

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Ketahanan pangan merupakan isu kompleks yang mencakup aspek sosial, ekonomi, politik dan lingkungan. Faktor politik sering menjadi faktor utama dalam kebijakan pangan. Upaya untuk mewujudkan ketahanan pangan berkelanjutan menjadi agenda prioritas dalam berbagai pertemuan internasional seperti yang diadakan FAO, APEC dan ASEAN. Berbagai tantangan banyak berkaitan dengan ketahanan pangan yang akhirnya berdampak pada upaya untuk mencapai dan mempertahankan ketahanan pangan di negara berkembang (Suryana, 2014). Petani dan komunitas lokal di negara berkembang dapat mengandalkan kelapa sebagai sumber pendapatan. Kebijakan yang mendukung pertumbuhan industri kelapa memiliki kemampuan untuk meningkatkan pendapatan, yang nantinya dapat berkontribusi pada ketahanan pangan (Andilan *et al.*, 2019).

Kelapa (*Cocosnucifera L.*) adalah tanaman tropis yang termasuk dalam suku pinang-pinangan (*Aracaceae*). Menurut Oktari *et al.* (2023) kelapa merupakan salah satu produk perkebunan penting Indonesia yang dijual ke negara seperti Eropa. Sebagai negara tropis, Indonesia memiliki luas areal kelapa mencapai 3.401.900 hektar, dengan produksi kelapa mencapai 2.839.900 ton pada tahun 2019. Lima provinsi mencatat produksi kelapa terbesar di Indonesia pada tahun 2019, yaitu Riau 390.700,00 ton, Sulawesi Utara 271.800,00 ton, dan Jawa Timur 240.400,00 ton. Kelapa memiliki peran signifikan dalam meningkatkan nilai ekonomi suatu negara. Diversifikasi vertikal, yaitu pengembangan berbagai jenis produk olahan kelapa secara efisien, berpotensi meningkatkan kesejahteraan masyarakat di wilayah tertentu. Pengembangan produk olahan kelapa mampu mengurangi ketergantungan pada ekspor bahan mentah, karena produk olahan memiliki nilai jual yang lebih tinggi dibandingkan kelapa dalam bentuk mentah. Strategi ini tidak hanya meningkatkan daya saing produk kelapa di pasar, tetapi juga memberikan nilai tambah yang signifikan bagi produsen dan petani lokal.

Kelapa merupakan sumber daya alam yang melimpah. Pengolahannya dapat berupa kopra, batok kelapa yang menjadi tempurung, minyak kelapa, tepung kelapa, bahkan ampas dari pengolahan minyak kelapa juga dapat dimanfaatkan menjadi produk baru. Beberapa masyarakat di Indonesia telah mengolah ampas hasil sampingan dari proses ekstraksi minyak kelapa menjadi produk baru. Salah satunya adalah “plik u” dari Provinsi Aceh, “blondo” dari

Kabupaten Kebumen, dan “bungkil” dari Kabupaten Banyumas, Jawa Tengah. Bungkil memiliki rasa gurih agak asam, beraroma harum, dan tekstur yang cukup lunak. Bungkil merupakan hasil samping dari proses ekstraksi minyak kelapa, yang memiliki bahan dengan kandungan protein dan serat tinggi. Dalam penelitian ini, bungkil di fermentasi dengan melibatkan bakteri probiotik, untuk meningkatkan sifat fungsionalnya.

Bungkil sering dimanfaatkan dalam berbagai produk, mulai dari pakan ternak hingga bahan dasar makanan fermentasi. Bungkil berpotensi diolah menjadi pliek U (makanan fermentasi khas aceh), camilan sehat (snack) atau lauk pendamping. Proses pembuatan bungkil dimulai dengan merendam kelapa selama 3 hari, kemudian ditempatkan dalam wadah besek yang dibungkus daun pisang. Selanjutnya kelapa diparut dan dicampur dengan bakteri probiotik sebelum difermentasi lebih lanjut selama 3 hari. Hasil fermentasi tersebut dijemur hingga kering, kemudian diperas untuk memisahkan minyak dari ampasnya dan menghasilkan bungkil sebagai produk akhir.

Penelitian ini berkaitan erat dengan isu ketahanan pangan nasional karena berfokus pada pemanfaatan sumber daya lokal, yaitu kelapa, yang melimpah di Indonesia dan menjadi produk pangan fungsional bernilai tambah. Melalui proses fermentasi dengan inokulum probiotik, bungkil kelapa dapat dikembangkan sebagai produk pangan alternatif yang bergizi, tahan lama, dan berpotensi mendukung diversifikasi pangan. Inovasi ini memperkuat ekonomi masyarakat lokal melalui peningkatan nilai jual hasil olahan kelapa. Dengan demikian, penelitian ini berkontribusi terhadap ketahanan pangan nasional yaitu ketersediaan dan pemanfaatan pangan yang bergizi serta berkelanjutan.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dipaparkan maka rumusan masalah pada penelitian ini yaitu :

1. Bagaimana pengaruh penggunaan inokulum probiotik terhadap kualitas asam amino bungkil kelapa?
2. Bagaimana pengaruh variasi konsentrasi inokulum probiotik terhadap karakteristik fisik, kimia dan sensoris bungkil kelapa?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah yang telah dipaparkan maka diperoleh tujuan penelitian yaitu:

1. Mengkaji pengaruh penggunaan bakteri probiotik pada kualitas asam amino bungkil kelapa.
2. Menganalisis pengaruh variasi konsentrasi bakteri probiotik terhadap karakteristik fisik, kimia dan sensoris bungkil kelapa.

1.4 Manfaat

Manfaat dari penelitian yang telah dilakukan adalah membantu meningkatkan kualitas nutrisi dan keamanan pangan dengan menghasilkan produk pangan tradisional untuk mendukung kesehatan.