

Tipe Koleksi: UHAMKA - Skripsi FIKES

Penggunaan Tepung Ampas Kelapa Sebagai Substitusi Tepung Terigu Pada Pembuatan Cookies Tinggi Serat

Dian Yulianti

Deskripsi Lengkap: <http://lib.uhamka.ac.id/detail.jsp?id=74343&lokasi=lokal>

Abstrak

Serat pangan (dietary fiber) merupakan bagian dari tumbuhan yang mempunyai efek positif bagi sistem metabolisme manusia. Serat lebih dikenal banyak dijumpai pada sayur dan buah, namun mulai banyak penelitian yang mengembangkan produk pangan tinggi serat tapi bukan dari sayur dan buah-buahan salah satunya yaitu dengan memanfaatkan ampas kelapa sebagai bahan baku suatu produk pangan. Ampas kelapa merupakan hasil samping dari pembuatan santan, kandungan serat yang tinggi pada tepung ampas kelapa (13,87%) lebih tinggi bila dibandingkan dengan tepung terigu (0,25%), jadi tepung ampas kelapa bisa menjadi alternatif bahan untuk pembuatan produk pangan dengan nilai gizi yang baik.

Pada penelitian ini penggunaan tepung ampas kelapa untuk substitusi tepung terigu dilakukan dengan empat taraf substitusi (0%, 20%, 22% dan 25%). Data hasil uji organoleptik diuji statistik dengan menggunakan ANOVA dan uji lanjut Duncan. Dari hasil uji statistik diperoleh produk dengan uji organoleptik yaitu uji daya terima menunjukan formula yang diterima yaitu formula substitusi 20% dengan skor penilaian sama seperti formula kontrol (substitusi 0%). Uji kimia cookies per 100 g mengandung lemak sebesar 27,1 g, protein sebesar 5,74 g, karbohidrat 63,1 g, kalori sebesar 519,5 g dan serat pangan sebesar 9,57 g sehingga cookies bisa diklaim sebagai tinggi serat. Takaran saji untuk cookies 35 g (5-6 keping cookies) mengandung kalori sebanyak 182 kkal, lemak 9 g, protein 2 g, karbohidrat 22 g dan serat pangan 3 g.