

# KELAPA PERUT KERING

## 1. PENDAHULUAN

Kelapa paut kering merupakan bahan yang berkadar air rendah (maksimal 3%) sehingga dapat disimpan lama. Kelapa parut kering dapat ditambah air, kemudian dipres untuk mendapatkan santan yang digunakan untuk memasak. Disamping itu, kelapa parut kering ini digiling sampai halus menjadi tepung kelapa. Tepung kelapa digunakan untuk bahan pembuat roti dan kue. Sebelum digunakan, kelapa parut kering dibasahi dengan air, kemudian diperas untuk mengeluarkan santannya.

Walaupun kelapa parut belum banyak beredar di pasaran, diperkirakan di masa mendatang, terutama di perkotaan, kelapa parut semakin banyak diminati masyarakat untuk membuat masakan karena lebih praktis dibanding kelapa segar yang harus diparut terlebih dahulu.

## 2. BAHAN

Buah kelapa

## 3. PERALATAN

- 1) Kapak kecil. Alat ini digunakan untuk melepaskan tempurung dari daging buah.
- 2) Pisau pengupas kulit daging buah. Alat ini digunakan untuk mengupas kulit daging buah kelapa.
- 3) Mesin pamarut. Mesin ini digunakan untuk memarut daging buah kelapa.
- 4) Alat pengering. Alat ini digunakan untuk mengeringkan parutan buah kelapa. Terdapat berbagai tipe alat pengering, seperti : (1) pengering surya yang menggunakan panas matahari, (2) pengering berbagai bahan minyak yang menggunakan panas dari pembakaran minyak bumi atau gas, dan (3) pengering berbahan bakar arang yang menggunakan panas dari pembakaran arang kayu atau batu bara.

## 4. CARA PEMBUATAN

- 1) Pengupasan Tempurung  
Tempurung dikupas dengan tangan menggunakan kapak kecil. Harus diusahakan agar daging buah tidak pecah. Untuk memudahkan pengupasan, buah kelapa dapat dipanaskan terlebih dahulu dengan menggunakan uap panas selama 30~40 menit.

## 2) Pengupasan Kulit Daging Buah

Kulit daging buah dikupas dengan pisau khusus. Pengupasan dilakukan sampai bagian luar daging buah menjadi putih bersih tanpa menyisakan kulit daging. Kulit daging buah pengupasan tidak dibuang, tapi diolah untuk mengambil minyaknya.

## 3) Pemotongan dan Pencucian

Daging buah dipotong, kemudian dicuci bersih. Setelah itu daging buah ditiriskan.

## 4) *Blanching*

Potongan daging buah dicelupkan ke dalam air panas (80~85<sup>0</sup>C) selama 5~8 menit. Proses ini akan membunuh sebagian mikroba, mematikan enzim penyebab pencoklatan, dan melunakan jaringan daging buah.

## 5) Pamarutan

Daging buah diparut dengan menggunakan *grater machine* untuk mendapatkan parutan seperti pita halus, atau desintegrator untuk mendapatkan parutan berupa butiran.

## 6) Pengeringan

Parutan kelapa dikeringkan untuk menurunkan kadar air menjadi maksimum 3%. Pengeringan dilakukan dengan menggunakan alat pengering. Penjemuran untuk mengeringkan bahan hanya dianjurkan jika langit benar-benar cerah. Selama penjemuran, bahan harus benar-benar dilindungi dari lalat, semut, debu dan kotoran lainnya.

## 7) Pengemasan

Kelapa parut kering harus dikemas secara kedap udara dan uap air. Kemasan yang dapat digunakan adalah kantong plastik polietilen, kantong aluminium berlapis plastik, kotak plastik semi kaku, botol kaca, dan kotak kaleng. Sangat dianjurkan ke dalam kemasan dimasukkan gas nitrogen atau karbondioksida agar bahan terkemas mempunyai daya simpan yang lebih panjang.

## 5. KONTAK HUBUNGAN

Dewan Ilmu Pengetahuan, Teknologi dan Industri Sumatera Barat, Jl. Rasuna Said, Padang Baru, Padang, Telp. 0751 40040, Fax. 0751 40040

---

---

Jakarta, Januari 2001

Sumber : Teknologi Tepat Guna Agroindustri Kecil Sumatera Barat, Hasbullah,  
Dewan Ilmu Pengetahuan, Teknologi dan Industri Sumatera Barat  
Editor : Tarwiyah, Kemal

**[KEMBALI KE MENU](#)**