

## ABSTRAK

### PEMANFAATAN TEPUNG AMPAS KELAPA (*COCOS NUCIFERA*) SEBAGAI PENGGANTI TEPUNG TERIGU DALAM PEMBUATAN PAI APEL

Ampas kelapa merupakan limbah yang pemanfaatannya masih minim, biasanya hanya digunakan sebagai makanan ternak dengan nilai ekonomis rendah. Ampas kelapa mempunyai kandungan serat yang tinggi sehingga mempunyai potensi dijadikan tepung dalam pembuatan kulit pai apel dengan nilai ekonomis tinggi sebagai pengganti tepung terigu. Tujuan penelitian ini adalah mengetahui kandungan gizi dan penerimaan panelis terhadap produk pai apel dengan bahan dasar tepung ampas kelapa. Penelitian ini menggunakan metode tiga perlakuan berbeda untuk membuat tepung ampas kelapa yaitu sangrai, oven, dan *dehydrator* dengan persentase 80%, 90%, dan 100% untuk membuat sembilan sampel kulit pai apel yang berbeda. Sembilan sampel tersebut dan satu sampel kontrol diuji organoleptik kepada 90 panelis. Parameter yang diuji dalam uji organoleptik adalah warna, aroma, rasa, dan tekstur dan dalam uji laboratorium adalah serat pangan. Hasil yang dapat disimpulkan pada penelitian ini, kulit pai apel dengan perlakuan *dehydrator* dan persentase 80% merupakan sampel yang mempunyai nilai tertinggi dalam warna ( $3,37 \pm 0,49$ ); aroma ( $3,09 \pm 0,59$ ); dan rasa ( $3,13 \pm 0,57$ ) sedangkan dalam tekstur yang tertinggi merupakan sampel kulit pai apel dengan perlakuan sangrai dan persentase 80% ( $2,43 \pm 0,63$ ), sampel kedua tertinggi merupakan kulit pai apel dengan perlakuan *dehydrator* dan persentase 80% ( $2,40 \pm 0,86$ ). Hasil dari uji laboratorium menyatakan bahwa kulit pai apel dengan bahan dasar tepung ampas kelapa perlakuan *dehydrator* dan persentase 80% mengandung serat pangan sebanyak 21,39% menggunakan metode AOAC 985.29. Pada penelitian ini menyatakan bahwa tepung ampas kelapa mempunyai potensi untuk dijadikan sebagai bahan dasar dalam pembuatan produk pai apel dan mempunyai nilai jual.

Kata Kunci: Ampas Kelapa, Tepung Ampas Kelapa, Kulit Pai, Pai Apel.

## **ABSTRACT**

### **COCONUT PULP FLOUR (COCOS NUCIFERA) AS AN ALTERNATIVE OF WHEAT FLOUR IN APPLE PIE**

*Current utilization of coconut pulp is not optimum which mainly used as livestock feed with low economic value. However, coconut pulp contains high fiber which is very potential as flour alternative in food with high economic value, such as apple pie. This study aims to evaluate coconut pulp flour (CPF) acceptability as wheat flour alternative in apple pie among consumer and to analyze fiber composition in CPF. This study used three different methods to make CPF (oven, dehydrator, and roaster). Three processed CPF then divided into three different percentage, 80%, 90%, and 100% to make nine different apple pie crust. Total of 90 participants were included to evaluate organoleptic components of these nine different crust and one control crust from wheat flour. Organoleptic components were color, aroma, taste and texture. CPF with highest organoleptic components then proceed to laboratory test for fiber composition analysis. The result of this study is apple pie with 80% CPF by dehydrator showed highest score in color ( $3,37 \pm 0,49$ ); aroma ( $3,09 \pm 0,59$ ); and taste ( $3,13 \pm 0,57$ ). While apple pie with 80% CPF with roaster showed highest score in texture ( $2,43 \pm 0,63$ ) followed by 80% CPF by dehydrator ( $2,40 \pm 0,86$ ). Laboratory test revealed that apple pie crust with 80% CPF processed with dehydrator contains 21.39% fibers using AOAC 985.29 method. The conclusion of this study is CPF is acceptable as flour alternative in apple pie among consumers with high economic value. CPF also contains high level of fiber.*

*Keywords: Coconut Pulp, Coconut Pulp Flour, Pie Crust, Apple Pie*