

ABSTRAK

EFEK KONSENTRASI ASAP CAIR TEMPURUNG KELAPA TERHADAP KUALITAS KOPRA PUTIH DARI KELAPA VARIETAS HIBRIDA

Oleh

**FAHSA NUR FAJAR
NPM 205001038**

**Dosen Pembimbing:
Budy Rahmat
Yanto Yulianto**

Indikator kualitas kopra ditentukan antara lain oleh kadar air dan warna. Warna dipengaruhi salahsatunya oleh pertumbuhan dan perkembangan mikroba jamur saat proses pembuatan kopra. Asap cair dapat menjadi alternatif untuk menghambat pertumbuhan mikroba yang ramah lingkungan pada proses pembentukan kopra karena mengandung senyawa antimikroba seperti fenol dan asam organik. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui konsentrasi asap cair tempurung kelapa yang efektif untuk meningkatkan kualitas kopra putih. Percobaan ini dilaksanakan pada bulan Desember 2024 sampai Maret 2025. Penelitian ini dilaksanakan di dua tempat, untuk pembuatan asap cair dilakukan di Laboratorium Proteksi Fakultas Pertanian Universitas Siliwangi, Kelurahan Mugarsari, Kecamatan Tamansari, dan untuk pembuatan kopra dilaksanakan di rumah Jl. Depok, Kelurahan Sukamenak, Kecamatan Purbaratu, Kota Tasikmalaya. Percobaan dilakukan menggunakan Rancangan Acak Kelompok yang terdiri dari enam perlakuan dan empat ulangan. Data pengamatan dianalisis menggunakan Uji F dan jika terdapat perbedaan antara perlakuan dilanjutkan dengan Uji Jarak Berganda Duncan dengan tingkat kepercayaan 95%. Hasil penelitian menunjukkan bahwa, asap cair tempurung kelapa dapat menghambat pertumbuhan mikroba jamur pada proses pembuatan kopra. Konsentrasi asap cair tempurung kelapa yang paling menekan pertumbuhan mikroba jamur dan menghasilkan warna kopra yang lebih putih dalam proses pembuatan kopra putih kelapa varietas hibrida yaitu konsentrasi asap cair 15%.

Kata kunci: Asap cair, antijamur, kopra putih, kelapa varietas hibrida.

ABSTRACT

EFFECT OF COCONUT SHELL LIQUID SMOKE CONCENTRATION ON COPRA QUALITY OF WHITE COPRA FROM HYBRID COCONUT VARIETIES

By

**FAHSA NUR FAJAR
NPM 205001038**

**Under Guidance of:
Budy Rahmat
Yanto Yulianto**

Indicators of copra quality are determined, among others, by moisture content and colour. Colour is influenced by the growth and development of fungal microbes during the copra manufacturing process. Liquid smoke can be an alternative to inhibit microbial growth that is environmentally friendly in the copra formation process because it contains antimicrobial compounds such as phenols and organic acids. This study aims to determine the concentration of coconut shell liquid smoke that is effective in improving the quality of white copra. The experiment was conducted from December 2024 to March 2025. This research was conducted in two places, for the manufacture of liquid smoke was carried out at the Protection Laboratory of the Faculty of Agriculture, Siliwangi University, Mugarsari Village, Tamansari District, and for the manufacture of copra was carried out at home Jl. Depok, Sukamenak Village, Purbaratu District, Tasikmalaya City. The experiment was conducted using a Randomised Group Design consisting of six treatments and four replications. Observation data were analysed using the F test and if there were differences between treatments, it was followed by the Duncan Multiple Range Test with a 95% confidence level. The results showed that coconut shell liquid smoke can inhibit the growth of fungal microbes in the copra making process. The concentration of coconut shell liquid smoke that best suppresses fungal microbial growth and produces a whiter copra colour in the process of making white copra of hybrid coconut varieties is 15% liquid smoke concentration.

Keywords: Liquid smoke, antifungal, white copra, hybrid coconut.