

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang.

Kelapa merupakan salah satu tanaman yang seluruh bagiannya dapat digunakan. Oleh karena itu kelapa juga disebut tanaman industri, buahnya dapat langsung dikonsumsi secara langsung ataupun dalam bentuk olahan. Menurut Warisno, 2003, menyatakan bahwa tanaman kelapa merupakan sumber bahan makanan, sumber bahan kerajinan tangan dan sebagainya. Buah kelapa yang terdiri atas beberapa komponen seperti; sabut, tempurung daging buah dan air. Sampai saat ini masih belum maksimal dimanfaatkan. Produk olahan di tingkat petani masih terbatas pada kopra, minyak, dan santan yang diolah dari daging buah kelapa.

Kelangkaan minyak kelapa dipasaran menjelang pandemi membuat produksi minyak kelapa secara tradisional meningkat seiring dengan jumlah permintaan yang semakin tinggi. Luas produksi tanaman kelapa dalam kabupaten Bombana tahun 2019 seluas 14.588 ha.(BPS.Kab. Bombana 2022).

Produk olahan di tingkat petani masih terbatas pada kopra, gula, kelapa, dan santan yang diolah dari daging buah kelapa. Air dari buah kelapa merupakan minuman segar yang cukup penting pada daerah penghasil kelapa. Namun berbeda dengan pemanfaatan air kelapa tua, yang memang jarang dimanfaatkan. Kebanyakan masyarakat membuang air kelapa tua karena rasanya yang kurang enak. Air dari buah kelapa muda yang berumur 7 – 8 bulan merupakan minuman segar yang cukup penting pada daerah penghasil

kelapa, maupun di kota-kota besar. Akan tetapi air kelapa dari buah matang, yang merupakan hasil sampingan dalam pembuatan kopra dan minyak, kelapa parut kering sering menimbulkan masalah. Pada pembuatan kopra, air kelapa segar dalam jumlah kecil diberikan kepada ternak, tetapi sebagian besar dibuang, sehingga hasil fermentasinya dapat menyebabkan terjadinya pencemaran di daerah sekitarnya (Ketaren dan Djatmiko, 2008).

Air kelapa dari buah matang dapat diolah menjadi minuman ringan berupa sirup. Dengan demikian dapat memberikan nilai tambah dan mengurangi pencemaran lingkungan. Selain itu pembuatan sirup dapat dilakukan secara sederhana, sehingga dapat dibuat dalam skala usaha rumah tangga terutama di daerah-daerah penghasil kelapa. Air kelapa banyak mengandung kalori, protein dan mineral yang sangat dibutuhkan oleh tubuh, namun kandungan nutrisi air kelapa tergantung kematangan dan kesegaran air kelapa, Sri Mulyani, 2010.

Menurut Rindengan Barlina, 2004, buah kelapa muda selain bernilai ekonomi tinggi, daging buahnya memiliki komposisi gizi yang cukup baik, antara lain mengandung asam lemak dan asam amino esensial yang sangat dibutuhkan tubuh. Sedangkan air kelapa selain sebagai minuman segar juga mengandung bermacam-macam mineral, vitamin dan gula serta asam amino esensial sehingga dapat dikategorikan sebagai minuman ringan bergizi tinggi dan dapat menyembuhkan berbagai penyakit. Akan tetapi bagi sebagian konsumen, mengkonsumsi air kelapa hanya dianggap sebagai minuman untuk menghilangkan rasa haus. Sedangkan daging buahnya hanya sebagai pelengkap setelah minum airnya. Dibandingkan dengan minuman ringan lainnya, air

kelapa yang mengandung nutrisi yang cukup baik dapat dikategorikan sebagai minuman bergizi tinggi, higienis dan alami serta telah banyak dibuktikan dapat menyembuhkan berbagai penyakit.

Menurut Prasetyo (2002), dalam perkembangan terakhir air kelapa muda diharapkan dapat menjadi minuman isotonik untuk para olahragawan. Penanganan buah kelapa muda setelah panen tidak berbeda dengan buah-buahan tanaman hortikultura. Untuk mempertahankan mutunya diperlukan upaya penanganan pasca panen, antara lain cara pengolahan, pengawetan, pengemasan dan penyimpanan.

Pembuatan sirup air kelapa ini mungkin masih jarang dilakukan atau mungkin belum pernah dilakukan secara luas. Pengolahan air kelapa untuk menjadi sirup, dapat diperoleh dengan cara penambahan gula pada air kelapa, yang kemudian dipanaskan, dan setelah mendidih dimasukkan ke dalam botol. Untuk membuat sirup air kelapa yang memenuhi standar, ada hal penting yang menjadi perhatian yakni kualitas fisiko kimia, dan organoleptik, yang mengacu pada persyaratan mutu. Sirup yang dibuat secara umum memiliki kandungan gula yang tinggi, karena dalam penyajiannya dibutuhkan pengenceran dengan sejumlah air, Kania (2008).

Penambahan sukrosa (gula pasir) ke dalam bahan baku menjadi mutlak, sehingga sampai seberapa tepat konsentrasi gula yang dipakai sangat mempengaruhi kualitas fisik kimia dan organoleptik sirup yang dihasilkan. Selain berdampak pada daya simpan sirup air kelapa, juga berdampak pada optimalisasi nilai ekonomis sirup air kelapa ini, jika nanti akan dipasarkan, Winarno, (2004). Gula pasir adalah butiran menyerupai kristal hasil pemanasan

dan pengeringan sari tebu, yaitu butiran berwarna putih. Selain dalam bentuk butiran, gula pasir juga dijual dalam bentuk tepung atau disebut gula halus. Fungsi utama gula dalam pengawetan adalah untuk memodifikasi rasa dan menurunkan kadar air yang sangat dibutuhkan oleh mikroorganisme. Gula yang dipanaskan bersama protein akan bereaksi membentuk gumpalan-gumpalan berwarna gelap menyerupai caramel dalam hal warna, bau, dan rasa. Bila terus dipanaskan maka gumpalan-gumpalan itu akan berubah menjadi hitam dan tidak dapat larut (Ernie dan Lestari, 2002).

Selain gula, zat lain yang dapat meningkatkan kualitas sirup air kelapa adalah CMC, zat ini juga bisa meningkatkan kekentalan serta memperbaiki penampakan sirup menjadi lebih homogen. Namun penggunaannya dalam pembuatan sirup air kelapa ini juga belum diketahui, seberapa konsentrasi CMC yang tepat sehingga sirup air kelapa yang dihasilkan dapat memenuhi standar. Berdasarkan latar belakang diatas saya mencoba mengangkat judul penelitian “ Pengaruh Jenis air kelapa dan konsentrasi gula terhadap kualitas sirup air kelapa,”.

1.2. Rumusan Masalah.

1. Apakah ada pengaruh interaksi antara jenis air kelapa dan konsentrasi gula terhadap kualitas sirup air kelapa yang dihasilkan.
2. Apakah ada pengaruh jenis air kelapa terhadap kualitas sirup air kelapa yang dihasilkan.
3. Apakah ada pengaruh konsentrasi gula terhadap kualitas sirup air kelapa yang dihasilkan.

4. Kombinasi perlakuan mana yang memberikan pengaruh terbaik terhadap kualitas sirup air kelapa yang dihasilkan.

1.3. Hipotesis (H0).

1. Tidak ada pengaruh Instraksi antara jenis air kelapa dan konsentrasi gula terhadap kualitas sirup air kelapa.
2. Tidak ada pengaruh jenis air kelapa terhadap kualitas sirup air kelapa.
3. Tidak ada pengaruh konsentrasi gula terhadap kualitas sirup air kelapa.
4. Minimal ada satu perlakuan atau lebih yang memberikan pengaruh terbaik terhadap kualitas sirup air kelapa yang dihasilkan.

1.4. Tujuan Penelitian.

1. Untuk mengetahui pengaruh interaksi jenis air kelapa dan konsentrasi gula terhadap kualitas sirup air kelapa yang dihasilkan.
2. Untuk mengetahui pengaruh jenis air kelapa terhadap kualitas sirup air kelapa yang dihasilkan.
3. Untuk mengetahui pengaruh konsentrasi gula terhadap kualitas sirup air kelapa yang dihasilkan.
4. Untuk menentukan perlakuan mana yang memberikan pengaruh terbaik terhadap kualitas sirup air kelapa yang dihasilkan.

1.5. Manfaat Penelitian.

Manfaat yang diharapkan dapat diperoleh dari penelitian ini, adalah sebagai berikut :

1. Memberikan informasi kepada masyarakat umum, khususnya pada metode pembuatan Sirup air kelapa.

2. Informasi ilmiah dalam bidang pendidikan dan penelitian terutama bidang pengolahan hasil pertanian.