

RINGKASAN

Analisis Sifat Kimia dan Sensoris Biskuit dengan Substitusi Tepung Ampas Kelapa (*Cocos Nucifera L.*). Indi Amorsa Febriyanti, NIM. B32222504, 69 Halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Ade Galuh Rakhmadevi, S. TP., MP (Dosen Pembimbing).

Permintaan terhadap pangan fungsional terus meningkat seiring kesadaran masyarakat akan pentingnya gizi dalam makanan, termasuk kebutuhan akan serat. Biskuit, Sebagai salah satu makanan ringan yang disukai oleh berbagai kalangan, umumnya memiliki kandungan serat yang rendah. Ampas kelapa, yang merupakan limbah dari proses pembuatan santan atau minyak kelapa, kaya akan serat dan lemak nabati, tetapi belum banyak dimanfaatkan. Karena itu, inovasi dengan menggunakan tepung ampas kelapa sebagai pengganti sebagian tepung terigu dalam membuat biskuit diharapkan bisa meningkatkan nilai gizi, terutama kandungan serat, serta memberikan manfaat ekonomi tambahan dari limbah tersebut.

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis dampak penggantian tepung ampas kelapa terhadap sifat kimia dan kenikmatan biskuit. Penggantian dilakukan dalam lima tingkat berbeda, yaitu 0%, 10%, 20%, 30%, dan 40% tepung ampas kelapa yang menggantikan tepung terigu. Penelitian ini menggunakan desain acak lengkap (RAL) dengan empat kali pengulangan untuk setiap tingkat perlakuan. Parameter yang dipertimbangkan meliputi kadar air, kadar lemak, kadar serat kasar, serta uji sensoris yang mencakup aspek warna, aroma, rasa, dan tekstur.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa semakin tinggi substitusi tepung ampas kelapa, kadar lemak dan serat kasar biskuit meningkat, sedangkan kadar air menurun. Sementara itu, uji sensoris menunjukkan bahwa biskuit dengan substitusi 10% mendapatkan tingkat penerimaan tertinggi dari panelis dalam hal warna, rasa, dan tekstur. Secara keseluruhan, formulasi dengan persentase rendah (10–20%) lebih disarankan untuk menghasilkan biskuit fungsional yang tetap disukai oleh konsumen.