

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Kelapa (*Cocos nucifera*) merupakan tanaman yang serbaguna karena hampir semua bagian dari kelapa dapat dimanfaatkan. Daun kelapa dapat dimanfaatkan untuk membuat sapu lidi dan atap rumah; batangnya dapat dimanfaatkan bahan bangunan dan mebel; sedangkan, akarnya dapat dimanfaatkan untuk bahan kerajinan. Selain itu, daging buah kelapa dapat diolah menjadi santan dan minyak kelapa (Pratiwi dan Sutara, 2013:5-6). Akan tetapi, produk olahan daging kelapa menghasilkan limbah berupa ampas kelapa.

Sebuah studi menyatakan bahwa salah satu industri rumah tangga minyak kelapa mampu menghasilkan ampas kelapa sebanyak 1,5 kg tiap harinya (Miradz, 2018:9). Pernyataan ini juga didukung dengan studi lain yang menunjukkan bahwa industri lain mampu menghasilkan sekitar 120 kg ampas kelapa dalam tiap minggu. Hal ini berdampak negatif pada lingkungan dan kesehatan seperti menimbulkan bau tidak sedap dan menjadi tempat sumber perkembangbiakan penyakit (Pratiwi *dkk*, 2016:52).

Sampai saat ini dalam pemanfaatan ampas kelapa masih belum dapat dioptimalisasikan secara maksimal. Limbah ampas kelapa hanya digunakan sebagai makanan ternak yang memiliki nilai ekonomis rendah (Prasetya dan

Herdinastiti, 2018:65) walaupun sebenarnya ampas kelapa memiliki nilai gizi yang sangat baik karena memiliki kandungan protein dan serat yang tinggi, kandungan karbohidrat yang rendah (Fauzan dan Rustanti, 2013:634-635). Oleh karena itu, ampas kelapa berpotensi sebagai bahan baku pembuatan produk olahan makanan.

Dewasa ini, tren kuliner dalam patiseri telah berkembang pesat (Italian Trade Agency, 2018). Pai merupakan salah satu bentuk patiseri yang terdiri dari isian dan kulit kue kering. Pai memiliki banyak variasi, seperti pai susu, pai buah, pai cokelat, pai ceri, pai labu, dan pai apel. Namun, variasi pai terbatas pada isiannya saja, sedangkan variasi adonan kulitnya masih minim.

Berdasarkan latar belakang di atas, maka peneliti tertarik untuk meneliti lebih detail mengenai potensi tepung ampas kelapa menjadi produk berupa pai. Proses pembuatan kulit pai tidak membutuhkan bahan pengembang sehingga sesuai dengan karakteristik tepung ampas kelapa (Pusuma *dkk*, 2018:35). Selain itu, tepung ampas kelapa diharapkan mampu menjadi substitusi tepung terigu dalam pembuatan pai.

Sebelum peneliti melanjutkan penelitian ini lebih jauh, terdapat beberapa penelitian terdahulu dengan topik yang sama yang dapat dijadikan sebagai referensi. Adapun pembahasannya sebagai berikut:

Tabel 1.1 Penelitian Terdahulu

1	Judul : Pemanfaatan Limbah Ampas Kelapa (<i>Cocos nucifera Lin</i>) Sebagai Tepung dalam Pembuatan Mi Basah.	
	Ditulis Oleh : Pratiwi, Elsa Desy, Hendrarini, Lilik dan Amalia, Rizki	
	Publikasi : 2016	
	Persamaan	Perbedaan
	1. Menggunakan ampas kelapa sebagai tepung.	1. Diaplikasikan pada mi basah.

Sumber: Data Diolah (2019)

Tabel 1.1 Penelitian Terdahulu (Lanjutan)

	Persamaan	Perbedaan
	2. Melakukan uji organoleptik. 3. Substitusi pada tepung terigu. 4. Mengamati kandungan gizi (serat).	2. Mengamati masa simpan mi basah.
2	Judul : Pengaruh Substitusi Tepung Ampas Tape Ketan dan Jumlah <i>Shortening</i> terhadap Hasil Jadi <i>Pie</i> . Ditulis Oleh : Alimah, Siti dan Sutiadiningsih, Any Publikasi : 2017	
	Persamaan	Perbedaan
	1. Diaplikasikan pada pai. 2. Melakukan uji organoleptik. 3. Substitusi pada tepung terigu. 4. Mengamati kandungan gizi kulit pai (serat).	1. Menggunakan <i>shortening</i> . 2. Menggunakan tepung ampas tape ketan.
3	Judul : Pengolahan Ampas Kelapa Menjadi Kue Semprong Mini untuk Peningkatan Nilai Tambah. Ditulis Oleh : Prasetya, Hendrikus Nendra dan Herdinastiti Publikasi : 2018	
	Persamaan	Perbedaan
	1. Menggunakan ampas kelapa sebagai tepung. 2. Melakukan uji organoleptik. 3. Mengamati kandungan serat.	1. Diaplikasikan pada kue semprong mini. 2. Substitusi pada tepung beras.

Sumber: Data Diolah (2019)

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah yang ada, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana cara mengolah ampas kelapa menjadi tepung?
2. Bagaimana cara pembuatan produk pai dengan tepung ampas kelapa?
3. Bagaimana tekstur, warna, aroma, dan rasa dari produk pai dengan tepung ampas kelapa?
4. Bagaimana kandungan gizi yang terdapat pada produk pai dengan tepung ampas kelapa?

5. Bagaimana respon panelis terhadap produk pai dengan tepung ampas kelapa?
6. Bagaimana strategi pemasaran yang tepat pada produk pai dengan tepung ampas kelapa?

1.3. Tujuan Pengembangan

Berdasarkan rumusan masalah tersebut maka tujuan yang ingin dicapai oleh peneliti dalam penelitian ini adalah:

1. Untuk mengetahui cara pengolahan ampas kelapa menjadi tepung ampas kelapa.
2. Untuk mengetahui cara pembuatan produk pai dengan menggunakan tepung ampas kelapa.
3. Untuk mengetahui tekstur, warna, aroma, dan rasa dari produk pai dengan tepung ampas kelapa.
4. Untuk mengetahui kandungan gizi serat pangan yang terdapat pada produk pai dengan tepung ampas kelapa.
5. Untuk mengetahui respon panelis terhadap produk pai dengan tepung ampas kelapa.
6. Untuk mengetahui strategi pemasaran yang tepat pada produk pai dengan tepung ampas kelapa.

1.4 Spesifikasi Produk yang Diharapkan

Produk pai dengan tepung ampas kelapa diharapkan dapat meliputi empat aspek di bawah ini:

1. Tekstur

Produk pai dengan tepung ampas kelapa diharapkan memiliki tekstur yang renyah dan tidak mudah hancur.

2. Warna

Produk pai dengan tepung ampas kelapa diharapkan memiliki warna kuning kecokelatan yang sama dengan produk pai yang menggunakan tepung terigu.

3. Aroma

Produk pai dengan tepung ampas kelapa diharapkan memiliki aroma kelapa yang khas.

4. Rasa

Produk pai dengan tepung ampas kelapa diharapkan memiliki rasa kelapa dan sedikit manis.

1.5 Pentingnya Pengembangan

1. Bagi Peneliti

Menambah pengetahuan peneliti tentang pemanfaatan limbah ampas kelapa sebagai pengganti tepung terigu pada produk pai.

2. Bagi Masyarakat

Mengurangi limbah ampas kelapa karena limbah tersebut dapat digunakan sebagai pembuatan tepung ampas kelapa yang menjadi bahan baku produk pai dan menambah variasi kulit pai yang dipasarkan dengan kandungan gizi yang lebih baik.

3. Bagi Universitas Ciputra

Sebagai referensi penelitian-penelitian berikutnya.

1.6 Asumsi dan Keterbatasan Pengembangan

Asumsi yang terdapat pada penelitian ini adalah tepung ampas kelapa diharapkan mampu menjadi substitusi yang lebih baik daripada tepung terigu. Ampas kelapa merupakan bahan baku yang mudah didapat dan relatif murah bahkan gratis. Hal ini dapat membuat biaya bahan baku dari tepung ampas kelapa menjadi lebih rendah. Terlebih lagi, dengan kandungan gizi yang baik diharapkan membuat tepung ampas kelapa lebih mudah digemari masyarakat.

Keterbatasan yang terdapat pada penelitian ini adalah hanya terbatas pada produk pai apel. Selain itu, perbandingan biaya bahan baku tepung ampas kelapa dengan tepung terigu hanya dapat dibuktikan pada skala kecil, sedangkan pada skala produksi besar dibutuhkan penelitian lebih lanjut.

1.7 Definisi Istilah

1. Ampas Kelapa

Ampas kelapa merupakan hasil samping yang diperoleh dari pengolahan santan (Wardani *dkk*, 2016:163).

2. Tepung Ampas Kelapa

Tepung ampas kelapa merupakan hasil dari ampas kelapa yang telah melalui proses dikeringkan dan dihaluskan (Yulvianti *dkk*, 2015:102).

3. Pai

Pai merupakan salah satu bentuk patiseri terdiri dari kulit kue kering dan isian yang beragam, baik manis maupun asin.

1.8 Sistematika Penulisan

Bab I merupakan pendahuluan yang membahas tentang latar belakang masalah, rumusan masalah, tujuan pengembangan, spesifikasi produk yang diharapkan, pentingnya pengembangan, asumsi dan keterbatasan pengembangan, definisi istilah, dan sistematika penulisan.

Bab II merupakan kajian pustaka yang membahas tentang tinjauan, manfaat dan kandungan gizi dari masing-masing bahan yang digunakan untuk pembuatan produk pai apel dengan tepung ampas kelapa serta strategi pemasaran produk.

Bab III merupakan metode pengembangan yang membahas tentang model dan prosedur yang dipakai dalam pengembangan produk, bahan dan peralatan yang digunakan, waktu dan tempat penelitian dan uji coba produk. Uji coba

produk terdiri dari desain uji coba, subjek uji coba, jenis data, pengumpulan data, teknik pengolahan dan analisis data. Teknik pengolahan dan analisis data menggunakan metode eksperimen, metode observasi, uji organoleptik, uji laboratorium, uji minat pasar dan uji statistik.

Bab IV merupakan penyajian hasil dan analisis data menyangkut keseluruhan rumusan masalah, seperti hasil pembuatan tepung ampas kelapa, pembuatan pai ampas kelapa, hasil organoleptik produk, dan respon panelis terhadap produk. Selain itu, aspek bisnis, analisis biaya, dan kemasan juga dibahas pada bab ini.

Bab V merupakan bab terakhir yang membahas tentang kajian produk, saran pemanfaatan, diseminasi, dan pengembangan produk lebih lanjut.

