

KELAPA PARUT KERING

1. PENDAHULUAN

Kacang-kacangan dan biji-bijian seperti kacang kedelai, kacang tanah, biji kecipir, koro, kelapa dan lain-lain merupakan bahan pangan sumber protein dan lemak nabati yang sangat penting peranannya dalam kehidupan. Asam amino yang terkandung dalam proteinnya tidak selengkap protein hewani, namun penambahan bahan lain seperti wijen, jagung atau menir adalah sangat baik untuk menjaga keseimbangan asam amino tersebut.

Kacang-kacangan dan umbi-umbian cepat sekali terkena jamur (aflatoksin) sehingga mudah menjadi layu dan busuk. Untuk mengatasi masalah ini, bahan tersebut perlu diawetkan. Hasil olahannya dapat berupa makanan seperti keripik, tahu dan tempe, serta minuman seperti bubuk dan susu kedelai.

Kelapa parut kering adalah suatu produk awet kelapa yang merupakan bahan dasar pembuatan santan dan untuk campuran pembuatan roti, kue-kue, dan makanan lain. Kelapa parut ini dapat diperoleh santannya hanya dengan merendam beberapa menit dalam air, lalu diperas.

2. BAHAN

Kelapa utuh yang tua

3. ALAT

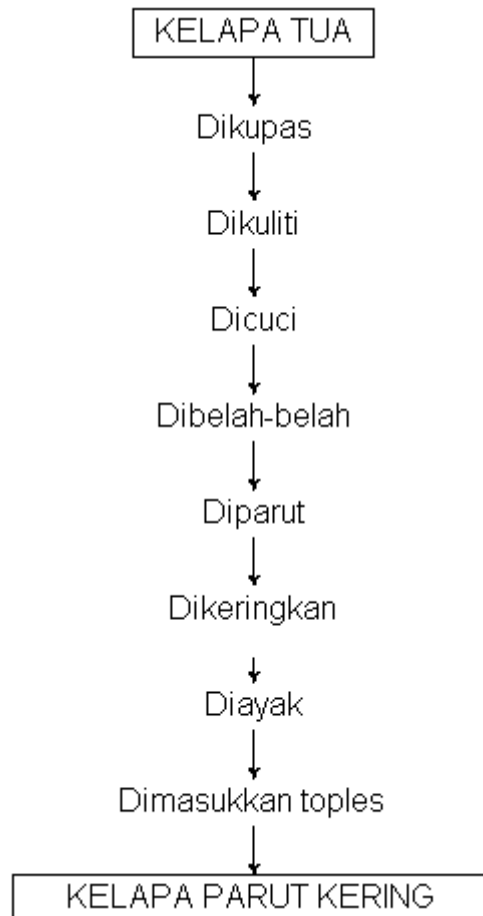
- 1) Golok
- 2) Pisau
- 3) Baskom
- 4) Parutan kelapa
- 5) Ayakan halus
- 6) Pengaduk
- 7) Stoples

4. CARA PEMBUATAN

- 1) Pilih kelapa yang tua dan kering lalu kupas sabut dan tempurungnya dengan menggunakan golok;
- 2) Kupas kulit arinya, cuci dan belah-belah;
- 3) Kemudian parut dan segera jemur di terik matahari hingga kering;

- 4) Ayak parutan agar diperoleh ukuran yang sama dan segera masukkan ke dalam stoples lalu tutup rapat.

5. DIAGRAM ALIR PEMBUATAN KELAPA PARUT KERING



6. KEUNTUNGAN

Sangat praktis dan cepat serta proses pembuatannya murah dan sederhana.

Catatan:

- 1) Kelapa parut yang dijemur di atas kasa jangan sampai bertumpuk dan harus sering dibolak-balik untuk mempermudah dan mempercepat pengeringannya.
- 2) Penyimpanan produk harus ditempat yang kering agar tidak mudah tengik;
- 3) Bila musim hujan, pengeringan dapat dilakukan disamping bara tungku atau bisa juga diatas TUNGKU DENGAN BARA YANG KECIL. Panasnya harus dijaga jangan sampai bara menjadi api, karena dapat membuat produk menjadi berwarna kecoklatan. Namun bila panasnya kurang maka produk akan cepat rusak sebelum sempat kering.

7. DAFTAR PUSTAKA

Wijaya, H. Pembuatan kelapa parut kering. *Buletin Pusbangtepa*, 4 (15), Agustus 1982: 21-29.

8. KONTAK HUBUNGAN

Pusat Informasi Wanita dalam Pembangunan, PDII, LIPI, Jl. Jend. Gatot Subroto 10 Jakarta 12910.

Jakarta, Maret 2000

Sumber : Tri Margono, Detty Suryati, Sri Hartinah, *Buku Panduan Teknologi Pangan*, Pusat Informasi Wanita dalam Pembangunan PDII-LIPI bekerjasama dengan Swiss Development Cooperation, 1993.

Editor : Esti, Agus Sediadi

[KEMBALI KE MENU](#)