

## I. PENDAHULUAN

### 1.1. Latar Belakang

Produksi kelapa di Indonesia cukup besar pada tahun 1984 yang lalu menghasilkan 5.276.000 ton. Sebagian hasil kelapa ini dikonsumsi dalam bentuk buah segar, baik untuk kebutuhan rumah tangga yang digunakan dalam bentuk kelapa parut, santan maupun kebutuhan industri yang diolah menjadi kelapa parut kering, krem kelapa dan kopra. Santan adalah cairan yang diperoleh dengan melakukan pemerasan terhadap daging buah kelapa parutan dengan atau tanpa penambahan air dan merupakan industri rumah tangga dan hanya digunakan dalam bentuk santan segar. Daya simpan santan segar hanya beberapa hari, mudah mengalami kerusakan mikrobiologis karena pertumbuhan jasad renik yang terdapat didalam santan, antara lain *Achromobacter sp*, *Bacillus sp* dan *Penicillium sp*. Oleh karena itu diperlukan pengolahan buah kelapa yang akan memberikan nilai tambah yaitu diolah menjadi tepung kelapa, yang selain digunakan untuk pembuatan santan, juga diperlukan untuk bahan makanan seperti biskuit, cake, permen dan lain - lainnya.

Hasil tepung kelapa yang baik harus mempunyai warna, rasa dan bau yang sesuai dengan bahan asalnya.

Pada pembuatan tepung kelapa, bahan sering kali mengalami pencoklatan yang diakibatkan oleh serangkaian reaksi kimia antara asam amino - asam amino dengan gula reduksi yang dikenal dengan reaksi Maillard ( Winarno, 1989 ).

Oleh karena komponen-komponen yang berperan dalam perubahan warna secara alami terdapat dalam kelapa, maka permasalahannya adalah bagaimana mempertahankan warna produk agar tetap putih sesuai dengan aslinya.

Suatu upaya guna mengurangi terjadinya reaksi pencoklatan adalah dengan pemanasan pendahuluan ( blanching ) dan perendaman dalam larutan natrium metabisulfit (  $\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$  ) yang juga dapat berfungsi sebagai pengawet (Suhardiyono, 1991). Konsentrasi natrium metabisulfit yang paling optimal perlu untuk diteliti sehingga tidak mempengaruhi kualitas khususnya citarasa.

## **1.2. Tujuan Penelitian**

Penelitian ini bertujuan untuk mendapatkan kombinasi perlakuan antara cara blanching dan konsentrasi natrium metabisulfit dalam pembuatan tepung kelapa dengan warna, rasa dan bau yang sesuai dengan bahan asalnya.