I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Santan merupakan produk yang banyak digunakan di Indonesia dan kekhasan rasanya belum dapat digantikan oleh bahan lain (Palungkun, 1993). Menurut Nghee (1988), Indonesia memproduksi santan sebesar 40% dari total produk kelapa yang dihasilkan.

Propinsi Jawa Timur tahun 1996 memiliki total produksi kelapa sebesar 1.607.246 ton (Biro Pusat Statistik, 1996). Jika dari total produksi tersebut 40% diolah menjadi santan, maka santan yang dihasilkan pada tahun 1996 sebesar 642.898 ton. Jika setiap kilogram buah kelapa setara dengan 1 liter santan, maka kebutuhan santan penduduk Jawa Timur yang berjumlah 34.005.100 jiwa adalah 13.393.717 liter/minggu. Hal ini menunjukkan bahwa kebutuhan masyarakat khususnya Jawa Timur akan santan cukup tinggi.

Kehidupan masyarakat khususnya perkotaan yang semakin dibatasi oleh waktu mendorong orang untuk melakukan segala sesuatu dengan serba cepat. Orang cenderung mencari cara penggunaan suatu barang yang bersifat praktis, mudah penyediaan dan penggunaannya serta memiliki daya simpan lama.

Waktu yang diperlukan untuk pembuatan santan kira-kira sebanyak 35% dari waktu yang tersedia untuk penyiapan pembuatan makanan bersantan (Hardiman, 1988). Pembuatan santan secara tradisional cukup melelahkan, membosankan dan dapat menimbulkan resiko tangan terluka apabila pamarutan daging buah kelapa tidak hati-hati. Santan dalam bentuk bubuk diharapkan dapat menjadi alternatif

yang tepat bagi ibu-ibu rumah tangga khususnya yang berkarier yang membutuhkan keberadaan santan dalam bentuk praktis, mudah disediakan dan digunakan serta menghemat banyak waktu.

Santan bubuk diperoleh melalui proses pengeringan santan cair. Metode pengeringan yang digunakan untuk menghasilkan produk dalam bentuk bubuk diantaranya adalah *roller drying*, *vacuum drying*, *spray drying*, *foam-mat drying* dan *freeze drying* (Woollen, 1970). Metode pengering busa adalah metode pengeringan bahan cair yang telah dibuihkan. Pembuihan ini akan memperbesar luas permukaan bahan sehingga total panas yang dibutuhkan untuk mengeringkan bahan dapat diturunkan dan waktu pengeringan dapat dipercepat. Bubuk hasil pengeringan metode pengering busa punya rasa, aroma dan warna lebih baik dan lebih mudah larut dibanding bubuk hasil *spray drying*. Biaya operasi pengering busa lebih murah dibandingkan *vacuum drying* maupun *freeze drying* (Somagyi dalam Woodroof dan Luh, 1986). Putih telur digunakan sebagai bahan pembuih pada proses pengeringan metode pengering busa karena putih telur merupakan bahan alami, mudah didapat dan murah. Putih telur yang memiliki kandungan protein tinggi diharapkan juga dapat membantu menstabilkan sistem emulsi santan.

Kendala yang dihadapi dalam pembuatan santan bubuk adalah mempertahankan kestabilan emulsinya. Proses pemanasan dalam pembuatan santan bubuk akan merusak sistem emulsi santan dan menghilangkan sebagian besar aroma (*flavor*) kelapa yang harum (Suhardiyono, 1988). Kehilangan aroma (*flavor*) kelapa yang harum dapat dikurangi melalui pengeringan metode pengering busa. Kerusakan

emulsi santan selama pemanasan dapat dicegah dengan menambahkan bahan pengemulsi (*emulsifier*).

Lesitin adalah *emulsifier* yang menghubungkan minyak dengan air. Lesitin mempertahankan sistem emulsi minyak dalam air (M/A) tetap utuh walaupun di bawah kondisi dipanaskan (Hui, 1992). Kuning telur mengandung lesitin yang dapat digunakan sebagai bahan penstabil emulsi atau *emulsifier*. Kuning telur merupakan bahan alami yang mudah didapatkan.

1.2 Rumusan Masalah

Berapa besar penambahan kuning telur dan putih telur yang tepat untuk digunakan dalam pembuatan santan bubuk metode pengering busa.

1.3 Tujuan Penulisan

Menentukan konsentrasi kuning telur dan putih telur yang tepat pada pembuatan santan bubuk metode pengering busa.