

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Makanan tradisional sebagai makanan khas daerah merupakan salah satu unsur budaya diberbagai daerah di Indonesia. Makanan Tradisional merupakan makanan yang biasa dikonsumsi oleh masyarakat tertentu dengan cita rasanya yang khas dan dapat diterima oleh masyarakat tertentu. Makanan tradisional memiliki kontribusi positif bagi kesehatan karena dari segi komposisinya memiliki beragam nutrisi yang berbeda. Salah satu contoh makanan tradisional di Indonesia adalah Wajik.

Wajik adalah salah satu makanan tradisional semi basah yang terbuat dari beras ketan, gula merah dan santan kelapa dengan atau tanpa penambahan bahan lainnya. Kue wajik biasanya digunakan sebagai hidangan untuk tamu, atau hidangan acara hajatan dan diberbagai daerah wajik digunakan sebagai oleh-oleh. Bentuk wajik biasanya berupa potongan belah ketupat atau jajar genjang. Bentuk belah ketupat atau jajar genjang oleh orang Jawa biasa disebut wajik. Oleh karena itu kue ini dinamakan wajik.

Bahan utama pembuatan wajik adalah beras ketan atau biasa disebut ketan putih. Beras ketan (*Oryza sativa glutinosa*) merupakan salah satu varietas padi yang termasuk family graminae. Beras ketan putih memiliki kandungan pati yang tinggi yaitu 90 %. Pati merupakan karbohidrat polimer glukosa yang mempunyai dua struktur yaitu amilosa dan amilopektin. Kandungan amilosa pada beras ketan putih yaitu sebanyak 1-2% sedangkan kandungan amilopektinnya 88 – 89%. Oleh karena itu, amilopektin merupakan penyusun terbanyak dalam beras ketan putih (Hartesi *et al.*, 2021) .

Dalam pengolahan wajik digunakan gula merah yang cukup banyak. Penggunaan gula merah pada wajik akan mempengaruhi kenaikan kadar gula darah dalam tubuh. Konsumsi gula dan juga karbohidrat yang berlebih akan menyebabkan kenaikan glukosa darah. Sehingga tingginya kadar gula dalam jangka waktu lama dapat menyebabkan diabetes (Wilda, 2016).

Ampas kelapa merupakan hasil samping atau limbah dari pengolahan santan. Indonesia merupakan salah satu produksi kelapa terbesar dunia. Hal ini dapat dilihat dari data Badan Pusat Statistik mencatat bahwa produksi kelapa di Indonesia sebesar 2,87 juta ton pada tahun 2022 (Jendral, 2022). Selama ini pemanfaatan ampas kelapa hanya sekedar pakan ternak dengan harga produk yang sangat rendah. Selain itu juga ampas kelapa hanya dijadikan sebagai bahan untuk pembuatan tempe bongkrek di Jawa Tengah. Melihat dari banyaknya limbah ampas kelapa yang dihasilkan oleh masyarakat, rumah makan serta usaha pengolahan santan maka ampas kelapa dapat dijadikan alternatif dalam pengolahan makanan. Ampas kelapa dapat dimanfaatkan sebagai bahan pangan potensial karena kandungan nutrisi yang ada didalamnya. Ampas kelapa masih banyak mengandung nutrisi seperti protein, lemak, karbohidrat. Dimana Ampas kelapa kering (bebas lemak) mengandung 93% karbohidrat yang terdiri atas: 61% galaktomanan, 26% manosa dan 13% selulosa (Putri, 2014).

Dari hasil analisis yang telah dilakukan Prasetya (2018) yaitu pengolahan ampas kelapa menjadi kue semprong didapatkan nilai serat kasar, protein dan lemak yang semakin tinggi seiring dengan penambahan ampas kelapa. Hal ini menunjukkan bahwa ampas kelapa berpotensi untuk menaikkan kadar serat, lemak dan protein pada wajik. Tingginya kandungan serat, lemak dan protein dapat memperlambat laju makanan sehingga menyebabkan laju pengosongan lambung akan menjadi lebih lambat dengan demikian respon glukosa darah pun akan lebih rendah sehingga cocok untuk dikonsumsi bagi penderita diabetes.

Berdasarkan pra penelitian yang telah dilakukan telah dicoba mencari formulasi wajik, sehingga didapatkan formulasi 1:2 antara ketan putih dan gula merah berhasil terbentuk dan memenuhi karakteristik bentuk wajik. Kemudian dilanjutkan dengan menentukan jenis perlakuan yaitu penambahan ampas kelapa yang telah disangrai. Sehingga didapatkan jenis perlakuan yang digunakan dalam penelitian penambahan ampas kelapa terhadap karakteristik wajik yaitu 0%, 1%, 2%, 3% dan 4%. Jika dilakukan penambahan diatas 4% maka wajik yang dihasilkan tidak menyatu dengan ampas kelapa sehingga tidak memenuhi karakteristik wajik tersebut. Kemudian dari segi rasa dengan penambahan diatas 4% menghasilkan *aftertaste* yang tidak nyaman ditenggorokan ketika wajik tersebut dimakan.

Berdasarkan uraian di atas maka peneliti mengambil judul tentang **“Pengaruh Penambahan Ampas Kelapa Terhadap Karakteristik Wajik”**.

1.2 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah :

1. Mengetahui pengaruh penambahan ampas kelapa terhadap karakteristik wajik yang dihasilkan.
2. Mengetahui formulasi terbaik penambahan ampas kelapa dalam pembuatan wajik.

1.3 Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini adalah :

1. Menghasilkan wajik yang kaya akan serat dibanding produk wajik di pasaran.
2. Memanfaatkan penggunaan bahan pangan lokal dalam pembuatan pangan fungsional.
3. Meningkatkan diversifikasi pangan olahan ampas kelapa.

1.4 Hipotesis Penelitian

H₀ : Penambahan ampas kelapa tidak berpengaruh nyata terhadap karakteristik wajik yang dihasilkan.

H₁ : Penambahan ampas kelapa berpengaruh nyata terhadap karakteristik wajik yang dihasilkan.