

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Sumatera Barat memiliki berbagai macam makanan tradisional salah satunya yaitu kipang. Kipang merupakan makanan tradisional yang berbentuk persegi dan memiliki rasa yang manis dan renyah. Kipang sudah dikenal sejak lama dan memiliki nama yang berbeda di daerah lain seperti jipang dan bipang. Kipang masuk ke dalam jenis makanan ringan dengan berbagai bahan dasar seperti kacang, jagung, beras biasa dan beras ketan yang dilapisi dengan gula cair. Pada pembuatan kipang beras ketan terlebih dahulu dimekarkan dengan tekanan dan suhu tinggi, disangrai atau digoreng dengan minyak (Ramlah, 2018). Setelah dimekarkan beras ketan dicampurkan dengan gula cair yang sudah dipanaskan kemudian dimasukkan ke dalam cetakan dan dipotong berbentuk persegi dengan cepat agar gulanya tidak mengeras.

Kipang ketan hitam disukai oleh berbagai kalangan mulai dari anak – anak hingga orang dewasa. Makanan ini memiliki harga yang terjangkau dan dapat ditemukan di warung, di toko oleh – oleh dan di tempat wisata. Beras ketan hitam banyak terdapat di Indonesia dengan jumlah produksi sekitar 42.000 ton per tahun (Muchlisiyah *et al.*, 2016). Berdasarkan data Badan Pusat Statistik (BPS) diperoleh bahwa sejak tahun 2014 hingga 2018, rata-rata pertumbuhan konsumsi beras ketan mencapai 19,10%. Bahkan, pada tahun 2019 rata-rata konsumsi per kapita beras ketan mencapai sekitar 1,504 kg/minggu (Badan Pusat Statistik, 2019). Beras ketan hitam merupakan salah satu varietas beras yang berpigmen. Ketan hitam juga merupakan sumber karbohidrat yaitu sekitar 74,5 %.

Kipang diolah dengan menggunakan gula cair sehingga kandungan kipang ini didominasi oleh gula. Karena kipang didominasi oleh gula akibatnya diperlukan penambahan serat pada bahan pembuatan kipang. Asupan serat dalam jumlah yang cukup dapat meningkatkan kerja insulin dalam mengatur glukosa darah, memperlambat pengosongan lambung, dan memberikan efek kenyang yang lebih lama (Rimbawan dan Siagian, 2004). Penambahan ampas kelapa merupakan salah satu cara untuk menambah sumber serat pada makanan.

Ampas kelapa merupakan hasil sampingan dari pembuatan santan. Pemanfaatan ampas kelapa sebagai bahan pangan belum banyak diungkap. Pemanfaatan ampas kelapa masih sangat terbatas biasanya hanya digunakan untuk pakan ternak karena dianggap sebagai produk yang tidak

memiliki nilai ekonomis. Ampas kelapa mengandung karbohidrat, protein, lemak, dan kaya akan serat, yang mana kandungan tersebut baik untuk kesehatan tubuh (Yulvianti, Ernayati, & Tarsono., 2015). Diketahui kandungan dari ampas kelapa berdasarkan penelitian Yulvianti, Ernayati, & Tarsono (2015). ampas kelapa memiliki kandungan protein 4,12%, lemak 12%, kadar air 0,33%, dan serat kasar 37,1%. Tingginya kandungan serat pada ampas kelapa dapat mengurangi resiko diabetes.

Pembuatan formulasi kipang ketan hitam dengan penambahan ampas kelapa sebanyak 5g, 10g, 15g, 20 g, 25g adalah berdasarkan dengan pra penelitian yang telah dilakukan, dimana apabila penambahan ampas kelapa lebih banyak lagi maka kipang tidak terbentuk.

Berdasarkan uraian diatas pemanfaatan penambahan ampas kelapa pada kipang ketan hitam sebagai bentuk diversifikasi pangan. Oleh karena itu dilakukan penelitian dengan judul **“Pengaruh Penambahan Ampas Kelapa Terhadap Karakteristik Kipang Ketan Hitam”**.



1.2 Tujuan Penelitian

1. Mengetahui pengaruh penambahan ampas kelapa terhadap karakteristik kipang ketan hitam.
2. Mengetahui perlakuan terbaik pada pembuatan kipang ketan hitam dengan penambahan ampas kelapa

1.3 Manfaat Penelitian

1. Menghasilkan kipang ketan hitam kaya serat.
2. Meningkatkan nilai guna dari ampas kelapa.
3. memberikan informasi tentang nilai gizi, karakteristik kimia, dan penerimaan panelis terhadap kipang ketan hitam dengan penambahan ampas kelapa.

1.4 Hipotesisi Penelitian

Ho : Penambahan ampas kelapa tidak berpengaruh nyata terhadap karakteristik kipang ketan hitam yang dihasilkan

H1 : Penambahan ampas kelapa berpengaruh nyata terhadap karakteristik kipang ketan hitam yang dihasilkan

