

ALLFIRA RAHMAWATI SHAUMA. J1A118008. Pengaruh Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Ampas Kelapa (*Cocos nucifera L.*) terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik *Chiffon Cake*.

Pembimbing : Ir. Surhaini, M.P dan Mursyid, S.Gz., M.Si.

RINGKASAN

Ampas kelapa merupakan hasil sampingan dari pengolahan santan dan minyak kelapa. Ampas kelapa belum dimanfaatkan secara maksimal dan masih terbatas pemanfaatannya. Ampas kelapa diketahui memiliki kandungan protein sebesar 7,47% dan kandungan serat yang cukup tinggi sebesar 19,67% (Ninsix, 2012). Ampas kelapa sangat bermanfaat apabila diaplikasikan pada produk pangan dan dapat diolah menjadi tepung (Pusuma *et al.*,2018). Tepung ampas kelapa telah banyak diaplikasikan pada olahan pangan, salah satunya pada produk *bakery* seperti *cookies*, roti tawar dan brownies, namun belum ada dilakukan pengaplikasian pada *Chiffon cake*. *Chiffon cake* merupakan *cake* yang memiliki karakteristik ringan mengembang, bertekstur lembut disertai pori-pori yang seragam. Tepung ampas kelapa diketahui tidak mengandung gluten yang dapat memberikan sifat pengembangan pada produk. Pengembangan *Chiffon cake* dapat bergantung pada pengocokan putih telur, sehingga dapat dilakukannya substitusi dengan tepung lain yaitu tepung ampas kelapa. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh substitusi tepung terigu dengan tepung ampas kelapa (*Cocos nucifera L.*) pada *Chiffon cake* dan untuk mengetahui substitusi tepung terigu dengan tepung ampas kelapa (*Cocos nucifera L.*) terbaik terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik *Chiffon cake*.

Rancangan percobaan yang digunakan yaitu Rancangan Acak Lengkap (RAL) yang terdiri dari 5 taraf perlakuan. Perlakuan substitusi tepung ampas kelapa pada tepung terigu dengan yang digunakan yaitu 0% (kontrol), 5%, 10%, 15%, dan 20%. Parameter yang diamati yaitu analisa daya kembang, kadar protein, kadar lemak, kadar serat dan uji organoleptik. Data yang dihasilkan akan dianalisis menggunakan ANOVA taraf 1% dan 5%, apabila terdapat pengaruh perlakuan maka akan dilanjutkan dengan uji *Duncan New Multiple Range Test* pada taraf 1% dan 5%.

Berdasarkan hasil penelitian diketahui bahwa substitusi tepung terigu dengan tepung ampas kelapa pada *Chiffon cake* berpengaruh sangat nyata terhadap daya kembang, kadar protein dan kadar lemak serta berpengaruh nyata pada sifat organoleptik yaitu Aroma. Namun tidak berpengaruh nyata terhadap kadar serat dan sifat organoleptik warna, pori-pori, kelenturan, tekstur, rasa dan penilaian keseluruhan. *Chiffon cake* dengan substitusi tepung ampas kelapa 5% merupakan perlakuan terbaik, dengan nilai daya kembang 49,15%, kadar protein 13,10%, kadar lemak 20,15%, kadar serat 5,72%, serta sifat organoleptik yaitu warna (4,12) Kuning muda, pori-pori (3,28) Agak banyak pori-pori, kelenturan (4) Lentur, tekstur (4,36) Lembut, aroma (2,4) tidak beraroma khas kelapa, rasa (3,56) Agak manis, dan penilaian keseluruhan (4,24) Suka.

Kata kunci : Ampas Kelapa, *Chiffon Cake*, Tepung Ampas Kelapa