

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kabupaten Indragiri Hilir (Inhil) di Provinsi Riau dikenal sebagai salah satu sentra produksi kelapa terbesar di Indonesia yang memiliki potensi sumber daya alam yang sangat besar. Luas areal perkebunan kelapa di wilayah ini mencapai ratusan ribu hektar dan menjadikannya komoditas unggulan daerah yang berperan penting dalam perekonomian masyarakat. Selain itu, produksi kelapa yang tinggi menunjukkan bahwa wilayah ini memiliki peluang besar dalam pengembangan industri berbasis kelapa, baik dalam bentuk produk primer maupun olahan bernilai tambah (Syahputra et al., 2023).

Melimpahnya produksi kelapa, khususnya kelapa hijau, hingga saat ini belum dimanfaatkan secara maksimal. Dalam kehidupan sehari-hari, kelapa umumnya diolah menjadi minyak kelapa sebagai bahan utama untuk menggoreng. Selain itu, kelapa juga sering dijadikan produk pangan tradisional seperti serundeng, santan, dan berbagai olahan lainnya. Namun, proses pengolahan tersebut cenderung cukup rumit dan memerlukan waktu yang relatif lama, sementara produk yang dihasilkan juga sudah banyak tersedia di pasaran. Oleh karena itu, diperlukan inovasi dalam pengolahan kelapa agar menghasilkan produk yang lebih beragam dan praktis. Daging kelapa hijau sebenarnya memiliki potensi yang sangat besar untuk dikembangkan menjadi berbagai produk bernilai tambah.

Menurut (Azra *et al.*, 2023), kelapa muda atau belum matang dengan umur 5-6 bulan bahkan memiliki lebih sedikit daging buah (seperti jelly), kelapa tua (MC) dengan umur 8-9 bulan memiliki lapisan daging kelapa yang tipis (2-4 mm), dan



kelapa sangat matang (OMC) dengan umur > 12 bulan memiliki lapisan daging kelapa yang padat (± 10 mm)¹. Serta buah kelapa yang sudah tua mengandung kalori yang tinggi, sebesar 359 kal per 100 gram, daging kelapa setengah tua mengandung kalori 180 kal per 100 gram dan daging kelapa muda mengandung kalori sebesar 68 kal per 100 gram. Sedang nilai kalori rata-rata yang terdapat pada air kelapa berkisar 17 kalori per 100 gram (Prasetyo, 2014). Peneliti memilih menggunakan kelapa dewasa sebagai bahan dalam pembuatan keripik kelapa karena selain memiliki tekstur yang sesuai untuk diolah menjadi keripik, kelapa dewasa juga mengandung kalori yang lebih tinggi. Hal ini dapat meningkatkan nilai mutu produk keripik kelapa hijau yang dihasilkan.

Keripik kelapa ialah produk yang dibuat dari daging buah kelapa yang berwarna putih, renyah dan manis serta mempunyai bau khas kelapa. Pada umumnya produk ini dibuat dari buah kelapa yang berumur 7-8 bulan, dikonsumsi sebagai makanan ringan atau makanan yang dikeringkan (Mavianti *et al.*, 2019). Pengolahan keripik kelapa berbahan baku kelapa dewasa merupakan salah satu inovasi yang dapat meningkatkan nilai jual kelapa serta membuka peluang usaha baru bagi masyarakat. Selain memiliki cita rasa yang khas dan gurih, keripik kelapa juga memiliki daya simpan yang lebih lama sehingga berpotensi menjadi produk unggulan daerah.

Dengan adanya pengolahan ini, diharapkan dapat meningkatkan pemanfaatan hasil perkebunan kelapa secara maksimal, serta mendukung peningkatan ekonomi masyarakat di Kabupaten Indragiri Hilir. Oleh karena itu, pengembangan produk

1. Dilarang memperbanyak atau mendistribusikan dokumen ini untuk tujuan komersial tanpa izin tertulis dari penulis atau pihak berwenang.

Penggunaan untuk kepentingan akademik, penelitian, dan pendidikan diperbolehkan dengan mencantumkan sumber.

2. Penggunaan tanpa izin untuk kepentingan komersial atau pelanggaran hak cipta dapat dikenakan sanksi sesuai dengan UU Hak Cipta di Indonesia.

Plagiarisme juga dilarang dan dapat dikenakan sanksi.

3. Universitas hanya berhak menyimpan dan mendistribusikan dokumen ini di repositori akademik, tanpa mengalihkan hak cipta penulis, sesuai dengan



keripik kelapa dari daging kelapa dewasa menjadi langkah strategis dalam mengoptimalkan potensi sumber daya alam yang melimpah di daerah tersebut.

1.2 Rumusan Masalah

Penelitian ini membahas pemanfaatan kelapa di Kabupaten Indragiri Hilir yang masih belum optimal, terutama dalam pengolahannya menjadi produk bernilai tambah. Permasalahan yang dikaji berfokus pada proses pengolahan kelapa menjadi keripik.

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh suhu terhadap nilai gizi dan kerenyahan keripik kelapa, hingga diperoleh kondisi suhu yang paling optimal.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini adalah memberikan informasi kepada masyarakat mengenai suhu pengolahan yang tepat dalam memproduksi keripik kelapa hijau sehingga menghasilkan produk yang renyah dan berkualitas baik.

