

ARDIAN T. RAHIM, 04131611011. PEMANFAATAN TEPUNG AMPAS KELAPA SEBAGAI SUMBER SERAT PANGAN PADA PEMBUATAN KUKIS (Cookies)

Pembimbing : Nurjanna Albaar, S.TP.,M.Si

: Abu Rahmat Ibrahim, S.TP.,M.Sc

RINGKASAN

Tepung ampas kelapa merupakan tepung yang diperoleh dengan proses penghalusan ampas kelapa yang telah telah dikeringkan (Yulvianti et al., 2015). Tepung ampas kelapa memiliki kandungan serat pangan yang sangat tinggi. Jika dibandingkan dengan kandungan serat pada sumber serat lain, seperti tepung pisang, cassava, beras dan gandum, tepung ampas kelapa secara signifikan memiliki kandungan lebih besar. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui rasio kandungan kukis dengan penambahan tepung ampas kelapa untuk mengetahui sifat kimia dan organoleptik. Metode penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) sederhana satu faktor yang terdiri dari 5 perlakuan dan 3 kali ulangan sehingga memperoleh 15 unit percobaan. Perlakuan terdiri dari 5 perlakuan yaitu perlakuan dengan konsentrasi tepung terigu 100% (P0), penambahan tepung ampas kelapa 10% (P1), 20% (P2), 30% (P3), 40% (P4). Parameter yang diamati meliputi sifat kimia kadar protein, kadar lemak, kadar serat kasar dan kadar karbohidrat, sedangkan untuk sifat organoleptik meliputi, aroma, warna, rasa dan tekstur. Penambahan tepung ampas kelapa sebagai sumber serat pangan berpengaruh sangat nyata pada parameter sifat kimia yaitu kadar serat kasar dan karbohidrat namun tidak berpengaruh nyata pada kadar protein dan kadar lemak. Sedangkan pada parameter organoleptik warna, aroma, rasa dan tekstur sangat berpengaruh nyata. Penambahan tepung ampas kelapa sebagai sumber serat pangan pada pembuatan kukis terbaik terdapat pada perlakuan 40% (P4).

Kata kunci: Tepung, ampas kelapa, kukis, serat. Kimia, organoleptik

ARDIAN T. RAHIM, 04131611011. PEMANFAATAN TEPUNG AMPAS KELAPA SEBAGAI SUMBER SERAT PANGAN PADA PEMBUATAN KUKIS (Cookies)

Adivisor : Nurjanna Albaar, S.TP,.M.Si

: Abu Rahmat Ibrahim, S.TP,.M.Sc

ABSTRACT

Flour dregs oil is flour obtained by process of smoothing the oil that has been dried (yulvianti et al. ,) 2015. Flour dregs palm having food fiber content very high compared to the fibers in another source of fiber, like banana flour, cassava, rice and wheat, flour dregs oil significantly has any larger. The study aimed to identify the cookie content by adding flour dregs coconut organoleptik chemical and to establish the nature. The methodology applied the random complete (ral) simple one factor consisting of 5 3 times treatment and tests and obtain 15 units experiment. Treatment consisting of 5 treatment the concentration of wheat flour treatment % 100 (P0), additional flour dregs coconut 10 % (P1) , 20 % (P2), 30 % (P3), 40 % (P4). Parameter observed covering chemical properties of the levels of a protein, levels of fat, levels of coarse fiber and karbohidra levels. While for the organoleptik covering, scent, color, taste and texture. Additional flour dregs oil as a source of fiber effect very real food on the parameter of the chemical properties of the coarse fiber and carbohydrates but not had have real impact on levels of a protein and fat content. While on the parameter organoleptik color, scent, very influential real taste and texture. Additional flour dregs oil as a source of fiber food cookie on building the best treatment is at 40 % (P4).

Keywords: flour, coconut dregs, cookie, fiber, chemical, organoleptic