

ABSTRAK

Proses pengeringan kopra secara konvensional dikeringkan dengan menggunakan cahaya matahari dan pengasapan. Kelemahan metode tersebut kopra yang dihasilkan mudah terkontaminasi debu, kerikil dan mikroba serta bermutu rendah. Secara modern, proses pengeringan kopra dilakukan dengan menggunakan mesin pengering. Kopra yang dihasilkan berwarna putih dengan kualitas yang lebih baik. Tujuan dari penelitian ini adalah mengetahui suhu dan waktu pengeringan optimum sehingga dihasilkan kopra putih berkualitas sesuai standar yang ditunjukkan oleh: kadar air, kadar minyak dan kadar asam lemak bebas. Penelitian ini dilakukan dengan menggunakan metode *Response Surface Methodology* (RSM) dengan menggunakan *Central Composite Rotatable Design* (CCRD) 2 faktor, 5 level dan 13 kombinasi perlakuan. Hasil penelitian didapatkan suhu dan waktu optimum berada pada daerah 60-66⁰C dengan waktu 13 jam, pada kondisi tersebut dihasilkan kadar air 2,66%, kadar minyak 61,5% dan kadar asam lemak bebas 0,63%. Kopra yang dihasilkan berwarna coklat, diduga dipengaruhi oleh suhu dan waktu yang tinggi.

Kata kunci: *Kopra, Pengeringan, CCRD*

ABSTRACT

Copra drying process conventionally dried using sunlight and fogging. The weakness of the method of copra produced easily contaminated dust, gravel and microbes as well as low quality. In modern, copra drying process is done by using a dryer. White copra produced with better quality. The purpose of this study was to determine the optimum drying temperature and time to produce quality white copra appropriate standards indicated by: moisture content, oil content and free fatty acid levels. This research was conducted by using Response Surface Methodology (RSM) by using Central Composite Rotatable Design (CCRD) 2 factor, 5 level and 13 treatment combinations. The results showed the optimum temperature and time are at 60-66⁰C area with 13-hour time, on the condition resulting moisture content of 2.66%, the oil content of 61.5% and a free fatty acid content of 0.63%. The resulting brown copra, allegedly influenced by temperature and time are high.

Keywords: Copra, Drying, CCRD