

# I. PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Sumatera Barat merupakan salah satu provinsi yang kaya akan makanan tradisionalnya. Salah satu makanan tradisionalnya yaitu kipang. Kipang merupakan makanan ringan yang diolah sampai mengembang, kemudian dicampur gula, kemudian dicetak, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain dan bahan tambahan pangan yang diizinkan (BSN, 2018). Kipang sering dijadikan oleh-oleh bagi masyarakat Sumatera Barat maupun dikonsumsi sendiri. Kipang tidak hanya terdapat di daerah Sumatera Barat, melainkan juga terdapat di beberapa daerah. Penamaan kipang di setiap daerahnya berbeda-beda. Di daerah Jawa, kipang ini dikenal dengan nama yang berbeda yang mana dinamakan dengan jipang.

Dalam pengolahan kipang, semua bahan dicampur dengan gula merah yang mana gula tersebut bertujuan sebagai perekat agar semua bahan menyatu. Gula yang digunakan dalam pembuatan kipang yaitu gula merah yang telah dicairkan. Kipang memiliki karakteristik berbentuk persegi atau persegi panjang, tekstur yang padat dan memiliki rasa manis dan renyah. Kipang jagung adalah makanan ringan yang terbuat dari jagung yang mana jagung diolah terlebih dahulu sampai mengembang, kemudian dicampur dengan gula merah.

Jagung merupakan salah satu serelia sumber karbohidrat yang indeks glikemiknya cukup rendah (Asmarani et al., 2015). Namun dalam pembuatan kipang adanya penggunaan gula dan gula diketahui sebagai salah satu pangan yang nilai indeks glikemiknya tinggi. Adanya gula pada kipang diduga kandungan kipang memiliki indeks glikemik yang tinggi. Oleh karena itu diperlukan cara untuk mengurangi indeks glikemik pada produk kipang. Adanya perkembangan teknologi pengolahan pangan saat ini membuat orang-orang mulai menciptakan pangan sehat dengan indeks glikemik yang rendah. Salah satu usaha untuk mengurangi nilai indeks glikemik adalah dengan adanya penambahan serat dalam makanan. Salah satu sumber serat yang dapat dimanfaatkan dari pangan lokal adalah ampas kelapa.

Ampas kelapa merupakan hasil samping atau sisa dari ekstrak parutan daging buah kelapa. Sebagai negara yang memiliki pulau banyak, Indonesia memiliki perkebunan kelapa terluas di dunia yaitu seluas 3.300.016 Ha. Luas

perkebunan kelapa tersebut menghasilkan total produksi kelapa sebanyak 2.828.870 ton (Direktorat Jenderal Perkebunan, 2022). Pada tahun 2020, kelapa yang dihasilkan di provinsi Sumatera Barat sebanyak 78.348,00 ton (Badan Pusat Statistik, 2020). Perkembangan perkebunan tidak hanya aspek budidaya tanaman perkebunan saja, melainkan juga penanganan pascapanen termasuk pengolahan yaitu pangan dan non pangan serta pemasarannya. Jumlah produksi kelapa yang begitu banyak, hal ini sangat berpotensi untuk menghasilkan limbah ampas kelapa. Produk kelapa yang dihasilkan rata-rata mencapai 19,5 miliar butir per tahun atau setara dengan 12,02 miliar ton daging kelapa. Setiap 100 kg daging kelapa yang diolah menghasilkan minyak murni dan dapat menghasilkan ampas kelapa sebanyak 19,5 kg (Putri, 2014).

Ampas kelapa umumnya banyak dibuang disembarang tempat dan kurang dimanfaatkan. Ampas kelapa yang dimanfaatkan masih sebatas dijadikan pakan ternak. Selama ini ampas kelapa masih sedikit digunakan sebagai sumber pangan atau bahan substitusi dalam makanan dan ampas kelapa masih dianggap produk samping yang tidak memiliki nilai (Yulvianti et al., 2015). Banyaknya ampas kelapa yang dihasilkan dan masih kurangnya pemanfaatan, maka diperlukan pemanfaatan ampas kelapa sebagai bahan tambahan dalam produk pangan. Berdasarkan penelitian Putri, (2014) kandungan serat kasar pada tepung ampas kelapa yaitu sebesar 33,64%.

Pada penelitian pendahuluan telah dilakukan pembuatan kipang untuk mencari perbandingan jagung dengan gula merah yang tepat. Berdasarkan penelitian pendahuluan yang telah dilakukan dengan perbandingan 1:1 antara jagung dan gula merah produk yang diperoleh yaitu kipang yang tidak menyatu dan tidak memenuhi karakteristik kipang. Selanjutnya dilakukan percobaan dengan formulasi 1:2 antara jagung dan gula merah, produk yang dihasilkan berhasil dan sesuai dengan karakteristik kipang. Sehingga dilanjutkan dengan menentukan perlakuannya yaitu dengan adanya penambahan ampas kelapa yang telah disangrai. Penulis telah mencoba untuk melakukan penelitian dengan penambahan ampas kelapa yang terdiri dari beberapa konsentrasi yaitu 2%, 4%, 6%, 8%, 10%, dan 12% yang bertujuan untuk meningkatkan kadar serat pada kipang jagung. Persentase penambahan ampas kelapa tersebut berdasarkan jumlah jagung dan gula merah.

Pada konsentrasi 12%, kipang yang dihasilkan tidak menyatu dengan ampas kelapa dan tidak memenuhi karakteristik kipang. Dari segi rasa, kipang dengan penambahan Ampas Kelapa 8% memiliki rasa *aftertaste* yang tidak nyaman ditenggorokkan. Berdasarkan hal tersebut maka konsentrasi ampas kelapa dibatasi sampai 10%. Berdasarkan uraian diatas, maka penelitian yang dilakukan berjudul **“Pengaruh Penambahan Ampas Kelapa (*Cocos nucifera* L.) Terhadap Karakteristik Kipang Jagung”**.

## 1.2 Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk:

1. Mengetahui pengaruh penambahan ampas kelapa terhadap karakteristik kipang jagung yang dihasilkan
2. Menentukan penambahan ampas kelapa yang tepat sehingga diperoleh kipang jagung dengan karakteristik terbaik
3. Mengetahui indeks glikemik produk kipang jagung dengan penambahan ampas kelapa terbaik

## 1.3 Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini yaitu:

1. Menghasilkan kipang jagung yang kaya serat dengan IG cenderung lebih rendah dibandingkan produk kipang dipasaran
2. Memanfaatkan penggunaan bahan pangan lokal dalam pembuatan pangan fungsional
3. Meningkatkan diversifikasi pangan olahan ampas kelapa

## 1.4 Hipotesis

Hipotesis dari penelitian ini yaitu:

H<sub>0</sub>: Penambahan ampas kelapa tidak berpengaruh terhadap karakteristik kipang jagung yang dihasilkan

H<sub>1</sub>: Penambahan ampas kelapa berpengaruh terhadap karakteristik kipang jagung yang dihasilkan