

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara tropis yang memiliki banyak pulau dan merupakan negara produsen kelapa utama di dunia. Hampir di semua provinsi di Indonesia dijumpai tanaman kelapa yang pengusahaannya berupa perkebunan rakyat. Di Provinsi Gorontalo produksi kelapa tahun 2012 yaitu 21,989/ton, tahun 2013 yaitu 22,672/ton. Sedangkan produktivitas kelapa tahun 2012 yaitu 1,439/kg/ha, tahun 2013 yaitu 1,478/kg/ha. Hal ini merupakan peluang untuk pengembangan kelapa menjadi aneka produk yang bermanfaat.

Pohon kelapa sangat bermanfaat bagi kehidupan manusia karena hampir semua bagian kelapa dapat dimanfaatkan. Buah kelapa yang terdiri atas sabut, tempurung, daging buah dan air kelapa tidak ada yang terbuang dan dapat dibuat untuk menghasilkan produk industri. Air kelapa mengandung sejumlah zat gizi, yaitu protein 0,2 %, lemak 0,15%, karbohidrat 7,27 %, gula, vitamin, elektrolit dan hormon pertumbuhan. Air kelapa dapat dipakai untuk membuat cuka dan nata de coco. Air kelapa muda (*Cocos nucifera, L*) dalam pembuatan es krim tujuannya yaitu sebagai bahan pelarut. Manfaat air kelapa yaitu meningkatkan metabolisme tubuh, melembabkan dan meremajakan kulit, dapat mengeluarkan racun yang ada dalam tubuh. Santan merupakan bahan makanan yang dipergunakan untuk mengolah berbagai masakan yang mengandung daging, ikan, ayam, dan untuk pembuatan berbagai kue-kue, gula-gula dan es krim.

Komposisi es krim dari susu sapi yaitu energi 270 (kkal), protein 4 gr, lemak 12,5 gr, karbohidrat 20,6 gr, dan air 62,1 gr. Pada saat ini telah banyak terdapat berbagai macam produk olahan dari berbagai jenis makanan dan minuman salah satunya adalah es krim. 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 makin meningkat seiring dengan memasarkan es krim.

Berdasarkan peningkatan produktivitas kelapa di Gorontalo yang semakin meningkat maka diversifikasi produk pengolahan kelapa salah satunya dapat menjadi produk es krim. Sehingga hal ini yang menjadi latar belakang untuk melakukan penelitian tentang “ **Tingkat Penggunaan Air Kelapa (*Cocos nucifera, L*) Muda Pada Pembuatan Es Krim Berbahan Dasar Susu Skim**”.

1.2 Rumusan Masalah

1. Apakah pengaruh penggunaan air kelapa (*Cocos nucifera, L*) muda dapat menggantikan air dalam pembuatan es krim?
2. Bagaimana kadar lemak, protein, dan air pada es krim yang menggunakan air kelapa (*Cocos nucifera, L*) muda?
3. Bagaimana tingkat kesukaan panelis terhadap es krim yang menggunakan air kelapa (*Cocos nucifera, L*) muda?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian yaitu:

1. Mengetahui pengaruh penggunaan air kelapa (*Cocos nucifera, L*) muda dapat menggantikan air dalam pembuatan es krim.
2. Mengetahui kadar lemak, protein, dan air pada es krim yang menggunakan air kelapa (*Cocos nucifera, L*) muda.
3. Mengetahui tingkat kesukaan panelis terhadap es krim yang menggunakan air kelapa (*Cocos nucifera, L*) muda.

1.4 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat penelitian yaitu:

1. Sebagai bahan informasi bagi masyarakat umum tentang penggunaan air kelapa (*Cocos nucifera, L*) muda dalam pembuatan es krim sebagai pengganti air.
2. Sebagai bahan informasi tentang kandungan kadar lemak, protein, dan air pada es krim yang menggunakan air kelapa (*Cocos nucifera, L*) muda.
3. Masyarakat dapat memanfaatkannya air kelapa (*Cocos nucifera, L*) muda dalam pembuatan es krim.