

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kipang merupakan makanan tradisional yang umumnya terbuat dari bahan dasar utama sereal seperti jagung dan beras ketan. Selain itu kipang juga ada yang terbuat dari bahan utama kacang-kacangan yaitu kacang tanah. Kipang dibuat dengan mencampurkan salah satu dari bahan utama tersebut dengan cairan gula. Adanya gula serta ketan putih yang digunakan sebagai bahan dalam pembuatan kipang diasumsikan kipang memiliki indeks glikemik yang tinggi. Dengan berkembangnya pemahaman masyarakat tentang makanan, saat ini sudah banyak dari masyarakat yang mulai peduli terhadap makanan sehat dengan indeks glikemik yang rendah. Salah satu upaya yang dilakukan dalam menurunkan indeks glikemik adalah dengan menambahkan serat dalam produk makanan. Salah satu pangan sumber serat yang dapat dimanfaatkan yaitu ampas kelapa (Dini & Rustanti, 2014).

Ampas kelapa merupakan hasil samping dari pemerasan santan kelapa. Santan kelapa dihasilkan dari daging buah kelapa yang telah diparut dan diperas. Tanaman kelapa merupakan salah satu komoditi tanaman perkebunan yang banyak dihasilkan di Indonesia. Data statistik pada tahun 2020 menunjukkan Indonesia adalah negara yang menduduki posisi pertama sebagai penghasil kelapa terbanyak dengan angka mencapai 16,82 juta ton (Srinivasan et al., 2023). Data statistik pada tahun 2021 menunjukkan bahwa perkebunan kelapa di Indonesia menghasilkan kelapa sebanyak 2853,30 ribu ton (Badan Pusat Statistik, 2021). Sedangkan kelapa yang dihasilkan di wilayah provinsi Sumatra Barat pada tahun 2020 yaitu sebesar 78.348,00 ton (Badan Pusat Statistik, 2020).

Sumatera Barat dikenal juga dengan mayoritas masyarakat Minang. Masyarakat Minang pada umumnya memiliki ciri khas masakan yang terkenal kaya akan bumbu dan bersantan. Hasil samping dari pemerasan santan kelapa disebut dengan ampas kelapa. Dari 100 butir kelapa dapat menghasilkan $\pm 19,50$ kg ampas kelapa (Riovianti et al., 2015). Melihat ampas kelapa yang dihasilkan sehari-hari di lingkungan masyarakat baik itu dari ampas kelapa yang dihasilkan oleh rumah tangga, rumah makan padang serta usaha pengolahan santan akan menghasilkan limbah ampas kelapa yang tidak sedikit. Pada usaha pengolahan santan biasanya

ampas kelapa tidak dimanfaatkan atau dibuang. Salah satu usaha yang dapat dilakukan sebagai bentuk upaya dalam memanfaatkan limbah ampas kelapa yaitu dengan mengolah sebagai bahan tambahan dalam produk makanan yaitu kipang.

Hasil penelitian yang dilakukan oleh Putri (2014), tepung ampas kelapa memiliki kandungan serat sekitar 15,06%. Pada penelitian pendahuluan dilakukan analisis terhadap bahan baku yaitu ampas kelapa yang telah disangrai. Dari analisis yang dilakukan didapatkan serat dalam 100 gram ampas kelapa sangrai yaitu sebesar 24%. Dengan kandungan tersebut menjadikan ampas kelapa sangat potensial untuk dimanfaatkan sebagai bahan pangan sumber serat. Sehingga penambahan ampas kelapa pada kipang diharapkan dapat menambah serat makanan karena ampas kelapa merupakan pangan sumber serat.

Penggunaan ampas kelapa ke dalam produk pangan merupakan suatu usaha dalam meningkatkan produktifitas hasil pertanian yang kurang diberdayakan (*under-exploited dan under-utilized*). Selain itu kurangnya informasi dasar mengenai pengolahan ampas kelapa dalam produk-produk pangan menyebabkan rendahnya penggunaan ampas kelapa dalam bidang pangan (Sabilla & Murtini, 2020) . Hal tersebut juga diperkuat karena anggapan bahwa ampas kelapa tersebut adalah hasil samping atau sisa dimana tidak memiliki kandungan nutrisi yang baik.

Bahan baku yang digunakan dalam penelitian ini adalah beras ketan putih. Beras ketan mengandung serat, akan tetapi tidak sebanyak yang ditemukan pada beras merah dan beras putih lainnya. Kandungan serat dalam 100 g beras ketan hanya sekitar 1 g (USDA, 2019). Sehingga untuk melengkapi serat yang ada pada produk kipang ketan putih yang mayoritas beredar dipasaran hanya terbuat dari campuran beras dan gula, digunakan ampas kelapa sebagai bahan pangan penambah serat. Pada penelitian pendahuluan telah dicoba untuk mencari formulasi kipang ketan putih. Pada formulasi 1:1 antara beras ketan goreng dan gula merah didapatkan produk kipang tersebut berhasil terbentuk dan memenuhi karakteristik kipang. Sehingga dilanjutkan dengan menentukan jenis perlakuannya yaitu dengan penambahan ampas kelapa yang telah disangrai. Jenis perlakuan yang digunakan pada penelitian penambahan ampas kelapa terhadap karakteristik kipang ketan putih yaitu dengan penambahan ampas kelapa 0%, 5%, 10%, 15%, 20% dan 25 %. Pemilihan jenis perlakuan mengacu pada penelitian pendahuluan yang telah dilakukan sebelumnya didapatkan hasil kipang dengan penambahan ampas kelapa

yang telah disangrai diatas 25% maka kipang yang dihasilkan tidak menyatu dengan ampas kelapa yang ditambahkan sehingga tidak memenuhi karakteristik kipang. Dari segi rasa, kipang yang ditambahkan ampas kelapa diatas 25% memiliki *aftertaste* yang tidak nyaman ditenggorokan ketika kipang tersebut dimakan.

Berdasarkan latar belakang tersebut maka dilakukan penelitian dengan judul **“Pengaruh Penambahan Ampas Kelapa (*Cocos Nucifera* L) Terhadap Karakteristik Kipang Ketan Putih”**

1.2 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah :

1. Mengetahui pengaruh penambahan ampas kelapa terhadap karakteristik kipang ketan putih yang dihasilkan.
2. Mengetahui formulasi terbaik penambahan ampas kelapa dalam pembuatan kipang ketan putih.
3. Mengetahui indeks glikemik produk kipang ketan putih dengan penambahan ampas kelapa terbaik

1.3 Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini adalah :

1. Menghasilkan kipang ketan putih kaya serat dengan IG cenderung lebih rendah dibanding produk kipang di pasaran.
2. Memanfaatkan penggunaan bahan pangan lokal dalam pembuatan pangan fungsional.
3. Meningkatkan diversifikasi pangan olahan ampas kelapa.

1.4 Hipotesis Penelitian

- H0 : Penambahan ampas kelapa tidak berpengaruh nyata terhadap karakteristik kipang ketan putih yang dihasilkan.
- H1 : Penambahan ampas kelapa berpengaruh nyata terhadap karakteristik kipang ketan putih yang dihasilkan.

