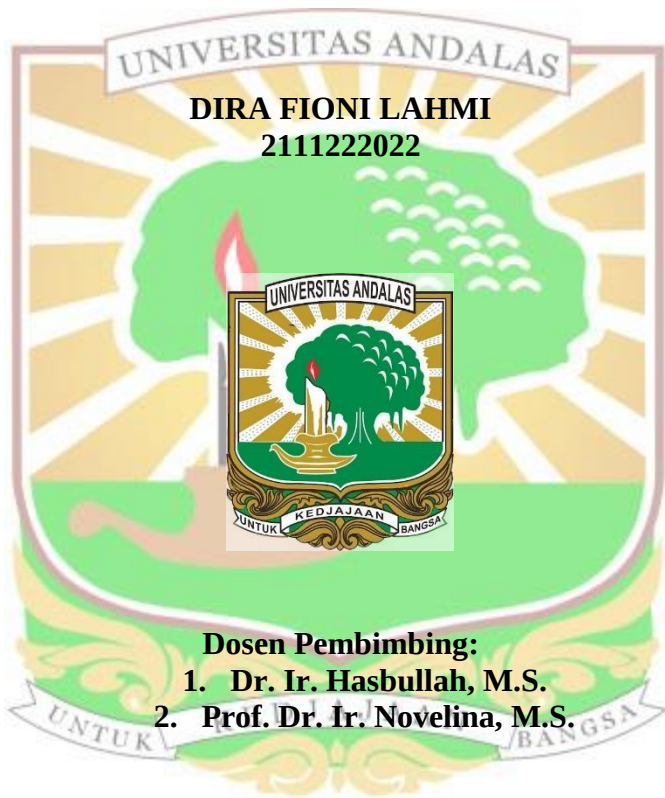


**PENGARUH PERBANDINGAN BUBUK KELAPA
(*Cocos nucifera* L.) DAN TEPUNG KEDELAI
(*Glycine max* L.) TERHADAP KARAKTERISTIK
BISKUIT PISANG KEPOK HIJAU**



Dosen Pembimbing:

- 1. Dr. Ir. Hasbullah, M.S.**
- 2. Prof. Dr. Ir. Novelina, M.S.**

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2025**

PENGARUH PERBANDINGAN BUBUK KELAPA (*Cocos nucifera* L.) DAN TEPUNG KEDELAI (*Glycine max* L.) TERHADAP KARAKTERISTIK BISKUIT PISANG KEPOK HIJAU

Dira Fioni Lahmi, Hasbullah, Novelina

ABSTRAK

Gaya hidup modern mendorong masyarakat untuk mengonsumsi makanan praktis seperti biskuit sebagai sumber energi tambahan. Namun, sebagian besar biskuit yang beredar masih berbasis tepung terigu dengan kandungan serat dan protein yang rendah. Di sisi lain, Indonesia memiliki potensi besar dalam pemanfaatan pangan lokal seperti pisang, ampas kelapa, dan kacang kedelai yang kaya akan gizi namun belum dimanfaatkan secara optimal. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengkaji pengaruh penambahan bubuk kelapa dan tepung kedelai terhadap karakteristik kimia, fisik, dan organoleptik biskuit pisang kepek hijau serta menentukan formula terbaik. Penelitian menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan lima perlakuan rasio bubuk kelapa : tepung kedelai (A: kontrol, B: 5 g : 20 g, C: 7,5 g : 17,5 g, D: 10 g : 15 g, E: 12,5 g : 12,5 g) yang tiap perlakuan diulang tiga kali. Data dianalisis menggunakan uji DNMRT taraf 5%. Hasil menunjukkan bahwa perbandingan bubuk kelapa dan tepung kedelai berpengaruh nyata terhadap kadar air, lemak, protein, karbohidrat, kekerasan, daya serap air, serta uji organoleptik warna, rasa, aroma, dan tekstur. Perlakuan terbaik adalah perlakuan C (7,5 g : 17,5 g) dengan kadar air 4,91%, protein 12,90%, lemak 13,66%, karbohidrat 65,75%, serat kasar 1,49%, kekerasan 9,61 N/cm², daya serap air 14,75%, dan nilai organoleptik keseluruhan tergolong "suka".

Kata Kunci : biskuit; bubuk kelapa; kedelai; pisang kepek

THE EFFECT OF THE COMPARISON OF COCONUT POWDER (*Cocos nucifera* L.) AND SOYBEAN FLOUR (*Glycine max* L.) ON THE CHARACTERISTICS OF GREEN BANANA BISCUITS

Dira Fioni Lahmi, Hasbullah, Novelina

ABSTRACT

The modern lifestyle encourages people to consume practical foods such as biscuits as an additional source of energy. However, most biscuits on the market are still wheat flour-based with low fiber and protein content. On the other hand, Indonesia has great potential in the utilization of local foods such as bananas, coconut pulp, and soybeans, which are rich in nutrients but have not been optimally utilized. This study aims to investigate the effect of adding coconut powder and soybean flour on the chemical, physical, and organoleptic characteristics of green banana biscuits and to determine the optimal formula. The study used a Completely Randomized Design (CRD) with five treatments of coconut powder : soybean flour ratios (A: control, B: 5 g : 20 g, C: 7.5 g : 17.5 g, D: 10 g : 15 g, E: 12.5 g : 12.5 g), each repeated three times. Data were analyzed using the DNMRT test at the 5% level. Results showed that the ratio of coconut powder to soybean flour significantly affected moisture content, fat, protein, carbohydrates, hardness, water absorption, and organoleptic tests for color, taste, aroma, and texture. The best treatment was treatment C (7.5 g : 17.5 g) with moisture content of 4.91%, protein 12.90%, fat 13.66%, carbohydrates 65.75%, crude fiber 1.49%, hardness 9.61 N/cm², water absorption capacity of 14.75%, and an overall organoleptic rating classified as “liked.”

Keywords: banana; biscuit; coconut powder; soybean