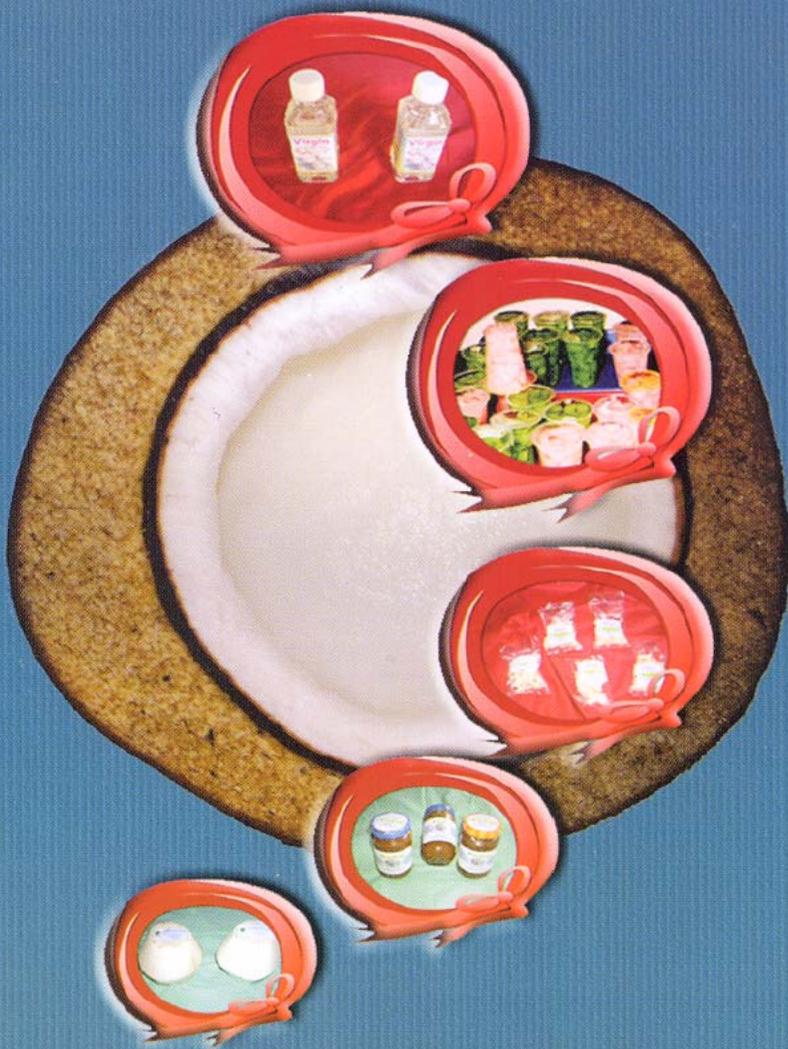


# PENGOLAHAN ANEKA PRODUK DARI BUAH KELADA



## Dendahuluan

Kelapa merupakan tanaman sosial karena sebagian besar masyarakat petani menggantungkan hidupnya dari tanaman palma ini. Tanaman ini juga dikenal sebagai tanaman serba guna karena semua bagian tanamannya dapat dimanfaatkan untuk kepentingan hidup manusia. Salah satu bagian penting adalah buah kelapa.

Selama ini petani kelapa hanya mengandalkan kopra sebagai produk utama dari buah kelapa. Proses pengolahannya sangat sederhana, namun harganya yang berfluktuasi menyebabkan pendapatan petani kelapa tidak menentu. Untuk itu maka diperlukan alternatif produk yang bernilai ekonomi dari buah kelapa untuk meningkatkan pendapatan petani kelapa.

Secara umum buah kelapa dibagi menjadi tiga bagian yaitu sabut, daging buah, dan air. Sabut dapat diolah menjadi serat sabut dan debu sabut. Dari daging buah dapat dihasilkan banyak produk di antaranya tepung kelapa, VCO, minyak goreng, selai, keripik, dll. Sedangkan airnya dapat dibuat menjadi nata de coco, cuka dan kecap.

Pengolahan buah kelapa menjadi berbagai produk tersebut dapat dilakukan dalam skala industri besar maupun industri rumah tangga. Dengan metode dan peralatan yang sederhana serta kemasan yang menarik, produk yang dihasilkan oleh keluarga petani kelapa dapat dipasarkan secara luas..

Berikut diuraikan cara pengolahan beberapa produk dari buah kelapa, yaitu VCO, nata de coco, keripik, selai dan pamugar

## Virgin Coconut Oil (VCO)

**Bahan** : Buah kelapa yang sudah matang umur 11 - 12 bulan, kertas saring, dan botol plastik untuk mengemas VCO dan air.

**Alat** : parang, pencungkil kelapa, alat parut, baskom, wadah plastik transparan, slang plastik berukuran kecil, wajan kompor, corong, saringan santan, kain bersih untuk saringan

**Cara membuat :**

- Siapkan bahan, wadah dan alat yang dibutuhkan.
- Belah kelapa 10 butir, kemudian parut dan tampung dalam wadah.

- Campurkan air sebanyak 2-3 liter kedalam wadah, kemudian peras untuk mendapatkan santan.
- Masukkan santan dalam wadah plastik transparan. Biarkan selama 1.- 2 jam sampai krim santan dan skim terpisah.
- Ambil krim santan menggunakan slang plastik
- Pindahkan krim ke dalam wajan dan masak di atas kompor dengan api kecil
- Aduk terus selama kurang lebih 1 - 1.5 jam hingga terbentuk blondo
- Hentikan pemasakan pada saat blondo masih berwarna putih
- Biarkan VCO dalam wajan hingga dingin dan blondo mengendap
- Ambil VCO menggunakan sendok dan pindahkan pada wadah stainlesssteel
- Setelah itu panaskan kembali VCO di atas kompor dengan api kecil selama 15 menit. Tujuannya untuk menguapkan sisa kandungan air dalam VCO
- Untuk penyaringan awal letakkan kain saring pada saringan santan kemudian minyak disaring.
- Untuk mendapatkan VCO yang jernih dan kadar air rendah, lakukan penyaringan menggunakan kertas saring
- VCO yang dihasilkan bisa dikemas pada botol kaca atau plastik ukuran 125 ml atau 250 ml kemudian tutup rapat dan beri label menarik.
- Untuk pemasaran secara luas, sebaiknya diurus Surat Ijin dari Departemen Kesehatan setempat dan cantumkan pada label kemasan.



## Nata de Coco

**Bahan** : Air kelapa 1 liter, - Gula pasir, 50 g (utk biakan), Asam asetat (asam cuka) 20 ml, Bakteri Acetobacter xylium (Bibit) : 150 ml, Natrium benzoat (pengawet) 100 g/kg nata de coco, dan gula pasir : 675 g (untuk perendaman)

**Alat dan bahan yang dibutuhkan** : Parang, baskom, panci, kompor, pengaduk, timbangan nampan, gelas ukur, plastik, kertas koran, pisau dan kemasan kantong plastik kemasan.





#### Cara membuat :

- Saring air kelapa agar bebas dari kotoran
- Panaskan 1 liter air kelapa dan tambah gula sebanyak 50 g (atau 7.5% dari volume air kelapa) dan diaduk.
- Setelah itu larutan didinginkan dan tempatkan dalam wadah yang sudah disterilkan lalu tambahkan asam asetat hingga keasaman larutan mencapai pH 4 - 5.
- Larutan diinokulasi dengan cairan bibit lalu diperam selama 2 minggu dalam ruang tertutup. Selama pemeraman wadah harus tertutup rapat dengan plastik atau kertas koran.
- Setelah terbentuk lapisan, nata de coco sudah dapat dipanen.
- Potong nata de coco menjadi bagian-bagian kecil berbentuk kubus, kemudian tiriskan.
- Rendam dalam air bersih selama 2-3 hari untuk menghilangkan asamnya. Air rendamannya harus diganti dengan air bersih
- Apabila setelah 3 hari perendaman nata de coco masih terasa asam, maka perlu dimasak atau dididihkan selama 10 menit lalu ditiriskan lagi. Perebusan ini dapat diulang lagi, apabila nata de coco masih terasa asam
- Agar nata de coco terasa manis dan daya simpannya lama, maka potongan nata tersebut harus direndam dalam larutan gula. Larutan gula dibuat dari campuran 675 g gula dan 1.5 liter air, dipanaskan hingga gulanya melarut. Larutan tersebut juga ditambahkan pengawet natrium benzoat sebanyak 100 mg untuk setiap kg nata de coco. Perendaman dilakukan selama 1 malam agar gula meresap dengan baik.
- Agar nata de coco mempunyai aroma yang lebih memikat, larutan rendaman juga dapat ditambahkan essens secukupnya.
- Setelah perendaman, masukkan nata de coco dapat dikemas dengan plastik steril. Masukkan juga air rendaman tersebut dengan perbandingan 3 : 1

#### d. Syarat mutu produk yang dihasilkan

Nata de coco yang baik ditandai dengan :

- Warna : putih bening
- Aroma : Khas kelapa, dan sedikit aroma alkohol
- Tekstur: Kenyal

### Keripik Kelapa

**Bahan :** daging buah kelapa segar umur 9 bulan, gula pasir dan air bersih.

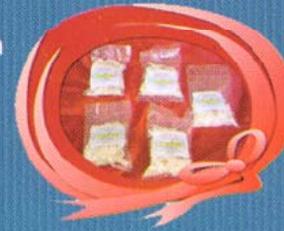
**Alat :** pengupas kelapa, pemecah butiran kelapa, timbangan kue, alat serut, panci, kompor, dan oven yang bisa diatur suhunya.

#### Cara Pembuatan :

- Kupas kelapa lalu dibelah
- Cungkil daging buah kelapa secara berhati-hati untuk mendapatkan ukuran daging buah agak besar
- Buang kulit daging buah, kemudian serut daging buah kelapa membentuk lembaran tipis dan cuci dengan air bersih
- Rebus dengan larutan gula 30% (1 liter air ditambah 300g gula pasir) selama 30 menit
- Tiriskan, dan keringkan dalam oven tahap pertama pada suhu 90-100C selama 2 jam, setelah itu keringkan tahap ke-2 pada suhu 70-100C selama 3 jam.
- Setelah kering, keripik kelapa didinginkan lalu dikemas dalam kantong plastik.

#### Syarat mutu produk yang dihasilkan :

- Warna : putih
- Rasa : manis gurih dan renyah



### Selai Kelapa

**Bahan :** Daging buah kelapa segar umur 7-8 bulan, gula pasir dan air bersih, Natrium benzoat 0,1 %, dan Asam sitrat 0,05%.

**Alat :** Pengupas kelapa, pemecah butiran kelapa, blender, wajan atau panci, pengaduk, kompor, timbangan kue, dan botol jar.

#### Cara Pembuatan

- Kelapa dikupas dan dibelah
- Daging buah dicungkil kemudian dicuci dengan air bersih dan diblender
- Gula pasir dipanaskan sampai membentuk karamel
- Perbandingan daging buah dan gula 1 : 1 (1 kg daging buah + 1 kg gula pasir)
- Setelah gula membentuk karamel masukkan daging buah yang telah diblender
- Masak selai kelapa sampai berbentuk pasta

- Untuk pengawetan tambahkan Natrium benzoat dan Asam sitrat
- Kemas dalam botol jar dan tutup rapat

#### Syarat mutu produk yang dihasilkan :

- Warna : kuning kecoklatan
- Rasa : manis



### Damugar (Kelapa Muda Segar)

**Bahan :** Buah kelapa muda umur 7 - 8 bulan, Natrium metabisulfit, plastik wrapping, dan air.

**Alat :** Pisau tajam, telenan, pengaduk, ember dan timbangan.

#### Cara Pembuatan :

- Siapkan air sebanyak 5 liter dalam ember dan Natrium metabisulfit sebanyak 150gram
- Masukkan Natrium metabisulfit ke dalam air kemudian aduk secara merata. Larutkan natrium metabisulfat ke dalam air.
- Kupas sabut kelapa menggunakan pisau tajam dengan bagian bawah dan atas rata (lihat gambar).
- Setelah dikupas, buah kelapa langsung direndam selama 3-5 menit dalam larutan air yang mengandung natrium metabisulfat, supaya tidak berubah menjadi warna coklat karena terjadi oksidasi
- Angkat buah kelapa kemudian ditiriskan dan dikering-anginkan selama 30 menit
- Potong plastik wrapping sesuai ukuran buah kelapa.
- Bungkus buah kelapa dengan plastik wrapping.

#### Syarat mutu produk yang dihasilkan :

- Warna : sabut tidak coklat



Informasi lebih lanjut dapat menghubungi:

**BALAI PENELITIAN TANAMAN KELAPA DAN PALMA LAIN**

Jl. Raya Mapanget. PO. Box 1004, Manado 95001

Telp. (0431) 812430; Fax. (0431) 812017

E-mail: balitka05@yahoo.com

Homepage: <http://www.balitka.litbang.deptan.go.id>