

**PEMANFAATAN LIMBAH AMPAS KELAPA SEBAGAI
SUBSTITUSI TEPUNG TERIGU PEMBUATAN BRONIS
KUKUS**



RIO ILSAR FITRANSYAH

062230450927

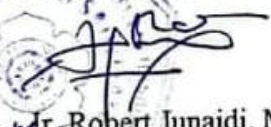
**POLITEKNIK NEGERI SRWIJAYA
JURUSAN REKAYASA TEKNOLOGI DAN BISNIS PERTANIAN
2025**

HALAMAN PENGESAHAN

**PEMANFAATAN LIMBAH AMPAS KELAPA SEBAGAI
SUBSTITUSI TEPUNG TERIGU PEMBUATAN BRONIS KUKUS**



RIO ILSAR FITRANSYAH (062230450927)

Mengetahui,
Ketua Jurusan

Mr. Robert Junaidi, M. T.
NIP.196607121993031003

Banyuasin, Juli 2025

Menyetujui,
Pembimbing I :



Eka Nuriza Khairunnisa, S.Pd., M.Si
NIP.199107162022032011

Pembimbing II :



Dewi Sartika Saragih, S.TP., M.Si
NIP. 199301232024212001

ABSTRAK

Penelitian ini menganalisa pemanfaatan limbah ampas kelapa sebagai substitusi tepung terigu pada bronis kukus untuk menemukan formulasi terbaik dan tingkat penerimaan konsumen. Ampas kelapa melimpah di Indonesia, memiliki potensi nutrisi tinggi serat, protein, lemak. Bahan-bahan yang dibutuhkan tepung terigu, ampas kelapa, gula pasir, telur ayam, coklat bubuk, coklat batang, dan margarin, alat yang dibutuhkan yaitu mixer, gelas ukur, sendok ukur, timbangan, cetakan, kain lap dan panci kukus. Penelitian dilakukan dengan 2 tahap yaitu pembuatan bronis kukus dengan pberbagai formulasi ampas kelapa dan melakukan uji rating hedonik, adapun perlakuan penambahan ampas kelapa yang digunakan (%) yaitu 0, 15, 30, 45, 60 hasil yang diperoleh didapatkan formulasi terbaik berdasarkan penilaian kesukaan panelis yaitu 15% yang menunjukkan daya terima dengan rata-rata tertinggi atribut rasa, aroma, warna, dan tekstur berada pada kisaran 4,46 hingga 4,97 yaitu kategori suka.

Kata Kunci: Ampas kelapa, bronis kukus, substitusi tepung, organoleptik, penerimaan konsumen.

SUMMARY

This study analyzes the utilization of coconut pulp waste as a substitute for wheat flour in steamed brownies to determine the best formulation and consumer acceptance level. Coconut pulp is abundant in Indonesia and has high nutritional potential, containing fiber, protein, and fat. The ingredients used include wheat flour, coconut pulp, granulated sugar, chicken eggs, cocoa powder, chocolate bars, and margarine. The equipment needed consists of a mixer, measuring cup, measuring spoons, scale, molds, cloth, and a steamer. The research was conducted in two stages: making steamed brownies with various formulations of coconut pulp and performing a hedonic rating test. The treatments for coconut pulp addition used were 0%, 15%, 30%, 45%, and 60%. The results showed that the best formulation based on panelists' preference was 15%, which indicated the highest acceptance with average scores for taste, aroma, color, and texture ranging from 4.46 to 4.97, categorized as "like."

Keywords: Coconut pulp, steamed brownies, flour substitution, organoleptic, consumer acceptance.

KATA PENGANTAR

Dengan penuh rasa syukur, penulis sampaikan laporan ini disusun untuk memberikan gambaran menyeluruh mengenai tugas akhir yang telah dilaksanakan. Melalui laporan ini, saya berharap dapat menyampaikan informasi yang jelas dan komprehensif kepada semua pihak yang berkepentingan. Laporan ini sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan mata kuliah tugas akhir pada prodi DIII Teknologi Pangan.

Selama proses pengerjaan laporan ini, penulis banyak mendapatkan bimbingan, bantuan, serta dukungan yang berasal dari berbagai pihak untuk mengatasi berbagai kendala dan hambatan yang dialami. Maka dari itu, saya mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Bapak Ir. H. Irawan Rusnadi, M.T selaku Direktur Politeknik Negri Sriwijaya
2. Bapak Ir. Robert Junaidi, M.T selaku Ketua jurusan Rekayasa Teknologi dan Bisnis Pertanian
3. Ibu Aldilla Sari Utami, M.Si, M.Sc, PH.D Selaku Sekertaris Jurusan Rekayasa Teknologi dan Bisnis Pertanian
4. Bapak Abi Burhan, S.TP., M.Si selaku Ketua Prodi Teknologi Pangan
5. Ibu Eka Nuriza Khairunnisa, S.Pd., M.Si selaku dosen pembimbing pertama yang telah memberikan bimbingan, arahan, dan motivasi kepada penulis dalam menyelesaikan tugas akhir.
6. Ibu Dewi Sartika Saragih, S.TP., M.Si selaku dosen pembimbing kedua yang telah memberikan bimbingan, arahan, dan motivasi kepada penulis dalam menyelesaikan tugas akhir.
7. Terima kasih kepada seluruh teman-teman angkatan pertama prodi Teknologi Pangan yang telah memberikan masukan dan saran pada pembuatan laporan tugas akhir.

Laporan penelitian yang telah dibuat ini masih belum sempurna, namun saya sebagai penulis memberikan usaha yang maksimal. Penulis mengharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun demi kesempurnaan dan perbaikan tugas akhir.

Palembang, Juli 2025

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN.....	i
ABSTRAK	ii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan Penelitian	3
1.3 Manfaat Penelitian	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	4
2.1 Bronis	4
2.2 Ampas Kelapa	5
2.3 Substitusi Ampas Kelapa Dalam Pengolahan Bronis.....	7
2.4 Uji Organoleptik Bronis	8
2.5 Hipotesis Penelitian.....	9
BAB III METODOLOGI.....	10
3.1 Tempat dan Waktu	10
3.2 Alat dan Bahan.....	10
3.3 Rancangan Percobaan	11
3.4 Prosedur penelitian.....	12
3.4.1 Pengolahan Bronis Kukus.....	12
3.4.2 Uji Organoleptik Bronis Kukus	13
3.5 Analisa Data	14
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	15
4.1 Hasil	15
4.2 Pembahasan.....	16
a. Tekstur	17
b. Warna.....	18
c. Aroma	19
d. Rasa.....	20

BAB V PENUTUP	21
5.1 Kesimpulan	21
5.2 Saran.....	21
DAFTAR PUSTAKA	22
LAMPIRAN.....	23

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Daftar alat dan spesifikasi alat	10
Tabel 2 Bahan-bahan penelitian dan kode sampel.....	11
Tabel 3 Rancangan Percobaan	11
Tabel 4 Nilai rata-rata uji kesukaan bronis kukus.....	16

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Diagram alir pengolahan bronis kukus.....	13
Gambar 2. Bronis kukus hasil substitusi ampas kelapa.....	15
Gambar 3. Grafik hasil pengukuran kesukaan teradap bronis kukus.....	16

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Formulir Uji Mutu Hedonik	24
Lampiran 2. Dokumentasi Penelitian Bronis Kukus Ampas Kelapa	24
Lampiran 3. Hasil penilaian uji rating hedonik sampel bronis ampas kelapa.....	26
Lampiran 4. Hasil Analisis sidik ragam.....	27