

# BAB I. PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Tepung ampas kelapa merupakan zat organik sisa atau residu dari kelapa yang santannya telah diambil. Ampas yang merupakan hasil perasan masih memiliki minyak yang dapat digunakan untuk menghasilkan energi. Hal ini disebabkan karena, ampas kelapa masih mengandung lemak dan protein yang tinggi<sup>5</sup>.

Jika dibandingkan dengan jenis tepung lain, tepung kelapa dari ampas industri pengolahan kelapa memiliki banyak kelebihan. Diantaranya, tepung kelapa merupakan tepung dengan kandungan karbohidrat dapat dicerna (*digestible*) yang sangat rendah, bebas gluten, dan masih mengandung protein yang cukup tinggi<sup>24</sup>.

Selama ini, pemanfaatan ampas kelapa sebagai bahan substitusi makanan kesehatan belum banyak terungkap. Meskipun ampas kelapa adalah hasil sampingan dari pembuatan santan, namun ampas kelapa merupakan bahan pangan sumber serat<sup>6</sup>. Ampas kelapa juga memiliki keunggulan sebagai pendukung kelestarian ketahanan pangan. Hal ini ditunjang oleh potensi produksi yang tinggi. Peralatan yang digunakan dalam produksinya sederhana dan prosesnya pun cukup mudah untuk diolah menjadi produk-produk yang lebih berkualitas, dapat ditambahkan pada produk-produk roti, resep-resep makanan, dan produk-produk pangan lainnya.

Potensi limbah organik ampas kelapa dengan jumlah dan kandungannya merupakan potensi yang dapat dikembangkan sehingga memiliki nilai tambah baik bagi petani maupun bagi masyarakat secara umum. Direktorat Jenderal Perkebunan Kementerian Pertanian (2013) menyebutkan bahwa selama ini komoditas kelapa yang dimanfaatkan hanya produk primernya saja, yaitu dalam bentuk kelapa segar dan kopra sebagai bahan baku minyak goreng. Sedangkan pengembangan dan pemanfaatan produk lanjutan kelapa belum banyak dilakukan, demikian juga dengan pemanfaatan hasil samping dan limbah. Upaya

pengembangan produk dan pemanfaatan hasil samping dan limbah akan meningkatkan nilai tambah produk kelapa, yang pada selanjutnya akan mampu meningkatkan pendapatan petani kelapa.

Tabel 1. Kandungan gizi tepung ampas kelapa dan tepung terigu<sup>8</sup>.

	Tepung kelapa (%)	Tepung terigu (%)
Karbohidrat	33,64125	75,52
Protein	5,78725	13,51
Lemak	38,2377	-
Serat Kasar	15,068865	0,25
Serat Pangan Larut	63,66	-
Serat Pangan Tak Larut	4,53	-

Kemajuan di bidang teknologi berdampak terhadap perubahan gaya hidup dan pola makan di masyarakat. Pola konsumsi masyarakat yang dahulunya mengutamakan makanan seimbang yang terdiri dari beraneka ragam jenis makanan dengan kandungan zat gizi lengkap dan seimbang, sekarang berubah menjadi cenderung mengonsumsi makanan dengan kandungan lemak yang tinggi terutama lemak jenuh, kolesterol, dan serat yang rendah<sup>9</sup>.

Antioksidan merupakan zat yang dapat mencegah maupun menunda reaksi oksidasi lipid oleh radikal bebas. Sedangkan, radikal bebas adalah atom atau gugus atom yang bersifat sangat reaktif karena memiliki satu atau lebih elektron tak berpasangan. Radikal bebas ini akan terus menerus terbentuk didalam tubuh, dan jika jumlahnya didalam tubuh sudah sangat banyak dapat berpotensi mengoksidasikan lemak, menonaktifkan berbagai enzim, dan mengganggu DNA tubuh sehingga mampu menyebabkan terjadi mutasi sel yang merupakan awal dari timbulnya kanker<sup>36</sup>. Suatu senyawa dapat dikatakan memiliki sifat antioksidatif bila senyawa tersebut mampu mendonorkan satu atau lebih elektron kepada senyawa prooksidan kemudian mengubah senyawa prooksidan menjadi senyawa stabil<sup>35</sup>.

Kromatogram yang diperoleh melalui pengukuran jenis-jenis asam lemak menggunakan alat *Gas Chromatography Mass Spectrometry* (GC-

MS), diperoleh kadar asam lemak tidak jenuh rantai ganda yang cukup tinggi, yaitu 9,88%. Berdasarkan hal itu, diperkirakan tepung ampas kelapa mengandung antioksidan. Oleh sebab itu, maka ditentukan asam lemak dan antioksidan sebagai bahan pangan.

## 1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut, maka diperoleh perumusan masalah sebagai berikut:

1. Asam lemak apa saja yang terdapat dalam tepung ampas kelapa?
2. Apakah tepung ampas kelapa mengandung antioksidan?

## 1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan perumusan masalah di atas, maka penelitian ini bertujuan untuk:

1. Menentukan jenis asam lemak dalam tepung ampas kelapa.
2. Menentukan kandungan antioksidan dalam tepung ampas kelapa.

## 1.4 Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi yang memadai untuk menggunakan tepung kelapa untuk pengganti tepung lain sebagai bahan pangan.

