

BAB I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

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. Menurut Yulvianti *et al.*, (2015) ampas kelapa mengandung protein, karbohidrat dan terdiri dari galaktomanan, selulosa dan manosa. Menurut Kailaku *et al.*, (2012) ampas kelapa memiliki kandungan serat yang tinggi dapat diubah menjadi tepung ampas kelapa yang memiliki nilai gizi. Selain itu dengan dijadikannya sebagai tepung ampas kelapa dapat juga menguntungkan bagi petani maupun produsen secara ekonomi.

Menurut data tahun 2018 ke 2019 terdapat penurunan luas lahan tanaman kelapa sebesar 38 ha. Namun demikian untuk jumlah produksi kelapa mengalami peningkatan yang cukup tinggi yakni 55.568 ton atau sebesar 62 kali lipat dari produksi tahun sebelumnya. Limbah yang dapat dimanfaatkan sebagai pakan adalah ampas kelapa, yang merupakan limbah dari kelapa yang sudah terpisah dari santannya, ampas kelapa merupakan hasil sampingan pembuatan santan, daging buah kelapa yang diolah menjadi minyak kelapa dari pengolahan cara basah akan diperoleh hasil samping berupa ampas kelapa. Menurut Putri (2010) dari 100 butir kelapa diperoleh ampas 19.50 kg sehingga diasumsikan 1 butir kelapa menghasilkan ampas kelapa 195 gram. Berdasarkan hal di atas maka dapat diperkirakan potensi ampas kelapa sebesar 41.640 ton/tahun.

Santan dan minyak kelapa merupakan bahan utama untuk berbagai macam makanan dan terdapat hasil sampingan dari pengolahannya yaitu ampas kelapa. Selama ini, ampas kelapa belum dimanfaatkan secara maksimal dan masih terbatas pemanfaatannya (Azis dan Akolo, 2018). Ampas kelapa diketahui memiliki kandungan protein dan kandungan serat yang cukup tinggi (Widiastuti *et al.*, 2015). Menurut Ninsix (2012), 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%. Karbohidrat yang terdapat pada

ampas kelapa terdiri dari galaktomanan, manosa, dan selulosa (Yulvianti *et al.*, 2015). Kandungan galaktomanan dan selulosa yang terdapat pada ampas kelapa merupakan sumber serat pangan (Rosida *et al.*, 2014). Kandungan galaktomanan pada ampas kelapa merupakan bagian dari hidrokoloid (Prasetyo dan Rahayu, 2021) dimana hidrokoloid dapat menambah fleksibilitas, mengganti lemak, pengikat air, dan *texturizes* pada produk *bakery* (Ferdiansyah, 2018).

Tepung ampas kelapa didapatkan dari proses pengeringan dan juga penggilingan yang bertujuan agar dapat mengurangi kandungan air dari ampas kelapa sehingga proses selanjutnya dihaluskan hingga menjadi tepung. 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 (Isnahari, 2009). Menurut penelitian yang sudah dilakukan oleh Meddiati Fajri Putri (2014), yaitu limbah ampas kelapa juga dapat diolah menjadi diubah menjadi tepung sebagai pengganti tepung pada pembuatan kue kering, roti maupun produk olahan makanan lainnya yang tinggi akan kandungan serat dan juga bagus untuk tubuh.

Menurut Wildman *et al.*, (2000) kebutuhan akan serat makanan (*Dietary Fiber*) bagi kesehatan dapat diperoleh pada produk makanan. Pada produk kue kering yang pada umumnya berbahan dasar tepung terigu dan hampir tidak ada kandungan serat makanan yang sangat dibutuhkan oleh tubuh manusia. Sehingga perlu dilakukan modifikasi pada bahan pangan dengan menggunakan penambahan bahan yang tinggi akan kandungan serat. Kebutuhan serat makanan di dalam menu terbukti dapat meningkatkan dan menjaga fungsi saluran pencernaan dan menjaga tubuh agar tetap sehat, terutama untuk upaya dalam menghindari bentuk penyakit degredatif, seperti diabetes melitus, obesitas, serta penyakit kardiovaskuler (Wildman *et al.*, 2000). Menurut Trinidad *et al.*, (2002) serat sebagai tempat untuk berkembangnya bakteri selama berada di usus dan mengurangi ketersediaan penyakit kolesterol. Serat pangan memiliki peranan yang penting untuk pencegahan resiko terkena aterosklerosis dan karsinogenesis. Serat pangan juga dapat mengontrol pelepasan kandungan glukosa seiring dengan berjalannya waktu, dan dapat membantu mengontrol pengaturan obesitas dan diabetes melitus.

Secara umum pengertian dari biskuit merupakan jenis makanan panggang atau makanan kering yang terbuat dari bahan sereal seperti gandum, oat, jagung, barley dan bahan lainnya yang memiliki kadar air yang lebih kecil dari 5%, ditambahkan atau didekorasi dengan bahan jenis lainnya seperti icing (krim gula), krim, *jelly*, selai dan sebagainya maka dari itu kadar airnya bisa melebihi 5% (Manley, 2001).

Kue semprit merupakan salah satu kue kering dengan jenis *rich biscuit* (biskuit berlemak) karena menggunakan lemak setengah dari berat tepung yang berbahan tepung, lemak, telur, dan gula. Dinamakan kue semprit karena pada proses pembuatannya menggunakan *sprit* dengan cara disemprotkan (Susanto, 2012). Bahan utama dalam pembuatan kue semprit adalah tepung terigu. Penggunaan tepung terigu semakin meningkat hingga mengakibatkan meningkatnya impor gandum oleh Indonesia. Menurut BPS, (2017) melonjaknya impor gandum hingga 86,53% pada bulan Januari 2016 dibandingkan dengan tahun sebelumnya yang hanya sebesar 3,8% atau hanya sekitar 475.500 ton. Salah satu jalan alternatif yang digunakan untuk mengurangi penggunaan atau ketergantungan oleh masyarakat terhadap penggunaan tepung terigu yaitu dengan cara mencari alternatif sebagai substitusi tepung terigu.

Kue semprit merupakan salah satu dari jenis kue kering yang memiliki syarat mutu, berdasarkan SNI 01-2973-2018 ialah bertekstur (rapuh) dan kering, memiliki warna kuning kecoklatan sesuai dengan warna dari bahannya, memiliki aroma harum khas, dan berasa lezat, serta gurih atau manis.

Penelitian pembuatan kue semprit ini sudah dilakukan oleh Sudirman dan Ninsix (2015) pengaruh penambahan tepung ampas kelapa dengan tepung tapioka terhadap *cookies*. Hasil penelitiannya menunjukkan dengan penambahan tepung tapioka dan tepung ampas kelapa memberikan pengaruh yang berbeda nyata terhadap standar mutu *cookies*. Menurut Wardani *et al.*, (2016) pemanfaatan ampas kelapa sebagai bahan pangan sumber serat dalam pembuatan *cookies* ubi Jalar ungu. Menunjukkan bahwa dengan penambahan tepung ampas kelapa sangat berpengaruh terhadap kadar air, kadar lemak, kadar abu, kadar karbohidrat, kadar protein, warna dan serat kasar akan tetapi tidak berpengaruh bagi tekstur, rasa, aroma, dan untuk penerimaan keseluruhan terhadap *cookies* ubi jalar ungu.

Berdasarkan uraian diatas bahwa telah dilakukan penelitian dengan judul **“Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Ampas Kelapa (*Cocos nucifera* L.) Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik pada Pembuatan Kue Semprit”**

1.2 Tujuan Penelitian

1. Mengetahui pengaruh substitusi tepung terigu dengan tepung ampas kelapa terhadap karakteristik sifat fisikokimia organoleptik kue semprit yang dihasilkan.
2. Mengetahui formulasi terbaik dari substitusi tepung terigu dengan tepung ampas kelapa pada pembuatan kue semprit.

1.3 Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini adalah :

1. Untuk mengetahui pengaruh substitusi tepung terigu dengan tepung ampas kelapa terhadap karakteristik sifat organoleptik kue semprit yang dihasilkan.
2. Untuk mengetahui formulasi terbaik dari substitusi tepung terigu dengan tepung ampas kelapa pada pembuatan kue semprit.

1.4 Hipotesis Penelitian

Hipotesis dari penelitian ini adalah :

1. Terdapat pengaruh substitusi tepung terigu dengan tepung ampas kelapa terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik kue semprit.
2. Terdapat formulasi terbaik dari substitusi tepung terigu dengan tepung ampas kelapa pada pembuatan kue semprit.