

**PENGARUH BUBUK AMPAS KELAPA (*Cocus nucifera*, L) dan
TEPUNG TERIGU TERHADAP KARAKTERISTIK KIMIA dan FISIK
KUE BAWANG**

DESNA PUSPAYETI
1311121069



Skripsi

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2018**

Pengaruh Bubuk Ampas Kelapa (*Cocos nucifera*, L) dan Tepung Terigu Terhadap Karakteristik Kimia dan Fisik Kue Bawang

¹Desna puspayeti, ²Gunarif taib, ³Fauzan azima

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh pencampuran bubuk ampas kelapa (*cocus nucifera*, L) dan tepung terigu terhadap karakteristik kimia dan fisik kue bawang. Penelitian ini menggunakan rancangan acak lengkap dengan 5 perlakuan dan 3 kali ulangan. Dengan perlakuan A (100 % tepung terigu : 0 % bubuk ampas kelapa), B (90 % tepung terigu : 10 % bubuk ampas kelapa), C (80 % tepung terigu : 20 % bubuk ampas kelapa), D (70% tepung terigu : 30 % bubuk ampas kelapa), E (60 % tepung terigu : 40 % bubuk ampas kelapa). Data yang diperoleh menggunakan sidik ragam, jika berbeda nyata dilanjutkan dengan uji Duncan's New Multiple Range Test (DNMRT) pada taraf nyata 5 %. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pencampuran bubuk ampas kelapa berpengaruh nyata terhadap kadar abu dan bilangan peroksida, serta organoleptik warna, dan rasa dari kue bawang yang dihasilkan. Produk terbaik berdasarkan uji orgnoleptik adalah produk kue bawang perlakuan B(pencampuran bubuk ampas kelapa 10 % : tepung terigu 90 %) dengan nilai rata – rata warna 3,85 , aroma 4,2 , rasa 3,2 , tekstur 3,7 , kadar air 9,129 % , kadar abu 1,397 % , kadar lemak 16,843 % , kadar protein 9,18 % , kadar karbohidrat 63,451%, daya serap minyak 14,923%, bilangan peroksida 75,430 meq/kg , bilangan TBA 0,278 mg malonaldehid/kg, FFA 0,075 % , angka lempeng total $5,1 \times 10^2$ CFU/ml dan kekerasan 0,893 N/cm².
Kata kunci – bubuk ampas kelapa, kue bawang, tepung terigu, mutu

The Effect Of Dessicated Coconut (*Cocus nucifera*, L) and Flour Of The Anion Crakers Chemical and Physical Characteristic

¹Desna puspayeti, ²Gunarif taib, ³Fauzan azima

ABSTRACT

The research was aims to know effect dessicated coconut and flour of the anion crakers chemical and physical character. This resarch used Completely Randomized Design (CRD) consistion of 5 treatment and 3 replication. The were statistically analyzed using anova significantly with treatment A (100 % flour : 0 % dessicated coconut), B (90 % flour : 10 % dessicated coconut), C (80 % flour : 20 % dessicated coconut), D (70 % flour : 30 % dessicated coconut), E (60 % flour : 40 % dessicated coconut). The data collected were analyzed the variance using F-test at 5 % level significant. The test was contined using Duncan's New Multiple Range Test (DNMRT). The result of this research showed that different additions of signifiantly affected the ash conten and the peroxide number of anion crakers, as well as the organoleptic of color and taste. The best product result, according to organoleptic test, was anion cake from treatment B (90 % flour : 10 % dessicated coconut). This composition had average value of color 3.8. aroma 4.2 . flavor 3.2 . texture 4.7 . moisture content 9.129 % . ash content 1.397 % . fat content 16.843 % . Protein content 9.18 % . Carbohydrate content 63.451 % .oil arbsoption 14.923 % . peroxide number 75.430 % meq/kg . TBA number 0.278 malonal dehid/kg. Dietary fiber 11.688 % . FFA 0.075 % .total plate count 5.1×10^3 and hardness 0.893 N/cm².

Keywords- Dessicated coconut, anion crakers, flour, quality

