

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kelapa merupakan salah satu komoditi perkebunan yang penting bagi perekonomian Indonesia. Komoditi ini telah ditanam hampir di seluruh Indonesia dan luas arealnya terus meningkat. Pusat produksi kelapa antara lain Aceh, Sumatera Utara, Jawa, Sulawesi, Nusa Tenggara Timur dan Maluku. Sejak tahun 1988 Indonesia menduduki urutan pertama sebagai negara yang memiliki areal pertanaman kelapa terluas di dunia dengan total produksi pada tahun 1990 sekitar 2.293.000 MT (Palungkun, 1993).

Kelapa dikenal sebagai tanaman serba guna karena seluruh bagian tanaman ini bermanfaat bagi kehidupan manusia mulai dari batang, daun, bunga dan buahnya. Limbah yang dihasilkan dari pengolahan buah kelapa yang berupa ampas sisa perasan secara potensial masih dapat dimanfaatkan. Menurut Woodroof (1970), dalam kelapa yang telah diekstraksi santannya dengan perbandingan 1:1 masih mengandung lemak sebesar 33,58 %. Kandungan tersebut akan terus menurun sejalan dengan intensitas ekstraksi yang dilakukan.

Ampas kelapa dapat diolah menjadi suatu produk

yang menyerupai pasta yang berbentuk encer, dimana pasta kelapa yang dikenal pada umumnya berbahan baku santan kelapa. Produk ini menyerupai santan dan merupakan emulsi minyak dalam air serta mengandung bahan penstabil emulsi (emulsifier). Penggunaan produk ini hampir sama dengan santan antara lain sebagai bahan pencampur es krim, sebagai bahan tambahan membuat kue, sebagai bahan untuk memasak dan sebagainya. Produk ini mempunyai kelebihan yaitu menggunakan seluruh bagian daging kelapa sehingga tidak ada lemak dan protein yang terbuang.

Kerusakan yang sering terjadi pada pasta encer ini antara lain disebabkan oleh oksidasi dan oleh kontaminasi bakteri penghasil asam. Akibat dari oksidasi lemak pada pasta encer ampas kelapa adalah terjadinya ketengikan, hal ini dapat dicegah dengan penambahan antioksidan. Sedangkan akibat kontaminasi bakteri asam laktat dapat dicegah dengan penambahan bahan pengawet (antimikrobia).

Bahan pengawet dapat didefinisikan sebagai suatu substansi yang dapat menghambat, menahan atau memperlambat dekomposisi bahan makanan. Tujuan penambahan bahan pengawet adalah untuk memperpanjang umur simpan bahan makanan tanpa menurunkan kualitas dan

tanpa mengganggu kesehatan (Tranggono, 1990). Beberapa persyaratan yang penting untuk bahan pengawet antara lain : bahan pengawet digunakan apabila cara-cara pengawetan yang lain tidak mencukupi atau tidak tersedia; tidak menurunkan kualitas bahan makanan; aman dalam jumlah yang diperlukan; mudah ditentukan dengan analisa kimia; tidak menghambat enzim-enzim pencernaan dan tidak mengalami dekomposisi atau tidak bereaksi untuk membentuk suatu senyawa kompleks yang bersifat lebih toksis. Untuk pasta encer ampas kelapa ini digunakan bahan pengawet Na-metabisulfit.

Pengaturan kombinasi perlakuan frekuensi ekstraksi dan penambahan bahan pengawet dapat menjadi kajian untuk diteliti agar diperoleh pasta encer ampas kelapa yang dapat disimpan dalam waktu relatif lama.

1.2 Tujuan

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh frekuensi ekstraksi pada ampas kelapa yang digunakan dan konsentrasi Na-metabisulfit yang ditambahkan terhadap masa simpan pasta encer dari ampas kelapa.