiccated coconut is an important coconut product but easily rancid because of the oxidation process during storage. The aim of this research was to examine the effect of coconut maturity stage and pre-treatment on the quality of desiccated coconut. The method use in this study was an experimental method with complete randomized design with two factors: variation of coconut maturity stages (K1= very young coconut, K2= young coconut, K3=mature coconut, K4= very mature coconut) and type of pre-treatment (B1=blanching at 75°C for 10 minutes and B2= non-blanching). Each treatment was made into 3 replications. The parameters observed in this research included the water content, fat content, color, yield, and organoleptic quality (aroma and taste) by hedonic and scoring. Data were analyzed by the analysis of variance at 5% significance level using co-stat software. When significantly difference, they were further analyzed using the Duncan's Multiple Range Test at the same level. The results shown that the coconut maturity stage variation and pretreatment types had significant different effect on the fat content, but did not give significant effect on the water content, yield and color of desiccated coconut. The young coconut and blanching treatment was the best treatment that produced desiccated coconut with the following characteristics: yield 49.436%, L 89.457; Hue value 90.43; water content 1.741%; fat content 60.933%; normal coconut aroma, savory taste, and white color which was slightly liked by the panelist.*

Keywords: *blanching, desiccated coconut, coconut maturity*

ABSTRAK

Kelapa parut kering merupakan produk olahan daging kelapa yang penting namun mudah tengik karena terjadinya proses oksidasi selama penyimpanan. Penelitian ini bertujuan untuk menelaah pengaruh tingkat ketuaan buah kelapa dan perlakuan pendahuluan terhadap mutu kelapa parut kering. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode eksperimental Rancangan Acak Lengkap dengan dua faktor yaitu variasi umur kelapa (K1 = kelapa sangat muda, K2 = kelapa muda, K3 = kelapa tua, dan K4 = kelapa sangat tua) dan jenis perlakuan pendahuluan (B1 = *blanching* pada suhu 75°C selama 10 menit dan B2 = *non-blanching*). Masing-masing perlakuan diulang sebanyak 3 kali. Parameter yang diamati dalam penelitian ini meliputi kadar air, kadar lemak, warna, rendemen, dan mutu organoleptik (aroma dan rasa) yang diuji secara hedonik dan skoring. Data hasil pengamatan dianalisis menggunakan analisis keragaman pada taraf nyata 5% dengan menggunakan software Co-Stat. Apabila terdapat beda nyata, maka diuji menggunakan Uji Beda Nyata Jujur (BNJ) pada taraf nyata yang sama. Data hasil pengamatan menunjukkan bahwa variasi umur kelapa dan jenis perlakuan pendahuluan berpengaruh nyata terhadap kadar lemak kelapa parut kering, namun tidak berpengaruh nyata terhadap kadar air, rendemen, dan warna kelapa parut kering. Perlakuan daging kelapa muda dan *blanching* merupakan perlakuan yang terbaik yang menghasilkan kelapa parut kering dengan karakteristik sebagai berikut: rendemen 49,436%, Nilai L* 89,457; nilai °Hue 90,43; kadar air 1,741%; kadar lemak 60,933%; aroma normal kelapa, rasa gurih, dan warna putih yang agak disukai oleh panelis.

Kata kunci: *blanching, kelapa parut kering, ketuaan kelapa*

PENDAHULUAN

Kelapa (*Cocos nucifera* L) merupakan tanaman serba guna yang mempunyai nilai ekonomi tinggi. Kelapa sering disebut juga pohon kehidupan karena hampir seluruh bagian pohon kelapa dapat dimanfaatkan untuk kepentingan manusia (Amin, 2009). Salah satu bagian dari tanaman kelapa yang paling sering digunakan yaitu buah kelapa. Buah kelapa merupakan bahan baku yang dapat diolah menjadi aneka produk yang bermanfaat bagi manusia, antara lain daging buah kelapa yang cukup tua dapat diolah menjadi kelapa parut, santan, kopra, dan minyak goreng, sedangkan daging buah kelapa muda dapat diolah menjadi campuran minuman. Produksi kelapa di Indonesia cukup tinggi, terutama pada provinsi Nusa Tenggara Barat (NTB). Berdasarkan jumlah produksi kelapa pada kabupaten Lombok Utara, yang berada di provinsi NTB diperoleh jumlah produksi kelapa sebesar 12.315,26 ton/tahun (Badan Pusat Statistik, 2020). Potensi industri pengolahan kelapa pada Kabupaten Lombok Utara masih bersifat tradisional karena proses pengolahan masih bersifat konvensional sehingga menghasilkan produk dengan nilai jual serta mutu produk yang masih rendah.

Kelapa sering mengalami fluktuasi baik jumlah maupun harganya. Pada saat kelapa melimpah, harganya akan mengalami penurunan sampai rendah sekali mengakibatkan petani mengalami kerugian, sehingga perlu pemanfaatan yang optimal dari buah kelapa agar dapat meningkatkan nilai jual dari buah kelapa (Awang, 1991). Selain upaya tersebut harus dapat menjamin daya simpan maupun kegunaannya, antara lain adalah pengolahan menjadi kelapa parut kering sehingga diperlukan teknologi yang tepat dalam mengolahnya. Kelapa parut kering (*dessicated coconut*) merupakan produk olahan kelapa yang dikeringkan agar dapat disimpan dalam jangka waktu yang panjang. Produk kelapa parut kering ini sendiri dapat dijadikan sebagai alternatif dalam penggunaan santan namun dalam bentuk yang lain sehingga dapat memperpanjang masa

simpannya. Selain itu, kelapa parut kering juga dapat dijadikan topping pada produk pangan khususnya produk bakery seperti roti, cookies, manisan, serta dapat diambil santannya dengan cara direhidrasi. Pengembangan produk kelapa parut kering ini sendiri dapat didukung oleh ketersediaan kelapa di Indonesia yang sangat berlimpah salah satunya di provinsi NTB sehingga dapat dijadikan sebagai peluang bagi pengembangan agroindustri kelapa.

Kelapa parut kering pada umumnya diolah melalui berbagai tahapan proses, dan setiap tahapan proses tersebut akan berpengaruh pada mutu dari hasil akhir kelapa parut kering yang dihasilkan. Menurut SNI 01-3715-2000, warna, rasa, dan aroma kelapa parut kering yang diinginkan adalah normal, yaitu berwarna putih, berasa kelapa, dan beraroma kelapa. Permasalahan yang sering timbul saat proses pembuatan kelapa parut kering yaitu warna mencokelat dan bau tengik. Perubahan warna serta bau yang menyimpang ini berasal dari komponen alami yang terdapat pada daging kelapa, menurut Antu dkk (2016) kerusakan ini dipercepat oleh kontakannya oksigen di udara dengan bahan pangan sehingga terjadi proses oksidasi. Kondisi lingkungan yang ekstrim dapat mempercepat pertumbuhan mikroba dan menyebabkan meningkatnya aktivitas enzim lipase yang ada pada bahan pangan. Aktivitas enzim tersebut sebagai penyebab meningkatnya asam lemak bebas yang pada akhirnya menimbulkan aroma dan rasa tengik yang tidak diinginkan. Peningkatan asam lemak bebas terkait dengan aktivitas enzim lipase yang diproduksi oleh mikroba selama penyimpanan, dimana lemak akan dirombak menjadi asam lemak bebas oleh karena itu perlu dilakukan suatu upaya untuk mengurangi perubahan warna serta bau yang menyimpang. Upaya yang dapat dilakukan yaitu dengan pemanasan pendahuluan (*blanching*) sehingga dapat memperpanjang umur simpan produk untuk menonaktifkan enzim yang dapat menyebabkan browning (Suhardiyono, 2000). Berdasarkan uraian di atas maka perlu dilakukan kajian lebih lanjut

mengenai variasi umur kelapa dan jenis perlakuan pendahuluan terhadap mutu kelapa parut kering. Untuk itu perlu dilakukan kajian lebih lanjut mengenai proses pembuatan kelapa parut kering agar menghasilkan kualitas yang baik.

BAHAN DAN METODE

Bahan

Bahan yang digunakan dalam penelitian ini adalah kelapa sangat muda, kelapa muda, kelapa tua dan kelapa sangat tua yang diperoleh dari Pasar Kebon Roek, Ampenan dan air bersih. Untuk analisis digunakan bahan yaitu peterometer

Alat-alat yang digunakan dalam penelitian ini antara lain timbangan analitik, pisau stainless steel, panci kukus, kompor merk "Rinnai", Cabinet Dryer, Mesin Parut Kelapa Listrik, mangkok, standing pouch aluminium foil, gelas beaker, water bath, kertas saring, kain saring, desikator, botol timbang, cawan porselin, labu kjedahl, erlenmeyer, dan Chromameter.

Metode

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode eksperimental yang dilaksanakan di laboratorium. Rancangan percobaan yang digunakan dalam penelitian ini adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan dua faktor yaitu umur kelapa dan waktu *blanching* dengan rincian sebagai berikut :

- a. Umur Kelapa (K)
K1 = Kelapa Sangat Muda
K2 = Kelapa Muda
K3 = Kelapa Tua
K4 = Kelapa Sangat Tua
- b. Perlakuan Pendahuluan (B)
B1 = *Blanching* 10 menit; 75°C
B2 = Non-*blanching*

Masing-masing perlakuan kemudian dilakukan pengeringan dengan suhu pengeringan 70°C selama 5 jam, diulang sebanyak 3 kali sehingga diperoleh 24 unit percobaan.

Data hasil pengamatan dianalisis menggunakan analisis keragaman (ANOVA) pada taraf nyata 5% dengan menggunakan software

Co-Stat. Apabila terdapat beda nyata, maka diuji menggunakan Uji Beda Nyata Jujur (BNJ) (Hanafiah, 2010).

Pembuatan Kelapa Parut Kering

1. Pengupasan dan Pebelahan
Pembersihan pada kelapa untuk memisahkan daging kelapa dari air dan kulit ari kelapa (testa). Selanjutnya dilakukan pembelahan daging kelapa untuk pengecilan ukuran.
2. Pencucian
Daging kelapa dicuci menggunakan ari bersih yang mengalir lalu ditiriskan.
3. Penirisan
Daging kelapa ditiriskan untuk menghilangkan air sisa pencucian yang masih menempel.
4. Pamarutan
Daging kelapa di parut menggunakan mesin parut kelapa untuk mengecilkan ukuran dan menyeragamkan ukuran kelapa
5. *Blanching*
Dilakukan proses *blanching* dengan cara *blanching* uao dengan suhu 75°C selama 10 menit
6. Penirisan
Penirisan dilakukan untuk menghilangkan air yang masih menempel pada daging kelapa setelah proses *blanching*.
7. Pengeringan
Sampel kelapa yang sudah di *blanching* dan *non-blanching* dikeringkan menggunakan *cabinet dryer* 70°C selama 5 jam
8. Pendinginan
Pendinginan produk dilakukan agar kelapa parut kering yang akan dikemas mengandung uap air yang relatif kecil

9. Pengemasan

Pengemasan produk akhir didesain sedemikian rupa agar produk yang dihasilkan higienis menggunakan kemasan *standing pouch aluminium foil*.

Parameter Penelitian

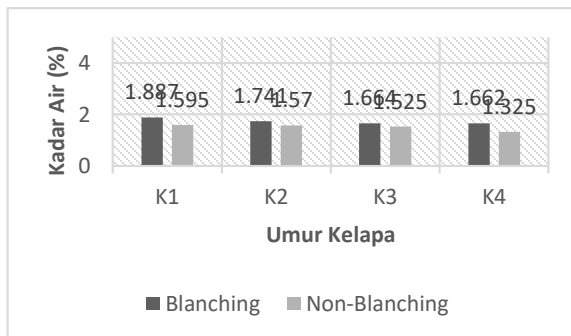
Parameter yang diamati dalam penelitian ini adalah kadar air, kadar lemak, rendemen, uji warna dan organoleptik.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan hasil pengamatan dan analisis data yang terbatas pada ruang lingkup penelitian ini serta didukung dengan teori yang ada, maka dipaparkan pembahasan sebagai berikut :

1. Kadar Air

Kadar air merupakan kandungan air suatu baha yang dapat merusak bahan pangan pada proses mikrobiologis, kimiawi, atau enziatik. Aktivitas air mempunyai tempet tersendiri dalam proses pembusukan dan ketengikan. Sehingga air perlu diukur untuk menentukan umur simpan suatu bahan pangan (Tabrani, 1997).



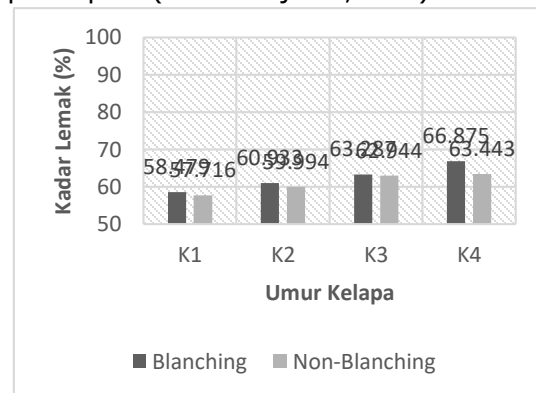
Gambar 1. Grafik Pengaruh Variasi Umur Kelapa Serta Jenis Perlakuan Pendahuluan Terhadap Kadar Air Kelapa Parut Kering.

Berdasarkan Gambar 1, variasi umur kelapa serta jenis perlakuan pendahuluan tidak memberikan pengaruh berbeda nyata terhadap kadar air kelapa parut kering. Hal ini dikarenakan nilai purata yang dihasilkan selisihnya terlalu dekat. Kadar air kelapa parut kering tersebut memiliki kadar air yang sesuai dengan syarat mutu kelapa parut kering menurut SNI 01-3715-2000 yaitu kadar air kelapa parut kering maksimal 3%. Hal

ini diduga karena air kelapa parut kering mengalami penguapan selama proses pengeringan, sehingga menyebabkan kadar air yang dihasilkan banyak yang hilang atau berkurang. Terjadinya penguapan disebabkan oleh suhu yang tinggi dan waktu pengeringan yang lama, sehingga energi panas yang dibawa oleh udara semakin besar. Hal ini sesuai dengan pernyataan Palungkun (2004) menyatakan bahwa kadar air yang terbaik untuk kelapa parut kering adalah 1,8% dan masih dapat ditoleransi Ketika kadar air mencapai 3,50%. Sejalan dengan pernyataan Lubis (2008) bahwa pengeringan dengan suhu tinggi menyebabkan semakin banyak molekul air yang menguap dari kelapa parut kering sehingga kadar air yang akan diperoleh semakin rendah. Semakin lama suatu bahan kontak dengan panas, maka kandungan air juga akan semakin rendah.

2. Kadar Lemak

Lemak merupakan senyawa organik yang tidak larut dalam air, tetapi larut dalam zat pelarut organik non polar, komponen lemak memegang peranan penting yang menentukan karakter fisik, seperti aroma, tekstur, rasa, dan penampilan (Sudarmadji dkk, 1996).



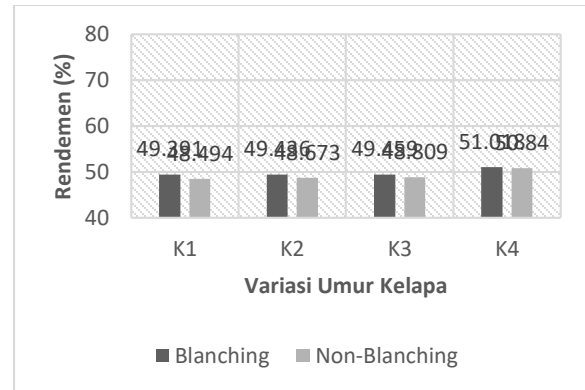
Gambar 2. Grafik Pengaruh Variasi Umur Kelapa Serta Jenis Perlakuan Pendahuluan Terhadap Kadar Lemak Kelapa Parut Kering.

Berdasarkan Gambar 2, variasi umur kelapa serta jenis perlakuan pendahuluan memberikan pengaruh yang berbeda nyata terhadap kadar lemak kelapa parut kering.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa semakin tua umur kelapa maka akan mengandung kadar lemak yang semakin tinggi pada daging kelapa (Tabel 2). Menurut penelitian Antu dkk (2016) *Blanching* dengan suhu 70°C dapat menghambat proses terjadinya oksidasi lemak karena enzim peroksidase di inaktifkan, dimana enzim tersebut tidak dapat membentuk pembentukan asam lemak bebas. Sejalan dengan penelitian Zuhra dkk (2012) yang mengemukakan bahwa meningkatnya kadar lemak dengan suhu pengeringan yang tinggi dapat meningkatkan kadar lemak yang disebabkan penurunan kadar air. Hal ini serupa dengan hasil penelitian Yuniarti dkk (2013). Yang menyatakan bahwa tingginya suhu yang digunakan pada proses pengeringan akan menyebabkan kandungan lemak yang ada pada bahan juga akan semakin meningkat dan kandungan air yang menurun. Namun kadar lemak pada kelapa parut kering hasil penelitian ini pada perlakuan kelapa tua dan kelapa sangat tua proses *blanching* (63,287% dan 66,875%) dan non *blanching* (62,944% dan 63,443%) tidak memenuhi standar SNI 01-3715-2000 kelapa parut kering, dimana kadar lemak kelapa parut kering maksimal 61%. Hal ini disebabkan karena kandungan kadar lemak kelapa parut kering lebih tinggi melebihi standar SNI 01-3715-2000.

3. Rendemen

Menurut penelitian Ginting, dkk (2015) rendemen merupakan perbandingan berat kelapa parut kering terhadap bahan baku kelapa parut yang belum kering.



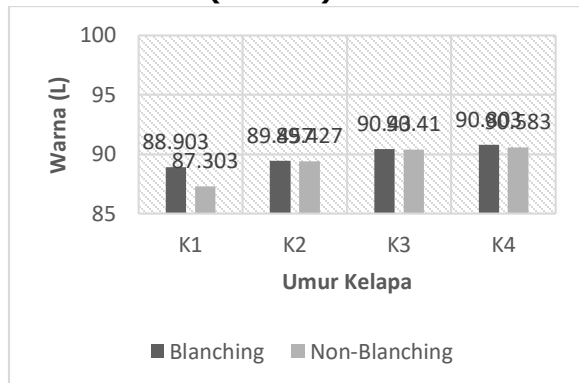
Gambar 3. Grafik Pengaruh Variasi Umur Kelapa Serta Jenis Perlakuan Pendahuluan Terhadap Rendemen Kelapa Parut Kering.

Berdasarkan Gambar 3. Variasi umur kelapa dan jenis perlakuan pendahuluan tidak memberikan pengaruh yang berbeda nyata terhadap rendemen kelapa parut kering. Hasil penelitian menunjukkan bahwa semakin tinggi kandungan kadar air pada kelapa maka rendemennya akan semakin rendah. Hal ini sesuai dengan pernyataan Lubis (2008) yang menyatakan bahwa dengan semakin tinggi suhu dan lama waktu pengeringan yang digunakan untuk pengeringan suatu bahan, maka air yang menguap dari bahan akan semakin banyak. Sedangkan dalam Susinggih dkk (2015) mengatakan bahwa kandungan air selama proses pengolahan berkurang, maka mengakibatkan turunnya rendemen. Hal ini juga sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Ginting, dkk (2015) yang menyatakan suhu berpengaruh terhadap rendemen karena akan mempengaruhi kadar air yang hilang pada bahan, jika kadar air yang hilang banyak maka perbandingan antara massa kelapa parut kering dengan kelapa parut sebelum dikeringkan akan semakin kecil. Sehingga dalam proses pengeringan dapat disimpulkan maka semakin tinggi suhu pengeringan maka rendemen yang dihasilkan semakin sedikit dan sebaliknya semakin rendah suhu pengeringan maka rendemen suatu bahan akan semakin banyak. Menurut Efendi (2011) rendemen terbaik pada kelapa parut kering yang dihasilkan adalah sekitar 40-50%.

4. Warna

Warna adalah salah satu bagian penampakan produk serta parameter penilaian sensori yang penting karena merupakan sifat penilaian sensori yang pertamakali dilihat oleh konsumen (Anggraiyati dan Hamzah, 2017). Menurut Ardiyansyah dan Aprilianti (2016), warna bahan pangan akan dipengaruhi oleh keadaan permukaan bahan pangan dan kemampuannya untuk memantulkan, menyebarkan, menyerap, dan meneruskan sinar yang nampak.

4a. Kecerahan (Nilai L*)

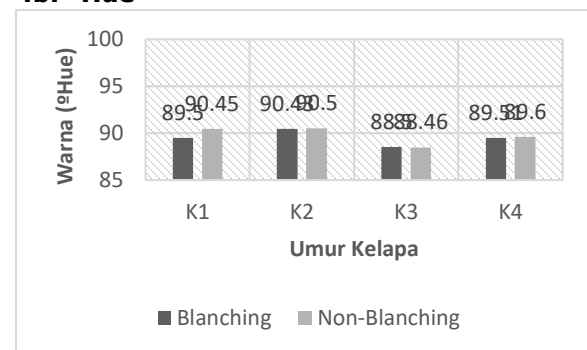


Gambar 4. Grafik Pengaruh Variasi Umur Kelapa Serta Jenis Perlakuan Pendahuluan Terhadap Warna (Nilai L*) Kelapa Parut Kering.

Berdasarkan Gambar 10, variasi umur kelapa dan jenis perlakuan pendahuluan tidak memberikan pengaruh berbeda nyata terhadap Nilai L* (Lightness) kelapa parut kering. Menurut (Winarno, 1997) Nilai L* adalah nilai yang menunjukkan kecerahan bahan. L* memiliki kisaran nilai dari 0 sampai 100. Nilai 0 menunjukkan bahan yang hitam mutlak sedangkan 100 untuk putih mutlak, sehingga semakin mendekati nilai 0 maka warna bahan akan semakin gelap sedangkan semakin mendekati nilai 100 warna bahan akan semakin cerah. Notasi a adalah warna kromatik antara campuran merah dan hijau, sedangkan notasi b adalah warna kromatik campuran bir dan kuning. Menurut penelitian yang dilakukan Antu dkk (2016) *blanching* pada kelapa kopyor dengan suhu 75°C selama 10 menit dapat mempertahankan tingkat kecerahan kelapa kopyor selama penyimpanan 10 hari sebesar 89,04. Lama waktu blansir dan suhu pemanasan

dapat menginaktivasi enzim peroksidase hingga 93,53%, dan enzim polyphenoloxidase sebesar 92,5% yang dapat mempertahankan tingkat kecerahan atau warna. Selain itu *blanching* dapat menginaktifkan enzim untuk mencegah reaksi pencoklatan enzimatis yang tidak diinginkan selama proses pengolahan, perubahan warna dipengaruhi suhu permukaan, lama pemanasan blansir dan ketebalan bahan pangan Menurut Richana dan Titi (2004) derajat putih dipengaruhi oleh kadar polifenol seperti pada umbi yang menyebabkan terjadinya pencoklatan enzimatis, yaitu reaksi polifenolase dan oksigen yang terdapat secara bebas di udara. Selain itu, hal ini sesuai dengan pernyataan Ginting, dkk (2011) bahwa perubahan warna pada kelapa parut kering disebabkan karena pemanasan dengan suhu terlalu rendah dan atau pemanasan dengan suhu yang terlalu tinggi.

4b. °Hue



Gambar 5. Grafik Pengaruh Variasi Umur Kelapa Serta Jenis Perlakuan Pendahuluan Terhadap Warna (Nilai L*) Kelapa Parut Kering.

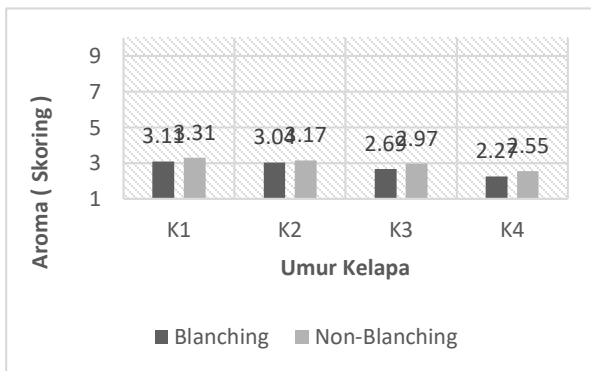
Berdasarkan Gambar 11, variasi umur kelapa serta jenis perlakuan pendahuluan tidak memberikan pengaruh yang berbeda nyata terhadap warna (°Hue) kelapa parut kering. Menurut HunterLab (2011) Notasi a menyatakan warna kromatik campuran merah hijau dengan a+ (positif) dari 0 sampai +127 untuk menunjukkan intensitas warna merah, nilai a- (negatif) dari 0 sampai -127 untuk warna hijau. Notasi b menyatakan warna kromatik campuran kuning dan biru dengan b+ (positif) dari 0 sampai +127 untuk menunjukkan intensitas warna kuning, nilai b- (negatif) dari 0 sampai -127 untuk warna biru.

5. Organoleptik

Mutu organoleptik dilakukan menggunakan dua teknik yaitu hedonic dan skoring. Teknik hedonic digunakan untuk mengukur tingkat kesukaan terhadap suatu produk, sedangkan teknik skoring digunakan untuk mengolah data hasil penelitian sifat organoleptik

Aroma

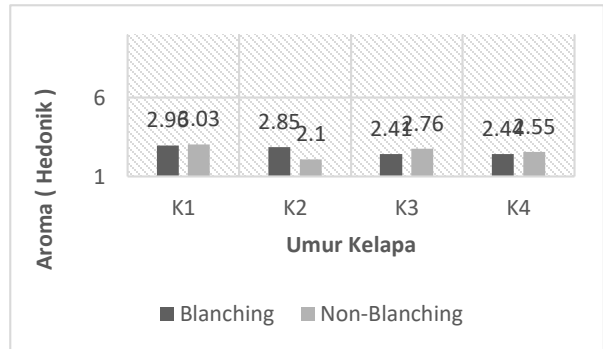
Menurut penelitian yang dilakukan Ginting, dkk (2015) aroma pada makanan menjadi faktor penting dalam menentukan mutu suatu bahan pangan, bahan pangan yang baik memiliki aroma yang normal, sedangkan jika aroma sudah berbau maka bahan pangan tersebut sudah tidak baik lagi untuk dikonsumsi. Perlakuan variasi umur kelapa dan jenis perlakuan pendahuluan tidak memberikan pengaruh berbeda nyata terhadap organoleptik aroma metode skoring dan hedonik.



Gambar 6. Grafik Pengaruh Variasi Umur Kelapa Serta Jenis Perlakuan Pendahuluan Terhadap Aroma (Skoring) Kelapa Parut Kering.

Hasil penelitian ini tidak memberikan pengaruh yang berbeda nyata terhadap aroma, Hal ini dikarenakan nilai purata yang dihasilkan selisihnya terlalu dekat, hal ini dikarenakan panelis memberikan penilaian yang berbeda nilainya, dan nilai uji organoleptik penerimaan keseluruhan dilakukan oleh panelis dimana kemungkinan penilaian indera setiap panelis berbeda-beda (Ginting, dkk (2015)) sesuai dengan literatur Soekarto(1982) menyatakan yang menyatakan bahwa mutu bahan makanan termasuk buah jika diukur melalui kemampuan organ indera manusia secara langsung maka penilaiannya akan bersifat subjektif tergantung kepada kemampuan indera

yang memberikan penilaian. Hal ini juga sesuai dengan penelitian yang dilakukan Ginting dkk (2015) dimana suhu sangat berpengaruh terhadap aroma kelapa parut kering yang dihasilkan, dimana jika suhu yang digunakan semakin tinggi, maka aroma kelapa akan semakin tajam.

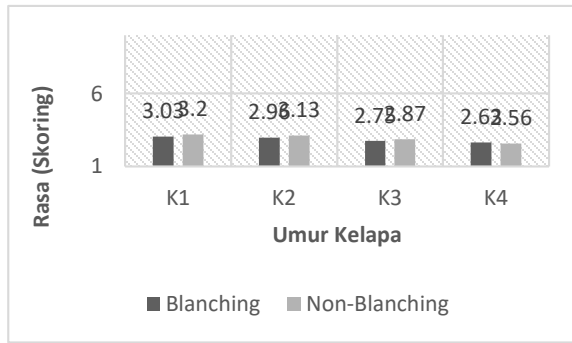


Gambar 7. Grafik Pengaruh Variasi Umur Kelapa Serta Jenis Perlakuan Pendahuluan Terhadap Aroma (Hedonik) Kelapa Parut Kering.

Hasil penelitian ini menunjukkan suhu pengeringan yang cukup tinggi dengan waktu yang tepat menghasilkan kelapa parut kering dengan aroma yang sangat harum khas kelapa, sedangkan suhu pengeringan yang terlalu rendah dengan waktu yang lama akan menyebabkan aroma kelapa parut kering yang tengik (Pratiwi, 2020).

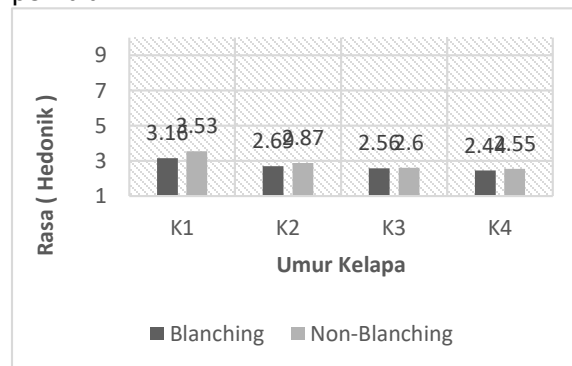
Rasa

Rasa merupakan salah satu faktor yang dapat menentukan suatu produk dapat diterima atau tidak oleh konsumen. Rasa merupakan sesuatu yang diterima oleh lidah. Dalam penginderaan cecapan manusia dibagi empat cecapan manusia dibagi menjadi empat bagian cecapan utama yaitu manis, pahit, asam dan asin serta ada tambahan respon bila dilakukan modifikasi (Zuhra, 2006). Perlakuan variasi umur kelapa dan jenis perlakuan pendahuluan tidak memberikan pengaruh berbeda nyata terhadap uji organoleptik rasa pada metode skoring maupun hedonik.



Gambar 8. Grafik Pengaruh Variasi Umur Kelapa Serta Jenis Perlakuan Pendahuluan Terhadap Rasa (Skoring) Kelapa Parut Kering.

Hasil penelitian ini tidak memberikan pengaruh yang berbeda nyata terhadap rasa, Hal ini dikarenakan nilai purata yang dihasilkan selisihnya terlalu dekat, hal ini dikarenakan panelis memberikan penilaian yang berbeda nilainya, dan nilai uji organoleptik penerimaan keseluruhan dilakukan oleh panelis dimana kemungkinan ppenilaian indera setiap panelis berbeda-beda (Ginting, dkk (2015)) sesuai dengan literatur Soekarto(1982) menyatakan yang menyatakan bahwa mutu bahan makanan termasuk buah jika diukur melalui kemampuan organ indera manusia secara langsung maka penilaiannya akan bersifat subjektif tergantung kepada kemampuan indera yang memberikan penilaian.

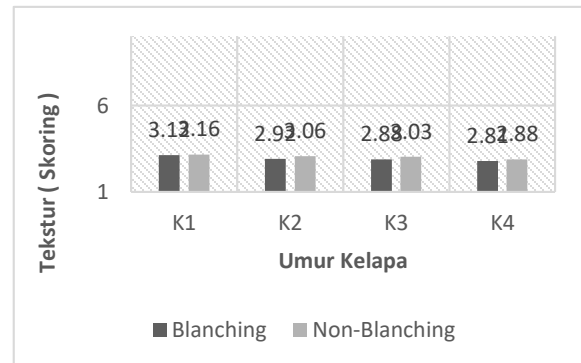


Gambar 9. Grafik Pengaruh Variasi Umur Kelapa Serta Jenis Perlakuan Pendahuluan Terhadap Rasa (Hedonik) Kelapa Parut Kering.

Tekstur

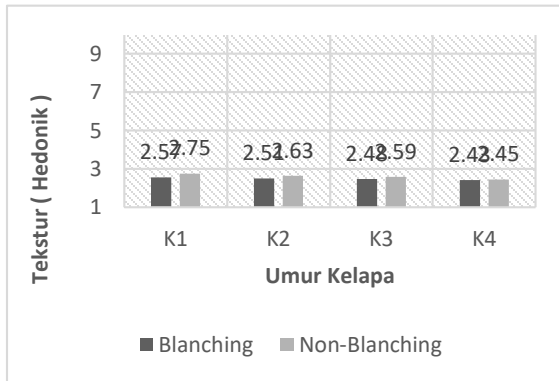
Tekstur adalah sifat-sifat yang penting dalam mutu pangan dimana pangan memiliki

perbedaan dalam fisik dan strukturnya. Perbedaan dari struktur antara lain perbedaan varietas dan kultivar, perbedaan tingkat kematangan, perbedaan metode pengolahan dan lama penyimpanan (Kartika, 1988). Perlakuan variasi umur kelapa dan jenis perlakuan pendahuluan tidak memberikan pengaruh berbeda nyata terhadap uji organoleptik tekstur pada metode skoring maupun hedonik



Gambar 10. Grafik Pengaruh Variasi Umur Kelapa Serta Jenis Perlakuan Pendahuluan Terhadap Tesktur (Skoring) Kelapa Parut Kering.

Hasil penelitian ini tidak memberikan pengaruh yang berbeda nyata terhadap tekstur, Hal ini dikarenakan nilai purata yang dihasilkan selisihnya terlalu dekat, hal ini dikarenakan panelis memberikan penilaian yang berbeda nilainya, dan nilai uji organoleptik penerimaan keseluruhan dilakukan oleh panelis dimana kemungkinan ppenilaian indera setiap panelis berbeda-beda (Ginting, dkk (2015)) sesuai dengan literatur Soekarto(1982) menyatakan yang menyatakan bahwa mutu bahan makanan termasuk buah jika diukur melalui kemampuan organ indera manusia secara langsung maka penilaiannya akan bersifat subjektif tergantung kepada kemampuan indera yang memberikan penilaian.

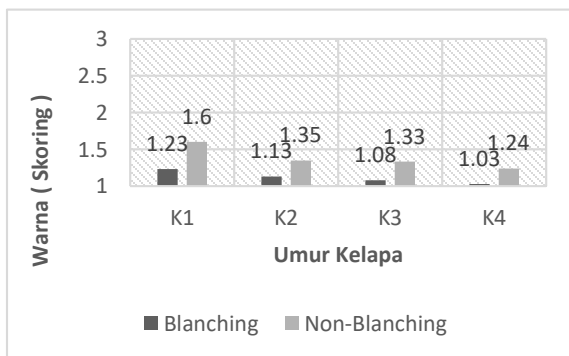


Gambar 11. Grafik Pengaruh Variasi Umur Kelapa Serta Jenis Perlakuan Pendahuluan Terhadap Tesktur (Hedonik) Kelapa Parut Kering.

Warna

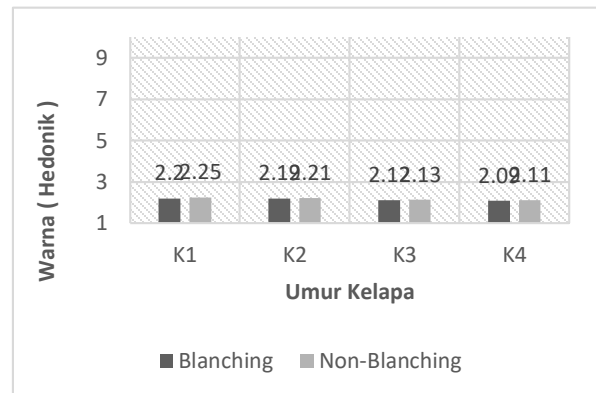
Warna merupakan salah satu kualitas yang penting untuk semua bahan makanan yang segar atau produk yang telah diproses. Warna sangat mempengaruhi pada tingkat penerimaan konsumen, walaupun warna kurang berhubungan dengan nilai gizi dan nilai fungsional lainnya. Pada produk kelapa parut kering warna yang memenuhi standar kualitas yang bagus yaitu berwarna putih bersih (Palungun, 2004). Warna merupakan sensori pertama yang dapat dilihat langsung oleh panelis, penentuan mutu bahan makanan umumnya bergantung pada warna yang dimilikinya, warna yang tidak menyimpang dari warna yang seharusnya akan memberi kesan penilaian tersendiri oleh panelis (Negara dkk, 2016).

Perlakuan variasi umur kelapa dan jenis perlakuan pendahuluan tidak memberikan pengaruh berbeda nyata terhadap uji organoleptik warna pada metode skoring maupun hedonik.



Gambar 12. Grafik Pengaruh Variasi Umur Kelapa Serta Jenis Perlakuan Pendahuluan Terhadap Warna (Skoring) Kelapa Parut Kering.

Hasil penelitian ini tidak memberikan pengaruh yang berbeda nyata terhadap warna, Hal ini dikarenakan nilai purata yang dihasilkan selisihnya terlalu dekat, hal ini dikarenakan panelis memberikan penilaian yang berbeda nilainya, dan nilai uji organoleptik penerimaan keseluruhan dilakukan oleh panelis dimana kemungkinan ppenilaian indera setiap panelis berbeda-beda (Ginting, dkk (2015)) sesuai dengan literatur Soekarto (1982) menyatakan yang menyatakan bahwa mutu bahan makanan termasuk buah jika diukur melalui kemampuan organ indera manusia secara langsung maka penilaiannya akan bersifat subjektif tergantung kepada kemampuan indera yang memberikan penilaian.



Gambar 13. Grafik Pengaruh Variasi Umur Kelapa Serta Jenis Perlakuan Pendahuluan Terhadap Warna (Hedonik) Kelapa Parut Kering.

Hasil penelitian ini sesuai dengan pernyataan Pratiwi (2020) yaitu perubahan warna pada kelapa parut kering disebabkan karena pemanasan dengan suhu terlalu rendah atau pemanasan dengan suhu terlalu tinggi.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil analisa dan uraian pembahasan yang terbatas pada lingkup penelitian ini maka ditarik kesimpulan sebagai berikut :

1. Variasi umur kelapa berpengaruh nyata terhadap kadar lemak kelapa parut kering namun tidak berpengaruh nyata terhadap kadar air, rendemen, dan warna kelapa parut kering.
2. Jenis perlakuan pendahuluan berpengaruh nyata terhadap kadar lemak kelapa parut kering namun tidak berpengaruh nyata terhadap kadar air, rendemen, dan warna kelapa parut kering.
3. Interaksi perlakuan berpengaruh nyata terhadap kadar lemak kelapa parut kering, namun tidak berpengaruh nyata terhadap kadar air, rendemen, dan warna kelapa parut kering.
4. Perlakuan terbaik menurut SNI kelapa parut kering diperoleh dari hasil kelapa yang berumur muda (K2) dan dilakukan proses *blanching* yang menghasilkan kelapa parut yang memenuhi syarat SNI yaitu dengan nilai rendemen 49,436%; Nilai L* 89,457; nilai H 90,43; kadar air 1,741%; kadar lemak 60,933%; perlakuan ini juga menghasilkan kelapa parut dengan nilai organoleptik aromanya beraroma kelapa (normal), berasa gurih, dan berwarna putih.

DAFTAR PUSTAKA

- Amin, S. 2009. *Cocopreneurship Aneka Peluang Bisnis dari Kelapa* (Edisi Pertama). Yogyakarta: ANDI
- Anggraiyati, D., dan Hamzah F. 2017. Lama Pengeringan pada Pembuatan the herbal Daun Pandan Wangi (*Pandanus Amaryllifolius*) terhadap Aktivitas Antioksidan. *Jom FAPERTA*. 4(1) : 1-12.
- Antu, M. Y., Rokhani H., dan Usman A. 2016. Dosis Blansir Untuk Memperpanjang Umur Simpan Daging Buah Kelapa Kopyor. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*. 13 (2) : 92-99.
- Ardiyansyah, dan Apriyanti M. 2017. Karakteristik Kimia the Kulit Melinjo. *Jurnal Ilmiah Inovasi*. 1(2) : 89-93.
- Awang, S.A. (1991). *Kelapa: Kajian Sosial dan Ekonomi*. Yogyakarta: Aditya Media
- Badan Pusat Statistik, 2020. *Data Produksi Kelapa Provinsi NTB*. BPS. NTB
- Ginting E, Joko S.U., Rahmi Y., dan M. Jusuf. 2011. Potensi Ubujuan Ungu Sebagai Pangan Fungsional. *Jurnal IPTEK*. 6 (1) : 116-138.
- Ginting, W.L., Lukman A. H., dan Ainun R. 2015. Uji Variasi Suhu Terhadap Mutu Kelapa Parut Kering Pada Alat Pengering Kelapa Parut (*Desiccated Coconut*). *Jurnal Rekayasa Pangan*. 3 (3) : 407 – 411.
- Hanafiah, K.A. 2010. *Rancangan Percobaan Teori dan Aplikasi*. Edisi Ketiga. Jakarta: Rajawali Press.
- Kurniawan, F. 2015. *Klasifikasi dan Morfologi Tanaman Kelapa*. <http://fredikurniawan.com/klasifikasi-dan-morfologi-tanaman-kelapa>. Diakses pada tanggal 5 Mei 2019.
- Lubis, A.U. 2008. *Kelapa Sawit (Elaeis guineensis Jacq) di Indonesia Edisi ke-2 Pusat Penelitian Kelapa Sawit*. Medan.
- Negara, J.K., A.K. Sio, Rifkhan, M. Arifin, A.Y. Oktaviana, R. R. S. Wihansah, dan M. Yusuf. 2016. Aspek Mikrobiologis serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda. *Jurnal Ilmu produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. 4 (2) : 286-290.
- Palungkun, R. 2004. *Aneka Produk Olahan Kelapa*. Jakarta: Penebar Swadya.
- Pratiwi, E., Aldila S. P., dan Devy A. G. 2020. Pengaruh Suhu Pengeringan pada Pembuatan Kelapa Parut Kering (*Desiccated Coconut*) Terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik. *Jurnal Teknologi pangan dan Hasil Pertanian*. 15 (2) : 10-14
- Richana N, dan Titi C. S. 2004. Karakterisasi Sifat Fisiko Kimia Tepung Umbi dan Tepung Pati dari Umbi Ganyong, Suweg, Ubi Kelapa, dan Gembli. *Jurnal Pascapanen*. 1 (1) : 29-37.
- Soekarto, S. T. 1982. *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. PUSBANG-TEPA. IPB. Bogor.

- Sudarmadji, S., B. Haryono., dan E. Suhardi. 1996. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta.
- Suhardiyono, L. 2000. *Tanaman Kelapa Budidaya dan Pemanfaatannya*. Yogyakarta: Kanisus.
- Susinggih W., Sucipto, dan Lia M.S. 2015. Pengaruh Suhu dan Waktu Pengeringan terhadap Aktivitas Antioksidan pada Bubuk Kulit Manggis (*Garcinia mangostana L.*). *Jurnal Fakultas Teknologi Pertanian*. Malang. Universitas Brawijaya.
- Tabrani. 1997. *Teknologi Hasil Perairan*. Riau. Universitas Islam Riau Press.
- Yuniarti, D, W., Titik dan Edy. 2013. Pengaruh Suhu Pengeringan Vakum terhadap Serbuk Albumin Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*). *Jurnal THPi Student*. 1 (1)
- Zuhra, C. F. 2006. *Cita Rasa (Flavor)*. Departemen Kimia FMIPA. Medan. Universitas Sumatera Utara.