

**PENGARUH PENAMBAHAN AMPAS KELAPA (*Cocos nucifera*
L.) TERHADAP KARAKTERISTIK BERAS RENDANG**

AFIFAH QAMARYAH KARISA

2011121023



FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN

UNIVERSITAS ANDALAS

PADANG

2024

PENGARUH PENAMBAHAN AMPAS KELAPA (*Cocos nucifera* L.) TERHADAP KARAKTERISTIK BERAS RENDANG

Afifah Qamaryah Karisa¹, Kesuma Sayuti², Rini³

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan ampas kelapa terhadap karakteristik beras rendang. Rancangan penelitian yang digunakan adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan empat perlakuan dan satu kontrol (tanpa penambahan ampas kelapa), masing-masing tiga ulangan. Perlakuannya adalah penambahan ampas kelapa, dimana A (2%), B (4%), C (6%) dan D (8%). Untuk mengetahui tingkat penerimaan terbaik terhadap produk yang ditambahkan ampas kelapa, data dianalisis dengan menggunakan uji anova dan dilanjutkan dengan analisis Duncan's New Multiple Range Test (DNMRT) pada taraf 5%. Jika tidak ada perbedaan yang nyata antara perlakuan, maka perlakuan terbaik dinilai dari jumlah nilai tertinggi yang diberikan oleh panelis. Kemudian produk terbaik dibandingkan dengan kontrol, yang meliputi tingkat penerimaan organoleptik dan karakteristik kimia yang dianalisis dengan menggunakan uji t yang tidak berpasangan. Data profil asam lemak dan indeks glikemik ditampilkan secara deskriptif. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan ampas kelapa 6% merupakan perlakuan terbaik. Setelah dibandingkan dengan kontrol menunjukkan ada perbedaan yang signifikan dimana penambahan ampas kelapa berpengaruh terhadap organoleptik warna, aroma, rasa dan tekstur, kadar air, lemak, protein, karbohidrat, serat kasar serta total gula. Berdasarkan karakteristik kimia dan organoleptik produk beras rendang penambahan ampas kelapa terbaik memiliki karakteristik dengan kadar air (14,27%), abu (0,80%), lemak (16,78%), protein (7,60%), karbohidrat (60,56%), serat kasar (2,26%), total gula (20,34%) serta memiliki warna 3,72 (suka), aroma 4,28 (suka), rasa 4,24 (suka), dan tekstur 3,60 (suka). Asam lemak pada perlakuan terbaik mengandung asam lemak tidak jenuh oleat dan asam lemak jenuh laurat. Penambahan ampas kelapa dapat menurunkan indeks glikemik (67,5) dengan kategori sedang yang lebih rendah dibandingkan kontrol (78,6) dengan kategori tinggi.

Kata Kunci: ampas kelapa, beras rendang, indeks glikemik

THE EFFECT OF COCONUT RESIDUE (*Cocos Nucifera* L.) ADDITION ON THE CHARACTERISTICS OF BERAS RENDANG

Afifah Qamaryah Karisa¹, Kesuma Sayuti², Rini³

ABSTRACT

This research aimed to determine the effect of the addition of coconut pulp on the characteristics of beras rendang. The research design used was a Complete Randomized Design (RAL) with four treatments and one control (without the addition of coconut pulp), three replicates each. The treatment is the addition of coconut pulp, where A (2%), B (4%), C (6%) and D (8%). To determine the best acceptance rate for products with coconut pomace added, the data was analyzed using the ANOVA test and then Duncan's New Multiple Range Test (DNMRT) analysis at the level of 5%. If there is no real difference between the treatments, the best treatment is judged by the highest number of points the panelists give. Then the best product was compared to the control, which included organoleptic receptivity and chemical characteristics analyzed using an unpaired t-test. The fatty acid profile data and glycemic index are displayed descriptively. The results of the study show that the addition of 6% coconut pulp is the best treatment. After comparing it with the control, there was a significant difference in that the addition of coconut pulp affected organoleptic color, aroma, taste, texture, moisture content, fat, protein, carbohydrates, coarse load, and total sugar. Based on chemical and organoleptic characteristics, the best beras rendang products with the addition of coconut pulp have characteristics with moisture content (14.27%), ash (0.80%), fat (16.78%), protein (7.60%), carbohydrates (60.56%), crude fiber (2.26%), total sugar (20.34%) and have a color of 3.72 (likes), aroma 4.28 (likes), taste 4.24 (likes), and texture 3.60 (likes). Fatty acids in the best treatment contain oleic unsaturated fatty acids and lauric saturated fatty acids. Adding coconut pulp can lower the glycemic index (67.5) with a lower medium category than the control (78.6) with a high category.

Keywords: coconut residue, beras rendang , glycemic index