

## BAB I PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang Masalah

Meningkatkan kualitas sumber daya manusia merupakan salah satu tujuan pendidikan baik secara formal ataupun non formal. Peningkatan sumber daya ini berkembang seiring dengan semakin berkembangnya ilmu pengetahuan dan teknologi. Seiring dengan kemajuan inilah, berbagai jenis makanan bermunculan yang merupakan salah satu usaha dalam penganekaragaman makanan. Penganekaragaman jenis makanan ini sering menjadi pembicaraan orang, karena makanan merupakan kebutuhan pokok manusia.

Ampas kelapa merupakan limbah rumah tangga dari proses pembuatan santan yang sangat potensial untuk digunakan sebagai bahan pangan, karena ampas kelapa masih mudah didapatkan. Di pasar tradisional tempat penjual kelapa atau santan ampasnya di buang atau di jual untuk dijadikan pakan ternak. Padahal ampas kelapa masih mengandung nilai gizi.

Menurut Purawisastra (2001), menyatakan bahwa ampas kelapa mengandung serat galaktomanan sebesar 61% yang dapat menurunkan kadar kolesterol darah. Ampas kelapa juga dapat dimanfaatkan sebagai bahan tambahan pada produk-produk roti, resep-resep masakan, dan produk-produk makanan lainnya sebagai makanan kesehatan sehingga dapat menunjang diversifikasi pangan. Hal tersebut ditunjang oleh potensi produksi yang tinggi, proses dan peralatan yang digunakan dalam produksinya sederhana dan murah, memiliki kemampuan untuk diolah menjadi produk-produk yang lebih berkualitas (Anonim, 2012).

Menurut Derrick (2005), protein kasar yang terkandung pada ampas kelapa mencapai 23%, dan kandungan seratnya yang mudah dicerna merupakan suatu keuntungan tersendiri untuk menjadikan ampas kelapa sebagai bahan cemilan. Salah satu cemilan yang dapat dibuat dengan tambahan ampas kelapa adalah *cheese stick*. *Cheese stick* merupakan cemilan populer yang bercerita rasa gurih. *Cheese stick* pada umumnya berbahan dasar tepung terigu,

namun kini diolah dengan tambahan ampas kelapa. *Cheese stick* digemari berbagai kalangan, mulai dari anak-anak hingga dewasa. *Cheese stick* merupakan cemilan yang mudah dan praktis dalam pengolahan dan penyajiannya.

Penggunaan ampas kelapa diharapkan akan menghasilkan *cheese stick* dengan rasa, warna, aroma dan tekstur yang baik, sehingga *cheese stick* ampas kelapa dapat mendukung program diversifikasi pangan yaitu proses pemanfaatan dan pengembangan suatu bahan pangan sehingga penyediaannya semakin beragam. Berdasarkan hal tersebut, maka penelitian ini perlu dilakukan dengan judul “Pengaruh Substitusi Ampas Kelapa Terhadap Zat Gizi dan Kualitas *Cheese Stick*”.

## **B. Identifikasi Masalah**

Berdasarkan uraian latar belakang masalah, maka dalam penelitian ini dapat diidentifikasi beberapa masalah sebagai berikut :

1. Apakah ada pengaruh ampas kelapa dalam pembuatan *cheese stick* ?
2. Bagaimana menentukan tingkat kesukaan panelis pada *cheese stick* ampas kelapa?
3. Bagaimana kualitas *cheese stick* meliputi sifat sensori warna, aroma, rasa dan tekstur ?
4. Bagaimana kandungan zat gizi pada *cheese stick* ?

## **C. Batasan Masalah**

Berdasarkan identifikasi masalah tersebut, maka penelitian ini di batasi pada :

1. Kualitas *cheese stick* meliputi warna, aroma, rasa dan tekstur.
2. Menganalisis kandungan zat gizi pada *cheese stick* yang terbaik yaitu karbohidrat, protein, lemak, air, abu, serat kasar dan zat besi (Fe).

#### **D. Rumusan Masalah**

Berdasarkan batasan masalah tersebut, masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Bagaimana pengaruh warna *cheese stick* dengan substitusi 15%, 25% dan 35% ampas kelapa ?
2. Bagaimana pengaruh aroma *cheese stick* dengan substitusi 15%, 25% dan 35% ampas kelapa ?
3. Bagaimana pengaruh rasa *cheese stick* dengan substitusi 15%, 25% dan 35% ampas kelapa ?
4. Bagaimana pengaruh tekstur *cheese stick* dengan substitusi 15%, 25% dan 35% ampas kelapa ?
5. Bagaimana kandungan zat gizi formula terbaik pada *cheese stick* ampas kelapa (karbohidrat, protein, lemak, air, abu, serat kasar dan zat besi) ?

#### **E. Tujuan Penelitian**

Penelitian ini bertujuan untuk :

1. Mengetahui pengaruh warna *cheese stick* dengan substitusi 15%, 25% dan 35% ampas kelapa.
2. Mengetahui pengaruh aroma *cheese stick* dengan substitusi 15%, 25% dan 35% ampas kelapa.
3. Mengetahui pengaruh rasa *cheese stick* dengan substitusi 15%, 25% dan 35% ampas kelapa.
4. Mengetahui pengaruh tekstur *cheese stick* dengan substitusi 15%, 25% dan 35% ampas kelapa.
5. Menganalisis kandungan zat gizi formula terbaik pada *cheese stick* ampas kelapa (karbohidrat, protein, lemak, air, abu, serat kasar dan zat besi).

## **F. Manfaat Penelitian**

Manfaat dari hasil penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Sebagai bahan informasi kepada mahasiswa Program Studi Tata Boga dalam meningkatkan kreativitas dan menciptakan hal-hal yang baru di dunia pangan.
2. Sebagai referensi menambah kekayaan pengetahuan bagi mahasiswa Unimed.
3. Sebagai informasi panganan sehat dan salah satu diversifikasi bahan pangan berbasis pemanfaatan limbah kelapa.
4. Sebagai bahan masukan bagi industri pangan agar dapat di produksi sebagai diversifikasi pangan.

