

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kelapa (*Cocos nucifera, L*) merupakan salah satu tumbuhan yang banyak tumbuh di Indonesia, karena Indonesia merupakan negara kepulauan. Upaya untuk meningkatkan daya guna kelapa dan nilai ekonominya dapat dilakukan dengan menganeekaragamkan jenis produk olahan dari kelapa.

Gorontalo merupakan salah satu provinsi penghasil kelapa. Berdasarkan Data Statistik Perkebunan dalam angka tetap 2012-2013, produksi buah kelapa pada tahun 2012 berjumlah 61,192 ton dengan produktivitas 1,429 kg/ha dan meningkat pada tahun 2013 menjadi 63,386 ton dengan produktivitas 1,412 kg/ha. Kesemua bagian pohon kelapa berguna mulai dari batang, daun, tulang daun, sabut kelapa, tempurung kelapa atau batok kelapa, daging buah kelapa dan air kelapa.

Di Gorontalo, air kelapa muda kebanyakan dimanfaatkan hanya sebagai campuran dalam pembuatan es kelapa muda bersama dengan daging buah kelapa muda yang berwarna putih dan lunak, selain itu air kelapa muda dipergunakan untuk minuman pengganti ion tubuh. Upaya untuk menganeekaragamkan produk olahan dari air kelapa dan untuk meningkatkan nilai gizi masyarakat maka air kelapa muda digunakan sebagai bahan pelarut campuran es krim.

Menurut Setiadi (2002), bahwa es krim merupakan salah satu jenis makanan yang sangat disukai oleh konsumen segala usia dari anak-anak hingga dewasa. Konsumsi es krim meningkat dari waktu ke waktu ditandai dengan makin meningkatnya varian dan jumlah es krim di pasaran. Konsumsi es krim di Indonesia berkisar 0,5 lt/orang/tahun dan diperkirakan semakin meningkat seiring dengan memasyarakatnya es krim.

Berdasarkan latar belakang, penulis tertarik untuk mengadakan penelitian tentang “ Penggunaan Air Kelapa (*Cocos nucifera, L*) Muda Pada Pembuatan Es Krim Berbahan Dasar Susu *Full Cream*“.

1.2 Rumusan Masalah

1. Apakah air kelapa (*Cocos nucifera, L*) muda dapat dijadikan sebagai bahan pelarut dalam pembuatan es krim berbahan dasar susu *full cream* ?
2. Bagaimana kandungan kadar lemak, karbohidrat dan air pada es krim yang dibuat dari susu *full cream* dengan menggunakan air kelapa (*Cocos nucifera, L*) muda sebagai bahan pelarut ?
3. Bagaimana tingkat kesukaan masyarakat terhadap es krim yang dibuat dari susu *full cream* dengan menggunakan air kelapa (*Cocos nucifera, L*) muda sebagai bahan pelarut ?

1.3 Tujuan Penelitian

1. Mengetahui penggunaan air kelapa (*Cocos nucifera, L*) muda sebagai bahan pelarut dalam pembuatan es krim berbahan dasar susu *full cream*.
2. Mengetahui kandungan kadar lemak, karbohidrat dan air pada es krim yang dibuat dari susu *full cream* dengan menggunakan air kelapa (*Cocos nucifera, L*) muda sebagai bahan pelarut.
3. Mengetahui tingkat kesukaan masyarakat terhadap es krim yang dibuat dari susu *full cream* dengan menggunakan air kelapa (*Cocos nucifera, L*) muda sebagai bahan pelarut.

1.4 Manfaat Penelitian

1. Sebagai bahan informasi ilmiah bahwa air kelapa (*Cocos nucifera, L*) muda dapat dijadikan sebagai bahan pelarut dalam pembuatan es krim berbahan dasar susu *full cream*.
2. Sebagai bahan informasi ilmiah tentang penggunaan air kelapa (*Cocos nucifera, L*) muda sebagai bahan pelarut dalam pembuatan es krim berbahan dasar susu *full cream* khususnya dilihat dari komposisi kimia seperti kadar lemak, kadar karbohidrat dan kadar air yang terkandung didalamnya.
3. Sebagai bahan informasi bagi masyarakat umum tentang penggunaan air kelapa (*Cocos nucifera, L*) muda sebagai bahan pelarut dalam pembuatan es krim berbahan dasar susu *full cream* khususnya dilihat dari tingkat kesukaan masyarakat.