

PEMENUHAN STANDAR MUTU KELAPA DAN PROSES PEMBUATAN SANTAN KELAPA DI PT SARI SEGAR HUSADA TARAHAH LAMPUNG SELATAN

Oleh :

**EUIS RISKA RAHMAWATI
21733038**

RINGKASAN

Kelapa (*Cocos nucifera L.*) adalah salah satu komoditas perkebunan Indonesia yang cukup potensial dan memiliki peranan penting. Salah satu produk olahan dari kelapa adalah santan kelapa. PT Sari Segar Husada merupakan salah satu industri yang bergerak dalam bidang pengolahan kelapa yang berlokasi di Tarahan, Lampung Selatan. Tujuan dari penulisan tugas akhir adalah untuk mempelajari proses penerimaan kelapa untuk pemenuhan standar mutu kelapa dan mempelajari proses pembuatan santan kelapa. Metode yang digunakan adalah teknik sampling yang dilakukan secara acak dengan mengambil sejumlah kelapa pada *conveyor belt*. Hasil yang didapatkan telah memenuhi standar mutu kelapa yang akan diolah menjadi santan, yaitu berat kelapa lebih dari 0,8 kg, sabut 1-3%, tunas maksimal 3 cm, kondisi kelapa tidak pecah, tidak busuk, tidak terkontaminasi jamur dan oli. Proses pembuatan santan terdiri dari beberapa tahapan yaitu penerimaan kelapa, pengupasan tempurung kelapa dan kulit ari, pencucian dan penyortiran daging kelapa putih, penyimpanan daging kelapa putih, pamarutan, pengepresan, penyaringan, penyimpanan awal, pasteurisasi, pencampuran, penyimpanan *blending tank*, filtrasi, sterilisasi, homogenisasi, penyimpanan *aseptic tank*, pengisian, pengemasan, penyimpanan, dan pendistribusian.

Kata kunci: *kelapa, santan, standar mutu.*