

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Indonesia mempunyai perkebunan kelapa terluas di dunia, luas area perkebunan kelapa Indonesia mencapai sekitar 3,55 juta hektar atau 31% dari total area kebun kelapa di dunia (Perkebunan, 2016). Hal ini menyebabkan Indonesia menjadi Negara pengekspor kelapa ke Negara lain. Selain itu, penggunaan kelapa di Indonesia juga relatif tinggi. Dimana, kelapa tersebut digunakan sebagai bahan baku pengolahan kuliner khas Indonesia.

Menurut (Sari, et al 2019), dalam memenuhi kebutuhan pangan masyarakat, kelapa dimanfaatkan sebagai minyak goreng, gula, dan air kelapa segar. Kelapa juga bisa fungsikan menjadi bahan standar industri, misalnya yaitu minyak kelapa sebagai bahan industri sabun, obat-obatan, mentega dan sebagainya.

Rasulullah SAW bersabda; “Sebaik-baiknya manusia adalah yang bermanfaat bagi orang lain” (H.R.Bukhari). Yang mana buah kelapa merupakan buah yang bisa di manfaatkan semuanya mulai dari buah, daun hingga kulit buah kepala sendiri. Menurut ilustrasi manfaat pohon kelapa itu, manusia diciptakan sebagai makhluk cerdas yang memiliki kemampuan nalar. Oleh karena itu, kita harus bercermin dari pohon kelapa sejauh mana kita bermanfaat bagi diri sendiri, keluarga, masyarakat, agama, dan bangsa.

Indonesia merupakan Negara yang memproduksi buah kelapa pada jumlah yang tinggi. Menurut Badan Pusat Statistik produksi buah kelapa di Indonesia tahun 2017 sampai 2021 rata-rata menjangkau 28 juta butir per tahun (Lestari,

2021). Tingginya produksi pengolahan kelapa menyebabkan meningkatnya jumlah limbah padat yang salah satunya ialah limbah ampas kelapa. Limbah ampas kelapa tersebut biasanya dijadikan pakan ternak. Selain pakan ternak ampas kelapa juga dimanfaatkan menjadi bahan standar untuk menghasilkan galaktomanan yang dapat digunakan untuk bahan makanan tambahan alami (Sari, et al,2019).

Ampas kelapa adalah produk sampingan dari proses pengambilan santan kelapa kemudian daging kelapa yang diolah menjadi minyak kelapa. Ampas kelapa banyak mengandung gizi yang dibutuhkan dalam tubuh salah satunya adalah serat. Karbohidrat kompleks mengandung serat, zat yang tidak dapat dipecah oleh enzim pencernaan tetapi dapat dimetabolisme oleh mikroba usus. (Urofia, 2019). Selain serat ampas kelapa juga mengandung selulosa yang cukup tinggi dan dapat berperan dalam proses fisiologis tubuh dan sistem pencernaan karena dapat mengurangi waktu transit sisa makanan. Selulosa dapat mencegah penyakit pada sistem pencernaan yaitu sembelit dalam jangka pendek dan mengurangi risiko kanker usus besar dalam jangka panjang (Pusuma, 2018).

Tingginya kandungan yang diperoleh dari ampas kelapa menjadikan ampas kelapa dimanfaatkan menjadi salah satu bahan substitusi pengolahan makanan dengan menjadikan ampas kelapa sebagai tepung ampas kelapa. Berdasarkan penelitian (Trinidad, 2006), tepung ampas kelapa memiliki kandungan serat pangan yang sangat tinggi. Dalam 100 gram sampel tepung ampas kelapa mengandung serat sebesar 60,9%, 56,8% serat yang tidak larut dalam air, serat larut dalam air 3,8% dan serat kasar sebanyak 15%. Dibandingkan dengan kandungan serat lainnya seperti tepung pisang, singkong, beras dan tepung terigu,

tepung ampas kelapa pula yang memiliki kandungan jauh lebih tinggi dengan yang lain. Asupan serat sangat dibutuhkan oleh manusia dan konsumsinya pada pria dan wanita berbeda-beda menurut batas usia per harinya. Selain serat tepung ampas kelapa juga mengandung lemak 10,9%, karbohidrat 70,3% (Trinidad,2006).

Dalam hal mengkonsumsi pangan, perlu memperhatikan keragaman jenis pangan agar zat gizi dapat terpenuhi sebab mengkonsumsi makanan merupakan hal yang penting untuk menjaga kesehatan tubuh. Bersamaan dengan perkembangan teknologi pangan, masyarakat dihadapi dengan gaya hidup tidak sehat, yakni cenderung menyukai jenis makanan yang praktis dan siap santap. Salah satu jenis makanan yang praktis dan siap santap kebanyakan diolah dengan bahan dasar ayam. Menurut (Oktavianawati, 2017) makanan dari olahan ayam cocok dijadikan makanan cepat saji dan masih memiliki kandungan gizi yang bagus. Selain praktis dan mudah disajikan, makanan cepat saji dari olahan ayam harus mempunyai tampilan yang dapat menarik perhatian konsumen, sehingga dibutuhkan pembaruan produk.

Nugget merupakan salah satu produk makanan cepat saji berbahan dasar ayam yang banyak dikonsumsi saat ini. Nugget adalah produk pangan yang biasanya dibuat dari berbagai macam daging. salah satunya daging ayam (Silaban, M., 2017). Menurut (Priwindu, 2009) untuk menciptakan nugget dibutuhkan bahan yang mengandung karbohidrat sebagai pengikat. Bahan pengikat yang umum dipakai menjadi bahan pengisi yaitu tepung terigu. Karena banyaknya permintaan penggunaan tepung terigu dalam bahan makanan, Indonesia menjadi ketergantungan terhadap penggunaan tepung terigu, sehingga penggunaan tepung

terigu harus dikurangi. Tepung ampas kelapa digunakan untuk mengganti penggunaan tepung terigu karena kandungan gizi dan karakteristik dalam tepung ampas kelapa tidak berbeda jauh dengan tepung terigu. (Gina, 2021).

Berdasarkan data-data yang dijelaskan pada bagian terdahulu dan hasil pengamatan yang diperoleh oleh penulis, bahwa ampas kelapa sangat jarang dipakai buat bahan standar pembuatan kuliner. Oleh sebab itu, penelitian cara pengolahan limbah ampas kelapa sebagai bahan kuliner perlu dilakukan misalnya nugget yang bisa atau dapat dikonsumsi dari anak-anak hingga dewasa dan akan mempunyai nilai ekonomis yang cukup tinggi. Dengan demikian, maka permasalahan pencemaran lingkungan yang ditimbulkan oleh limbah ampas kelapa juga dapat dikurangi.

Mengingat masih banyaknya masyarakat yang tidak mengetahui manfaat atau kegunaan ampas kelapa untuk diolah menjadi sebuah makanan yang lezat, maka dari itu peneliti tertarik dalam melakukan penelitian eksperimen ampas kelapa dengan judul yang diangkat yaitu “**Substitusi Tepung Ampas Kelapa (*Cocos Nucifera L*) dalam Pembuatan Nugget**”

1.2. Rumusan Masalah

Berlandaskan latar belakang yang telah dipaparkan, maka dapat dirumuskan masalah penelitian ini yaitu Apakah tepung ampas kelapa dapat digunakan dalam pembuatan nugget?

1.3. Tujuan Penelitian

➤ Tujuan Umum

Untuk mengetahui apakah tepung ampas kelapa dapat digunakan dalam pembuatan nugget.

➤ Tujuan Khusus

- Mengetahui apakah tepung ampas kelapa dapat dijadikan sebagai bahan substitusi pembuatan nugget.
- Mengetahui tingkat kesukaan masyarakat terhadap nugget yang menggunakan bahan tepung ampas kelapa.
- Mengetahui uji kandungan gizi nugget berupa karbohidrat, serat, dan lemak yang menggunakan bahan tepung ampas kelapa di Balai Standardisasi dan Pelayanan Jasa Industri Medan.

1.4. Manfaat Penelitian

Keuntungan yang akan dihasilkan dari penelitian ini adalah:

- 1) Agar nugget yang berasal dari bahan tepung ampas kelapa dapat dikenal oleh masyarakat luas.
- 2) Upaya mengurangi limbah organik ampas kelapa agar tidak menyebabkan pencemaran lingkungan.
- 3) Untuk menambah kreativitas dalam pemanfaatan dan penerapan cara pembuatan nugget yang berasal dari bahan tepung ampas kelapa.