

Abstrak

Penelitian ini mengkaji pengaruh kondisi geografis—lingkungan berbukit dan pesisir—terhadap karakteristik fisiko-kimia dua varietas kelapa, Mapanget dan Tenga, di Yogyakarta, Indonesia. Menggunakan metode survei dengan sampling kluster terstratifikasi, kelapa yang berusia sembilan bulan setelah anthesis dianalisis untuk kesuburan tanah, penyerapan nutrisi daun, dan sifat fisiko-kimia buah. Penelitian dilaksanakan pada November–Desember 2024 dengan metode survei multilokasi menggunakan teknik *stratified cluster sampling*. Parameter yang diamati meliputi kondisi agroklimat, status hara tanah, kandungan biokimia daun, serta sifat sensorik dan fisikokimia buah kelapa pada umur 9 bulan setelah *anthesis*. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perbedaan kondisi geografis berpengaruh nyata terhadap karakteristik sensorik dan fisikokimia buah. Uji sensorik menunjukkan preferensi tertinggi pada kultivar Mapanget dan Tenga di daerah perbukitan untuk daging buah, serta kultivar Tenga di perbukitan dan pesisir untuk air kelapa. Selain itu, kelapa yang dibudidayakan di daerah pesisir memiliki kandungan protein dan lemak yang lebih tinggi dibandingkan dengan kelapa di daerah perbukitan, masing-masing meningkat sebesar 1,23% dan 10,32%. Temuan ini menegaskan bahwa wilayah pesisir DIY lebih optimal untuk produksi kelapa segar berdasarkan kualitas fisikokimia buah pada tahap awal kematangan.

Kata Kunci

Kelapa Dalam, sensorik, fisikokimia, pesisir, perbukitan.

Abstract

This study examines the influence of geographical conditions—hilly and coastal environments—on the physicochemical characteristics of two coconut varieties, Mapanget and Tenga, in Yogyakarta, Indonesia. Using a survey method with stratified cluster sampling, coconuts aged nine months after anthesis were analysed for soil fertility, leaf nutrient uptake, and the physicochemical properties of the fruit. The study was conducted in November–December 2024 using a multi-location survey method with stratified cluster sampling. The parameters observed included agroclimatic conditions, soil nutrient status, leaf biochemical content, and the sensory and physicochemical properties of coconut fruit at 9 months after anthesis. The results showed that geographical differences had a significant effect on the sensory and physicochemical characteristics of the fruit. Sensory tests showed the highest preference for the Mapanget and Tenga cultivars in hilly areas for fruit flesh, and the Tenga cultivar in hilly and coastal areas for coconut water. In addition, coconuts cultivated in coastal areas had higher protein and fat content compared to coconuts in hilly areas, increasing by 1.23% and 10.32%, respectively. These findings confirm that the coastal areas of DIY are more optimal for fresh coconut production based on the physicochemical quality of the fruit at the early stages of ripeness.

Keywords

Kelapa Dalam, sensory, physicochemical, coastal, hilly.