

I.PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kelapa merupakan salah satu komoditi perkebunan yang penting bagi Indonesia disamping kakao, kopi, lada dan vanili. Komoditi ini telah lama dikenal dan sangat berperan bagi kehidupan bangsa Indonesia baik ditinjau dari aspek ekonomi maupun aspek sosial budaya (Palungun,2007). Sumatra Barat merupakan salah satu daerah penghasil kelapa. Menurut data dinas perkebunan Sumatera Barat (2004 dan 2005), luas tanaman kelapa tahun 2009 sekitar 90.615 Ha dengan jumlah produksi sekitar 75.046 Ton, sedangkan pada tahun 2010 mengalami peningkatan sebesar 90.663 Ha dengan jumlah produksi kelapa sekitar 79.046Ton. Berdasarkan data dinas perkebunan daerah, penghasilan kelapa utama yaitu di kabupaten Padang Pariaman dengan luas tanaman sekitar 37.940 Ha dan produksi tanaman kelapa sekitar 32.841 Ton pada tahun 2010.

Masyarakat menggunakan santan kelapa untuk proses memasak.Santan banyak di jual dipasar tradisional, sehingga ampasnya belum dimanfaatkan secara maksimal. Ampas kelapa merupakan hasil samping dari pembuatan santan, baik dari limbah rumah tangga maupun limbah industri santan kemasan. Pemanfaatan ampas kelapa terbilang cukup minim hanya sebatas pada ternak dan beberapa bahan pangan yang kandungan gizinya dibawah standar bahan pangan pada umumnya.

Menurut Barlina dan Suhardiman (1997), ampas kelapa memiliki kandungan serat kasar yang cukup tinggi.Menurut Derrik (2005), protein kasar yang terkandung pada ampas kelapa mencapai 23%, dan kandungan seratnya yang mudah dicerna merupakan suatu keuntungan tersendiri untuk menjadikan ampas kelapa sebagai bahan pakan.Ampas kelapa masih bernilai tinggi bila dimanfaatkan sebagai bahan baku pembuatan tepung. Tepung ampas kelapa adalah tepung yang diperoleh dengan cara menghaluskan daging ampas kelapa. Besarnya manfaat ampas kelapa dapat lebih dikembangkan atau diolah seperti menjadi tepung kelapa yang kemudian dapat dimanfaatkan sebagai bahan baku dalam industri makanan. Tepung kelapa dapat digunakan dalam produk-produk roti dan kue (*bakery*) serta permen (confectionery) sebagai pengisi, misalnya dalam permen kacang, biskuit, pai, tekstur pada kue, dan lain- lain (Syah dan Soedarya, 2004)

Pada penelitian ini bubuk ampas kelapa dan tepung terigu digunakan sebagai bahan baku utama pembuatan kue bawang. Kue bawang adalah makanan kering yang dibuat dari

adonan lunak melalui proses penggorengan yang renyah bila dipatahkan, dan tidak menyerap minyak. Pembuatan kue bawang diperlukan bahan-bahan seperti tepung terigu, air dan telur untuk membuat adonan serta bahan pemberi flavor seperti bawang merah, bawang putih, dan garam (Rohman, 2008).

Tepung terigu berfungsi sebagai bahan pencampur dalam membuat kue bawang. Tepung terigu berasal dari gandum yang diperoleh dengan cara penggilingan yang banyak digunakan dalam industri pangan. Komponen yang banyak terkandung didalam terigu adalah pati sekitar 70 % terdiri dari amilosa dan amilopektin. Keistimewaan tepung terigu diantara serelia lain adalah adanya gluten yang merupakan protein yang menggumpal, elastis, serta mengembang bila dicampur dengan air (Putri, 2010).

Pada penelitian pendahuluan, telah dicobakan membuat kue bawang dengan pencampuran tepung terigu dan tepung ampas kelapa sebanyak 60% : 40%, 70% : 30%, 80:30%, 90% : 10%, dan tanpa penambahan tepung ampas kelapa dengan hasil yang cukup baik. Pada penelitian pendahuluan belum diketahui pengaruh pencampuran tepung terhadap karakteristik kue bawang yang dihasilkan. Oleh karena itu dilakukan penelitian yang berjudul **“Pengaruh Pencampuran Bubuk Ampas Kelapa (*Cocos nucifera*, L) dan Tepung Terigu Terhadap Karakteristik Kimia dan Fisik Kue Bawang Yang Dihasilkan** “

1.2 Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk :

1. Mengetahui pengaruh pencampuran bubuk ampas kelapa dan tepung terigu terhadap karakteristik kimia dan fisik kue bawang yang dihasilkan.
2. Mengetahui tingkat kesukaan panelis terhadap kue bawang yang dihasilkan.

1.3 Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini adalah :

1. Pemanfaatan ampas kelapa menjadi bubuk ampas kelapa untuk meningkatkan daya guna bubuk ampas kelapa serta meningkatkan nilai ekonomi dan pendapatan masyarakat.
2. Memberikan informasi tentang pemanfaatan bubuk ampas kelapa menjadi kue bawang.
3. Memberikan informasi nilai gizi yang terkandung dalam kue bawang.