

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Tanaman kelapa merupakan salah satu jenis tanaman palma yang memiliki nilai ekonomis tinggi. Menurut Winarno (2014), kelapa disebut *The Three of Life*, artinya pohon kehidupan. Hal tersebut dikarenakan pohon kelapa memiliki berbagai manfaat bagi kehidupan manusia. Semua bagian dari tanaman kelapa ini dapat dimanfaatkan dari mulai akar, batang, daun, dan buah, baik untuk tujuan kuliner maupun nonkuliner. Salah satu bagian tanaman ini yang paling sering dimanfaatkan adalah bagian buahnya. Dalam satu buah kelapa secara umum terdiri dari 4 bagian; kulit/serabut, tempurung, daging buah, dan air.

Daging buah kelapa dapat diolah menjadi beraneka ragam produk, seperti pada bagian kulit/testa dapat diolah menjadi minyak kelapa atau *coconut oil*, untuk bagian yang diparut, daging kelapa dapat diolah menjadi santan atau *coconut milk* dan produk lain seperti tepung, minyak/lemak, manisan, *toasted coconut*, *coconut chip* dan lain-lain. (Yulvianti, 2015). Selain itu, pohon kelapa mudah ditemukan di Indonesia, tanaman ini sangat berlimpah sehingga Indonesia menjadi produsen kelapa terbesar kedua setelah Filipina (Sutarmi & Rozaline, 2005).

Salah satu jenis kelapa yang sering digunakan oleh masyarakat Indonesia adalah kelapa tua. Kelapa tua yang dagingnya diproses dengan cara diparut kemudian diperas, menghasilkan suatu bentuk emulsi minyak dalam air yang biasa disebut santan. Hasil olahan dari pembuatan santan menghasilkan residu yang berupa ampas kelapa. Ampas kelapa dikenal sebagai limbah oleh masyarakat. Menurut Peraturan Pemerintah Nomor 101 tahun 2014, limbah adalah sisa suatu usaha dan/atau kegiatan. Pemanfaatan ampas kelapa dirasa masih kurang optimal. Masyarakat umumnya menggunakan ampas hanya sebagai pakan ternak saja, padahal ampas kelapa memiliki nilai ekonomis yang cukup tinggi. Hal tersebut yang menyebabkan tanaman kelapa disebut *Kalpa Vrikshan*, yakni suatu istilah dalam Bahasa Sanskerta yang artinya tanaman yang menyediakan kebutuhan untuk

hidup manusia, (Winarno, 2014). Sehingga ampas kelapa pun tak luput untuk dimanfaatkan.

Menurut Putri (2014) berdasarkan hasil analisis, kandungan gizi ampas kelapa masih bernilai tinggi bila dimanfaatkan sebagai makanan berkadar lemak rendah. Selain itu ampas kelapa mengandung serat pangan yang cukup tinggi yaitu sebesar 63,66%. Serat pangan atau *dietary fiber* merupakan bagian dari tumbuhan yang dapat dikonsumsi dan tersusun dari karbohidrat yang memiliki sifat resistan terhadap proses pencernaan dan penyerapan di usus halus manusia serta mengalami fermentasi sebagian atau keseluruhan di usus besar (Santoso, 2011). Serat berfungsi sebagai pengikat lemak, dan pada akhirnya akan dikeluarkan oleh tubuh melalui feses sehingga mampu menurunkan kadar kolesterol dalam darah. Meskipun demikian, realitanya penggunaan ampas kelapa masih minim di kalangan masyarakat khususnya sebagai bahan makanan atau bahan tambahan pada makanan.

Ampas kelapa yang diolah menjadi tepung kemudian diayak menggunakan saringan dibawah 40 mesh dapat digunakan sebagai tepung panir pada makanan, hal tersebut dikarenakan ayakan yang dihasilkan agak kasar (Putri, 2014). Tepung panir memiliki manfaat untuk diaplikasikan dan digunakan sebagai bahan utama untuk memproses produk makanan, seperti untuk melapisi produk pangan yang digoreng (Sujanto, 2019). Salah satu contoh produk pangan yang menggunakan tepung panir sebagai pelapis adalah nugget.

Nugget merupakan salah satu bentuk produk makanan beku siap saji, yaitu produk yang telah mengalami pemanasan sampai setengah matang (*precooked*), kemudian dibekukan (Afrisanti, 2010). Nugget yang cukup populer dan banyak digemari oleh masyarakat adalah nugget ayam. Nugget ayam dibuat dengan mencampur daging ayam giling dengan telur, sedikit tepung, dan juga bumbu-bumbu lain yang kemudian dikukus, lalu di potong-potong atau dibentuk sesuai dengan selera. Setelah itu potongan nugget ayam yang telah dikukus lalu dilapisi dengan tepung halus atau *pre-dust* dan dicelup kedalam bahan basa, terakhir dibalut dengan tepung panir, kemudian disimpan dalam freezer. Nugget ayam memanfaatkan tepung panir untuk membalut adonan, agar ketika digoreng akan terasa lebih renyah dan bertekstur.

Berdasarkan pemaparan di atas, ampas kelapa yang merupakan limbah dan jarang dimanfaatkan, ternyata mengandung serat pangan yang tinggi. Selain itu, ampas kelapa dengan tingkat kekasaran tertentu dapat dimanfaatkan sebagai tepung pelapis atau tepung panir pada makanan. Salah satu produk pangan yang populer menggunakan bahan pelapis dalam pembuatannya adalah nugget ayam. Sehingga, pada penelitian ini berfokus untuk menggantikan penggunaan tepung panir dengan ampas kelapa pada pembuatan nugget ayam yang bertujuan untuk memanfaatkan limbah ampas kelapa. Penelitian ini juga bertujuan untuk menambah variasi penggunaan tepung di dunia kuliner, sehingga menjadikan ampas kelapa memiliki nilai ekonomis yang tinggi dan dapat dijadikan peluang bisnis untuk kedepannya.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang penelitian di atas, perlu diidentifikasi beberapa masalah yang menjadi perhatian yang berkaitan dengan topik penelitian yang akan dilakukan, diantaranya sebagai berikut:

1. Apakah ampas kelapa dapat dimanfaatkan sebagai pengganti peran tepung panir dalam pembuatan nugget ayam?
2. Bagaimana tingkat kekasaran tepung panir ampas kelapa yang disukai masyarakat sebagai pengganti tepung panir?
3. Apakah terdapat pengaruh pergantian tepung panir dengan ampas kelapa terhadap daya terima konsumen meliputi warna, rasa, aroma, tekstur kulit, dan tekstur dalam pada nugget ayam?
4. Apakah terdapat pengaruh kualitas fisik yang meliputi daya lekat nugget ayam dengan tepung panir ampas kelapa dan rendemen tepung panir ampas kelapa?

1.3 Pembatasan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah yang sudah diuraikan di atas, maka penelitian ini dibatasi pada pengaruh penggunaan ampas kelapa sebagai pengganti tepung panir pada nugget ayam terhadap kualitas fisik dan daya terima konsumen pada aspek warna, rasa, aroma, tekstur kulit, dan tekstur dalam.

1.4 Perumusan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah dan pembatasan masalah yang diajukan maka dirumuskan masalah sebagai berikut: Apakah terdapat pengaruh penggunaan ampas kelapa sebagai pengganti tepung panir pada nugget ayam terhadap kualitas fisik dan daya terima konsumen?

1.5 Tujuan Penelitian

Tujuan dilakukannya penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh penggunaan ampas kelapa sebagai pengganti tepung panir pada nugget ayam terhadap kualitas fisik dan daya terima konsumen, meliputi aspek warna, rasa, aroma, tekstur kulit, dan tekstur dalam.

1.6 Kegunaan Penelitian

Hasil yang akan didapatkan dari penelitian ini diharapkan dapat berguna bagi mahasiswa Program Studi Tata Boga dan masyarakat umum, diantaranya adalah:

1. Menjadikan limbah ampas kelapa sebagai bahan yang bisa dimanfaatkan pada produk pangan sehingga dapat memiliki nilai jual.
2. Sebagai informasi atau pengetahuan bagi masyarakat mengenai pemanfaatan ampas kelapa sebagai pengganti tepung panir yang dapat menambah nilai serat pangan. Sehingga ampas kelapa tidak lagi digunakan hanya sebagai pakan ternak saja.
3. Meningkatkan nilai ekonomis kegunaan ampas kelapa.
4. Dapat menambah pengetahuan tentang cara pembuatan ampas kelapa hingga menjadi tepung pengganti tepung panir siap pakai.
5. Memotivasi masyarakat untuk membuat berbagai jenis makanan menggunakan tepung ampas kelapa yang baik untuk kesehatan.
6. Sebagai referensi bagi mahasiswa Program Studi Tata Boga yang akan melakukan penelitian lanjutan mengenai pemanfaatan ampas kelapa.