

**UJI KUALITAS TEPUNG AMPAS KELAPA PADA
OLAHAN *SPONGE CAKE***

SKRIPSI



Oleh :

SINTHIA ARIANA AFRITASARI

NO. MHS : 317101096

PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2021

**UJI KUALITAS TEPUNG AMPAS KELAPA PADA
OLAHAN *SPONGE CAKE***

SKRIPSI



**Untuk Memenuhi Syarat Guna Memperoleh
Derajat Sarjana Terapan Pariwisata**

Oleh :

SINTHIA ARIANA AFRITASARI

NO. MHS : 317101096

**PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA**

2021

HALAMAN PENGESAHAN
UJI KUALITAS TEPUNG AMPAS KELAPA PADA
OLAHAN *SPONGE CAKE*
SKRIPSI



Oleh :

SINTHA ARIANA AFRITASARI
NO. MHS: 317101096

Telah disetujui oleh :

Pembimbing I

Dra. Heni Susilowati, MM
NIDN : 0505026202

Pembimbing II

Setyo Prasiyono Nugroho, S.ST., M.Sc
NIDN : 0523098001

Mengetahui
Ketua Jurusan

Hermawan Prasetyanto, S. Sos, S.ST, M.M
NIDN : 0516057102

BERITA ACARA UJIAN

**UJI KUALITAS TEPUNG AMPAS KELAPA PADA OLAHAN
SPONGE CAKE**

SKRIPSI

Oleh
SINTHIA ARIANA AFRITASARI
No. MHS: 317101096

Telah Dipertahankan di Depan Tim Penguji
dan Dinyatakan Lulus
Pada Tanggal: _____

TIM PENGUJI

Penguji Utama : Hermawan Prasetyanto S.Sos, S.ST, M.M :
NIDN. 0516057102

Penguji I : Dra. Heni Susilowati, M.M :
NIDN. 0505026202

Penguji II : Setyo Prasivono Nugroho, S.ST, M.Sc :
NIDN. 0523098001

Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta

Menggetahui

Drs. Prihatni M.M
NIDN. 0526125901

SURAT PERNYATAAN

Saya menyatakan dengan sebenar-benarnya bahwa skripsi saya yang berjudul "Uji Kualitas Tepung Ampas Kelapa Pada Olahan *Sponge Cake*" disusun berdasarkan hasil penelitian saya dengan arahan dosen pembimbing. Sumber informasi ataupun kutipan yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam daftar pustaka di bagian akhir skripsi ini. Skripsi ini belum pernah diajukan untuk memperoleh gelar dalam program sejenis di perguruan tinggi manapun.

Yogyakarta,



Sinthia Ariana Afritasari

MOTTO

“Jangan pernah menunggu. Waktunya tidak akan pernah tepat”

(Napoleon Hill)

“Berbuat untuk sebuah harapan, yang tidak lagi dikeluhkan tetapi diperjuangkan”

(Najwa Shihab)

“Kelapa yang penuh pengetahuan tidak akan lebih hebat daripada hati yang penuh iman”

(Merry Riana)

HALAMAN PERSEMBAHAAN

Segala puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa, atas segala rahmat dan karunia-Nya. Terima kasih kepada orang-orang tersayang atas do'a dan dukungannya, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan baik dan tepat waktu. Rasa bangga dan bahagia penulis curahkan dan persembahkan skripsi ini kepada:

1. Tuhan Yesus Kristus atas berkat dan karunia yang diberikan kepada saya sehingga skripsi ini dapat terselesaikan dengan baik.
2. Kedua orang tua dan saudara-saudara yang senantiasa memberikan doa dan semangat agar penulis segera menyelesaikan skripsi ini.
3. Sahabat dan teman-teman seperjuangan angkatan 2017 yang tidak bisa disebutkan satu per satu, yang selalu memberikan dukungan dan doa, serta semua pihak yang membantu kelancaran skripsi ini.
4. Bapak dan Ibu dosen pembimbing, penguji, dan pengajar, yang selama ini tulus dan ikhlas meluangkan waktu untuk menuntun, mengarahkan, dan memberikan bimbingan serta pelajaran yang tiada ternilai harganya kepada penulis, sehingga penulis menjadi pribadi yang lebih baik. Terimakasih banyak bapak dan ibu dosen, jasa kalian akan selalu terpatrit dihati. Penyusun berharap dengan tersusunnya skripsi ini dapat menambah wawasan bagi pembaca dan mohon maaf apabila dalam penyusunan terdapat kesalahan.

KATA PENGANTAR

Puji syukur peneliti ucapkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas anugerah-Nya sehingga peneliti dapat menyelesaikan penulisan skripsi dengan judul “Uji Kualitas Tepung Ampas Kelapa Terhadap Olahan *Sponge Cake*”. Penulisan skripsi ini dilakukan sebagai salah satu syarat untuk mencapai gelar Sarjana Sain Terapan pada program Diploma-4 di Program Studi Pengelolaan Perhotelan, Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

Penulisan skripsi ini menjelaskan bagaimana *sponge cake* dibuat dengan tepung ampas kelapa, hasilnya menunjukkan bahwa tepung ampas kelapa belum secara sempurna dapat digunakan sebagai bahan dalam pembuatan *sponge cake*. Keterbatasan yang ditemukan pada saat eksperimen yaitu karena tekstur tepung ampas kelapa yang masih sedikit kasar, sehingga diperlukan perlakuan khusus untuk mendapatkan hasil yang sempurna.

Skripsi dapat dikerjakan oleh peneliti berkat dukungan banyak pihak, oleh karena itu peneliti mengucapkan terima kasih secara tulus ikhlas kepada:

1. Ibu Drs. Heni Susilowati, MM selaku Pembimbing I yang telah dengan sabar memberikan bimbingan dan pengarahan dalam penulisan skripsi ini.
2. Bapak Setyo Prasiyono Nugroho, S.ST.,M.Sc selaku Pembimbing II yang telah dengan sabar dan bijaksana memberikan bimbingan, pengarahan dan petunjuk-petunjuk pada penulisan skripsi ini.

3. Bapak Hermawan Prasetyanto S.Sos, S.ST, M.M. sebagai penguji utama yang telah memberi kesempatan kepada peneliti untuk menjelaskan isi skripsi secara keseluruhan
4. Bapak Drs. Prihatno , M.M. selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah memberikan ijin pada penulisan skripsi ini.
5. Bapak Hermawan Prasetyanto, S.Sos., S.ST., M.M. selaku Ketua Jurusan Perhotelan Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah memberikan arahan, bimbingan, saran dan motivasinya.
6. Bapak dan Ibu dosen Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah memberikan bekal ilmu.
7. Sivitas akademika Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta selaku responden yang telah bersedia membantu, meluangkan waktu, dan menyampaikan informasi dalam kuesioner.
8. Serta semua pihak yang telah memberikan motivasi dan bantuan moril maupun materiil.

Semoga bantuan Bapak/ ibu dan para responden dicatat sebagai amal ibadah oleh Tuhan Yang Maha Kuasa.

Akhir kata penulis berharap semoga hasil penelitian ini bermanfaat bagi semua pihak maupun pengembangan ilmu pengetahuan. Tak lupa penulis berharap adanya kritik dan saran dari semua pembaca untuk perbaikan pada penelitian berikutnya.

Yogyakarta, Desember 2020

Peneliti

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	i
BERITA ACARA UJIAN.....	iii
SURAT PERNYATAAN	iv
MOTTO	v
HALAMAN PERSEMBAHAAN.....	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR LAMPIRAN	xv
ABSTRAK	xvi
ABSTRACT	xvii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah	4
C .Batasan Masalah.....	4
D. Tujuan.....	4
E. Manfaat Penelitian.....	5
BAB II LANDASAN TEORI	6
A. Landasan Teori	6

1. Tinjauan Tentang Sponge Cake	6
2. Tepung Ampas Kelapa	12
3. Keunggulan Tepung Ampas Kelapa	15
4. Pembuatan Tepung Ampas Kelapa.....	17
5. Peralatan Experiment.....	18
6. Proses Pembuatan	20
7. Kualitas Sponge Cake.....	22
8. Faktor yang Mempengaruhi Sponge Cake.....	22
B. Penelitian Terdahulu	23
C. Kerangka Pemikiran	26
BAB III METODE PENELITIAN	27
A. Jenis Penelitian.....	27
B. Lokasi dan waktu	28
C. Populasi dan Sample.....	28
D. Metode Pengumpulan Data	29
E. Sumber Data	31
F. Metode Analisis Data	31
G. Uji Keabsahan Data	33
H. Resep Eksperimen	34
BAB IV HASIL PENELITIAN.....	36
A. Deskripsi Objek Penelitian	36
1. Kajian Produk.....	37
2. Tahap Pelaksanaan Eksperimen	40

3. Tahap Persiapan Bahan	44
4. Persiapan Alat	46
5. Proses Pembuatan	47
B. Hasil Penelitian.....	51
1.Respon Konsumen	51
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	61
A. Kesimpulan.....	61
B. Saran	62

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

Tabel 3. 1 Contoh Metode Semantic Defferential	30
Tabel 3. 2 Variabel Penelitian	32
Tabel 3. 3 Contoh Tabel Tunggal	33
Tabel 3. 4 Resep Sponge Cake	34
Tabel 4. 1 Bahan dalam Pembuatan Sponge Cake Tepung Terigu.....	39
Tabel 4. 2 Bahan Pembuatan Sponge Cake ampas kelapa	40
Tabel 4. 3 Bahan Pembuatan Sponge Cake Ampas Kelapa.....	42
Tabel 4. 4 Bahan dalam pembuatan sponge cake ampas kelapa.....	43
Tabel 4. 5 Alat dalam Pembuatan Sponge Cake Tepung Ampas Kelapa.	47
Tabel 4. 6 Tabel Tunggal Rasa	51
Tabel 4. 7 Tabel Tunggal Warna	53
Tabel 4. 8 Tabel Tunggal Aroma	55
Tabel 4. 9 Tabel Tunggal Tekstur	57
Tabel 4. 10 Tabel Tunggal Penampilan	59

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Telur.....	7
Gambar 2. 2 Gula.....	8
Gambar 2. 3 Lemak	8
Gambar 2. 4 Emulsifier	9
Gambar 2. 5 Tepung Terigu.....	10
Gambar 2. 6 Baking Powder	11
Gambar 2. 7 Kelapa	12
Gambar 2. 8 Ampas Kelapa	13
Gambar 2. 9 Tepung Ampas Kelapa	14
Gambar 2. 10	18
Gambar 2. 11	18
Gambar 2. 12	18
Gambar 2. 13	18
Gambar 2. 14	19
Gambar 2. 15	19
Gambar 2. 16	19
Gambar 2. 17	19
Gambar 2. 18	19
Gambar 2. 19	19
Gambar 4. 1 Ovalet.....	45
Gambar 4. 2 Tepung Ampas Kelapa	45

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Surat Permohonan Penelitian

Lampiran 2 Kuisisioner

Lampiran 3 Tabel Tunggal

Lampiran 4 Lembar Bimbingan

ABSTRAK

Ampas kelapa merupakan limbah yang diperoleh dari hasil pengolahan kelapa atau pembuatan minyak kelapa. Pada umumnya limbah ini jarang dimanfaatkan masyarakat, padahal jika diteliti lebih jauh ampas kelapa masih bisa dimanfaatkan seperti halnya diolah menjadi tepung dan digunakan dalam pembuatan makanan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kualitas tepung ampas kelapa pada olahan *sponge cake* dengan respon konsumen sebagai pendekatan penelitian yang berjumlah 30 responden dan mahasiswa / i STP AMPTA Yogyakarta.

Penelitian ini menggunakan metode penelitian *Semantic Defferential* dan analisa yang digunakan dalam penelitian ini adalah statistik deskriptif. Variabel yang diukur adalah rasa, warna, aroma, tekstur, dan penampilan. Penelitian ini menganalisis data dengan cara melakukan eksperimen kemudian menarik kesimpulan berdasarkan jawaban konsumen dengan hasil wawancara terhadap beberapa dosen, expert, serta mahasiswa / i STP AMPTA Yogyakarta. Di samping itu pembahasan kualitas makanan yang terdiri dari factor rasa, warna, aroma, tekstur, dan penampilan. Hal ini karena kualitas makanan dan respon konsumen merupakan satu kesatuan yang tidak terpisahkan yang artinya kualitas makanan merupakan dasar dari respon konsumen.

Hasil Analisa eksperimen mengenai tepung ampas kelapa ini telah peneliti amati dengan memaksimalkan kualitas tepung ampas kelapa pada olahan *sponge cake*. Ini terbukti bahwa faktor aroma *sponge cake* tepung ampas kelapa “sangat baik” respon positif tersebut rata-rata pada skala 5. Kemudian factor rasa, warna, dan penampilan *sponge cake* ampas kelapa “baik” respon positif tersebut rata-rata pada skala 4. Selanjutnya faktor tekstur dikatakan bahwa *sponge cake* tepung ampas kelapa “cukup baik” respon positif tersebut pada skala 3. Di dalam eksperimen ini peneliti menemui kendala, dimana kendala tersebut dapat membuat konsumen kurang berminat terhadap tekstur *sponge cake* tepung ampas kelapa ini disebabkan sulitnya penghalusan ampas kelapa.

Kata Kunci: eksperimen, kualitas makanan, tepung ampas kelapa

ABSTRACT

Coconut dregs are waste obtained from processing coconut or making coconut oil. In general, this waste is rarely used by the community, even though if it is investigated further, coconut pulp can still be used as it is processed into flour and used in food making. This research aims to determine the quality of coconut dregs flour in sponge cake processing with consumer response as a research approach totaling 30 respondents and students of STP AMPTA Yogyakarta.

This research uses Semantic Defferential method and the analysis used in this research is descriptive statistics. The variables measured were taste, color, aroma, texture, and appearance. This study analyzed data by conducting experiments and then drawing conclusions based on consumer answers with the results of interviews with several lecturers, experts, and students of STP AMPTA Yogyakarta. In addition, it discusses the quality of food which consists of taste, color, aroma, texture, and appearance factors. This is because food quality and consumer response are inseparable parts, which means that food quality is the basis of consumer response.

The results of the experimental analysis of coconut dregs flour have been observed by researchers by maximizing the quality of coconut dregs flour in the processed sponge cake. It is proven that the aroma factor of the coconut dregs sponge cake is "very good" the positive response is on a scale of 5. Then the taste, color, and appearance of the coconut dregs sponge cake are "good", the positive response is on average on a scale of 4. Furthermore The texture factor said that the coconut dregs flour sponge cake was "good enough". The positive response was on a scale of 3. In this experiment the researchers encountered a problem, where these constraints could make consumers less interested in the texture of the coconut dregs sponge cake due to the difficulty of grinding coconut dregs.

Key word: experiment, food quality, coconut dregs flour

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Perkembangan dan perubahan yang terjadi dalam kehidupan bermasyarakat tidak terlepas dari perkembangan ilmu pengetahuan dan kreativitas seseorang. Adanya perkembangan ilmu pengetahuan mahasiswa yang melihat berbagai sudut pandang sehingga dapat memunculkan ide-ide baru guna membuka usaha maupun meningkatkan kreativitas mahasiswa tentang pemanfaatan limbah rumah tangga yang sudah tidak dipakai lagi padahal banyak cara untuk memanfaatkan limbah tersebut hanya saja banyak yang belum mengetahui bagaimana cara penanganannya. Misalnya dalam pembuatan tepung ataupun kerajinan, setelah melewati berbagai proses pembuatan agar bias disebut layak pakai maka banyak yang memanfaatkan sebagai bahan campuran makanan, kue jajanan pasar, *cake*, dan *tart*.

Salah satu jenis *cake* yang terkenal dikalangan masyarakat adalah *sponge cake* atau bolu. *Sponge cake* adalah salah satu jenis makanan yang bisa digunakan dalam pencampuran limbah rumah tangga seperti tepung ampas kelapa. *Sponge cake* merupakan jenis *cake* yang dibuat dari adonan kental yang dengan khasnya yaitu memiliki tekstur yang agak kasar, kurang dan cenderung berremah apabila dipotong. *Sponge Cake* sudah populer di kalangan lapisan masyarakat Indonesia karena pada umumnya sebagai *cake*

dasar dalam pembuatan *decorating cake*. Berdasarkan metode pembuatannya, *sponge cake* termasuk pada metode *foam* karena menggunakan metode awal yaitu pengocokan gula dan telur terlebih dahulu hingga membentuk busa yang banyak. *Sponge Cake* tergolong produk *pastry* dengan komposisi bahan utamanya yaitu terigu, gula, lemak, telur yang mana penggunaan terigu masih di prioritaskan sebagai bahan baku utama dengan menggunakan bahan baku dari ampas kelapa yang sudah diproses menjadi tepung.

Bahan dasar pembuatan *Sponge Cake* pada umumnya menggunakan tepung terigu berprotein rendah. Penggunaan tepung terigu protein rendah sebagai bahan makanan utama dikarenakan tepung terigu mempunyai fleksibilitas yang tinggi dalam berbagai olahan makanan. Besarnya konsumsi terigu menyebabkan naiknya impor terigu Indonesia. Sebagai salah satu upaya mengurangi impor terigu tersebut perlu dilakukan beberapa motivasi penggunaan bahan pangan lain sebagai alternatif substitusi bahan pangan untuk membuat makanan maupun keperluan lain.

Dewasa ini banyak variasi *cake* yang menggunakan bahan baku selain tepung terigu. Hal tersebut menunjukkan kecenderungan tepung terigu sebagai bahan pokok dalam pembuatan *cake* dapat digantikan dengan penggunaan bahan lain. Kondisi ini dapat menjadi sarana untuk mengurangi ketergantungan terhadap tepung terigu. Bahan lain yang dapat digunakan sebagai pengganti tepung terigu salah satunya tepung ampas kelapa.

Tepung ampas kelapa berasal dari daging kelapa yang didapat setelah santan atau minyak kelapa dihasilkan. Bentuknya tak berbeda jauh dengan varian tepung terigu berupa serbuk putih halus. Tepung yang dihasilkan dari ampas santan itu juga dapat membantu dalam penyerapan mineral penting bagi tubuh. Selain tinggi serat dan protein, tepung ampas kelapa juga memiliki gizi yang sangat tinggi. Salah satunya tinggi kandungan lemak jenuh yang sehat dalam bentuk asam lemak rantai (MCF4) yang membantu mendukung metabolisme tubuh.

Selain mempunyai kandungan gizi yang tinggi tepung ampas kelapa 100% bebas gluten, karena tidak mengandung gluten didalamnya, maka tepung jenis ini sangat ideal bagi siapa saja yang alergi terhadap gluten. Tepung ampas kelapa juga merupakan makanan yang tinggi serat, mengandung serat 58% lebih tinggi jika dibandingkan dengan tepung terigu sehingga bisa memenuhi asupan serat harian.

Penelitian ini menggunakan pencampuran adonan *sponge cake* menggunakan tepung ampas kelapa agar dapat dibedakan dari tekstur, warna, rasa, aroma, dan penampilan *sponge cake* itu sendiri dan memberikan pengetahuan tentang hasil tersebut sehingga masyarakat dapat mencoba dan mempraktekan apabila ingin membuat cemilan atau makanan yang tinggi serat namun bebas gluten. Pada uji coba pembuatan *sponge cake* ini penulis akan membuat *sponge cake* dengan mengganti keseluruhan menggunakan bahan tepung ampas kelapa dan dicampur dengan bahan

lainnya seperti telur, gula, tepung terigu, margarin (lemak), baking powder dan emulsifier.

Dari ulasan latar belakang tersebut telah dijelaskan bahwa limbah dari kelapa mengandung banyak manfaat salah satunya dapat diubah menjadi tepung dengan kandungan gizi tinggi yang bisa aplikasikan pada pembuatan makanan. Maka penulis akan mengkaji melalui penelitian eksperimen dengan judul Uji Kualitas Ampas Kelapa Pada Olahan *Sponge Cake*.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut dinyatakan bahwa limbah rumah tangga seperti ampas kelapa mempunyai banyak manfaat. Maka peneliti mengambil satu masalah yang kemudian akan dibahas dalam penelitian ini adalah Apakah tepung ampas kelapa dapat digunakan sebagai pengganti tepung terigu pada olahan *Sponge Cake* dengan indikator rasa, warna, aroma, tekstur, dan penampilan.

C. Batasan Masalah

Batasan masalah ini berfokus pada penggunaan ampas kelapa yang diproses untuk dijadikan tepung untuk itu peneliti mengambil penelitian pada kualitas ampas kelapa yang digunakan pada pembuatan *sponge cake* .

D. Tujuan

Sesuai permasalahan di atas, maka peneliti dengan judul “Uji Kualitas Tepung Ampas Kelapa Terhadap Olahan *Sponge Cake*” mempunyai tujuan

penelitian yaitu untuk mengetahui kualitas *sponge cake* apabila tepung terigu diganti dengan bahan baku tepung ampas kelapa

E. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat penelitian yang dapat diambil dari penelitian ini adalah :

1. Bagi Masyarakat

- a. Ampas kelapa dapat dimanfaatkan sebagai bahan pembersih peralatan rumah tangga.
- b. Dapat digunakan untuk kecantikan wajah dan rambut.
- c. Diolah menjadi makanan ternak.

2. Bagi STP AMPTA

- a. Ampas kelapa yang dapat digunakan sebagai bahan olahan kue atau jananan pasar sehingga dapat dijual kembali untuk menambah pemasukan dana pada acara reuni atau ukm.
- b. Mengajarkan kepada mahasiswa untuk berinovatif dalam pemanfaatan limbah rumah tangga.

3. Bagi Penulis

- a. Penambahan wawasan dalam menyikapi limbah rumah tangga.
- b. Memberikan inovasi untuk mengembangkan *fusion food*.
- c. Menjadikan alternative dalam pembuatan cemilan bergizi tinggi.