

# BAB I PENDAHULUAN

## 1.1. Latar Belakang

Tanaman kelapa (*Cocos musifera L*) merupakan tanaman yang mempunyai banyak kegunaan yang bisa diperoleh dari daging, air kelapa, sabut, tempurung serta batang tanaman tersebut. Buah kelapa selain sebagai sumber karbohidrat juga sebagai sumber lemak, protein, kalori, vitamin dan mineral. Buah kelapa juga mengandung serat kasar 30,58% (Rindengan dkk, 1997 dalam Putri, 2010). Daging buah kelapa merupakan bagian yang penting karena paling banyak digunakan serta mempunyai nilai ekonomi yang tinggi. Tanaman kelapa banyak digunakan untuk memproduksi minyak kelapa yang berasal dari daging buah kelapa dengan hasil samping berupa ampas kelapa.

Ampas kelapa memiliki nilai gizi dan kandungan serat tinggi yang sangat baik bagi kesehatan, yaitu mengandung protein sebesar 4,11%, serat kasar 30,58%, lemak 15,89%, kadar air 4,65%, kadar abu 0,66%, dan karbohidrat 74,69% (Barlina, 1997 dalam Rosida, 2008). Ampas kelapa selama ini banyak dikonversi menjadi pakan ternak dengan harga produk yang sangat rendah sehingga untuk menaikkan nilai tambah ekonomi ampas kelapa, maka ampas kelapa tersebut dapat diolah menjadi tepung ampas kelapa yang kemudian dapat dimanfaatkan sebagai bahan baku dalam industri makanan. Tepung ampas kelapa mempunyai kandungan serat yang tinggi dan juga merupakan sumber protein yang baik yaitu mengandung lemak 12,2%, protein 18,2%, serat kasar 20%, abu 4,9%, dan kadar air 6,2% (Banzon dan Velasco, 1982 dalam Putri, 2010)

Tepung ampas kelapa dapat digunakan dalam industri makanan. Contoh pengaplikasiannya adalah dengan menggunakan tepung ampas

kelapa tersebut sebagai bahan substitusi berbagai produk pangan, salah satunya adalah *cookies* (kue kering). *Cookies* merupakan produk makanan ringan yang renyah, umumnya berkadar lemak tinggi dan merupakan salah satu bentuk produk pangan yang banyak diminati anak-anak hingga orang dewasa mulai dari masyarakat ekonomi bawah sampai atas sehingga diperlukan peningkatan nilai gizi *cookies* dan penganekaragaman produk *cookies*. Upaya tersebut dapat dilakukan dengan mensubstitusi sebagian tepung terigu yang merupakan bahan baku utama dalam pembuatan *cookies* dengan tepung ampas kelapa. Penambahan tepung ampas kelapa guna mensubstitusi sebagian tepung terigu yang digunakan dalam pembuatan *cookies* dapat meningkatkan nilai gizi *cookies* yang dihasilkan seperti kadar protein, kadar lemak, kadar karbohidrat dan khususnya kandungan serat *cookies* sebesar 2-3%.

## 1.2. Rumusan Masalah

Bagaimana pengaruh penggunaan tepung ampas kelapa terhadap nilai gizi *cookies*?

## 1.3. Tujuan

Mengetahui pengaruh penggunaan tepung ampas kelapa terhadap nilai gizi *cookies*