

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kelapa telah lama dikenal masyarakat Indonesia sebagai tanaman tropis yang didukung oleh penyebaran kelapa di hampir seluruh wilayah Nusantara dengan areal perkebunan terluas di Indonesia dibanding dengan karet dan kelapa sawit yaitu 3,70 juta ha /26% dari 14,20 juta ha total area perkebunan (ILO-PCdP2 UNDP 2014). Tumbuhan kelapa sering disebut sebagai pohon kehidupan karena sangat bermanfaat bagi kesehatan masyarakat di dunia (Rindengan dan Novarianto 2005). Buah kelapa (*Cocos nucifera* L.) merupakan buah dari tanaman tropis yang mudah dijumpai dan sangat digandrungi oleh masyarakat karena rasanya yang gurih dan harganya yang murah. Buah kelapa juga sering digunakan masyarakat tradisional dan modern sebagai penyedap rasa dalam beberapa hidangan di atas meja. Belum lagi jika dilihat dari aspek kandungan gizi dan manfaatnya bagi kesehatan tubuh. Beberapa bagian tumbuhan kelapa juga dapat dimanfaatkan dan ditransformasikan ke dalam bentuk yang lain sehingga menjadikan buah kelapa sebagai buah yang eksotik. Misalnya, kulit kelapa bisa dijadikan bahan bakar atau sapu, dan daging kelapa yang bisa dijadikan bahan baku pembuatan minyak goreng, kopra juga santan, lain lagi dengan air kelapa yang bisa ditransformasikan menjadi *nata de coco*, bahkan tempurung kelapa juga bisa dijadikan kerajinan atau bahkan bahan baku filtrasi karbon aktif, serta beberapa bagian lain yang tidak kalah eksotisnya.

Salah satu potensi buah kelapa yaitu pemanfaatan daging buah kelapa menjadi suatu makanan/jajanan tradisional yang biasa disebut bungkil kelapa. Bungkil kelapa merupakan makanan khas Jawa Tengah di masa penjajahan yang dibuat dari hasil samping pembuatan minyak kelapa. Pada masa tersebut bungkil kelapa menjadi makanan tradisional alternatif karena telah terjadi masa-masa paceklik hingga kekurangan makanan. Keberadaan bungkil kelapa di masa sekarang sudah sangat langka karena resep bungkil sudah yang sudah diwariskan secara turun temurun tidak dilanjutkan perkembangannya sehingga masyarakat modern lebih mengenal aneka pengolahan daging buah kelapa menjadi jenis makanan lain. Bungkil kelapa ditinjau dari proses pembuatannya merupakan makanan yang dibuat dengan cara difermentasi selama sehari-hari setelah

melalui penghilangan minyak dan kemudian diberi bumbu-bumbu dapur untuk meningkatkan cita rasanya.

Makanan yang terbuat dari daging kelapa yang difermentasi (*fermented coconut*) tersebut sudah tidak lagi ditemui di pasaran akibat pergeseran budaya dan masih belum ada penelitian tentang zat gizi serta kandungan yang terdapat di dalam bungkil kelapa. Sehingga bungkil kelapa hanya dikenal oleh beberapa orang sesepuh pedesaan wilayah Jawa Tengah dan tidak ada perkembangan lanjutan. Oleh karena itu, saya mencoba untuk merevitalisasi produk **bungkil kelapa** dengan cara memformulasikan komposisi bahan dan bumbu bungkil kelapa dengan kajian kimia, mikrobiologi, sensoris dan fisik yang erat hubungannya dalam pembentukan bungkil kelapa dan cita rasa yang dihasilkan.

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh media fermentasi dan waktu fermentasi terhadap nilai pH, jumlah koloni dan morfologi koloni mikroorganisme pada beberapa tahap pembuatan jajan bungkil kelapa
2. Bagaimana pengaruh media fermentasi dan waktu fermentasi terhadap karakteristik ketengikan, sensoris dan tekstural produk akhir jajan bungkil kelapa

1.3 Tujuan Penelitian

1. Mengetahui pengaruh media fermentasi dan waktu fermentasi terhadap nilai pH, jumlah koloni dan morfologi koloni mikroorganisme pada beberapa tahap pembuatan jajan bungkil kelapa
2. Mengetahui pengaruh media fermentasi dan waktu fermentasi terhadap karakteristik ketengikan, sensoris dan tekstural produk akhir jajan bungkil kelapa

1.4 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari penelitian ini yaitu revitalisasi jajan tradisional bungkil kelapa serta menghidupkan kearifan lokal dan sebagai media informasi pembuatan bungkil kelapa.

1.5 Hipotesis

1. Adanya pengaruh media fermentasi dan waktu fermentasi terhadap nilai pH, jumlah koloni dan morfologi koloni mikroorganisme pada beberapa tahap pembuatan jajan bungkil kelapa
2. Adanya pengaruh media fermentasi dan waktu fermentasi terhadap karakteristik ketengikan, sensoris dan tekstural produk akhir jajan bungkil kelapa

1.6 Batasan Masalah

Ketersediaan bahan baku didapatkan dari pasar Kecamatan Kamal.