

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Ampas kelapa merupakan limbah organik yang dihasilkan dari proses pengolahan minyak kelapa dan hingga saat ini pemanfaatannya masih relatif terbatas. Umumnya, ampas kelapa hanya dibuang begitu saja sehingga berpotensi mencemari lingkungan, atau dimanfaatkan secara sederhana sebagai pakan ternak. Padahal, sebagai hasil samping dari pengolahan santan, ampas kelapa masih memiliki kandungan zat gizi yang cukup tinggi, seperti protein kasar sebesar 11,35%, lemak kasar 23,36%, dan serat kasar 14,97%. Kandungan tersebut menunjukkan bahwa ampas kelapa tidak hanya berpotensi digunakan sebagai pakan ternak, tetapi juga dapat dimanfaatkan sebagai bahan substitusi tepung terigu dalam pembuatan cookies untuk meningkatkan nilai gizi produk (Kristianto, 2023). Selain itu, ampas kelapa dapat dijadikan bahan tambahan dalam pembuatan cookies karena masih memiliki komposisi gizi yang baik serta cita rasa khas kelapa, serta Kandungan serat yang tinggi pada ampas kelapa juga menjadikannya berpotensi untuk dimanfaatkan dalam proses pembuatan cookies.

Cookies merupakan salah satu jenis makanan ringan yang banyak disukai oleh berbagai kalangan usia karena memiliki tekstur renyah dan mudah hancur ketika dimakan. Pada umumnya, cookies dibuat dengan menggunakan tepung terigu sebagai bahan utama yang dicampur dengan bahan lain seperti margarin, telur, susu, dan gula halus. Untuk meningkatkan kandungan serat pada produk, ampas kelapa dapat dimanfaatkan sebagai bahan substitusi yang menggantikan sebagian penggunaan tepung terigu dalam proses pembuatan cookies. Menurut Triwulandari, dkk., (2017) cookies adalah kue kering yang memiliki karakteristik renyah, berbentuk tipis, datar, serta berukuran kecil, sedangkan Purnomo, dkk., (2024) menyatakan bahwa Cookies merupakan snack kering yang digemari karena praktis memiliki daya simpan yang lama, dan bernilai gizi, cookies dapat dibuat

dengan menggantikan sebagian tepung terigu. Cookies dibuat dengan substitusi yang tepat dapat menghasilkan rasa dan tekstur cookies yang baik.

Substitusi adalah upaya menggantikan sebagian bahan utama dalam produk pangan dengan bahan alternatif yang memiliki kandungan gizi atau fungsi tertentu. (Kurniati, 2017 dalam Harleni, dkk., 2017). Negu, dkk., (2024) menyatakan bahwa Substitusi merupakan bahan yang digunakan sebagai pengganti sebagian bahan utama dalam proses pembuatan produk, seperti penggunaan substitusi gembili pada pembuatan brownies. Menurut (Ihromi, dkk., 2018 dalam Drupadi, dkk., 2025) Substitusi merupakan tindakan yang dapat diterapkan dalam berbagai bidang, termasuk dalam pengolahan pangan, yaitu dengan menggantikan sebagian bahan utama menggunakan bahan alternatif dalam proses pembuatan snack atau makanan ringan. Substitusi dapat diartikan sebagai pemanfaatan bahan alternative untuk menggantikan sebagian fungsi bahan utama, sehingga masyarakat memiliki pilihan dalam memenuhi kebutuhan pangan. Bahan pangan sendiri dapat dibedakan menjadi tiga jenis, yaitu kering, semi basah, dan basah. Contohnya, pangan kering seperti cookies, semi basah seperti dodol, dan basah seperti puding.

Penggunaan ampas kelapa sebagai bahan substitusi dalam pembuatan cookies dapat meningkatkan kandungan serat serta mempengaruhi sifat organoleptik produk. Hasil penelitian Zaqiyah, dkk., (2022) substitusi terbaik pada pembuatan cookies sagon yaitu 50%, selanjutnya Husain, dkk., (2025) menunjukkan bahwa pemanfaatan ampas kelapa bersama tepung kepala udang sebagai bahan substitusi menghasilkan karakteristik cookies yang baik, dengan formulasi terbaik pada perlakuan P2 yang menggunakan 20 g ampas kelapa dan 10 g tepung kepala udang, di mana proporsi ampas kelapa mencapai 66,67% dari total bahan substitusi. Sementara itu, Negu, dkk., (2024) menyatakan bahwa tingkat substitusi terbaik pada pembuatan brownies adalah sebesar 25%, sedangkan Bria, dkk., (2024) melaporkan bahwa substitusi terbaik kulit ari kacang kedelai pada pembuatan cookies sebesar 10%.

Dari latar belakang inilah maka peneliti ingin melakukan penelitian menggunakan ampas kelapa sebagai substitusi yaitu “substitusi ampas kelapa dalam tepung terigu pada pembuatan cookies”

1.2 Rumusan Masalah

Bagaimana jumlah ampas kelapa yang disubstitusikan untuk menghasilkan cookies yang memiliki karakteristik fisik dan kimia yang dapat diterima oleh panelis?

1.3 Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui pengaruh perlakuan substitusi ampas kelapa dalam pembuatan cookies yang menghasilkan sifat fisik, kimia yang dapat diterima oleh panelis.
2. Untuk mengetahui salah satu perlakuan terbaik substitusi ampas kelapa dalam pembuatan cookies.

1.4 Manfaat

1. Sebagai pengembangan dengan pengetahuan dan sebagai bahan informasi khususnya bagi mahasiswa Teknologi Hasil Pertanian.
2. Sebagai sumber informasi bagi masyarakat meningkatkan kesadaran akan pemanfaatan bahan lokal dan manfaat gizi ampas kelapa.