

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 LATAR BELAKANG MASALAH

Kelapa menjadi salah satu komoditi yang memiliki nilai jual yang penting bagi petani di Indonesia. Data tahun 2019 menunjukkan, Indonesia memiliki luas areal kelapa 3.500.726 (ha) dan menghasilkan produksi sebanyak 2.992.190 (ton) (Pusat Penelitian dan Pengembangan Perkebunan, 2020). Kelapa juga merupakan komoditas merakyat karena hampir semua masyarakat membutuhkan komoditas tersebut (Widiyanti, 2015:577).

Komoditas kelapa ini banyak menghiasi sebagian besar pantai-pantai yang terdapat di Provinsi Nusa Tenggara Barat, selain itu lahan perkebunan dan bahkan pekarangan rumah warga banyak ditanami oleh pohon kelapa. Tak heran jika kelapa menjadi salah satu komoditas yang berpotensi dikembangkan di Provinsi Nusa Tenggara Barat (Purwohandoyo et al., 2019:275).

Provinsi Nusa Tenggara Barat memiliki luas areal 59.387,09 ha dengan produksi buah kelapa mencapai 48. 766 ton (BPS, 2019). Produksi yang cukup tinggi sehingga melahirkan berbagai usaha baik itu dijual maupun diolah menjadi produk. Berdasarkan data BPS NTB (2013) terdapat 26252 Rumah Tangga Usaha perkebunan dengan komoditas kelapa. Pada bidang pertanian, menurut Luqman & Eman (2014) rumah tangga usaha pertanian adalah rumah tangga yang salah satu atau lebih anggota rumah tangganya mengelola usaha pertanian dengan tujuan sebagian atau seluruh hasilnya untuk dijual, baik usaha pertanian milik sendiri,

secara bagi hasil, atau milik orang lain dengan menerima upah, dalam hal ini termasuk jasa pertanian

Komposisi buah kelapa terdiri dari sabut 33%, tempurung 12%, daging buah 28%, dan air 25%. Seluruh bagian pohon kelapa dapat dimanfaatkan untuk kepentingan manusia, sehingga pohon ini sering disebut pohon kehidupan. Oleh karena itu sekarang penggunaan buah kelapa merupakan salah satu produk tanaman tropis yang unik karena disamping komponen daging buahnya dapat langsung dikonsumsi, juga komponen air buahnya dapat langsung diminum tanpa melalui pengolahan. Keunikan ini ditunjang oleh sifat fisik dan komposisi kimia daging dan air kelapa, sehingga produk ini sangat digemari konsumen baik anak-anak maupun orang dewasa (Masriani dan Siti Fatima. 2020: 1)

Ditinjau dari wilayah penyebarannya, tanaman kelapa menyebar di seluruh pelosok tanah air walaupun kepemilikan setiap keluarga petani rata-rata hanya sekitar 1,1 ha/KK Brotosunaryo (dalam Rindengan Barlina, 2004: 46). Oleh karena itu bagi masyarakat pedesaan mengkonsumsi buah kelapa muda dapat dilakukan sesaat setelah panen. Akan tetapi bagi masyarakat perkotaan mengkonsumsi buah kelapa muda diperlukan waktu untuk membeli di pasar-pasar tradisional atau di pinggiran jalan raya yang menjual kelapa muda, sehingga seringkali kesegarannya telah berkurang yang menyebabkan citarasa khas kelapa muda tidak diperoleh. Karena sifat dari buah kelapa yang tidak tahan lama maka diperlukan inovasi dalam pengolahan buah kelapa, salah satunya dengan menggunakan buah kelapa sebagai bahan tambahan dalam pembuatan kue kering khususnya kue klemben. Buah kelapa 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.

Salah satu yang berpeluang untuk digunakan dalam komponen makanan tambahan yang nantinya bisa digolongkan ke dalam pangan fungsional adalah tepung kelapa. Tepung kelapa dihasilkan dari kelapa kering yang diolah terlebih dahulu sebelum digunakan sebagai bahan baku produk makanan. Daging buah kelapa dikeringkan, kemudian dihaluskan dan diproses menjadi bahan pangan dalam kondisi yang aman dan higienis. Kandungan gizi pada tepung kelapa mempunyai manfaat untuk kesehatan karena mengandung minyak dan serta nilai gizi yang tinggi. Faktor yang mempengaruhi dalam proses pembuatan tepung kelapa adalah pada proses pengeringannya, sebab daging buah kelapa mempunyai kadar air yang tinggi sebelum dilakukan pengeringan, yaitu di atas 50%. Proses pengeringan tepung kelapa dapat menggunakan sinar matahari atau mengeringkan bahan di dalam oven pada suhu 50 - 60°C (Lay and Pasang, 2012: 1).

Kandungan nutrisi tepung kelapa antara lain protein 23%, air 16%, lemak 15%, kalori 368 kal, karbohidrat 40%, dan mineral seperti Ca sebesar 137 mg/100g (Su'I, 2012: 20-25). Sedangkan jika telah menjadi produk olahan, yaitu tepung, maka kandungannya antara lain protein 18,2%, serat kasar 20%, lemak 12%, kadar air 6,2%, dan abu 4,9% (Yulvianti, et al., 2015: 101).

Pengolahan produk berbasis tepung kelapa sudah banyak dilakukan, seperti dalam pembuatan kue kering dengan perbandingan tepung kelapa : tepung terigu sebagai beriku : 0% tepung kelapa : 100% tepung terigu, 25% tepung kelapa : 75% tepung terigu, 50% tepung kelapa : 50% tepung terigu, 75% tepung kelapa : 25% tepung terigu, dan 100% tepung kelapa : 0% tepung terigu, dengan hasil

terbaik yakni 50% tepung kelapa (Polli, 2017: 96). Sedangkan (Rosida, Susilowati, 2014: 1) telah melakukan penelitian tepung kelapa pada pembuatan cookies dengan perbandingan sebagai berikut: 150 gram tepung terigu : 50 gram tepung kelapa, 100 gram tepung terigu : 100 gram tepung kelapa, dan 50 gram tepung terigu : 150 gram tepung kelapa. 70/30% merupakan hasil terbaik dalam penelitian ini.

Kue klemben merupakan jenis kue tradisional yang diolah dengan cara dipanaskan menggunakan oven dan memiliki masa simpan yang relatif lama. kue klemben merupakan salah satu kue khas tradisional yang sudah terkenal di kalangan masyarakat. Kue tradisional merupakan produk yang terkenal dengan harga yang murah. Bolu klemben sering dilihat pada acara-acara seperti saat lebaran, natal dan acara besar lainnya. Kue klemben juga sangat cocok dikonsumsi bersama teh dan kopi (Farida Umami Ramdhani, 2020). Kue klemben merupakan bolu yang terbuat dari telur, gula pasir, vanili, soda kue dan tepung terigu (Mustaqim dkk. 2017:471-477). Tepung terigu merupakan bahan yang sering digunakan dalam pembuatan suatu makanan terutama produk baking seperti kue dan roti. Tepung terigu juga merupakan bahan yang digunakan dalam pembuatan kue klemben. Indonesia melakukan impor terhadap tepung terigu. Penggunaan tepung terigu yang tinggi menyebabkan impor tepung terigu juga semakin tinggi (Widianti dkk 2021:1). Tingkat impor yang tinggi disebabkan juga karena iklim yang kurang cocok sehingga hasil panen sedikit tetapi kebutuhan akan tepung terigu di Indonesia cukup tinggi (Rahayu dkk.2016:10-19). Pembuatan kue klemben dalam penelitian ini akan mengurangi penggunaan tepung terigu dan jumlah tepung terigu akan diganti dengan tepung kelapa.

Dalam penelitian ini peneliti berharap tepung kelapa bisa dimanfaatkan dalam pengolahan produk makanan. Peneliti juga berharap bisa menghasilkan produk berupa kue klemben tepung kelapa yang bisa diterima oleh masyarakat sehingga penggunaan tepung kelapa sendiri bisa semakin meningkat. Penelitian ini juga memiliki tujuan untuk mengetahui tingkat penerimaan masyarakat terhadap modifikasi kue klemben dengan substitusi tepung kelapa dari aspek tekstur permukaan, tekstur remahan, aroma, rasa dan warna.

1.2 IDENTIFIKASI MASALAH PENELITIAN

- 1 Memanfaatkan buah kelapa menjadi bahan baku seperti tepung kelapa
- 2 Mengurangi penggunaan tepung terigu yang merupakan produk import, oleh karena itu perlu dicari sumber tepung dari bahan lokal yaitu dengan memanfaatkan tepung kelapa menjadi bahan baku dalam pembuatan kue klemben
- 3 Kandungan gizi pada tepung kelapa (coconut flour) cukup tinggi, tetapi kurang dimanfaatkan dengan maksimal.
- 4 Varian rasa kue klemben yang belum beragam

1.3 PEMBATALAN MASALAH

Agar penelitian lebih fokus perlu memiliki pembatasan masalah agar masalah yang akan dibahas tidak terlalu luas sehingga perlu adanya pembatasan masalah, pembatasan masalah hanya fokus pada “pemanfaatan buah kelapa menjadi tepung kelapa dan pembuatan produk modifikasi kue klemben dengan substitusi tepung kelapa”.

1.4 RUMUSAN MASALAH

Berdasarkan latar belakang diatas, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah:

Bagaimana tingkat kesukaan masyarakat terhadap modifikasi kue klemben dengan substitusi tepung kelapa yang dilihat dari aspek tekstur permukaan, tekstur remahan, aroma, rasa dan warna.

1.5 TUJUAN PENELITIAN

Berdasarkan rumusan masalah diatas, maka tujuan dari penelitian ini sebagai berikut:

Untuk mengetahui tingkat kesukaan masyarakat terhadap kue klemben substitusi tepung kelapa yang dilihat dari aspek tekstur permukaan, tekstur remahan, aroma, rasa dan warna

1.6 MANFAAT PENELITIAN

1. Manfaat Teoritis

Dengan adanya penelitian ini diharapkan hasilnya dapat bermanfaat untuk mengembangkan pengetahuan di program studi PKK di bidang. Dapat memanfaatkan dan mengoptimalkan penggunaan bahan lokal hasil pertanian masyarakat dibidang pertanian kelapa khususnya tepung kelapa untuk dapat dimanfaatkan oleh masyarakat menjadi bahan tambahan dalam pembuatan kue klemben. Manfaat yang kedua penelitian ini semoga dapat dijadikan sumber informasi dalam pembuatan kue klemben.

2. Manfaat Praktis

- a. Hasil penelitian ini diharapkan dapat memotivasi dalam menciptakan varians baru dalam pembuatan kue klemben lainnya.
- b. Meningkatkan kualitas hidup dengan memakan makanan yang lebih sehat, dan dapat mengurangi pemakain tepung terigu
- c. Hasil penelitian ini diharapkan dapat membantu masyarakat dalam mengolah atau memanfaatkan bahan yang melimpah yang ada di sekitarnya, khususnya kelapa
- d. Dapat dijadikan produk wirausaha dan meningkatkan produktivitas masyarakat

