

**PENGARUH SUBSTITUSI PERBANDINGAN TEPUNG AMPAS KELAPA  
(*Cocos nucifera*) DAN AMPAS KEDELAI (*Glycine max*) TERHADAP  
DAYA TERIMA SUS KERING TINGGI SERAT**

**MAYLIDIA AINI**

**ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui dan menganalisis pengaruh substitusi tepung ampas kelapa (*Cocos nucifera*) dan ampas kedelai (*Glycine max*) terhadap daya terima sus kering tinggi serat yang meliputi aspek warna, rasa, aroma, dan tekstur. Penelitian ini dilakukan di Laboraturium *Pastry and Bakery*, Universitas Negeri Jakarta pada bulan April 2014 sampai Januari 2015 dengan metode eksperimen. Populasi pada penelitian ini adalah sus kering dengan substitusi tepung ampas kelapa dan ampas kedelai, sedangkan sampel dalam penelitian ini adalah sus kering dengan substitusi tepung ampas kelapa dan ampas kedelai sebanyak 20% dengan perbandingan (I) 1:1, (II) 1:2, dan (III) 2:1. Hasil perlakuan kemudian dinilai berdasarkan aspek warna, rasa, aroma, dan tekstur dengan menggunakan uji organoleptik, dianalisis dengan uji Friedman dengan taraf signifikansi  $\alpha = 0,05$ . Berdasarkan hasil uji hipotesis dapat dilihat bahwa tidak terdapat pengaruh pada aspek warna dan aroma serta terdapat pengaruh pada aspek rasa dan tekstur. Formula terbaik berdasarkan hasil uji organoleptik adalah formula kedua dengan perbandingan 1:2.

Kata kunci : Sus kering, tepung ampas kelapa dan ampas kedelai, daya terima terhadap sus kering tinggi serat.

**THE EFFECT SUBSTITUTION COMPARISON OF COCONUT DREGS  
FLOUR (*Cocos nucifera*) AND SOYBEAN DREGS (*Glycine max*)  
TO THE ACCEPTIBILITY OF DRY CHOUX HIGH FIBER**

**MAYLIDIA AINI**

**ABSTRACT**

This research was aimed to analyze the effect of the substitution of flour coconut dregs (*Cocos nucifera*) and soybean dregs (*Glycine max*) acceptability of high-fiber dry choux paste covering aspects of color, flavor, aroma, and texture. This research was conducted at Pastry and Bakery Laboratory, State University of Jakarta since April 2014 to January 2015 used experimental method. The population in this research was dry choux paste with flour substitution coconut dregs and soybean dregs, while the sample in this research was dry choux paste with flour substitution coconut dregs and soybean dregs as much as 20% by comparison (I) 1: 1, (II) 1: 2 , and (III) 2: 1. The results of the experiment then evaluated based on color, flavor, aroma, and texture by using the organoleptic test, analyzed by Friedman test with significance level  $\alpha = 0.05$ . Based on the hypothesis test results had no effect on the aspects of color and flavor, and there was an influence on taste and texture. The best formula based on the results of organoleptic test was the second formula by comparison 1: 2.

Key word : Dry choux, coconut dregs flour and soybean dregs, the acceptability to dry choux high fiber.

## HALAMAN PENGESAHAN

NAMA DOSEN	TANDA TANGAN	TANGGAL
Dr. Ir. Alsuendra, M.Si (Dosen Pembimbing Materi)	.....	.....
Dr. Ir. Ridawati, M.Si (Dosen Pembimbing Metodologi)	.....	.....

## PENGESAHAN PANITIA UJIAN SKRIPSI

Dra. Metty Muhariati, MM (Ketua Penguji)	.....	.....
Dra. Nurlaila AM, M.Kes (Anggota Penguji)	.....	.....
Dr. Ir. Mahdiyah, M.Kes (Anggota Penguji)	.....	.....

**Tanggal Lulus: 13 Januari 2015**

## HALAMAN PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Karya tulis skripsi saya ini adalah asli dan belum pernah diajukan untuk mendapatkan gelar akademik sarjana, baik di Universitas Negeri Jakarta maupun diperguruan tinggi lain.
2. Karya tulis ini adalah murni gagasan, rumusan dan penelitian saya sendiri dengan arahan dosen pembimbing.
3. Dalam karya tulis ini tidak terdapat karya atau pendapat yang telah ditulis atau dipublikasikan orang lain, kecuali secara tertulis dengan jelas di cantumkan sebagai acuan dalam naskah dengan disebutkan nama pengarang dan dicantumkan dalam daftar pustaka.
4. Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya dan apabila di kemudian hari terdapat penyimpangan dan ketidakbenaran dalam pernyataan ini, maka saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang telah diperoleh karena karya tulis ini, serta sanksi lainnya sesuai dengan norma yang berlaku di Universitas Negeri Jakarta

Jakarta, Januari 2015  
Yang membuat pernyataan

Maylidia Aini  
5515092670

## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis ucapkan kehadirat Allah SWT, karena atas rahmat dan karunia-Nya, penulis masih diberikan nikmat sehat dan kelancaran dalam penulisan skripsi yang berjudul: **“Pengaruh Substitusi Perbandingan Tepung Ampas Kelapa (*Cocos nucifera*) dan Ampas Kedelai (*Glycine max*) Terhadap Daya Terima Sus Kering Tinggi Serat”**.

Penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar – besarnya kepada:

1. Dra. Melly Prabawati, M.Pd selaku Ketua Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.
2. Dr. Rusilanti, M.Si selaku Ketua Program Studi Pendidikan Tata Boga, Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.
3. Guspri Devi Artanti, S.Pd, M.Si selaku Dosen Pembimbing Akademik Program Studi Tata Boga 2009.
4. Dr. Ir. Alsuhendra, M.Si selaku Dosen Pembimbing Materi dan Dr. Ir. Ridawati, M.Si selaku Dosen Pembimbing Metodologi yang telah memberikan bimbingan dan motivasi dalam pembuatan skripsi ini.
5. Dosen-dosen Program Studi Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta yang telah memberikan ilmu yang sangat bermanfaat selama masa perkuliahan.
6. Seluruh staf Program Studi Tata Boga, Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta yang telah banyak membantu dalam hal administrasi perkuliahan.

Tidak lupa penulis ucapkan terima kasih kepada kedua orang tua tercinta Amir dan Ida. R yang selalu memberikan limpahan kasih sayang dan dukungan. Adik-adik tersayang Sielviana, Astri Agustin, dan Idham Fathullah. Meydi Abdullah yang tak henti-hentinya memberikan dukungan dan Restu Septi Yulianis teman semasa kecil yang telah membantu mencari literatur penelitian. Teman-teman seperjuangan Program Studi Tata Boga 2009 khususnya Winda Riska Dewi, Hotmauli Dumaria, Riyo Jatika Lestari, Pramudita Widya beserta ayah dan ibu, Kurnia Indah Yunita, dan Mega Selviani Sarini. Terima kasih atas doa dan dukungannya selama ini.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini belum sempurna, maka penulis menerima saran dan masukkan apabila terdapat kekurangan dan kesalahan baik dari isi maupun tulisan. Saya berharap semoga skripsi ini bermanfaat bagi penulis khususnya dan pembaca pada umumnya.

Jakarta

Maylidia Aini  
5515092670

## DAFTAR ISI

	<b>Halaman</b>
<b>ABSTRAK</b>	i
<b>ABSTRACT</b>	ii
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b>	iii
<b>HALAMAN PERNYATAAN</b>	iv
<b>KATA PENGANTAR</b>	v
<b>DAFTAR ISI</b>	vi
<b>DAFTAR TABEL</b>	vii
<b>DAFTAR GAMBAR</b>	viii
<b>BAB I          PENDAHULUAN</b>	
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Identifikasi Masalah	3
1.3 Pembatasan Masalah	4
1.4 Perumusan Masalah	4
1.5 Tujuan Penelitian	5
1.6 Kegunaan Penelitian	5
<b>BABII          KAJIAN TEORITIK, KERANGKA PEMIKIRAN                   DAN HIPOTESIS PENELITIAN</b>	
2.1 Kajian Teoritik	6
2.1.1 Serat Pangan ( <i>Dietary Fiber</i> )	6
2.1.2 Ampas Kelapa	11
2.1.3 Ampas Kedelai	14
2.1.4 Sus Kering Tinggi Serat	17
2.1.5 Daya Terima Sus Kering Tinggi Serat	26
2.2 Kerangka Pemikiran	28
2.3 Hipotesis Penelitian	29
<b>BAB III        METODOLOGI PENELITIAN</b>	
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian	30
3.2 Metode Penelitian	30
3.2.1 Variabel Penelitian	31
3.3 Definisi Operasional	31
3.4 Desain Penelitian	34
3.5 Populasi, Sampel, dan Teknik Pengambilan Sampel	34
3.6 Prosedur Penelitian	35
3.6.1 Kajian Pustaka	35
3.6.2 Penelitian Pendahuluan	35
3.6.3 Penelitian Lanjutan	41
3.7 Instrumen Penelitian	41
3.8 Teknik Pengambilan Data	44

3.9	Hipotesis Statistik	44
3.10	Teknik Analisis Data	45
<b>BAB IV</b>	<b>HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN</b>	
4.1	Hasil Penelitian	47
4.2	Deskripsi Data	47
4.2.1	Hasil Uji Validitas Sus Kering Tinggi Serat	48
4.2.2	Hasil Uji Organoleptik Sus Kering Tinggi Serat	50
4.2.3	Potensi Serat Sus Kering Tinggi Serat	63
4.3	Pembahasan	64
4.4	Kelemahan Penelitian	65
<b>BAB V</b>	<b>KESIMPULAN DAN SARAN</b>	
5.1	Kesimpulan	66
5.2	Saran	67
	<b>DAFTAR PUSTAKA</b>	68
	<b>LAMPIRAN</b>	70
	<b>BIODATA DIRI</b>	92

## DAFTAR TABEL

	<b>Halaman</b>	
Tabel 2.1	Angka Kecukupan Serat Berdasarkan Umur	9
Tabel 2.2	Kandungan Gizi Tepung Ampas Kelapa	12
Tabel 2.3	Kandungan Gizi Tepung Ampas Kedelai	15
Tabel 3.1	Desain Penelitian Uji Organoleptik	34
Tabel 3.2	Uji Coba Tahap 1	39
Tabel 3.3	Uji Coba Tahap 2	40
Tabel 3.4	Hasil Uji Coba Tahap 2	40
Tabel 3.5	Instrumen Uji Validitas	40
Tabel 3.6	Instrumen Uji Organoleptik	42
Tabel 4.1	Hasil Uji Validitas Sus Kering Tinggi Serat	43
Tabel 4.2	Hasil Uji Organoleptik Aspek Warna	48
Tabel 4.3	Hasil Uji Hipotesis Aspek Warna	51
Tabel 4.4	Hasil Uji Organoleptik Aspek Rasa	53
Tabel 4.5	Hasil Uji Hipotesis Aspek Rasa	54
Tabel 4.6	Hasil Uji Tuckey Aspek Rasa	56
Tabel 4.7	Hasil Uji Organoleptik Aspek Aroma	56
Tabel 4.8	Hasil Uji Hipotesis Aspek Aroma	57
Tabel 4.9	Hasil Uji Organoleptik Aspek Tekstur	59
Tabel 4.10	Hasil Uji Hipotesis Aspek Tekstur	61
Tabel 4.11	Hasil Uji Tuckey Aspek Tekstur	62
Tabel 4.12	Hasil Perhitungan Serat Sus Kering Substitusi Tepung Ampas Kelapa Dan Ampas Kedelai	63



## DAFTAR GAMBAR

		<b>Halaman</b>
Gambar 2.1	Ampas Kelapa	11
Gambar 2.2	Bagan Alir Proses Pembuatan Tepung Ampas Kelapa	13
Gambar 2.3	Ampas Kedelai	14
Gambar 2.4	Bagan Alir Proses Pembuatan Tepung Ampas Kedelai	16
Gambar 2.5	Bagan Alir Proses Pembuatan Sus Kering	19
Gambar 3.1	Bagan Alir Proses Pembuatan Sus Kering Tinggi Serat	38
Gambar 3.2	Hasil Uji Coba Tahap 1	39
Gambar 3.3	Hasil Uji Coba Tahap 2	41
Gambar 4.1	Diagram Batang Aspek Warna	53
Gambar 4.2	Diagram Batang Aspek Rasa	55
Gambar 4.3	Diagram Batang Aspek Aroma	58
Gambar 4.4	Diagram Batang Aspek Tekstur	61