

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kelapa merupakan salah satu jenis tanaman yang tumbuh di daerah tropis, buah kelapa memiliki kulit berwarna hijau dan memiliki daging berwarna putih. Kelapa dianggap sebagai pokok seribu guna karena dari satu pohon dapat menghasilkan beragam manfaat seperti makanan, minuman, bahan pakaian, bahan bangunan dan masih banyak kegunaan lainnya. Selain itu, buah kelapa memiliki beberapa khasiat yang baik pada tubuh yang dapat menjaga kesehatan pencernaan dikarenakan terdapat senyawa *MCT (Medium-Chain Triglyceride)* dalam daging kelapa yang memberikan pengaruh bakteri baik untuk sistem pencernaan. Kelapa memiliki antioksidan yang tinggi sehingga dapat meningkatkan daya tahan tubuh dengan kandungan senyawa mangan didalamnya. Khasiat pada daging kelapa juga dapat membantu menurunkan berat badan serta menjaga kesehatan jantung dan fungsi otak karena memiliki kadar kolesterol yang rendah dan dapat mengontrol kadar gula darah dalam tubuh (Chan, 2016).

Menurut Ganeshram (2016, hal.12) terdapat beberapa produk yang dihasilkan oleh kelapa antara lain:

1. Daging Kelapa (*Coconut Meat*)

Daging Kelapa merupakan bagian dalam kelapa muda yang berwarna putih dan memiliki tekstur yang lembut.

2. Air Kelapa (*Coconut Water*)

Air Kelapa merupakan air yang terdapat di dalam buah kelapa. Volume air pada buah kelapa dibagi menjadi 2 yaitu kelapa berwarna hijau akan memiliki volume air yang lebih banyak dibandingkan dengan kelapa yang memiliki warna sedikit pucat. Kesegaran air kelapa juga ditentukan oleh tingkat kematangan buah kelapa, semakin matang buah kelapa maka akan semakin tidak segar air yang dihasilkan dibandingkan dengan kelapa yang masih muda.

3. Minyak kelapa (*Coconut Oil*)

Kelapa mampu menghasilkan minyak yang mengandung lemak jenuh sebanyak 90% sehingga dapat menimbulkan kolesterol jahat. Lemak jenuh dalam minyak kelapa dapat dikurangkan dengan proses disterilisasi sehingga terdapat produk *VCO (Virgin Coconut Oil)* yang memiliki kandungan antioksidan tinggi dan mengandung kolesterol baik dibandingkan dengan minyak lainnya.

4. Tepung Kelapa (*Coconut Flour*)

Tepung kelapa merupakan salah satu tepung yang bebas dari gluten sehingga sangat direkomendasikan bagi konsumen yang ingin mengonsumsi produk tanpa gluten (*Gluten free*)

5. Gula Kelapa (*Coconut Sugar*)

Gula kelapa merupakan substitusi dari gula pasir yang sangat populer karena mengandung indeks glikemik yang rendah. Gula kelapa memiliki antioksidan serta karbohidrat yang tinggi dibandingkan gula lainnya.

6. Kelapa Kering (*Dried flakes*)

Kelapa kering merupakan daging kelapa matang yang dikeringkan. Kelapa kering biasanya dibuat menjadi beberapa produk seperti *coconut flakes*, *shredded coconut*, dan lainnya.

7. Santan (*Coconut Milk*)

Santan kelapa dihasilkan dari daging kelapa tua yang dihaluskan, lalu diberikan air dan diperas untuk diambil airnya. Biasanya santan banyak di pakai pada makanan di negara bagian Asia Tenggara.

Mengolah kelapa dapat dilihat dari usia kelapa tersebut, kelapa yang berusia muda biasanya dapat dikonsumsi langsung dagingnya, sedangkan kelapa yang berusia setengah tua biasanya dapat diproduksi sebagai bahan taburan kue atau cemilan dikarenakan rasanya yang gurih dan manis, selain itu kelapa tua dapat menghasilkan santan kental yang dapat digunakan sebagai bahan utama pembuatan makanan (Arthasalina, 2018).

Penggunaan bahan dasar kelapa dapat digunakan untuk berbagai jenis hidangan makanan baik dari pembuatan hidangan berat (*Main Course*) hingga hidangan penutup (*Dessert*), faktanya negara bagian Asia Tenggara sangat banyak menggunakan produk olahan kelapa sebagai salah satu bahan dalam pembuatan produk makanan seperti daging kelapa muda, santan, gula aren, dan banyak bahan lainnya sehingga banyak ditemukan makanan mengandung kelapa di berbagai kota dan daerah asia tenggara diantaranya *che soup* minuman manis berasal dari Vietnam, *khao tom* berasal dari Laos merupakan ketan yang dimasak oleh santan, *mango sticky rice* berasal dari Thailand merupakan beras ketan yang dimasak menggunakan santan lalu

disajikan dengan mangga, *ginataang bilo-bilo* dan bubur cha cha berbahan dasar santan yang berasal dari Malaysia dan Singapura, terkhususnya di Indonesia dimana banyak hidangan penutup berbahan dasar kelapa yang dapat ditemukan seperti kelepon, kue lapis kukus, kue dadar gulung, dan masih banyak lainnya (Santhinathan, 2020).

GAMBAR 1

Produksi Kelapa Menurut Provinsi di Indonesia 2017-2021

No.	Provinsi/Province	(Ton)					Pertumbuhan/ Growth 2019 over 2018 (%)
		2017	2018	2019	2020*)	2021**)	
1	Acch	62.832	63.500	63.772	63.579	62.384	0,43
2	Sumatera Utara	97.684	99.445	100.473	100.819	98.266	1,03
3	Sumatera Barat	69.538	77.951	78.348	77.649	76.643	0,51
4	Riau	390.899	392.701	390.216	399.361	381.922	-0,63
5	Kepulauan Riau	10.174	11.565	11.878	12.516	11.618	2,71
6	Jambi	108.226	107.854	108.917	109.611	106.549	0,99
7	Sumatera Selatan	57.298	57.732	57.570	55.367	56.317	-0,28
8	Kepulauan Bangka Belitung	4.351	4.380	4.798	5.056	4.694	9,55
9	Bengkulu	9.073	9.179	8.843	9.541	8.650	-3,66
10	Lampung	94.560	86.937	83.435	83.387	81.632	-4,03
11	DKI Jakarta	-	-	-	-	-	0,00
12	Jawa Barat	92.179	93.625	87.926	87.620	86.023	-6,09
13	Banten	43.161	43.267	43.113	43.643	42.181	-0,36
14	Jawa Tengah	158.818	172.645	169.040	167.878	165.442	-2,09
15	DI. Yogyakarta	53.359	47.369	48.066	46.497	47.020	1,47
16	Jawa Timur	253.904	244.060	240.406	240.127	235.168	-1,50
17	Bali	65.693	66.435	66.929	67.343	65.361	0,74
18	Nusa Tenggara Barat	45.027	45.555	47.141	47.380	46.115	3,48
19	Nusa Tenggara Timur	68.958	69.600	70.149	70.407	68.620	0,79
20	Kalimantan Barat	83.211	83.702	83.792	84.836	81.796	0,11
21	Kalimantan Tengah	15.265	15.696	15.639	15.719	15.299	-0,36
22	Kalimantan Selatan	27.082	25.245	24.944	24.184	24.401	-1,19
23	Kalimantan Timur	11.576	10.675	9.529	12.468	9.322	-10,74
24	Kalimantan Utara	434	507	520	521	509	2,72
25	Sulawesi Utara	260.702	262.521	271.808	250.694	265.761	3,54
26	Gorontalo	59.002	58.788	60.863	60.553	59.491	3,53
27	Sulawesi Tengah	187.435	193.898	195.714	195.672	191.598	0,94
28	Sulawesi Selatan	77.358	72.069	70.900	54.802	68.734	-1,62
29	Sulawesi Barat	36.469	36.644	37.291	37.237	36.551	1,77
30	Sulawesi Tenggara	43.829	42.784	41.100	41.264	40.275	-3,94
31	Maluku	102.561	103.002	104.345	103.797	102.078	1,30
32	Maluku Utara	234.153	209.791	210.946	211.405	206.356	0,55
33	Papua	13.892	15.244	15.244	14.804	14.912	0,00
34	Papua Barat	15.594	15.782	16.196	16.217	15.844	2,62
Indonesia		2.854.300	2.840.148	2.839.852	2.811.954	2.777.530	-0,01

Sumber: Pertanian Indonesia (2018)

Gambar diatas merupakan data dari Pertanian Indonesia yang menjelaskan bahwa pada tahun 2017 Indonesia menghasilkan 2,854,300 juta ton kelapa, pada tahun 2018 sebesar 2,840,148 ton kelapa, pada tahun 2019 sebesar 2,830,852 ton kelapa, pada tahun 2020 diprediksikan menghasilkan 2,811,954 juta ton kelapa dan pada tahun 2021 diprediksikan sebesar 2,777,530 juta ton kelapa. Karena produksinya yang berkelanjutan, Penghasilan kelapa di Indonesia berada di tingkat pertama sebagai penghasil kelapa terbesar di dunia sehingga membuktikan bahwa Indonesia memiliki tingkat konsumsi kelapa yang tinggi.

Menurut Kementerian Pertanian, penghasilan produk kelapa pada tahun 2017 di Indonesia berada di Riau sebesar 13,31 persen rata-rata dari produksi nasional, selanjutnya Sulawesi Utara sebesar 9,3 persen, Jawa Timur sebesar 8,89 persen, Maluku Utara sebesar 7,97 persen, Sulawesi Tengah sebesar 6,02 persen, Jawa Tengah 5,99 persen, Jambi 3,66 persen, Maluku 3,92 persen, Lampung 3,24 persen, dan Jawa Barat 3,00 persen, sehingga membuktikan bahwa penyebaran kelapa di Indonesia merata untuk disetiap daerah di Indonesia sehingga buah kelapa mudah untuk ditemukan (Indonesia.go.id, 2018).

Menurut Hamidah (2016, hal. 152), *dessert* adalah hidangan penutup yang disajikan dalam keadaan manis dan segar. Produk yang disajikan pada hidangan penutup pada umumnya terbuat dari bahan dasar tepung, telur, susu dan buah-buahan. Hidangan penutup (*dessert*) dikembangkan menjadi dua metode penyajian yaitu *cold dessert* dan *hot dessert*. *Cold dessert* adalah hidangan penutup yang disajikan pada suhu yang dingin, walaupun

hidangan ini disajikan dalam keadaan dingin *cold dessert* dibuat melalui proses pemasakan dengan suhu yang panas lalu dimasukkan ke dalam lemari pendingin, contoh produk hidangan penutup *cold dessert* diantaranya adalah es krim, puding, kue dan lain-lain. Sedangkan *hot dessert* dihidangkan dalam keadaan suhu panas, penyajian *hot dessert* harus benar-benar panas atau hangat termasuk alat hading yang digunakannya, contoh produk dari *hot dessert* diantaranya adalah *pancake*, kue serabi, kue putu dan lain-lain. Variasi pada hidangan penutup (*dessert*) ikut berkembang baik dari metode pembuatan, bahan utama, hingga penyajian. Saat ini, hidangan penutup merupakan hidangan yang paling digemari oleh masyarakat Indonesia karena memiliki rasa yang manis sehingga mudah di terima oleh banyak kalangan usia. Salah satu faktor produk *dessert* menjadi daya tarik masyarakat Indonesia dikarenakan iklim Indonesia yang tropis sehingga masyarakat tertarik untuk mengonsumsi produk *dessert* yang manis dan segar (Sompotan, 2012).

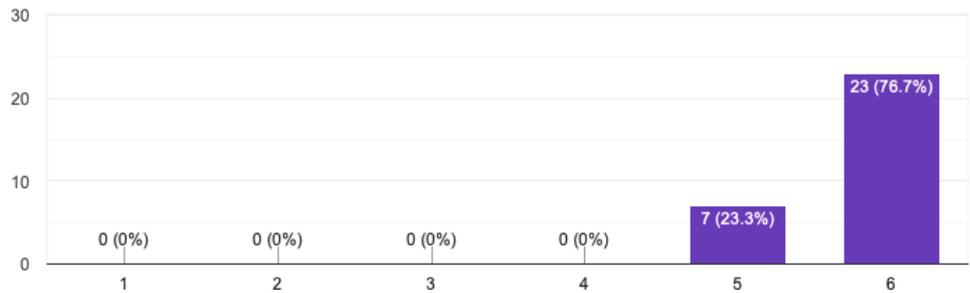
Berdasarkan sumber data, penulis mengumpulkan hasil data survei pendahuluan mengenai minat masyarakat terhadap kelapa dengan menyebarkan kuesioner kepada 30 responden sehingga dapat memperkuat penelitian yang dilakukan. Berikut hasil data survei pendahuluan antara lain:

GAMBAR 2

Pernyataan: Saya Sering Menemukan Bahan Kelapa dengan Mudah Baik di Pasar Swalayan Maupun Pasar Tradisional

Saya sering menemukan bahan kelapa dengan mudah baik di pasar swalayan maupun pasar tradisional (minyak kelapa, daging kelapa, air kelapa, gula kelapa, santan)

30 responses



Sumber: Hasil Olahan Data (2021)

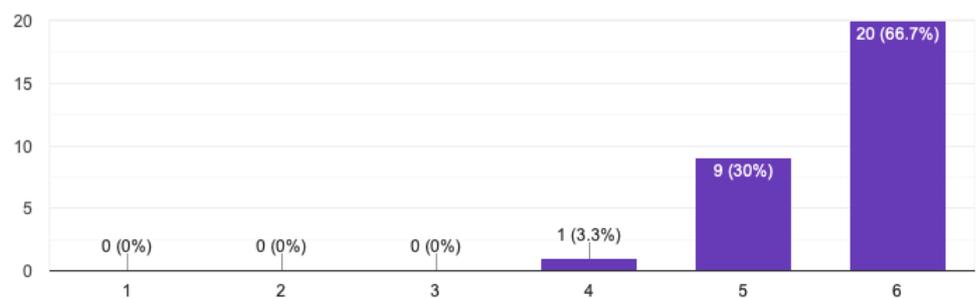
Dari pernyataan diatas, dapat disimpulkan bahwa sebanyak 23 responden (75,2%) menjawab sangat setuju dan 7 responden (23,3%) menjawab setuju bahwa hasil olahan kelapa dapat ditemukan dengan mudah baik di pasar swalayan maupun pasar tradisional.

GAMBAR 3

Pernyataan: Saya Tertarik dengan Hidangan Penutup Berbahan Dasar Kelapa

Saya tertarik dengan hidangan penutup berbahan dasar kelapa

30 responses



Sumber: Hasil Olahan Data (2021)

Dari hasil kuesioner diatas dapat disimpulkan bahwa sebanyak 20 responden (66,7%) menjawab sangat setuju, 9 responden (30%) menjawab setuju dan 1 responden (3,3%) menjawab agak setuju jika responden tertarik dengan hidangan penutup berbahan dasar kelapa.

Dengan tingginya produksi kelapa di Indonesia serta adanya ketertarikan masyarakat terhadap kelapa, menjadi salah satu peluang bagi penulis untuk menggunakan bahan utama kelapa pada hidangan penutup (*dessert*) sebagai gagasan utama pada tugas akhir. Penulis merancang buku resep dengan tujuan agar dapat mengenalkan beberapa produk hidangan penutup berbahan dasar kelapa kepada masyarakat Indonesia.

B. Tujuan Pembuatan Rancangan Buku Resep

Dengan merancang buku resep mengenai penggunaan kelapa sebagai bahan utama dalam hidangan penutup, penulis ingin membagi pengetahuan tentang kegunaan kelapa sangat beragam khususnya dalam hidangan penutup. Secara umum kelapa memiliki kandungan yang baik untuk tubuh sehingga bermanfaat baik untuk kesehatan, Kelapa juga dapat membantu pencernaan dan metabolisme menjadi lancar jika dikonsumsi secara wajar. Selain fungsi kesehatannya, Indonesia merupakan penghasil kelapa terbesar di dunia sehingga penulis ingin meningkatkan minat masyarakat dalam penggunaan kelapa sebagai bahan utama dalam pembuatan hidangan penutup.