

PEMANFAATAN AMPAS KELAPDALAM PEMBUATAN PIE CRUST

Dini Murniaty^{1*}, Daniel Stephanus Limdy², Rio Luthfiandana³, Raden Muhammad
Zatmodisuawa⁴, Tiyara Aprilia⁵

^{1,2,3,4,5}Politeknik Sahid

*Korresponden: dinimurniaty@polteksahid.ac.id

Diajukan 05-06-2023	Direvisi 30-06-2023	Diterima 30-06-2023
-------------------------------	-------------------------------	-------------------------------

ABSTRACT

Purpose: This study aims to determine the use of coconut dregs flour in the manufacture of pie crust, to find out people's preferences, and to find out the best formulation for making pie crust using coconut dregs flour.

Methods: The research method using a Completely Randomized Design (CRD) was carried out 3 times and given a code for each variation.

Implication: The results of the study showed that the manufacture of pie crust using coconut dregs flour produced different sensory qualities. The highest color was in the variation of sample 1, namely the use of 10% coconut dregs flour (3.33). The aroma of coconut in sample variation 4 is the use of 40% coconut dregs flour (4.56). Texture in sample variation 1 using 10% coconut dregs flour (3.24). Coconut flavor in sample variation 4 uses 40% coconut dregs flour (3.71). The first position favored by the panelists was in variation 2, namely the use of 20% coconut dregs flour. The best formulation for making pie crust using coconut dregs flour is in variation 2, namely the use of 20% coconut dregs flour, with a total average value of (4.44).

Keywords: Coconut dregs, Pie crust, Hedonic test

ABSTRAK

Tujuan: Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui penggunaan tepung ampas kelapa dalam pembuatan pie crust, mengetahui tingkat kesukaan masyarakat, serta mengetahui formulasi terbaik pembuatan pie crust menggunakan tepung ampas kelapa.

Metodologi: Metode penelitian yang digunakan menggunakan desain metode Rancangan Acak Lengkap

(RAL) dengan dilakukan pengulangan sebanyak 3 kali serta diberikan kode pada setiap variasi.

Implikasi: Hasil dari penelitian diketahui pembuatan pie crust menggunakan tepung ampas kelapamenghasilkan mutu sensorik yang berbeda, Warna tertinggi ada pada sample variasi 1 yaitu penggunaan 10% tepung ampas kelapa (3.33). Aroma kelapa pada sample variasi 4 yaitu penggunaan 40% tepung ampas kelapa (4.56). Tekstur pada sample variasi 1 penggunaan 10% tepung ampas kelapa (3.24). Rasa kelapa pada sample variasi 4 penggunaan 40% tepung ampas kelapa (3.71). Posisi pertama yang disukai oleh panelisada pada variasi 2 yaitu penggunaan 20% tepung ampas kelapa. Formulasi terbaik pembuatan pie crustmenggunakan tepung ampas kelapa ada pada variasi 2 yaitu penggunaan 20% tepung ampas kelapa, dengan total nilai rata-rata yang didapatkan sebesar (4.44).

Keyword: Ampas kelapa, Kulit pie, Uji hedonik

PENDAHULUAN

Tanaman kelapa merupakan komoditas perkebunan yang sangat potensial, disebut juga sebagai pohon kehidupan karena semua bagian tanaman kelapa bermanfaat bagi

kehidupan manusia. Menurut website FAOSTAT (2020), Indonesia adalah penghasil kelapa terbesar nomor satu di dunia dengan produksi sebesar 18.555.000-ton pada tahun 2018. Salah satu produk olahan dari kelapa adalah minyak kelapa murni (Virgin Coconut Oil) dan santan kelapa. Hasil samping dari pembuatan minyak kelapa dan santan adalah ampas kelapa. Jika rata-rata berat daging buah kelapa adalah 28%, maka angka tersebut setara dengan 5 juta ton daging buah kelapa. Jika semua daging buah kelapa tersebut digunakan untuk memproduksi santan, dan jika dalam pembuatan santan dihasilkan 40% ampas maka akan dihasilkan sekitar 2 juta ton ampas kelapa, sehingga ketersediaan ampas kelapa sangat melimpah.

Saat ini pemanfaatan ampas kelapa dalam bidang pangan masih terbatas karena ampas kelapa cukup rentan terhadap kerusakan. Ampas kelapa yang disimpan terlalu lama akan rusak dan menjadi tengik. Teknik penepungan pada ampas kelapa dapat meningkatkan umur simpannya. Hal ini disebabkan karena proses penepungan akan menurunkan kandungan air pada ampas kelapa.

Tepung ampas kelapa diperoleh dengan cara menghaluskan ampas kelapa yang telah dikeringkan. Tepung ampas kelapa dapat dibuat dari kelapa parut kering yang dikeluarkan sebagian kandungan lemaknya melalui proses pressing. Ampas kelapa yang sudah menjadi tepung lebih mudah diaplikasikan kedalam pembuatan suatu produk.

Salah satu contoh pemanfaatan tepung ampas kelapa untuk bahan baku pembuatan kue adalah dalam pembuatan Pie Crust. Selama ini pembuatan pie crust atau kulit pie masih terpaku dengan penggunaan bahan dasar tepung terigu. Hal ini karena kurangnya pengetahuan masyarakat untuk menggunakan bahan baku lain, contohnya seperti Tepung Ampas Kelapa. Berdasarkan latar belakang yang telah dipaparkan, maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul "Pemanfaatan Ampas Kelapa Dalam Pembuatan Pie Crust".

METODE

Bahan Penelitian

Bahan yang diperlukan untuk pembuatan Pie Crust dapat dilihat pada Tabel 1. Sedangkan bahan yang diperlukan untuk penelitian ini yaitu pembuatan Pie Crust menggunakan tepung ampas kelapa dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Bahan Pembuatan Pie Crust

No	Bahan	Gramasi
1	Tepung terigu	130 gr
2	Gula halus	40gr
3	Mentega tawar	80 gr
4	Kuning telur	1 pc
5	Garam	¼ sdt

Sumber: Hermawan (2021)

Tabel 2. Bahan Pie Crust Subtitusi Tepung Ampas Kelapa

Bahan	Variasi I (10% Tepung Ampas Kelapa)	Variasi II (20% Tepung Ampas Kelapa)	Variasi III(30% Tepung Ampas Kelapa)	Variasi VI(40% Tepung Ampas Kelapa)
Tepung ampas kelapa	13 gr	26 gr	39 gr	52 gr
Tepung terigu	117 gr	104 gr	91 gr	78 gr
Gula halus	40 gr	40 gr	40 gr	40 gr
Mentega tawar	80 gr	80 gr	80 gr	80 gr
Kuning telur	1 pc	1 pc	1 pc	1 pc
Garam	$\frac{3}{4}$ sdt	$\frac{3}{4}$ sdt	$\frac{3}{4}$ sdt	$\frac{3}{4}$ sdt

Sumber: Data Peneliti, 2022

Alat Penelitian

Alat yang digunakan dalam penelitian ini dapat dilihat pada tabel 3 dibawah ini.

Tabel 3. Alat Penelitian

No	Alat	Jumlah
1.	Timbangan <i>digital</i>	1
2.	<i>Stainless bowl</i>	2
3.	Pisau	1
4.	Garpu	1
5.	<i>Food Brush</i>	1
6.	Kulkas	1
7.	<i>Oven listrik</i>	1
8.	Cetakan <i>pie mini</i>	15
9.	<i>Plastic wrap</i>	-

Sumber: Data Peneliti, 2022

Pembuatan Pie Crust Subtitusi Tepung Ampas Kelapa

Langkah pertama sebelum membuat pie crust yaitu membuat tepung ampas kelapa terlebih dahulu. Siapkan ampas kelapa yang sudah dikeluarkan santannya, tata ampas kelapa diatas baking tray yang sudah diberi alas menggunakan baking paper. Keringkan ampas kelapa menggunakan oven dengan suhu 85°C selama 45 menit. Selanjutnya haluskan ampas kelapa menggunakan blender dengan kecepatan tinggi. Terakhir saring ampas kelapa yang sudah dihaluskann untuk mencegah adanya gumpalan.

Untuk pembuatan pie crust pastikan semua bahan sudah disiapkan dan ditimbang sesuai dengan gramasi yang sudah ditentukan.

Selanjutnya untuk proses pencampuran bahan, campurkan tepung terigu, tepung ampas kelapa, gula halus dan garam. Aduk hingga tercampur rata, kemudian tambahkan mentega tawardan aduk lagi menggunakan jari atau garpu hingga menjadi remah-remah. Terakhir tambahkan kuning telur lalu aduk hingga adonan tercampur rata.

Lalu balut dengan plastic wrap dan simpan di dalam kulkas selama 30 menit.

Lalu masuk ke proses pencetakan, keluarkan adonan dari dalam kulkas dan biarkan sebentar pada suhu ruang hingga adonan menjadi sedikit lunak. Ambil sedikit adonan dan cetak ke dalam cetakan pie mini yang sebelumnya sudah diolesi mentega. Tusuk permukaan adonan menggunakan garpu.

Terakhir proses pemanggangan, adonan yang telah dicetak kemudian dimasukkan ke dalam oven yang sebelumnya telah dipanaskan dengan suhu 170°C. Lalu panggang pie crust selama 16 menit. Setelah selesai dipanggang diamkan pie crust pada suhu ruang, setelah dingin pie crust dapat dikeluarkan dari cetakan.

Prosedur Penelitian

Penelitian ini menggunakan rancangan percobaan dengan metode Rancangan Acak Lengkap (RAL). Pada uji coba ini akan dilakukan perlakuan berdasarkan variabel yang akan diuji yaitu pembuatan Pie Crust dengan substitusi tepung ampas kelapa. Pengamatan diawali dengan penambahan sampel 0% tepung ampas kelapa sebagai substitusi dari tepung terigu dalam pembuatan Pie Crust. Lalu dilanjutkan dengan mengamati penambahan tepung ampas kelapa dengan presentase 10%, 20%, 30% dan 40%. Setiap variasi dilakukan percobaan pengulangan sebanyak 3 kali, serta diberikan kode untuk masing-masing variasi. Berikut tabel pemberian kode untuk masing-masing variasi.

Tabel 4. Rancangan Percobaan (RAL) Rancangan Acak Lengkap Ulangan Kode Perlakuan V

	V1	V2	V3	V4
1	101	201	301	401
2	102	202	302	402
3	103	203	303	403

Sumber: Data Peneliti, 2022

Keterangan: V: Variasi produk

V1: 10% Tepung ampas kelapa, 90% Tepung terigu

V2: 20% Tepung ampas kelapa, 80% Tepung terigu

V3: 30% Tepung ampas kelapa, 70% Tepung terigu

V4: 40% Tepung ampas kelapa, 60% Tepung terigu

Pengamatan penelitian ini akan dilakukan terhadap 15 orang panelis. Panelis terdiri dari mahasiswa/i Politeknik Sahid. Para panelis mempunyai pemahaman dibidang kuliner serta mengetahui faktor penilaian organoleptik.

Uji Hedonik dan Uji Mutu Hedonik

Uji kesukaan atau uji hedonik merupakan uji dimana panelis diminta memberi tanggapan secara pribadi tentang kesukaan atau ketidaksukaan beserta tingkatannya. Tingkatan ini disebut skala hedonik, yaitu seperti sangat suka, suka, agak suka, agak tidak suka, tidak suka, sangat tidak suka, dan lainnya (Suryono, Ningrum, & Dewi, 2018).

Uji mutu hedonik bertujuan untuk mengidentifikasi dan mengukur sifat sensorik. Jumlah tingkat skala pengukuran yang digunakan pada uji ini bervariasi, tergantung dari mutu yang diinginkan dan sensitivitas antar skala (Permadi, Oktafia, & Agustianto, 2018).

Tujuan dari dilakukannya uji mutu hedonik adalah untuk mengetahui karakteristik produk Pie Crust dengan substitusi tepung ampas kelapa. pengujian dilakukan dengan memperhatikan atribut sensorik yaitu seperti warna, aroma, tekstur dan rasa.

Analisis Data

Data yang didapatkan selanjutnya dianalisis menggunakan uji Anova untuk menentukan perbedaan antara dua sample atau lebih. Seperti pada penelitian ini, yaitu perbedaan kualitas produk Pie Crust substitusi tepung ampas kelapa dengan variasi 10%, 20%, 30%, dan 40% ditinjau berdasarkan aspek warna, aroma, tekstur dan rasa. Selanjutnya juga dilakukan Uji Duncan yang merupakan uji tahap lanjutan yang dilakukan apabila terdapat perbedaan pada uji Anova.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Uji Hedonik

Uji hedonik atau uji kesukaan peneliti menggunakan 15 panelis dengan penilaian hedonik. Uji ini dilakukan untuk menguji tingkat parameter yang terdiri dari warna, aroma, tekstur, rasa dan penerimaan umum yang ada pada pie crust.

Tabel 5. Nilai Rata-Rata Uji Hedonik

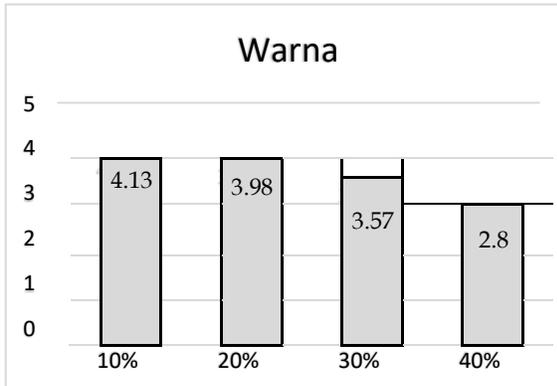
UJI HEDONIK					
Parameter	Persentase Tepung Ulangan	Ampas Kelapa			
		10%	20%	30%	40%
Warna	1	4.13	4.07	3.98	2.80
	2	4.27	4.00	3.47	2.80
	3	4.00	3.87	3.27	2.80
Rata - rata		4.13	3.98	3.57	2.80
Aroma	1	3.73	4.00	3.80	3.47
	2	3.67	4.07	3.80	3.47
	3	3.53	4.00	3.67	3.40
Rata - rata		3.64	4.02	3.76	3.44
Tekstur	1	3.93	4.07	3.40	2.93
	2	3.93	4.07	3.40	2.93
	3	3.80	4.00	3.27	2.80
Rata - rata		3.89	4.04	3.36	2.89
Rasa	1	4.00	4.33	3.67	3.07
	2	3.93	4.27	3.67	3.07
	3	3.87	4.33	3.60	3.00
Rata - rata		3.93	4.31	3.64	3.04
Penerimaan Umum	1	4.20	4.53	4.00	2.93
	2	4.13	4.40	3.87	2.93
	3	4.07	4.40	3.93	2.87
Rata - rata		4.13	4.44	3.93	2.91
Total Rata - rata		3.90	4.09	3.58	3.04

Sumber: Data Peneliti, 2022

Berdasarkan dari tabel diatas dapat dilihat untuk parameter warna paling disukai ada pada penggunaan 10% tepung ampas kelapa. untuk parameter aroma, tekstur, rasa, dan penerimaan umum paling disukai ada pada penggunaan 20% tepung ampas kelapa.

1. Warna

Warna merupakan salah satu hal yang menjadi daya tarik dari indera penglihatan seseorang terhadap suatu objek atau produk. Warna yang bagus juga berperan menjadi dayatarik bagi konsumen. Hasil nilai rata-rata warna pada pie crust yang disubtitusi dengan tepung ampas kelapa dapat dilihat pada grafik berikut.



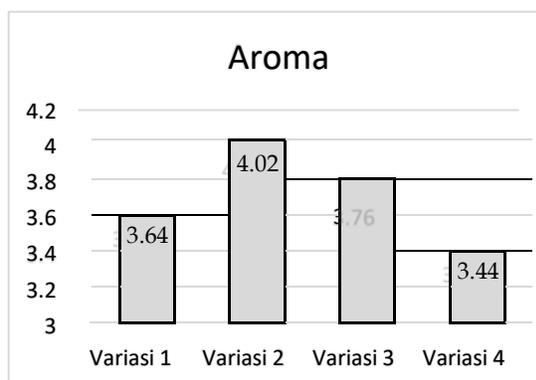
Gambar 1. Grafik Nilai Rata-rata Uji Hedonik Parameter Warna

(Sumber: Data Peneliti, 2022)

Pada grafik diatas menunjukkan nilai rata-rata tertinggi terhadap kesukaan warna dari piecrust yang disubtitusi dengan tepung ampas kelapa terdapat pada sampel variasi yang menggunakan 10% tepung ampas kelapa. lalu pada posisi kedua ada pada sampel variasi 20% tepung ampas kelapa, selanjutnya diposisi ketiga dengan sampel 30% tepung ampas kelapa, dan posisi terakhir atau keempat pada sampel 40% tepung ampas kelapa.

2. Aroma

Aroma merupakan indikator yang memberikan rangsangan pada indra penciuman manusia. Aroma dapat memberikan persepsi pada suatu produk yang kita hirup, apakah sedap atau tidak dan apakah dapat diterima atau tidak. Hasil nilai rata-rata kesukaan aromapie crust subtitusi tepung ampas kelapa dapat dilihat pada gambar grafik berikut.



Gambar 2. Grafik Nilai Rata-rata Uji Hedonik Parameter Aroma

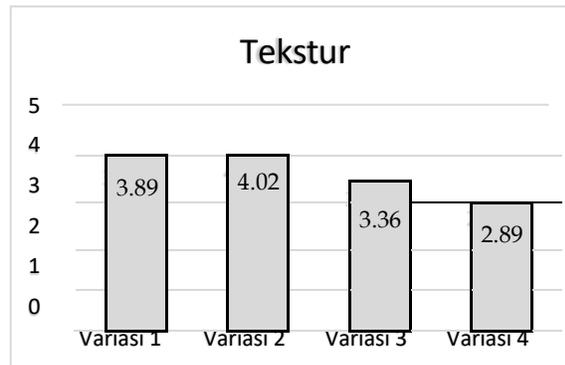
(Sumber: Data Peneliti, 2022)

Pada grafik diatas menunjukkan nilai rata-rata tertinggi pertama pada uji kesukaan aromaada pada sample 20%. Lalu untuk nilai tertinggi kedua ada pada sample 30%.

Selanjutnya nilai tertinggi ketiga ada pada sample 10%, dan nilai terendah ada di sample 40%.

3. Tekstur

Tekstur merupakan salah satu atribut sensoris yang dapat dirasakan melalui sentuhan dan juga dapat dilihat dari segi fisik suatu produk. Berikut merupakan hasil grafik nilai rata-rata kesukaan pie yang disubstitusi dengan tepung ampas kelapa.



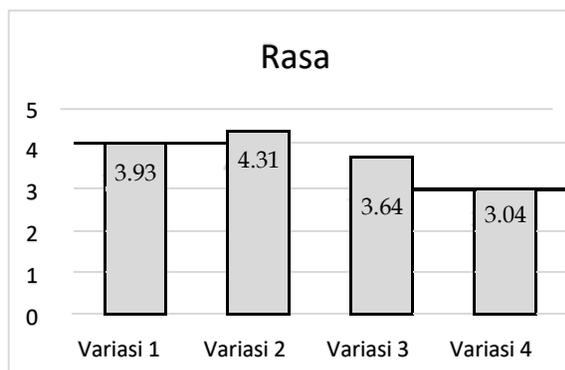
Gambar 3. Grafik Nilai Rata-rata Uji Hedonik Parameter Tekstur

(Sumber: Data Peneliti, 2022)

Hasil dari grafik diatas menunjukkan nilai rata-rata tertinggi pertama pada uji kesukaan tekstur ada pada sample 20%. Lalu untuk nilai tertinggi kedua ada pada sample 10%. Selanjutnya nilai tertinggi ketiga ada pada sample 30%, dan nilai terendah ada di sample 40%.

4. Rasa

Rasa merupakan hasil stimulasi dari indera pengecap manusia yaitu lidah. Dengan begitulidah manusia dapat merasakan rasa yang berbeda dan memberikan persepsi terhadap rasa tersebut. Berikut merupakan grafik nilai hasil rata-rata kesukaan terhadap rasa pie yang disubstitusi dengan tepung ampas kelapa.



Gambar 4. Grafik Nilai Rata-rata Uji Hedonik Parameter Rasa

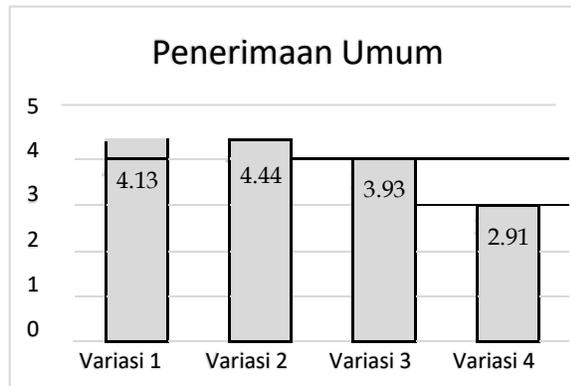
(Sumber: Data Peneliti, 2022)

Grafik diatas menunjukkan hasil nilai rata-rata kesukaan terhadap rasa pie crust substitusitepung ampas kelapa dengan nilai tertinggi terdapat pada sample 20% tepung ampas kelapa,lalu posisi kedua pada sample 10% tepung ampas kelapa, diikuti dengan

sample 30% tepungampas kelapa dan posisi terakhir ada pada sample 40% tepung ampas kelapa.

5. Penerimaan Umum

Penerimaan umum adalah suatu bentuk persepsi secara keseluruhan dari konsumen terhadap suatu produk, apakah produk tersebut dapat diterima atau tidak. penerimaan umum yang dimaksud dalam penilaian uji kesukaan ini panelis dapat memberikan pendapat merekasecara keseluruhan yang mencangkup dari segi warna, aroma, tekstur dan rasa pada pie crustyang telah disubtitusi dengan tepung ampas kelapa. berikut merupakan gambar grafik hasil nilai rata-rata penerimaan umum.



Gambar 5. Grafik Nilai Rata-rata Uji Hedonik Parameter Penerimaan Umum

(Sumber: Data Peneliti, 2022)

Grafik diatas menunjukkan hasil nilai rata-rata penerimaan umum terhadap rasa pie crustsubtitusi tepung ampas kelapa dengan nilai tertinggi terdapat pada sample 20% tepung ampas kelapa, lalu posisi kedua pada sample 10% tepung ampas kelapa, diikuti dengan sample 30% tepung ampas kelapa dan posisi terakhir ada pada sample 40% tepung ampas kelapa.

Uji Mutu Hedonik

Uji mutu hedonik pada penelitian ini bertujuan untuk meneliti dan menemukan adakah perbedaan yang dihasilkan pada penggunaan tepung ampas kelapa dengan persentase 10%, 20%, 30% hingga 40% dalam pembuatan pie crust. Perbedaan yang akan dinilai mencangkup warna, aroma kelapa, tekstur, dan rasa kelapa.

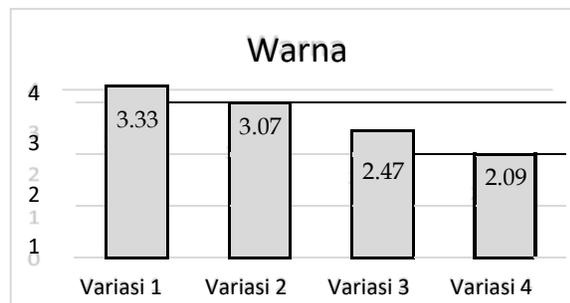
Tabel 6. Uji Mutu Hedonik

UJI MUTU HEDONIK					
Parameter	Ulangan	Persentase Tepung Ampas Kelapa			
		10%	20%	30%	40%
Warna	1	3.40	3.20	2.53	2.07
	2	3.40	2.93	2.67	2.20
	3	3.20	3.07	2.20	2.00
	Rata - rata	3.33	3.07	2.47	2.09
Aroma	1	2.07	2.93	3.60	4.53
	2	2.13	3.20	3.73	4.53
	3	2.20	3.00	3.93	4.60
	Rata - rata	2.13	3.04	3.76	4.56
Tekstur	1	2.07	3.27	2.33	2.00
	2	3.73	3.13	2.53	2.20
	3	3.93	3.27	2.67	2.53
	Rata - rata	3.24	3.22	2.51	2.24
Rasa	1	2.2	3.00	3.00	3.67
	2	2.0	3.27	3.47	3.60
	3	2.3	3.33	3.47	3.87
	Rata - rata	2.16	3.20	3.31	3.71
Total Rata - rata	2.72	3.13	3.01	3.15	

Sumber: Data Peneliti, 2022

1. Warna

Hasil pengamatan terhadap nilai rata-rata mutu hedonik warna pada pie crust substitusi tepung ampas kelapa dapat dilihat pada gambar grafik berikut.



Gambar 6. Grafik Nilai Rata-rata Uji Mutu Hedonik Parameter Warna

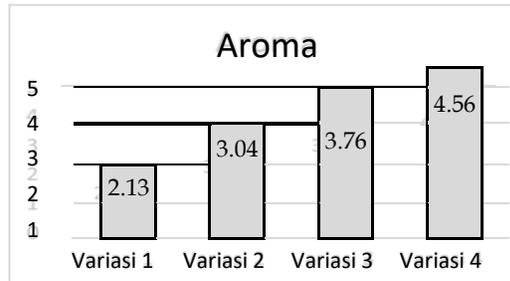
(Sumber: Data Peneliti, 2022)

Grafik tersebut menunjukkan hasil nilai rata-rata mutu hedonik warna terhadap pie crust substitusi tepung ampas kelapa dengan posisi pertama ada pada sample 10% tepung ampas kelapa, lalu posisi kedua pada sample 20% tepung ampas kelapa, diikuti dengan sample 30% tepung ampas kelapa dan posisi terakhir ada pada sample 40% tepung ampas kelapa.

Dalam artian, pie crust yang hanya menggunakan tepung terigu umumnya berwarna kuning kecoklatan. Penambahan tepung ampas kelapa membuat warna pie crust menjadi lebih pucat. Semakin banyak persentase penggunaan tepung ampas kelapa, maka warna yang dihasilkan pada pie crust juga semakin pucat.

2. Aroma

Hasil pengamatan terhadap nilai rata-rata mutu hedonik aroma pada pie crust substitusi tepung ampas kelapa dapat dilihat pada gambar grafik berikut.



Gambar 7. Grafik Nilai Rata-rata Uji Mutu Hedonik Parameter Aroma

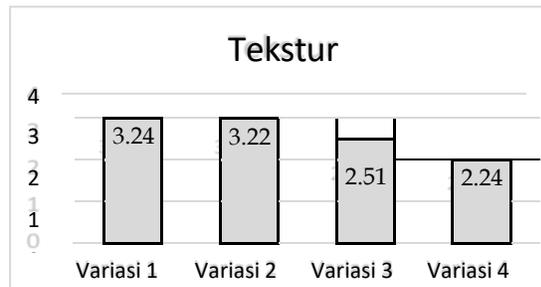
(Sumber: Data Peneliti, 2022)

Grafik diatas menunjukkan hasil nilai rata-rata mutu hedonik aroma kelapa terhadap pie crust substitusi tepung ampas kelapa dengan nilai tertinggi terdapat pada sample 40% tepungampas kelapa, lalu posisi kedua pada sample 30% tepung ampas kelapa, diikuti dengan sample 20% tepung ampas kelapa dan terakhir ada pada sample 10% tepung ampas kelapa.

Dalam artian, penggunaan tepung ampas kelapa sangat mempengaruhi aroma pada pie crust. Semakin tinggi persentase penggunaan tepung ampas kelapa, maka pie crust akan semakin beraroma kelapa.

3. Tekstur

Hasil pengamatan terhadap nilai rata-rata mutu hedonik pada tekstur pie crust substitusitepung ampas kelapa dapat dilihat pada gambar grafik berikut.



Gambar 8. Grafik Nilai Rata-rata Uji Mutu Hedonik Parameter Tekstur

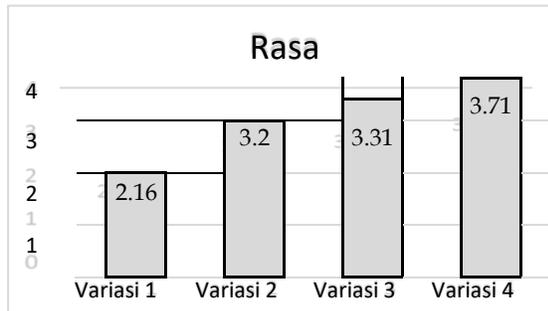
(Sumber: Data Peneliti, 2022)

Hasil dari grafik diatas menunjukkan hasil nilai rata-rata mutu hedonik Tekstur pie crust substitusi tepung ampas kelapa dengan posisi pertama terdapat pada sample 10% tepung ampas kelapa, lalu posisi kedua pada sample 20% tepung ampas kelapa, diikuti dengan sample 30% tepung ampas kelapa dan terakhir ada pada sample 40% tepung ampas kelapa.

Dalam artian, pie crust yang menggunakan tepung terigu biasanya bertekstur lebih padat. Penggunaan tepung ampas kelapa membuat tekstur dari pie crust menjadi lebih renyah. Semakin tinggi persentase penggunaan tepung ampas kelapa maka tekstur dari pie crust akan semakin renyah mirip seperti biskuit.

4. Rasa

Hasil pengamatan terhadap nilai rata-rata mutu hedonik terhadap rasa pie crust yang disubstitusi tepung ampas kelapa dapat dilihat pada gambar grafik berikut.



Gambar 9. Grafik Nilai Rata-rata Uji Mutu Hedonik Parameter Rasa

(Sumber: Data Peneliti, 2022)

Grafik diatas menunjukkan hasil nilai rata-rata mutu hedonik terhadap rasa pie crust substitusi tepung ampas kelapa dengan posisi pertama terdapat pada sample 40% tepung ampas kelapa, lalu posisi kedua pada sample 30% tepung ampas kelapa, diikuti dengan sample 20% tepung ampas kelapa dan terakhir ada pada sample 10% tepung ampas kelapa.

Dalam artian, penggunaan dari tepung ampas kelapa sangat mempengaruhi rasa dari pie crust. Semakin tinggi persentase penggunaan tepung ampas kelapa maka pie crust akan semakin terasa kelapa.

KESIMPULAN

Setelah dilakukannya percobaan penelitian pemanfaatan ampas kelapa dalam pembuatan piecrust, maka peneliti menarik beberapa kesimpulan sebagai berikut.

1. Setelah melakukan penelitian ini diketahui pembuatan pie crust dengan menggunakan tepung ampas kelapa menghasilkan mutu sensorik (warna, aroma, tekstur, rasa) yang berbeda. Perbedaan ini berasal dari seberapa banyak persentase tepung ampas kelapa yang digunakan.
2. Berdasarkan hasil dari uji mutu hedonik yang dilakukan, didapatkan tingkat atribut mutu hedonik yang berbeda-beda. Warna tertinggi ada pada sample variasi 1 yaitu penggunaan 10% tepung ampas kelapa (3.33). Aroma kelapa pada sample variasi 4 yaitu penggunaan 40% tepung ampas kelapa (4.56). Tekstur pada sample variasi 1 penggunaan 10% tepung ampas kelapa (3.24). Rasa kelapa pada sample variasi 4 penggunaan 40% tepung ampas kelapa (3.71).
3. Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan didapatkan hasil tingkat kesukaan pie crust menggunakan tepung ampas kelapa. posisi pertama yang disukai oleh panelis ada pada variasi 2 yaitu penggunaan 20% tepung ampas kelapa, lalu posisi kedua ada pada variasi 1 penggunaan 10% tepung ampas kelapa, posisi ketiga ada pada variasi 3 yaitu penggunaan 30% tepung ampas kelapa, dan posisi keempat ada pada variasi 4 penggunaan 40% tepung ampas kelapa.
4. Pada penelitian ini formulasi terbaik pembuatan pie crust menggunakan tepung ampas kelapa ada pada variasi 2 yaitu penggunaan 20% tepung ampas kelapa, dengan total nilai rata-rata yang didapatkan sebesar 4.44.

DAFTAR PUSTAKA

- FAOSTAT. (2020). *Data Coconut Production Quantity 2018*. Retrieved from FAOSTAT: <http://www.fao.org/faostat/>
- Hermawan, D. (2021, December). *Recipe*. Retrieved from Devina Hermawan Official Website: <https://www.devinahermawan.com/recipes>
- Hoesni, A. (2013). *Pedoman Memasak Terampil Pie & Tart*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Mardiatmoko, G., & Ariyanti, M. (2018). *Produksi Tanaman Kelapa (Cocos Nucifera L.)*. Ambon: Badan Penerbit Fakultas Pertanian Universitas Pattimura.
- Permadi, M. R., Oktafia, H., & Agustianto, K. (2018). Perancangan Uji Sensoris Makanan Dengan Pengujian Preference Test (Hedonik dan Mutu Hedonik). *Jurnal Mikrotik Vol.8/No.1*, 34.
- Pratiwi, R. A., & Senna, A. B. (2021). Potensi Ampas Kelapa Untuk Meningkatkan Pendapatan Petani di Kabupaten Manokwari Papua Barat. *Jurnal Triton, Vol.12 No.2*, 53.
- Suryono, C., Ningrum, L., & Dewi, T. R. (2018). Uji Kesukaan dan Organoleptik Terhadap 5 Kemasan dan Produk Kepulauan Seribu Secara Deskriptif. *Jurnal Pariwisata, Vol.5 No.2*, 96.
- Wan. (2012). *Chef Wan Sweet Treats*. Inggris: Marshall Cavendish International (Asia) Private Limited.
- Yulvianti, M., Ernayati, W., Tarsono, R., & Alfian, M. (2015). Pemanfaatan Ampas Kelapa Sebagai Bahan Baku Tepung Kelapa Tinggi Serat Dengan Metode Freeze Drying. *Jurnal Integrasi Proses Vol.5, No.2*, 102.