

PENGARUH PENAMBAHAN GARAM PADA PEMBUATAN KRIM SANTAN

Astrina Nur Inayah¹, Asriani I Laboko², Muh. Muamar Bagu²

¹Prodi Teknologi Hasil Pertanian Universitas Muhammadiyah Sidenreng Rappang

²Prodi Teknologi Hasil Pertanian Universitas Ichsan Gorontalo

Jl. Angkatan 45 No. 1 A Telp. (0421) 93308 Lt. Salo-Sidrap-Sul-Sel

*Corresponding author. astrinanurinayah16@gmail.com

ABSTRAK

Santan kelapa adalah cairan putih yang dihasilkan dari daging kelapa yang diparut kemudian diperas setelah ditambahkan air. Tujuan penelitian untuk mengetahui fisikokimia pada krim santan dan untuk menghasilkan sifat fisik organoleptik krim santan yang berkualitas. Penelitian dilakukan dengan 4 percobaan dengan 3 kali ulangan. perlakuan yang dimaksud adalah penambahan garam yaitu 0 g, 15 g, 20 g dan 25 g. parameter pengamatan adalah rendemen, kadar protein, kadar lemak dan organoleptik yang meliputi (aroma, warna dan tekstur). Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL), apabila terdapat sangat nyata maka dilakukan uji lanjut BNJ pada tafaf 1%. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa penambahan garam dapat menurunkan rendemen, kadar protein dan mengalami peningkatan pada kadar lemak. Kadar rendemen tertinggi terdapat pada perlakuan T0 yaitu 30%, dan terendah pada perlakuan T2 yaitu 22 %. Kadar protein tertinggi terdapat pada perlakuan T0 yaitu 3,67 %, dan terendah pada perlakuan T3 yaitu 2,2 %. Kadar lemak yang tertinggi terdapat pada perlakuan T2 yaitu 79,19 %, dan terendah pada perlakuan T0 yaitu 35,71 %. Tingkat kesukaan terhadap aroma, warna dan tekstur yang paling disukai panelis perlakuan penambahan garam 20 g (T2).

Kata kunci. Krim Santan Kelapa, Krim Santan. Kelapa

ABSTRACT

Coconut milk is a white liquid produced from grated coconut meat and then squeezed after adding water. The aim of this study was to determine the physicochemistry of coconut cream and to produce quality organoleptic physical properties of coconut cream. The research was conducted with 4 experiments with 3 replications. the treatment in question is the addition of salt, namely 0 g, 15 g, 20 g and 25 g. Parameters observed were yield, protein content, fat content and organoleptic which included (aroma, color and texture). This study used a completely randomized design (CRD). The results of this study indicated that the highest yield was found in the T0 treatment, namely 30%, and the lowest in the T2 treatment, namely 22%. The highest protein content was found in the T0 treatment, namely 3.67%, and the lowest in the T3



treatment, namely 2.2%. The highest fat content was found in the T2 treatment, namely 79.19%, and the lowest in the T0 treatment, namely 35.71%. The best panelist preference level for color and aroma shows that the best coconut cream is in the T2 treatment, which is slightly like it.

Key word: Cream coconut milk, Cream milk, Coconut.

PENDAHULUAN

Indonesia adalah negara terbesar di Asia Tenggara yang menghasilkan kelapa paling banyak di dunia. Perekonomian Indonesia, kelapa merupakan salah satu komoditas strategis karena perannya yang besar bagi masyarakat sebagai sumber bahan baku industri, penyedia lapangan kerja dan sumber devisa Negara (Clarentina, dkk 2022). Di Asia dan sekitar Lautan Pasifik, kelapa merupakan tanaman penting yang dikenal orang (Soekardi, 2014).

Pohon kelapa banyak manfaatnya bagi kehidupan manusia, karena hampir semua bagian dari pohon kelapa dapat dimanfaatkan. Daging buah kelapa dapat dipakai sebagai bahan baku untuk menghasilkan kopra, minyak kelapa, coconut cream, santan dan parutan kering (Clarentina, dkk 2022). Santan kelapa adalah cairan putih yang dihasilkan dari daging kelapa yang diparut kemudian diperas setelah ditambahkan air. Komposisi santan kelapa bervariasi tergantung berbagai hal seperti varietas, umur, lingkungan tumbuh kelapa serta metode ekstraksi. Santan dikategorikan sebagai emulsi minyak dalam air (Mahmud dan Ferry, 2005). Santan merupakan bahan makanan yang cepat rusak dan berbau tengik (Palungkun, 2005), hal ini dikarenakan santan mempunyai kandungan air, lemak dan protein yang cukup tinggi (Srihari dkk., 2010).

Kesulitannya ternyata santan tidak bisadisterilkan dengan cara pemanasan, karenaterjadi koagulasi bila dipanaskan lebih dari 80°C. Begitu pula dengan aroma harum santan akan hilang bila dipanaskan. Buah kelapa muda merupakan salah satu produk tanaman tropis yang unik karena disamping komponen daging buahnya dapat langsung dikonsumsi, air buahnya dapat langsung diminum tanpa melalui fisik dan komposisi kimia daging dan air kelapa, sehingga produk ini sangat digemari konsumen baik anak-anak maupun dewasa (Barlina R, 2004).

Produksi kelapa setiap tahunnya terus meningkat dari tahun ketahun. Pengolahan kelapa dimulai dari akar, batang, daun, buah bahkan dari daun kelapa

diolah, akan tetapi yang diolah disini adalah bagian buah kelapa yang diolah sebagai bahan pangan siap saji, salah satunya adalah santan siap saji yang memiliki kandungan yang baik. Tujuan dari pembuatan santan adalah untuk mempermudah pemakaian santan pada masyarakat setempat, khususnya masyarakat yang ada di Gorontalo.

Penelitian terdahulu terkait perlakuan penambahan ragi dan garam sangat berpengaruh terhadap hasil rendamen, kadar air, dan asam lemak bebas yang dihasilkan (Asyafir, dkk 2022). Berdasarkan uraian tersebut maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “Pengaruh penambahan garam pada pembuatan krim santan (*Cocos nucifera* L.)” ini yang menjadi dorongan untuk peneliti sebagai perbandingan karena melihat kurangnya pengetahuan untuk mendapatkan krim santan beku.

BAHAN DAN METODE

Alat dan Bahan

Alat yang digunakan dalam penelitian ini yaitu pisau, wajan, kulkas, alat parut kelapa, timbangan, penyaring, sendok, oven, desikator, labu kjedahl, labu ukur,

Bahan yang digunakan pada penelitian ini adalah kelapa, garam, air erlenmeyer, alkohol, phenoplin (PP), H_2SO_4 , aquades, HBO_3 , NaOH, larutan HCL.

Pembuatan Santan Siap Saji

- a. Persiapan bahan baku. Bahan kelapa yang digunakan adalah buah kelapa yang sudah matang, kemudian dilakukan pemisahan kulit kelapa dan sabut kelapa.
- b. Pembelahan buah kelapa. Buah kelapa yang sudah dibersihkan dari kulit dan sabutnya dilakukan proses pembelahan .
- c. Penggilingan/pemarutan daging kelapa.
- d. Pemerasan/penambahan air. Hasil parutan kelapa sebanyak 500 g ditambahkan air sebanyak 200 ml Rumusan dilakukan, dua kali dengan penambahan air awal 100 ml dan penambahan air kedua 100 ml.
- e. Penambahan garam. Setelah dilakukan proses pemerasan, didiamkan, ditambahkan garam sesuai dengan perlakuan, kemudian di aduk dan didiamkan selama 10-15 menit, sehingga terjadi pemisahan krim dan air santan.
- f. Pemanasan/pemasakan. Krim dipanaskan, selanjutnya dimasukan dalam keadaan panas kedalam botol.

Perlakuan Penelitian

Perlakuan pada penelitian ini adalah pengaruh konsentrasi garam pada penambahan garam pada santan siap saji dengan 4 perlakuan sebanyak 3 kali ulangan dengan konsentrasi.

T0= 0 garam + 500 g parutan kelapa

T1= 15 g garam + 500 g parutan kelapa

T2= 20 g garam + 500 g parutan kelapa

T3= 25 g garam + 500 g parutan kelapa

Parameter Pengamatan

- a. Rendemen adalah perbandingan jumlah (kuantitas) minyak yang dihasilkan dari ekstraksi tanaman. Rendemen menggunakan satuan persen (%).
- b. Kadar protein ditentukan dengan metode Kjeldahl menggunakan destruksi Garhardt Kjeldaterm. Prosedur kerja yaitu bahan ditimbang sebanyak 0.5 gram kemudian dimasukkan didalamlabu kjedahl 100 ml, ditemukan \pm 1 gram campuran selain dan 10 ml H₂SO₄ Pekat kemudian dingin, kemudian dibuang kedalamlabu ukuran 100 ml sambil dibilas dengan aquadest, Dibiarkan dingin, kemudian ditambahkan aquadest sampai tandatera. Disiapkan penampung yang terdiri dari 10 ml HBO₃ 2% tambah 4 tetes larutan indikator dalam Elenmeyer 100 ml, Di pipet 5 ml NaOH 30% dan 100 ml aquadest, saling hingga volume penampung menjadi kurang lebih 50 ml.dibilas ujung penyuling dengan aquadest kemudian ditampung bersama isinya. Dititrasi dengan larutan HCL atau H₂SO₄0,02 N.
- c. Kadar Lemak (Metode soxhlet). Sampel ditimbang dengan teliti sebanyak 1 gram, Lalu dimasukkan ke dalam tabung reaksi berskala 10 ml, ditambahkan klorofom mendekati skala. Kemudian ditutup rapat, di kocok dan dibiarkan semalaman, jepitan dengan tanda skala 10 ml dengan pelarut lemak yang sama dengan memakai pipet, lalu dikocok hingga homogen kemudian disaring dengan kertas sering ke dalam tabung reaksi. Dipipet 5 cc ke dalam cawan yang telah diketahui bertanya (gram) lalu diovenkan pada suhu 100°C selama 3 jam dimasukkan ke dalam desikator \pm 30 menit. Kemudian ditimbang (b gram).
- d. Uji Organoleptik dapat dilakukan dengan menggunakan uji skala hedonik, yaitu berupa tingkat kesukaan terhadap aroma, warna dan tekstur dengan 25 panelis.

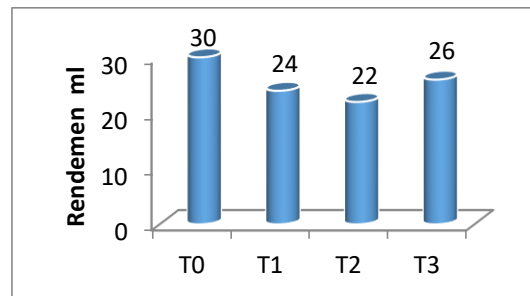
Skala hedonik yang digunakan yaitu . Nilai . 1= sangat tidak suka; 2= tidak suka; 3= agak suka; 4= suka; 5= sangat suka

- e. Pengolahan Data. Rancangan percobaan yang digunakan adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 4 perlakuan 3 kali ulangan faktor tunggal dan sebagai perlakuan yaitu perbandingan krim santan dengan penambahan garam, dan krim santan tanpa penambahan garam. Parameter yang diamati meliputi rendemen, kadar protein, kadar lemak dan uji organoleptik.

HASIL

Rendemen

Rendemen adalah presentase rasio berat produk dengan berat bahan baku. Meningkatnya rendemen krim santan dapat dipengaruhi oleh beberapa faktor salah satunya adalah tingkat kematangan buah kelapa yang digunakan. Hasil analisa mengenai perbedaan rendemen terhadap krim santan dapat dilihat pada Gambar 2.



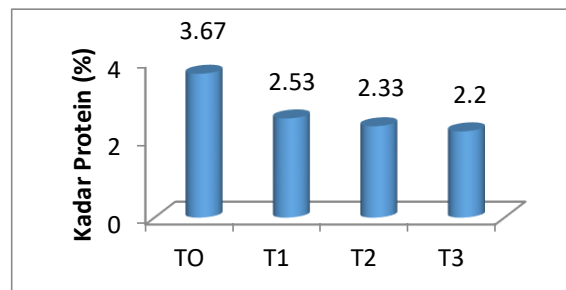
Gambar 1. Hasil Rendemen Krim Santan

Berdasarkan Gambar 1 diatas, rendemen yang dihasilkan pada perlakuan T0 (500 g kelapa parut tanpa penambahan garam) adalah 30 ml krim santan, perlakuan T1 (500 kelapa parut + 15 g garam) menghasilkan 24 ml krim santan, perlakuan T2 (500 g kelapa parut + 20 g garam) menghasilkan 22 ml krim santan, dan perlakuan T3 (500 g kelapa parut + 25 g garam) menghasilkan 26 ml krim santan. Hasil perhitungan rendemen krim santan menunjukkan adanya perbedaan hasil rendemen pada berbagai perlakuan, dimana rendemen krim santan tertinggi diperoleh pada perlakuan T0 (500 g kelapa parut tanpa penambahan garam). Hasil rendemen krim santan kemudian mengalami penurunan pada perlakuan T1 (500 g kelapa parut + 15 g garam) dan perlakuan T2 (500 g kelapa parut + 20 g garam), akan tetapi rendemen krim santan yang dihasilkan mengalami peningkatan pada perlakuan T3 (500 g kelapa parut + 25 g garam). Hasil uji sidik ragam menunjukkan bahwa konsentrasi garam yang

ditambahkan pada santan berpengaruh tidak nyata terhadap rendemen krim santan yang dihasilkan.

Kadar Protein

Protein merupakan zat makanan yang penting bagi tubuh manusia karena berfungsi sebagai bahan bakar dalam tubuh dan juga sebagai bahan pembangun dan pengatur (Winarno, 2008). Hasil analisa kadar protein dapat dilihat pada Gambar 2.

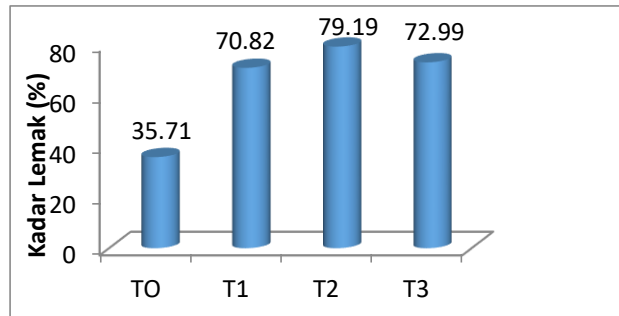


Gambar 2. Kadar Protein Krim Santan dengan penambahan garam

Berdasarkan Gambar 3 diatas, kadar protein pada perlakuan T0 (500 g kelapa parut tanpa penambahan garam) adalah 3,67%, perlakuan T1 (500 kelapa parut + 15 g garam) kadar proteinnya adalah 2,53%, perlakuan T2 (500 g kelapa parut + 20 g garam) kadar proteinnya adalah 2,33%, dan perlakuan T3 (500 g kelapa parut + 25 g garam) kadar proteinnya adalah 2,2%. Hasil analisa kadar protein krim santan menunjukkan adanya perbedaan kadar protein pada berbagai perlakuan, dimana kadar protein krim santan tertinggi diperoleh pada perlakuan T0 (500 g kelapa parut tanpa penambahan garam). Kadar protein krim santan kemudian mengalami penurunan pada perlakuan T1 (500 g kelapa parut + 15 g garam) dan perlakuan T2 (500 g kelapa parut + 20 g garam), dan perlakuan T3 (500 g kelapa parut + 25 g garam). Hasil uji sidik ragam menunjukkan bahwa konsentrasi garam yang ditambahkan pada santan berpengaruh sangat berbeda nyata terhadap kadar protein krim santan yang dihasilkan.

Kadar Lemak

Kadar lemak merupakan bahan yang tidak larut dalam air yang berasal dari tumbuh-tumbuhan dan hewani. Dari segi kimia lemak terdiri dari sebagian ester yang terbentuk dari gabungan gliserol dengan asam lemak. Kerusakan lemak dalam bahan pangan dapat terjadi selama proses pengolahan, kerusakan lemak menyebabkan bahan pangan berbau dan rasa tidak enak, sehingga dapat menurunkan mutu dan nilai gizi bahan pangan tersebut (Sudarmadji, 1996). Hasil analisa kadar lemak krim santan yang dihasilkan dapat dilihat pada Gambar 4 berikut .



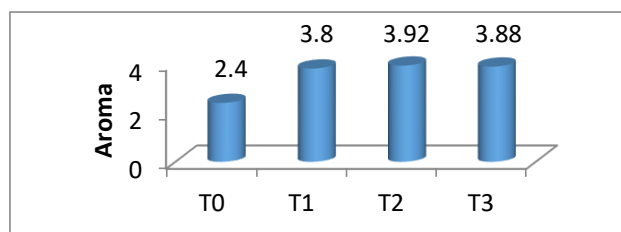
Gambar 3. Kadar Lemak Krim Santan

Berdasarkan Gambar 3 diatas, kadar lemak yang dihasilkan pada perlakuan T0 (500 g kelapa parut tanpa penambahan garam) adalah 35,71%, perlakuan T1 (500 kelapa parut + 15 g garam) kadar lemaknya adalah 70,82%, perlakuan T2 (500 g kelapa parut + 20 g garam) kadar lemaknya adalah 79,19%, dan perlakuan T3 (500 g kelapa parut + 25 g garam) kadar lemaknya adalah 72,99%.

Uji Organoleptik

a. Aroma

Aroma merupakan faktor yang sangat penting untuk menentukan tingkat penerimaan konsumen terhadap mutu suatu produk, sebelum dikonsumsi. Menurut Winarno (2008), bahwa aroma yang enak dapat menarik perhatian konsumen dan kemungkinan besar memiliki rasa yang enak pula sehingga konsumen lebih cenderung menyukai makanan dari aromanya.



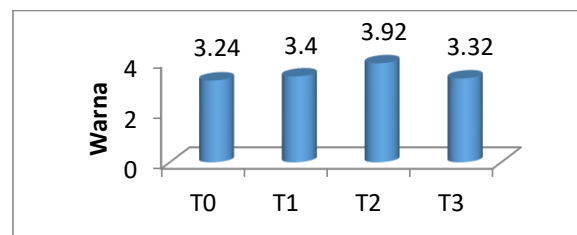
Gambar 4. Tingkat kesukaan panelis terhadap aroma krim santan

Berdasarkan Gambar 4, menunjukkan bahwa aroma pada krim santan kelapa yang paling disukai adalah perlakuan T2 (500 g kelapa parut + 20 g garam) dengan nilai rata – rata 3,92 yaitu agak suka. Sedangkan aroma krim santan yang paling rendah adalah pada perlakuan T0 (500 g kelapa parut tanpa penambahan garam), dengan nilai rata – rata 2,4 yaitu tidak suka. Hasil uji organoleptik berdasarkan Gambar 5, menunjukkan tingkat kesukaan panelis berdasarkan aroma terhadap krim santan yang dihasilkan, dimana pada perlakuan T0 (500 g kelapa parut tanpa penambahan garam), panelis tidak menyukai aroma pada krim santan tersebut. Hasil yang berbeda diperoleh

pada perlakuan T1 (500 g kelapa parut + 15 g garam), perlakuan T2 (500 g kelapa parut + 20 g garam), dan perlakuan T3 (500 g kelapa parut + 25 g garam), dimana panelis memberi penilaian agak suka pada tiga perlakuan tersebut.

Warna

Warna merupakan salah satu hasil visualisasi indera penglihatan (mata). Warna adalah salah satu bagian dari kenampakan produk parameter sensori yang penting, karena merupakan sifat sensoris yang pertama kali dilihat oleh konsumen (Simamora dan Evy, 2017). Hasil pengujian organoleptik terhadap warna pada krim santan dengan penambahan garam dapat dilihat pada Gambar 6 sebagai berikut .

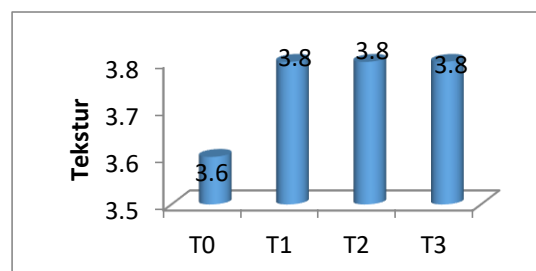


Gambar 5. Tingkat kesukaan panelis terhadap warna krim santan

Berdasarkan Gambar 5, menunjukkan bahwa warna pada krim santan kelapa yang paling disukai adalah perlakuan T2 (500 g kelapa parut + 20 g garam) dengan nilai rata – rata 3,92 yaitu agak suka. Sedangkan warna krim santan yang paling rendah adalah pada perlakuan T0 (500 g kelapa parut tanpa penambahan garam), dengan nilai rata – rata 3,24 yaitu agak suka.

Tekstur

Tekstur merupakan sensasi tekanan yang dapat diamati dengan mulut ataupun pe rabaan dengan jari. Tekstur juga dapat menentukansuatu produk dapat diterima atau tidakoleh konsumen (Widowati, 2006). Hasil uji organoleptik terhadap tekstur krim santan yang dihasilkan dapat dilihat pada gambar 6 berikut ini .



Gambar 6. Tingkat kesukaan panelis terhadap tekstur krim santan

Berdasarkan Gambar 6, menunjukkan bahwa tekstur pada krim santan kelapa yang paling disukai adalah perlakuan dengan penambahan garam, yaitu perlakuan T1

(500 g kelapa parut + 15 g garam), perlakuan T2 (500 g kelapa parut + 20 g garam), dan perlakuan T3 (500 g kelapa parut + 25 g garam), dengan nilai rata – rata 3,8 yaitu agak suka. Sedangkan tekstur krim santan yang paling rendah adalah pada perlakuan T0 (500 g kelapa parut tanpa penambahan garam), dengan nilai rata – rata 3,6 yaitu agak suka.

PEMBAHASAN

Rendemen

Hasil yang diperoleh pada penelitian ini, dimana rendemen krim santan yang dihasilkan menurun seiring dengan meningkatnya jumlah garam yang diberikan, terjadi karena semakin banyak garam, semakin besar pula kemampuan garam untuk merusak emulsi santan dan mengikat protein yang terdapat pada santan kelapa sehingga membentuk endapan. Hal ini menyebabkan semakin banyak garam yang ditambahkan, maka semakin banyak jumlah protein yang terikat dan membentuk endapan, sehingga rendemen krim santan yang dihasilkan juga akan semakin berkurang. Akan tetapi, pada kondisi tertentu kelarutan protein akan turun seiring peningkatan konsentrasi garam, sehingga pada perlakuan T3 (500 g kelapa parut + 25 g garam), rendemen krim santan yang dihasilkan meningkat dibanding perlakuan T2 (500 g kelapa parut + 20 g garam). Hal ini sesuai dengan pernyataan Aziz dan Ade (2017), bahwa metode penggaraman dilakukan dengan tujuan untuk pemecahan sistem emulsi santan dengan pengaturan kelarutan protein didalam garam. Protein yang terdapat didalam santan akan larut dengan adanya penambahan garam (salting in), akan tetapi pada kondisi tertentu kelarutan protein akan turun seiring dengan peningkatan konsentrasi garam.

Kadar Protein

Hasil analisa kadar protein menunjukkan adanya perbedaan kadar protein pada keempat perlakuan pada krim santan yang dihasilkan. Santan kelapa merupakan emulsi minyak dalam air dengan lapisan protein sebagai lapisan perlindungannya menurut Alamsyah, (2005), senyawa protein membungkus butir – butir cairan minyak dengan satu lapisan tipis, sehingga butir – butir minyak tidak dapat bergabung menjadi fase yang kontinu. Jika santan dibiarkan beberapa saat akan terpisah mejadi 2 fase, yaitu skim dibagian bawah dan krim dibagian atasnya. Menurut Tarwiyah (2001), bila santan didiamkan, secara perlahan akan terjadi pemisahan, dimana bagian yang kaya dengan

minyak disebut sebagai krim berada di bagian atas, dan bagian yang miskin dengan minyak tetapi mengandung air dan protein disebut dengan skim dan berada di bagian bawah. Oleh karena itu, semakin banyak jumlah garam yang diberikan, maka kadar protein pada krim santan juga akan semakin menurun. Hal ini terjadi karena semakin banyak garam, semakin besar pula kemampuan garam untuk merusak emulsi santan dan mengikat protein yang terdapat pada santan kelapa sehingga membentuk endapan, sehingga protein yang terdapat pada krim santan akan semakin berkurang. Hal ini sesuai dengan pernyataan Winarno (2008), bahwa bila dalam suatu larutan protein ditambahkan garam, maka daya larut protein tersebut akan berkurang, akibatnya protein akan terpisah sebagai endapan.

Kadar Lemak

Hasil analisa kadar lemak krim santan menunjukkan adanya perbedaan hasil kadar lemak pada berbagai perlakuan, dimana kadar lemak krim santan terendah diperoleh pada perlakuan T0 (500 g kelapa parut tanpa penambahan garam). Hasil kadar lemak krim santan kemudian mengalami peningkatan pada perlakuan T1 (500 g kelapa parut + 15 g garam) dan perlakuan T2 (500 g kelapa parut + 20 g garam), akan tetapi kadar lemak krim santan yang dihasilkan mengalami sedikit penurunan pada perlakuan T3 (500 g kelapa parut + 25 g garam) dibandingkan perlakuan T2.

Hasil uji sidik ragam menunjukkan bahwa konsentrasi garam yang ditambahkan pada santan berpengaruh sangat berbeda nyata terhadap kadar lemak krim santan yang dihasilkan. Buah kelapa memiliki kandungan lemak yang cukup tinggi. Pada dasarnya, kandungan kimia yang paling utama dalam sebutir kelapa yaitu air, protein, dan lemak. Menurut Alamsyah (2005), ketiga senyawa tersebut merupakan jenis emulsi dengan protein sebagai emulgatornya. Hal ini berarti protein akan mengikat butir – butir minyak dengan suatu lapisan tipis sehingga butir – butir minyak tidak akan bisa bergabung demikian juga dengan air. Minyak kelapa yang terdapat dalam santan baru bisa keluar jika ikatan tersebut dirusak. Pemberian garam yang dilakukan bertujuan untuk memecah sistem emulsi santan dengan pengaturan kelarutan protein di dalam garam. Sehingga semakin besar jumlah garam yang diberikan, maka sistem emulsi santan akan semakin terpecah, yang menyebabkan kandungan minyak pada santan akan semakin banyak keluar.

Uji Organoleptik

Aroma

Hasil uji organoleptik ini menunjukkan bahwa krim santan yang dihasilkan dengan penambahan garam menghasilkan aroma yang agak disukai, karena garam yang digunakan dapat menyebabkan kebanyakan mikroorganisme tidak dapat hidup, sehingga dapat mengawetkan krim santan. Krim santan yang awet dapat membuat aromanya disukai. Hal ini sesuai dengan pernyataan Ketaren (2008), bahwa banyak diantara mikroba menghasilkan enzim yang dapat memecahkan protein dalam bahan pangan berlemak, sehingga menghasilkan bau dan rasa tidak enak. Penguraian persenyawaan protein, lemak, dan karbohidrat menghasilkan asam propionat, butirat, laktat dan asam – asam menguap lainnya. Bau tengik pada minyak terdapat secara alami juga terjadi karena pembentukan asam – asam yang berantai sangat pendek sebagai hasil penguraian pada kerusakan minyak yang dapat mempengaruhi aroma minyak yang dihasilkan.

Warna

Hasil uji organoleptik warna pada krim santan menunjukkan bahwa dari segi warna, panelis menyukai semua perlakuan pada krim santan yang dihasilkan. Hal ini karena krim santan yang dihasilkan masih berwarna putih, sehingga masih disukai oleh panelis. Belum terjadinya perubahan warna pada krim santan yang dihasilkan, karena belum terjadi kerusakan pigmen – pigmen yang terdapat pada krim santan tersebut.

Tekstur

Hasil uji organoleptik tekstur pada krim santan menunjukkan bahwa dari segi tekstur, panelis menyukai semua perlakuan pada krim santan yang dihasilkan.

KESIMPULAN

Perlakuan penambahan garam dalam pembuatan krim santan kelapa, menghasilkan krim santan kelapa yang berpengaruh sangat berbeda nyata terhadap kadar protein dan kadar lemak krim santan kelapa yang dihasilkan, tetapi tidak berbeda nyata terhadap kadar rendemen krim santan. Kadar rendemen tertinggi terdapat pada perlakuan T0 yaitu 30%, dan terendah pada perlakuan T2 yaitu 22 %. Kadar protein tertinggi terdapat pada perlakuan T0 yaitu 3,67 %, dan terendah pada perlakuan T3

yaitu 2,2 %. Kadar lemak yang tertinggi terdapat pada perlakuan T2 yaitu 79,19 %, dan terendah pada perlakuan T0 yaitu 35,71 %.

Tingkat kesukaan panelis terbaik terhadap warna dan aroma menunjukkan bahwa krim santan kelapa yang terbaik adalah pada perlakuan T2 yaitu agak suka. Sedangkan tingkat kesukaan panelis terbaik terhadap tekstur, menunjukkan bahwa krim santan kelapa yang terbaik adalah pada perlakuan T1, T2, dan T3. Sedangkan tingkat kesukaan panelis terendah dari segi warna, aroma, dan tekstur terdapat pada perlakuan T0.

DAFTAR PUSTAKA

- Alamsyah, Andi Nur. 2005. *Virgin Coconut Oil*. Jakarta. Gramedia Pustaka Utama.
- Asyahir R, Martunis, Cut E. 2022. Karakteristik Fisikokimia dari Virgin Coconut Oil (VCO) yang Diproduksi dengan Metode Penggaraman dan Fermentasi Menggunakan Ragi Roti. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*. Vol 7 (2). 431-436.
- Aziz T, Yohana O, dan Ade P.S. 2017. Pembuatan *Virgin Coconut Oil* (VCO) dengan Metode Penggaraman. *Jurnal Teknik Kimia No. 2, Vol. 23* : 129-136.
- Barlina R. 2004. Potensi Buah Kelapa Muda Untuk Kesehatan dan Pengolahan. *Jurnal Perspektif*. Vol 3 (2). 46-60.
- Clarentina C, Jasman. 2022. Analisis Rendamen dan Mutu Minyak Kelapa Murni atau Virgin Coconut Oil (VCO) yang Dibuat dengan Metode Penggaraman. Seminar Nasional Kimia dan Pendidikan Kimia I. Kupang
- Ketaren S. 2008. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. Cetakan Pertama. Jakarta. UI Press.
- Mahmud Z, Ferry Y. 2015 Prospek Pengolahan Hasil Samping Kelapa. *Jurnal Pusat Penelitian dan Pengembangan Perkebunan*. Bogor. 55-63.
- Palungkun. 2004. *Aneka Produk Olahan Kelapa*. Penebar Swadaya-Jakarta.
- Sidik L S, Fatimah F, Sangi S M. 2013. Pengaruh Penambahan Emulsifier dan Stabilizer Terhadap Kualitas Santan Kelapa. *Jurnal Mipa Vol 2 (2)*. 79-83
- Soekardi, Y . 2014. Pemanfaatan dan Pengolahan Kelapa Menjadi Berbagai Bahan Makanan dan Obat Berbagai Penyakit Margahayu Permai. Bandung.
- Srihari E, Lingganingrum R, Hervita, H. Wijaya. 2010. Pengaruh Penambahan Maldotodekstrin Pada Pembuatan Santan Kelapa Bubuk, Prosiding Seminar Rekayasa Kimia dan Proses.
- Sudarmadji S, Bambang H, Suhardin. 2007. *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan Dan Pertanian* . Yogyakarta.
- Simamora, Dorland, Evy Rossi. 2017. Penambahan Pektin dalam Pembuatan Selai Lembaran Buah Pedada. *Jurnal JOM Fakultas Pertanian Vol 4 (2)*. 1-14

- Tarwiyah, K. 2001. Tepung Aren. *Jurnal Pengolahan Pangan Dewan Ilmu Pengetahuan, Teknologi dan Industri Sumatera Barat*. Vol 1 (1). 22-23
- Widowati. 2006. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan Laporan Penelitian RUSNAS*. Bogor.
- Winarno, F G. 2008 *Kimia Pangan dan Gizi* . Gramedia. Jakarta