

Persyaratan Mutu Tepung Kelapa

Filipina impor tepung kelapa, *Coconuts; desiccated; fresh or dried* (HS10) dari Indonesia dengan total sebesar 17,092.500 flour, PNS/ USD Pada tahun 2017. (Sumber data: International Trade Center, Aplikasi Data Ekspor Impor Indonesia)

Dikutip dari <http://www.millermagazine.com> Indonesia dan Filipina merupakan negara yang secara garis besar ruang lingkup perdagangannya berdasarkan import sereal / biji-bijian gandum. Jika dilihat di negara-negara yang tidak memproduksi gandum, permintaan akan produk berbasis dasar tepung berkembang pesat dan jumlah ekspor akan meningkat. Hal ini dapat membuka peluang bagi Indonesia agar dapat meningkatkan nilai ekspor di kanca internasional.

Untuk dapat bersaing di pasar coconut flour (Tepung Kelapa) Filipina, eksportir kelapa di Indonesia harus memperhatikan dan berupaya untuk memenuhi persyaratan mutu Kelapa yang diterapkan oleh Filipina, diantaranya beberapa standar yang memuat spesifikasi coconut flour atau tepung kelapa dan standar lainnya, seperti metode untuk menentukan bahan baku yang baik dan referensi kerusakan pada kelapa.

Standar Kelapa di Filipina antara lain:

- [the Philippine Coconut Authority in October 2008, Bureau of Agriculture and Fisheries Product Standards \(BAFPS\)](#)
- [The development of the Philippine National Standard for Coconut BAFPS 75:2010](#)
- [Coconut flour – Specification \(PNS/BAFPS 75:2010 ICS 67.060\)](#)

Contoh Standar Filipina untuk Tepung Kelapa (*Coconut flour*: PNS/BAFPS 75:2010 ICS 67.060):

1. Persyaratan Minimum (*Minimum Requirements*)

Tepung kelapa harus sesuai dengan persyaratan umum berikut ini:

- tepung kelapa harus disiapkan dari residu kelapa atau daging kelapa yang matang
- harus cocok untuk konsumsi oleh manusia
- harus memiliki rasa alami dan bau yang khas
- harus bebas dari segala bentuk kotoran

2. Karakteristik Fisik (*Physical Characteristics*)

Tepung kelapa harus sesuai dengan ciri-ciri fisik yang ditentukan dalam tabel 1

Table 1 – Karakter Fisik

Parameters	Karakteristik dari tepung kelapa
Warna	Putih coklat sangat ringan
Bau	Khas bau kacang
Ukuran Partikel	Medium dan halus

3. Komposisi Kimia (*Chemical properties*)

Tepung kelapa harus sesuai dengan komposisi kimia terdekat yang ditentukan dalam tabel 2.

Table 2 – komposisi Kimia

Persyaratan Mutu Tepung Kelapa

No	Chemical composition	Value (%) (dry weight basis)
1	Moisture	< 5.0
2	Ash	4.0-6.0
3	Protein	10.0 – 19.0
4	Fat	10.0 – 12.0
5	Total dietary fiber	40.0 – 60.0
6	Carbohydrate	50.0 – 70.0
7	Free fatty acid (as lauric acid) (as oleic acid)	< 0.20 0.01 – 0.02
8	Peroxide value, meq	< 3.0

4. Karakteristik Mikrobiologi (*Microbiological Characteristics*)

Karakteristik Mikrobiologi Tepung kelapa yang ditentukan dalam tabel 3.

Table 3 – Karakteristik Mikrobiologi

Parameter	Level
Aerobic plate count	≤ 10,000 cfu/g
Coliform count	≤ 50 cfc/g
Escheria coli (MPN/100g) or (cfu/g)	Negative
Staphylococcus aureus (cfu/g)	Negative
Salmonella (/25 g)	Negative
Yeast/Molds	≤ 100 cfu/g

5. Klasifikasi (*Classification*)

Di semua kelas, Tepung kelapa diklasifikasikan berdasarkan kualitas yang ditentukan dalam tabel 4

Tabel 4-klasifikasi berdasarkan kualitas

Class	Parameter
Premium Class (Superior quality)	Color: white to creamy white Particle size: Fine (0.15 mm – 0.20 mm) sieve
Class I (Good quality)	Color: very light brown Particle size: Medium (0.21 mm – 0.25 mm) sieve
Class II (Fair quality)	Color: very light brown - brown Particle size: Medium (0.21 mm – 0.25 mm) sieve

6. Kontaminan (*Contaminant*)

Logam Berat

Persyaratan Mutu Tepung Kelapa

Tepung kelapa harus sesuai dengan tingkat logam berat yang ditetapkan oleh Komisi Codex Alimentarius dan/atau otoritas untuk komoditi ini

Residu pestisida

Tepung kelapa harus mematuhi batas maksimum residu yang ditetapkan oleh Komisi Codex Alimentarius dan/atau otoritas yang di khususkan untuk komoditi ini.

7. Higienis (*Hygiene*)

Tepung kelapa harus disiapkan dan ditangani sesuai dengan bagian yang direkomendasikan dari internasional kode praktek - *General Principles of Food Hygiene* (CAC RCP 1 – 1969, Rev 2-1985, *Codex Alimentarius* Vol. 1B) dan praktek lain yang direkomendasikan oleh Komisi *Codex Alimentarius*, *BFAD Administrative Order No.153 series 2004*, merupakan pedoman revisian yang masih berlaku tentang praktek manufaktur yang baik pada bidang manufaktur, kemasan, kemasan ulang, atau penyimpanan makanan yang relevan untuk suatu produk

8. Kemasan (*Packaging*)

- Tepung kelapa harus dikemas dalam wadah yang cocok yang akan menjaga integritas produk
- Bahan baku kemasan harus dibuat dari bahan-bahan yang aman dan cocok untuk tujuan penggunaan makanan yang berkelas

9. Label dan Penandaan (*Marking and Label*)

Selain persyaratan umum Codex mempunyai standar untuk pelabelan dari dikemasan makanan (Codex Stan 1-1985, Rev.–1991 1, *codex Alimentarius* Vol.1 A, label informasi per seri 88-B BFAD AO 1984 dan RA 7394 yang wajib harus diterapkan sebagai berikut:

- Merk dan Nama Dagang
- Spesifik nama produk – *Coconut Flour*,
- Kode Identifikasi,
- Nama dan Alamat Perusahaan *Manufacturer/Importer/Distributor*,
- Berat Bersih dalam sistem matrik,
- Tanggal Pembuatan,
- Tanggal Kadaluarsa,
- Fakta Gizi,