



KEMENTERIAN PERTANIAN
REPUBLIK INDONESIA

BerAKHLAK
Berorientasi Pelayanan Akuntabel Kompeten
Harmonis Loyal Adaptif Kolaboratif

#bangga
melayani
bangsa

Pascapanen Kopyor: Unik Genetik nan Istimewa





Keunikan Kelapa Kopyor

- Dihasilkan dari **mutasi genetik alami** (gen resesif Kk dan kk).
- Daging buah tidak melekat pada tempurung, bertekstur **gembur seperti jelly**.
- **Tumbuh tidak normal**
→ kurang enzim *α -D-Galaktosidase*
- Rasa gurih dan manis





Karakteristik dan Keragaman

Tampak luar sama dengan kelapa biasa, namun berbunyi gemericik saat diguncang.



Memiliki 2 tipe utama

Kopyor Dalam:

- **Buah besar.**
- **warna:** hijau, hijau kekuningan, coklat kemerahan.
- **Daging:** tebal tipis, dan lilin.

Kopyor Genjah:

- **warna:** lebih beragam (hingga 6 warna, termasuk coklat tua, coklat muda, gading & oranye).
- **Daging:** tebal, sedang, dan tipis.



Kandungan dan Cita Rasa

- ✔ Persentase **daging lebih tinggi** dari kelapa muda normal.
- ✔ Kandungan **air lebih rendah**.
- ✔ Kadar **lemak tinggi** (hingga $\pm 12,27$ g) → rasa lebih **gurih**.
- ✔ Warna **hi au** & **coklat** memiliki rasa paling nikmat.
- ✔ Rasa **manis** berasal dari **sukrosa dan gula pereduksi**





KEMENTERIAN PERTANIAN
REPUBLIK INDONESIA

BerAKHLAK
Berorientasi Pelayanan Akuntabel Kompeten
Harmonis Loyal Adaptif Kolaboratif

**#bangga
melayani
bangsa**

Penanganan Pascapanen

**waktu
panen ideal:**
umur 10–12 bulan



Penyimpanan:

- ✔ Tempat kering, tidak lembab.
- ✔ Terhindar dari matahari langsung.
- ✔ Jauh dari bau menyengat.
- ✔ Daya simpan buah utuh:
hingga 1 bulan (tempat kering).

Sumber gambar: tribunnews.com



Pengolahan Buah



1. Penyimpanan Buah Utuh

- Buah disimpan utuh (tidak dikupas).
- Diletakkan dalam kotak kayu berisi pasir.
- Posisi buah vertikal.
- Ditutup pasir setebal ± 8 cm.
- Daya simpan: 3–4 hari.

Sumber gambar: Facebook
Kelapa Kopyor dan Bibit



2. Buah Dikupas Sebagian Sabutnya

- Sabut dikupas sebagian menggunakan pisau tajam.
- Buah dibentuk sesuai kebutuhan pasar.
- Rendam dalam larutan antioksidan dan antijamur.
- Kering-anginkan, lalu kemas menggunakan plastik
- Simpan pada suhu rendah $\pm 10^{\circ}\text{C}$,
daya simpan: 3–4 hari (suhu ruang)
hingga 4 minggu (suhu rendah).



Sumber gambar:
antaranews.com



3. Pengolahan Daging Buah (Pembekuan)

- Daging dipisahkan dari tempurung.
- Direndam dalam air kelapa + asam askorbat 200 ppm (20 menit), tiriskan.
- Dikemas dalam mangkok plastik atau kantong polietilen, tutup rapat (*sealer*).
- Dibekukan pada **suhu -10°C** , daya simpan hingga **5 bulan**.

Sumber:

<https://repository.pertanian.go.id/handle/123456789/13708>

<https://repository.pertanian.go.id/handle/123456789/24103>