

## INTISARI

**Trenggono, Heru P. 2013. Uji Kadar Air Pada Tepung Kelapa (*Cocos Nusifera L*) dengan Pengukusan dan Perebusan dengan menggunakan metode Gravimetri. Program studi DIII Analisis Kesehatan, Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Setia Budi. Pembimbing : D. Andang Arif Wibawa**

Kelapa merupakan salah satu komoditi perkebunan yang penting bagi Indonesia disamping kakao, kopi, lada, dan vanili. Komoditi ini telah lama dikenal dan sangat berperan bagi kehidupan bangsa Indonesia baik ditinjau dari aspek ekonomi maupun aspek sosial budaya. Daging buah kelapa merupakan bagian yang paling penting dan banyak digunakan dan paling tinggi nilai ekonominya.

Tujuan penelitian ini untuk mengetahui perbedaan organoleptis tepung kelapa dengan pengukusan dan perebusan serta menganalisis kadar air tepung kelapa. Analisis kadar air pada tepung kelapa ini di lakukan dengan metode gravimetri. Jadi cara pengolahan daging buah kelapa tersebut dalam bentuk tepung agar nilai ekonominya lebih tinggi.

Sampel buah kelapa diambil dari salah satu pengusaha buah kelapa di Surakarta dan dibuat tepung serta ditetapkan kadar airnya secara Gravimetri.

Pada penelitian ini didapat kadar air tanpa pengukusan 5,2%, 5,0%, 5,5% sedangkan dengan perebusan 3,04%, 3,35%, 3,68%. dari hasil itu didapat hasil yang sangat signifikan antara metode perebusan dengan metode pengukusan.

---

**Kata Kunci** : kelapa, tepung kelapa, pengukusan dan perebusan, organoleptis, gravimetri