

REGITA AYUNIZA PUTRI. J1A118011. Pengaruh Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Ampas Kelapa (*Cocos nucifera*) Pada Pembuatan *Churros* Terhadap Sifat Kimia dan Daya Terima Konsumen.
Pembimbing: Addion Nizori, S.TP., M.Sc., Ph.D., dan Mursyid, S.TP., M.Si.

RINGKASAN

Churros merupakan salah satu makanan khas dari Spanyol. Adonan ini menghasilkan tekstur renyah dibagian luar dan lembut dibagian dalam, serta aroma yang harum dan berwarna kuning kecoklatan oleh proses penggorengan. Salah satu bahan baku dalam pembuatan *churros* yaitu tepung terigu. Konsumsi terigu meningkat Tahun 2022 menjadi 2,71 Kg/Kapita/Tahun pada tingkat rumah tangga di Indonesia. Tingginya tingkat konsumsi terigu dan kecenderungan masyarakat yang konsumtif terhadap karbohidrat dan rendah serat, maka diperlukan alternatif sebagai pengganti atau pengsubstitusi tepung terigu. Ampas kelapa mengandung protein, karbohidrat, lemak dan serat tinggi, yang dapat diolah menjadi tepung ampas kelapa. Tepung ampas kelapa dapat dijadikan bahan yang diaplikasikan kedalam *churros*. Berdasarkan hal tersebut, tujuan penelitian dilakukan untuk mengetahui pengaruh substitusi tepung terigu dengan tepung ampas kelapa terhadap sifat kimia dan daya terima konsumen pada *churros*, serta mengetahui perlakuan terbaik substitusi tepung terigu dengan tepung ampas kelapa terhadap sifat kimia dan daya terima konsumen pada *churros*.

Penelitian ini menggunakan metode Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan substitusi tepung ampas kelapa (0%, 5%, 10%, 15%, 20%, 25%) terdiri dari 6 taraf perlakuan, dan diulang 3 kali sehingga diperoleh 18 satuan percobaan. Parameter yang diamati, yaitu kadar serat kasar, air, lemak, protein dan organoleptik (hedonik dan mutu hedonik). Data akan di analisis dengan ANOVA pada taraf 5% dan 1%. Apabila terdapat pengaruh pada perlakuan, maka akan dilanjutkan dengan uji lanjut *Duncan's New Multiple Range Test* (DNMRT) taraf 5%.

Hasil penelitian menunjukkan *churros* substitusi tepung terigu dengan tepung ampas kelapa memberikan berpengaruh nyata terhadap kandungan lemak, protein, dan uji organoleptik berdasarkan aspek kenampakan, serta mutu tekstur. Perlakuan terbaik dipilih berdasarkan penilaian yang berpengaruh nyata, yaitu substitusi tepung terigu 75% : tepung ampas kelapa 15%, memiliki kadar serat (13,53%), air (29,12%), lemak (27,80%), dan protein (6,70%), serta deskripsi *churros* berupa kenampakan (utuh, kulit kuning kecoklatan, sedikit rongga, dan isi cream kekuningan), aroma (sedikit harum spesifik jenis *pastry*), rasa (agak gurih, sedikit manis), dan tekstur (kulit luar renyah, bagian dalam lembut, sedikit berserat kelapa).

Saran untuk penelitian lanjutan, yaitu penilaian pada deskripsi pada mutu kenampakan dan tekstur sebaiknya dipisah untuk dapat lebih optimal dalam penilaian organoleptiknya, baik dari segi bentuk warna dan pori-porinya. Serta formulasi terutama margarin yang sesuai, dan pemerasan ampas kelapa yang lebih optimal, agar nilai kadar lemaknya tidak terlalu tinggi.

Kata kunci: churros, tepung terigu, ampas kelapa, tepung ampas kelapa