

## RINGKASAN

*Coconut chips* atau keripik kelapa ialah produk yang dibuat dari daging buah kelapa yang dikeringkan, berwarna putih, renyah, dan manis serta mempunyai bau khas kelapa. Pemanfaatan daging kelapa kurang maksimal karena hanya diolah sebagai kopra dan minuman kelapa, padahal daging buah kelapa dapat diolah menjadi *coconut chips* yang memiliki potensi yang besar untuk dikembangkan menjadi produk yang memiliki nilai gizi sehingga mampu meningkatkan nilai jual produk. Tujuan dari penelitian ini adalah 1) mengetahui pengaruh jenis larutan gula terhadap karakteristik mutu *coconut chips*; 2) mengetahui pengaruh suhu pengeringan terhadap karakteristik mutu *coconut chips*; 3) mengetahui pengaruh kombinasi jenis larutan gula dan suhu pengeringan yang menghasilkan karakteristik mutu *coconut chips* terbaik.

Rancangan yang digunakan dalam penelitian ini adalah rancangan acak kelompok (RAK) yang terdiri dari 2 faktor, yaitu: jenis larutan gula (L): L0 = tanpa gula, L1 = gula pasir, L2 = gula kelapa kristal, dan L3 = gula aren kristal. Suhu pengeringan (S): S1 = 65°C, S2 = 75°C, dan S3 = 85°C. Proses pembuatan *coconut chips* meliputi seleksi buah kelapa, pemisahan sabut, tempurung dan kulit ari, pencucian dan pematangan, perendaman larutan gula selama 15 menit, dan pengeringan menggunakan oven selama 6 jam. Pengamatan dilakukan pada parameter fisik (warna), parameter kimia (kadar air, kadar gula reduksi dan kadar protein terlarut), dan parameter sensori (warna, aroma, tekstur, dan tingkat kesukaan). Data parameter fisikokimia dan sensori yang dianalisis dengan uji ANOVA pada taraf signifikansi 5% dan apabila terdapat pengaruh nyata maka dilakukan uji lanjut menggunakan *Duncan Multiple Range Test*. Perlakuan terbaik ditentukan dengan metode indeks efektivitas berdasarkan sifat fisikokimia dan sensori *coconut chips*.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa jenis larutan gula memberi pengaruh nyata terhadap nilai L (tingkat kecerahan), gula reduksi, protein terlarut, warna, aroma, tekstur, dan tingkat kesukaan *coconut chips*, dimana larutan gula pasir (L1) memiliki nilai L, gula reduksi, warna dan tekstur yang lebih baik dari perlakuan lain. Suhu pengeringan memberi pengaruh nyata terhadap nilai L (tingkat kecerahan), warna, aroma, tekstur, dan tingkat kesukaan *coconut chips*, dimana suhu 85°C (S3) memiliki aroma, tekstur dan tingkat kesukaan yang lebih baik dari perlakuan lain. Kombinasi perlakuan terbaik berdasarkan Uji Indeks Efektivitas terhadap variabel fisik, kimia dan sensori adalah *coconut chips* dengan penggunaan larutan gula pasir pada suhu pengeringan 85°C.

Kata kunci: *Cocos nucifera*, keripik, keripik kelapa, larutan gula, suhu pengeringan.

## SUMMARY

*Coconut chips or coconut chips are products made from dried coconut flesh, are white, crunchy, and sweet and have a distinctive coconut odor. The utilization of coconut meat is not optimal because it is only processed as copra and coconut drink, whereas coconut meat can be processed into coconut chips which have great potential to be developed into products that have nutritional value so as to increase the product's selling value. The objectives of this study were: 1) To determine the effect of the type of sugar solution on the quality characteristics of coconut chips. 2) Knowing the effect of drying temperature on the quality characteristics of coconut chips. 3) Knowing the effect of the combination of the type of sugar solution and the drying temperature which produces the best quality characteristics of coconut chips.*

*The design used in this study was a randomized block design (RAK) consisting of 2 factors, namely: Type of sugar solution (L): L0 = No Sugar, L1 = Sugar, L2 = Crystal Coconut Sugar, and L3 = Crystal Palm Sugar. Drying temperature (S): S1 = 65°C, S2 = 75°C, and S3 = 85°C. The process of making coconut chips includes coconut fruit selection, separating coir, shell and epidermis, washing and cutting, soaking sugar solution for 30 minutes, and drying using the oven for 6 hours. Observations were made on physical parameters (color), chemical parameters (moisture content, reducing sugar content and dissolved protein content), and sensory parameters (color, aroma, texture, and level of preference). Physicochemical and sensory parameter data were analyzed by ANOVA test at a significance level of 5% and if there is a significant effect, a further test using the Duncan Multiple Range Test is carried out. The best treatment is determined by the effectiveness index method based on the physicochemical and sensory properties of coconut chips.*

*The results showed that the type of sugar solution had a significant effect on the L value (brightness level), reducing sugar, dissolved protein, color, aroma, texture, and the preferred level of coconut chips, where the sugar solution (L1) had an L value, reducing sugar, better color and texture than other treatments. The drying temperature has a significant effect on the L value (brightness level), color, aroma, texture, and the preferred level of coconut chips, where the temperature of 85°C (S3) has better aroma, texture and preference level than other treatments. The best treatment combination based on the Effectiveness Index Test on physical, chemical and sensory variables is coconut chips with the use of granulated sugar solution at a drying temperature of 85°C.*

*Keywords: Chips, Coconut chips, Cocos nucifera, sugar solution, drying temperature.*