

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Pancake adalah tipe roti manis datar yang menjadi makanan khas warga Timur Eropa. Pancake umumnya terbuat dari bahan dasar tepung terigu, sehingga dapat mengakibatkan adanya peningkatan penggunaan tepung terigu dimasyarakat serta peningkatan perkembangan industri bakery dan pastry di Indonesia. Peningkatan tersebut disebabkan karena tepung terigu merupakan bahan dasar pembuatan aneka jenis olahan bakery dan pastry. Sehingga kebutuhan besar akan terigu dapat memicu terjadinya impor dengan jumlah cukup besar (N. S. Putri, 2020). Pancake masih tergolong memiliki kandungan nutrisi yang rendah karena dalam pembuatannya hanya memanfaatkan tepung terigu yang memiliki kandungan gluten tinggi dan indeks glikemik yang tinggi. Oleh karena itu, diperlukan suplemen gizi tambahan seperti serat kasar pada pancake. Salah satunya adalah dengan memanfaatkan limbah pertanian yakni ampas kelapa yang diyakini memiliki kandungan serat, rendah lemak, karbohidrat serta bebas gluten.

Bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan pancake meliputi tepung, gula, susu, baking powder atau ragi, garam dan telur. Kegunaan telur dalam pembuatan pancake adalah sebagai pengikat adonan, bahan pengemulsi dan pelembut. Adonan yang mengandung telur dapat membuat adonan menjadi tidak lengket dari wajan sehingga mudah diangkat. Kualitas pancake sangat dipengaruhi oleh kesegaran adonan. Pancake yang memiliki kemampuan mengembang dengan baik dapat dianggap sebagai pancake yang berkualitas tinggi. Rasanya yang manis dan gurih memberikan ciri khas tersendiri pada pancake yang baik. Penambahan topping dengan tampilan menarik pada pancake dapat meningkatkan pasar konsumen (Hairiyah dkk, 2021)

Sisa produksi santan, yang dikenal sebagai ampas kelapa, selama ini hanya digunakan sebagai pakan untuk hewan ternak, sehingga perlu adanya upaya untuk meningkatkan nilai tambah pada ampas kelapa yang pemanfaatannya hingga saat ini masih terbatas. Salah satunya adalah dengan memanfaatkan ampas kelapa menjadi tepung untuk bahan makanan. Penggunaan ampas kelapa dapat

disederhanakan dengan mengubahnya menjadi bentuk tepung, memungkinkan penggantian sebagian dari bahan baku seperti tepung terigu atau tepung lainnya dalam tahapan pengolahan makanan (Rahimsyah, 2015). Derrik menyatakan bahwa ampas kelapa memiliki kandungan protein kasar sebesar 23% dan kandungan seratnya yang mudah dicerna merupakan suatu keuntungan tersendiri untuk menjadikan ampas kelapa sebagai bahan pakan (Hasan, 2018).

Tepung ampas kelapa adalah tepung yang diperoleh dengan cara menghaluskan ampas kelapa yang telah dikeringkan. Hasil samping ampas kelapa yang telah berbentuk tepung dapat dimanfaatkan sebagai bahan tambahan dalam pembuatan berbagai makanan ringan atau snack yang tujuannya adalah menambah cita rasa gurih, aroma khas dan kandungan serat pada berbagai produk makanan. Tepung ampas kelapa memiliki kandungan lemak 12,2%, protein 18,2%, serat kasar 20%, abu 4,9%, dan kadar air 6,2% (M. F. Putri, 2014).

Tepung mocaf memiliki kandungan nutrisi yang dapat diaplikasikan pada produk lain sebagai pengganti tepung terigu, sehingga dapat mengurangi atau mengganti makanan yang memanfaatkan tepung mocaf sebagai bahan pengganti tepung terigu (Widasari, 2014). Tepung mocaf memiliki karakteristik yang menguntungkan dibanding dengan tepung lain seperti mempunyai aroma serta rasa yang unik, memiliki warna yang lebih cerah daripada tepung gapek, mengandung akan serat yang lebih besar daripada tepung gapek, dan mempunyai mineral yang lebih besar daripada padi dan gandum. Ciri-ciri tersebut memberikan dampak yang sangat positif pada pemanfaatan mocaf, karena mocaf memiliki daya kembang sebanding dengan tepung terigu yang memiliki kandungan protein sedang (Subagio *dalam* Widasari, 2014).

Seiring dengan perkembangan teknologi yang cepat, yang menyebabkan masyarakat cenderung mencari bahan makanan yang praktis, mudah didapatkan, dan memiliki masa simpan yang panjang. Maka sebab itu, diciptakan inovasi terbaru berupa formulasi tepung premiks (Hakiki, 2019). Tepung premiks untuk pancake berbasis ampas kelapa dan mocaf dibuat dengan menggabungkan berbagai bahan kering menjadi satu. Hal ini memungkinkan penghematan waktu,

tenaga, dan peralatan, karena hanya memerlukan penambahan air dan telur selama proses produksi.

1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan penjelasan latar belakang yang telah disampaikan, sejumlah pertanyaan studi dapat dirumuskan sebagai berikut:

1. Apakah penambahan tepung ampas kelapa dan tepung mocaf memberikan pengaruh terhadap karakteristik pancake?
2. Bagaimana perlakuan terbaik pada pancake dengan penambahan tepung ampas kelapa dan tepung mocaf?
3. Bagaimana pengaruh penambahan tepung ampas kelapa dan tepung mocaf terhadap sifat fisik dan kimia pada pancake?

1.3. Tujuan dan Manfaat

1.3.1 Tujuan

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, maka dapat dirumuskan beberapa rumusan masalah sebagai berikut :

1. Untuk mengetahui pengaruh penambahan tepung premiks ampas kelapa dengan mocaf terhadap karakteristik pancake.
2. Untuk mengetahui hasil perlakuan terbaik pada pancake dengan penambahan tepung ampas kelapa dan tepung mocaf.
3. Untuk mengetahui pengaruh penambahan tepung ampas kelapa dan tepung mocaf terhadap sifat fisik dan kimia pada pancake.

1.3.2 Manfaat

Berikut manfaat yang didapatkan dari penelitian ini :

1. Dapat mengetahui pengaruh penambahan tepung ampas kelapa terhadap karakteristik fisik dan kimia pada pancake.

2. Dapat mengetahui pengaruh penambahan tepung ampas kelapa mengenai daya terima secara organoleptik (rasa, warna, aroma warna dan tekstur) pada pancake.
3. Dapat mengetahui formulasi terbaik dari pembuatan pancake tepung premiks ampas kelapa.
4. Memberikan informasi kepada masyarakat mengenai pemanfaatan ampas kelapa sebagai bahan pangan fungsional.
5. Meningkatkan nilai tambah pada limbah ampas kelapa.