BAB I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Penelitian

Provinsi Sumatera Barat merupakan salah satu daerah penghasil kelapa yang memiliki potensi pengembangan cukup besar. Luas perkebunan kelapa di Provinsi Sumatera Barat pada tahun 2018 dengan luas lahan 87.300 Hektar dan jumlah produksinya sebesar 78.943 ton. Kabupaten Padang Pariaman adalah daerah produksi pertama di Provinsi Sumatera Barat dengan total luas lahan 40.312 Ha dan total produksi 36.556,31 ton (BPS, 2019).

Kelapa merupakan salah satu keluarga *Palmae*. Tanaman ini memiliki batang yang lurus dan umumnya tidak bercabang. Tanaman kelapa merupakan tanaman monokotil dengan bentuk akar serabut dan daun yang menyirip. Batang kelapa berwarna kelabu, licin dan tinggi batang dapat mencapai 20 meter dengan diameter 20 cm sampai 30 cm, tergantung varietas, iklim, tanah, dan jarak tanam. Bagian batang yang sebenarnya dari pohon yang masih muda baru kelihatan jelas kalau pohon telah berumur 3-4 tahun, bila daun-daun terbawah telah gugur. Pada umur itu, bagian pangkal batang telah mencapai ukuran besar dan tebal yang tetap. Pada kelapa dalam pangkal batangnya berukuran sampai dua kali lebih besar. Daun kelapa tersusun melingkar membentuk spiral. Arah spiral dapat kekiri atau kekanan tergantung posisi dari tandan buah terhadap pelepah daun. Buah mencapai ukuran maksimal sesudah berumur 9 – 10 bulan. Pada umur 12-14 bulan buah telah cukup masak sehingga buah siap untuk dipanen (Suhardiyono, 1997).

Proses pengolahan kelapa menjadi santan menyisakan hasil residu atau limbah yang belum dapat dimanfaatkan yaitu ampas kelapa (Purnamasari *et al*, 2021). Ampas kelapa merupakan limbah terbuang yang masih belum dimanfaatkan secara maksimal. Ampas kelapa mempunyai kandungan gizi yang cukup tinggi, sehingga dapat diolah lebih lanjut menjadi tepung ampas kelapa sebagai salah satu bahan baku produk (Ninsix, 2012).

Proses pemanasan dan pengeringan pada tepung ampas kelapa bertujuan untuk mencegah pertumbuhan mikroba. Pemanasan yang dimaksud adalah untuk menghentikan aktivitas enzim dan mencegah pertumbuhan mikrobia. Sedangkan proses pengeringan dimaksudkan adalah untuk mengurangi kadar air sampai

batas tertentu sehingga aktivitas mikrobial dan kegiatan enzim dapat terhenti (Pratiwi *et al.*, 2020). Tepung ampas kelapa diperoleh dengan proses penghalusan ampas kelapa yang dikeringkan menggunakan dehidrator (Yulvianti *et al.*, 2015). Tepung ampas kelapa dapat dimanfaatkan sebagai bahan baku dalam industri makanan. Tepung kelapa dapat digunakan dalam produk-produk roti dan kue (*bakery*) serta permen (*confectionery*) sebagai pengisi, misalnya dalam permen kacang, biskuit, pai, pemberi tekstur pada kue, dan lain-lain (Syah *et al.*, 2004).

Pengeringan adalah proses pengolahan untuk menurunkan kadar air supaya dapat memenuhi standar mutu yang dipersyaratkan, sehingga proses pengeringan yang harus diperhatikan adalah suhu pengeringan. Penelitian sebelumnya dilakukan oleh (Hidayat *et al.*, 2023) metode pengeringan oven pada karakteristik fisiko kimia dan sensoris tepung kelapa pada berbagai suhu pengeringan adalah 40°C, 50°C, 60°C, 70°C, 80°C, suhu yang terbaik terdapat pada perlakuan 70°C, maka dari itu dilakukan penelitian untuk membandingkan suhu yang tepat untuk pengeringan terhadap tepung ampas kelapa. Ampas kelapa mengandung karbohidrat, protein, dan rendah lemak sehingga akan sangat bermanfaat bagi tubuh manusia.

Peneliti tertarik melakukan penelitian mengenai pembuatan tepung ampas kelapa dengan judul penelitian yaitu “ ***Pengaruh Suhu Pengeringan Terhadap Karakteristik Tepung Ampas Kelapa Yang Dihasilkan***”.

1.2 Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui pengaruh suhu pengeringan terhadap karakteristik tepung ampas kelapa yang dihasilkan.
2. Untuk mengetahui suhu pengeringan terbaik dalam pembuatan tepung ampas kelapa.
3. Untuk mengetahui karakteristik tepung ampas kelapa yang dihasilkan sesuai dengan SNI tepung.
4. Untuk mengetahui *Break Even Point (BEP)* pada pembuatan tepung ampas kelapa.

1.3 Manfaat Penelitian

1. Pembuatan tepung ampas kelapa diharapkan sebagai salah satu bentuk diversifikasi pangan.
2. Diharapkan penelitian ini bisa dijadikan referensi khususnya dalam pembuatan tepung ampas kelapa.