

## PENDAHULUAN

### Latar Belakang dan Masalah

Tanaman kelapa (*Cocos nucifera*) merupakan salah satu komoditas yang banyak dibudidayakan. Indonesia merupakan negara beriklim tropis yang merupakan syarat utama tumbuhnya tanaman kelapa. Luas area perkebunan kelapa di Indonesia juga sangat menunjang untuk dijadikan sebagai modal utama untuk menghasilkan devisa negara khususnya dari sektor perkebunan. Dari beberapa daerah di Indonesia, Lampung merupakan salah satu propinsi yang memiliki perkebunan kelapa cukup luas. Luas area perkebunan kelapa di Lampung 141.262 Ha dengan total produksi 120.259 ton. Daerah sentra perkebunan kelapa di Lampung, terletak di Kabupaten Lampung Selatan, Tanggamus, Lampung Timur, Lampung Tengah, Lampung Barat dan Way Kanan (Badan Pusat Statistik, 2008).

Buah kelapa dapat dibuat menjadi berbagai macam olahan pangan, salah satunya adalah santan kelapa. Santan adalah emulsi minyak dalam air yang berwarna putih susu yang diperoleh dengan cara pemerasan parutan daging kelapa dengan atau tanpa penambahan air. Krim santan merupakan hasil olahan santan kelapa yang telah diberi emulsifier, sehingga emulsinya lebih stabil.

Permasalahan yang terdapat pada krim santan adalah daya simpannya yang rendah. Santan mengandung air, protein, dan lemak cukup tinggi sehingga mudah ditumbuhi oleh mikroba pembusuk sehingga menyebabkan krim santan menjadi mudah rusak.

Untuk mendapatkan krim santan awet dan tidak mudah rusak perlu ditambahkan bahan pengawet seperti sulfit. Bahan pengawet sulfit telah digunakan secara luas sebagai bahan pengawet kimia untuk menghambat pertumbuhan mikroorganisme pada berbagai bahan pangan misalnya pada produk pati kentang dan sari buah. Bahan pengawet sulfit pada umumnya efektif terhadap jamur dan khamir serta sebagai antioksidan yang dapat menghambat pertumbuhan mikroorganisme penyebab terjadinya ketengikan pada krim santan. Namun perlu diteliti dalam kajian penggunaan sulfit serta konsentrasi yang tepat dalam mempertahankan mutu krim santan kelapa. (Anonymous, 1999).

Usaha lain pada santan kental untuk memperpanjang masa simpannya adalah dengan penambahan bahan pengawet. Salah satu pengawet yang pernah digunakan dalam pengawetan krim santan kelapa adalah kalium sorbat. Hasil penelitian Kristianti, (2007) menunjukkan bahwa penggunaan kalium sorbat 0,1 % dapat menekan pertumbuhan mikroba dan memperpanjang daya simpan santan selama 3 hari pada suhu ruang.

Namun permasalahan yang dihadapi adalah bahan pengawet kalium sorbat harganya cukup mahal dipasaran, selain itu kalium sorbat cukup sulit didapatkan. Kelebihan sulfit sebagai bahan pengawet krim santan selain sebagai antimikroba, bersifat sebagai antioksidan dan pemutih serta harga yang relatif murah dan mudah diperoleh. Namun demikian perlu dicari dosis optimum dan cara aplikasi yang tepat sehingga efektif dalam mengawetkan krim santan.

### Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah untuk mendapatkan konsentrasi sulfit optimum dalam mengawetkan krim santan.