

**NOVITA SRI RAHAYU. J1A118083. Pengaruh Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Ampas Kelapa (*Cocos nucifera* L.) Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik pada Pembuatan Kue Semprit. Pembimbing : Ir. Surhaini, M.P dan Rahayu Suseno, S.TP.,M.Si**

---

**RINGKASAN**

Ampas kelapa adalah hasil samping dari proses pembuatan santan. Ampas kelapa selama ini hanya digunakan untuk pakan ternak yang dijual dengan harga yang sangat rendah. Ampas kelapa juga dapat diolah menjadi olahan tepung ampas kelapa yang tinggi akan kandungan serat kasar 20% sehingga dapat diubah menjadi tepung ampas kelapa yang tinggi akan kandungan gizi. Ampas kelapa mengandung kadar air 29,37%, kadar abu 2,36%, kadar protein sebesar 7,47%, kadar lemak 26,50%, kadar karbohidrat 34,30%, dan kadar serat kasar sebesar 19,67%. Tepung ampas kelapa memiliki tekstur yang sedikit agak kasar jika dibandingkan dengan tepung terigu, selain itu juga tepung ampas kelapa memiliki warna putih pucat hingga kekuning-kuningan, tepung ampas kelapa memiliki aroma yang sangat khas dengan bau kelapa. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh substitusi tepung ampas kelapa terhadap karakteristik sifat fisikokimia organoleptik kue semprit yang dihasilkan serta mengetahui formulasi terbaik dari substitusi tepung ampas kelapa pada pembuatan kue semprit.

Rancangan yang digunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 4 perlakuan (0%:100%, 25%:75%, 50%:50%, 75%:25%) dan masing-masing 5 kali pengulangan sehingga diperoleh 20 satuan percobaan. Data yang diperoleh dianalisis menggunakan ANOVA taraf 1% dan 5%. Analisa yang dilakukan dalam penelitian ini berupa analisis tekstur, warna, kadar serat, kadar air, kadar protein, kadar lemak, kadar karbohidrat, organoleptik mutu hedonik (tekstur, aroma, rasa dan warna) dan organoleptik hedonik (penerimaan keseluruhan).

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan maka dapat substitusi tepung ampas kelapa dengan tepung terigu pada pembuatan kue semprit berpengaruh sangat nyata terhadap kadar air, kadar lemak, tekstur, derajat warna ( $L^*$ ,  $a^*$  dan  $b^*$ ), berpengaruh nyata terhadap karbohidrat, dan kadar serat, tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap kadar protein. Sedangkan pada pengujian organoleptik kue semprit berpengaruh sangat nyata terhadap uji mutu hedonik warna, rasa, tekstur, aroma dan uji hedonik (penerimaan keseluruhan) pada biskuit tepung ampas kelapa. Serta substitusi tepung ampas kelapa dengan tepung terigu pada pembuatan biskuit kue semprit untuk perlakuan terbaik terdapat pada perlakuan 50% tepung ampas kelapa:50% tepung terigu), dengan nilai dari kadar air 1,6%, kadar serat 25,93%, kadar lemak 42,70%, karbohidrat 50,50%, tekstur 410,72 gF, warna ( $L^*$  36,36,  $a^*$  12,2,  $b^*$  24,56), dan pengujian organoleptik rasa 4,52 khas kelapa, aroma 4,64 khas kelapa, warna 3,96 kuning kecoklatan, tekstur 4,6 tidak rapuh. Dapat disarankan Sebaiknya pada pembuatan kue semprit tepung ampas kelapa menggunakan perlakuan 50% tepung ampas kelapa:50% tepung terigu agar mendapatkan tekstur yang baik. Serta dilakukan penelitian lanjutan mengenai umur simpan dari kue semprit dan cara penyimpanan agar kue semprit yang dihasilkan dapat bertahan lama dan mencegah adanya bau tengik pada kue semprit.

**Kata kunci:** Cookies, Kue Semprit, Tepung Ampas Kelapa