

## I. PENDAHULUAN

### 1.1. Latar Belakang

Lauk ‘bungkil’ kelapa merupakan produk pangan dengan bahan baku kelapa yang dilakukan proses penjemuran. Sebagian orang masih jarang mengetahui tentang keberadaan bungkil kelapa. Penerapan dalam bahan pangan biasanya diaplikasikan dalam industri tambahan makanan ternak biasanya diaplikasikan dengan penggunaan bakteri tertentu sebagai tambahan pangan untuk meningkatkan nilai protein. Penambahan bakteri tertentu dimaksud untuk menekan lemak dan menaikkan gizi protein melalui proses fermentasi. Penerapan lain pada bungkil kelapa biasanya para petani akan memanfaatkan minyak yang terkandung dalam bungkil kelapa untuk diolah secara tradisional.

Selain itu salah satu potensi lain dari kelapa adalah pemanfaatan ampas kelapa yang merupakan produk samping dari daging kelapa yang bisa dijadikan bahan pembuatan tepung roti dengan IG yang rendah sehingga bisa dikonsumsi oleh para penderita DM II dan program diet (Dini *et al.* 2014). Konsumsi lemak dianjurkan kurang dari 30% dari total energi untuk mencegah penyempitan pembuluh darah atau aterogenik dengan meningkatkan penggunaan asam lemak tak jenuh. Asam lemak dengan rantai panjang atau LCFA dan PUFA mampu meningkatkan kolesterol darah (Griel dan Etherton 2006). Berbagai asam lemak yang terdapat dalam buah kelapa mempunyai banyak kegunaan dan fungsi diantaranya dapat menghambat adanya jamur *Candida Albican*, antibiotik, dan anti virus. Asam lemak jenuh pada kelapa dominan dengan asam lemak golongan MCFA (*Medium Chain Fatty Acid*). Kalori yang dihasilkan pada buah kelapa semakin tinggi tingkat kematangan maka jumlah kalori dalam buah semakin tinggi pula.

Makanan fermentasi umumnya mempunyai penambahan nilai gizi dikarenakan adanya mikroorganisme yang berperan didalamnya. Bungkil merupakan makanan dari Banyumas, Jawa Tengah yang berasal dari kelapa yang difermentasi kurang lebih dalam jangka waktu sembilan hari setelah dihilangkan minyak dan diberi berbagai bumbu-bumbu dapur seperti bawang putih, bawang merah, cabe, laos, gula ‘jawa’ dan bahan penyedap lainnya. Menurut sesepuh

bungkil ada ketika zaman ‘paceklik’ dan mereka biasa membumbuinya dengan berbagai bahan dapur dan dikonsumsi sebagai lauk. Makanan ini termasuk dalam jajanan makanan langka dikarenakan makanan ini muncul ketika jaman penjajahan dan masih belum banyak masyarakat yang mengetahui tentang keberadaannya.

Produk yang telah dihasilkan berwarna coklat tua atau coklat kehitaman dengan rasa asam dan gurih. ‘Bungkil’ bisa bertahan kurang lebih 1 bulan jika tidak dibumbui terlebih dahulu dan dibiarkan dalam udara terbuka. Fermentasi mengakibatkan asam palmitat dalam kelapa menjadi berkurang sehingga terjadi peningkatan asam oleat dan asam linoleat yang bisa berakibat baik bagi tubuh. Banyak masyarakat yang mempertanyakan gizi yang ada didalamnya karena bahan baku dari produk ini dinilai sudah tidak memiliki nilai gizi sehingga perlu pengkajian berkaitan dengan kandungan dasar dari lauk ‘bungkil’ kelapa. Berdasarkan uraian tersebut peneliti mencoba meneliti karakteristik kimia pada pembuatan bungkil untuk mengetahui kandungan asam lemak, kadar air,  $a_w$  dan protein yang terkandung dalam bungkil serta pengaruhnya.

## **1.2. Rumusan Masalah**

Bagaimana perubahan karakteristik kimia pada proses pembuatan ‘bungkil’ kelapa pada perbedaan media perendaman dan lama perendaman.

## **1.3. Batasan Masalah**

Kelapa sebagai bahan baku diperoleh dari pasar Kamal.

## **1.4. Tujuan Penelitian**

Untuk mengetahui perubahan karakteristik kimia pada proses pembuatan ‘bungkil’ kelapa pada perbedaan lama perendaman dan media perendaman.

## **1.5. Manfaat**

1. Revitalisasi makanan tradisional bernama ‘bungkil’ kelapa.
2. Menghidupkan kearifan lokal.
3. Informasi tentang perlakuan terbaik yang dilakukan dalam pembuatan bungkil.

## **1.6. Hipotesis**

Adanya perubahan karakteristik kimia pada perlakuan media perendaman (perendaman air dan campuran air dan air kelapa) dan lamanya

perendaman (3 hari dan 6 hari) melalui pengujian pH, kadar air,  $a_w$ , keasaman total, titrasi formol, ketengikan, dan asam lemak selama pembuatan bungkil kelapa.