

Uji Coba Pemanfaatan Tepung Ampas Kelapa (*Cocos Nucifera* Linn) Dalam Pembuatan Kue Baruasa Khas Makassar

Nur Fitrah Rustam¹. Politeknik Bosowa.
Dewi Andriani². Politeknik Bosowa.
St. Hadijah³. Politeknik Bosowa.

Abstrak Salah satu bagian yang masih jarang digunakan dari buah kelapa namun memiliki manfaat yang cukup baik adalah ampas kelapa. Adapun tujuan pada penelitian yaitu untuk mengetahui proses pembuatan kue baruasa dengan menggunakan tepung ampas kelapa dan untuk mengetahui hasil uji hedonik pada pembuatan kue baruasa dengan menggunakan tepung ampas kelapa dari segi warna, rasa, aroma dan tekstur. Jenis penelitian ini adalah eksperimental. Analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah statistik deskriptif. Populasi pada penelitian ini adalah masyarakat Dusun Bontokappong Desa Tukamasea Kecamatan Bantimurung Kabupaten Maros RT 001 RW 001, panelis pada penelitian ini berjumlah 20 orang dengan menggunakan teknik *purposive sampling*. Dari berbagai penilaian, baruasa yang paling banyak disukai oleh panelis pada perlakuan KS 15% TB 65%, TAK 20% ini adalah aspek rasa dengan kriteria suka. Pada aspek tekstur di perlakuan KS 15% TB 65%, TAK 20%, panelis memberikan penilaian sangat suka dan berada di posisi paling tertinggi. Dari data yang telah disajikan maka dapat dilihat nilai rata-rata baik dari aspek rasa, warna, tekstur dan aroma pada perlakuan KS 15% TB 65%, TAK 20% berada diposisi suka. Sedangkan perlakuan yang kurang bisa diterima oleh panelis baik melalui percobaan pertama, kedua dan ketiga adalah perlakuan TAK 5% KS 10% TB85% dengan kriteria suka di semua aspek tetapi dengan nilai rata-rata menengah yang diberikan oleh panelis.

Kata Kunci: Kelapa, ampas Kelapa, Tepung ampas kelapa, Kue Baruasa

Abstract Part of the coconut still rarely used but has lot of benefit is coconut dregs. The purpose of this research is to determine the process of making baruasa cake using coconut dregs flour, to determine there sults of the hedonic test on making baruasa cakes using coconut dregs flour in terms of color, taste, aroma and texture. This type of research is experimental. The data analysis used in this research is descriptive statistics. The population in this study were the people of Bontokappong Hamlet, Tukamasea Village, Bantimurung District, Maros Regency RT 001 RW 001. The panelists in this study were 20 people using purposive sampling technique. From various assessments, the most preferred feeling by the panelists was that the KS treatment was 15% TB 65%, TAK 20% was the taste aspect with like criteria. In the texture aspect, the KS treatment was 15% TB 65%, TAK 20%, the panelists gave a very like rating and was in the highest position. The average value both in terms of taste, color, texture and aroma in the KS treatment 15% TB 65%, TAK 20% is in the preferred position. Meanwhile, the treatment that was not acceptable to the panelists either through the first, second and third trials was the TAK 5% KS 10% TB 85% treatment with like criteria in all aspects but with a medium average value given by the panelists.

Keywords: Coconut, Coconut Dregs, Coconut Dregs Flour, Baruasa Cake

¹ Nurfitrahustam.perhotelan@gmail.com

² dewi.andriani@politeknikbosowa.ac.id

³ hadijah@politeknikbosowa.ac.id

PENDAHULUAN

Ampas kelapa merupakan hasil dari parutan buah kelapa yang telah diambil santannya. Ampas kelapa tersebut pada umumnya hanya dijadikan limbah atau dijadikan sebagai pakan ternak utamanya pada masyarakat yang menggunakan kelapa. Padahal ampas kelapa yang telah dikeringkan dan dapat diolah menjadi tepung. Hal ini berdasarkan penelitian sebelumnya yang dilakukan oleh (Nurhasanah, 2018) yang menjadikan ampas kelapa sebagai tepung yang dapat mengganti peran tepung terigu dalam pembuatan kue lidah kucing. Tepung ampas kelapa diperoleh dengan cara menghaluskan ampas kelapa yang telah dikeringkan, proses pengeringan dijemur di bawah matahari secara langsung dan diayak kemudian mengambil bagian yang halus. Ampas kelapa merupakan sumber protein yang baik, bebas gluten serta memiliki kandungan karbohidrat digestible yang rendah dan kandungan serat pangan yang sangat tinggi. Berdasarkan hal ini, maka dapat disimpulkan bahwa pembuatan kue kering menggunakan tepung ampas kelapa dapat dilakukan. Salah satu kue kering yang dikenal di Sulawesi Selatan adalah Kue Baruasa yang akan menjadi subjek penelitian ini.

Baruasa adalah kue kering yang merupakan kue khas daerah Sulawesi Selatan yang cukup digemari khususnya masyarakat Bugis - Makassar, Baruasa merupakan salah satu jenis kue yang dibuat dengan proses pemanggangan yang memiliki rasa manis, renyah dan berbentuk bulat. Selain mengandung nutrisi yang sama seperti karbohidrat dan protein (García Reyes, 2013), sama dengan ampas kelapa memiliki kandungan tinggi protein, rendah lemak, karbohidrat serta bebas gluten, karakteristik kue baruasa yang kering seperti halnya kue kering lainnya juga memungkinkan penelitian substitusi ini dilakukan. (Sukmawati et al., 2017)

Berdasarkan uraian penjelasan di atas, penulis bermaksud ingin meneliti pengolahan kue kering dengan melakukan “ Uji Coba Pemanfaatan Tepung Ampas Kelapa (*Cocos Nucifera* Linn) dalam Pembuatan Kue Baruasa Khas Makassar” sehingga masyarakat dapat menikmati atau lebih memanfaatkan ampas kelapa. Dari penelitian ini diharapkan dapat meningkatkan nilai gizi pada kue baruasa sesuai dengan standar mutunya baik dari bentuk, tekstur, aroma warna, dan rasa. Adapun rumusan masalah yang diuraikan di dalam penelitian ini adalah (a) Bagaimana proses pembuatan kue baruasa dengan menggunakan tepung ampas kelapa? (b) bagaimana uji kesukaan dalam pembuatan kue baruasa dengan menggunakan tepung ampas kelapa dari segi warna, rasa, aroma, dan tekstur?

TINJAUAN PUSTAKA

State of Art

Pemanfaatan Ampas Kelapa sebagai Tepung Pada Pembuatan Kue Kering Lidah Kucing yang disusun oleh

Nurhasanah tahun 2018 Jurusan Perhotelan Politeknik Negeri Balikpapan. Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan bahwa tepung ampas kelapa pada pembuatan kue memiliki tekstur lebih lembut. Dalam penelitian terdahulu terdapat proses pengolahan ampas kelapa menjadi tepung yang penulis masukkan pada penelitian penulis. Pada penelitian Penulis dengan judul uji coba pemanfaatan tepung ampas kelapa dalam pembuatan kue baruasa terdapat kesamaan yaitu memiliki tekstur yang lembut dan renyah. Adapun perbedaan kedua penelitian tersebut yaitu dari aspek aroma, aroma kue baruasa menggunakan tepung ampas kelapa lebih harum karena dengan adanya penambahan tepung ampas kelapa dengan kelapa sangrai sehingga menghasilkan kue baruasa lebih harum.

Pengaruh Substitusi Tepung Ampas Kelapa terhadap Kandungan Zat Gizi, Serat dan Volume Pengembangan Roti yang disusun oleh Muthia Fauzan, dan Ninik Rustanti pada tahun 2016 (Diana Widiastuti, 2015) pada Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Kedokteran Universitas Diponegoro. Variasi persentase substitusi tepung ampas kelapa berpengaruh secara bermakna terhadap kadar protein (bk), karbohidrat dan serat kasar tetapi tidak berpengaruh secara bermakna terhadap kadar protein (bb), kadar lemak berat basah maupun berat kering. Dalam penelitian ini terdapat kandungan gizi ampas kelapa yang penulis masukkan pada penelitian penulis.

Formulasi kue baruasa kaya glukomanan berbasis umbi uwi (*dioscorea alata*. L). Muhammad Yusuf, Fifi Arfini, Nur Fitriani Usdyana Attahmid, 2016. Jurusan Teknik Kimia Politeknik Negeri Ujung Pandang Baruasa adalah kue kering yang merupakan kue khas daerah Sulawesi yang cukup digemari khususnya orang Bugis-Makassar. Kue ini mengandung nutrisi seperti karbohidrat dan protein.

Kelapa

Tanaman kelapa (*Cocos Nucifera L.*) termasuk jenis tanaman palem yang memiliki multi fungsi karena hampir semua bagian dari tanaman kelapa dapat dimanfaatkan. Tanaman ini banyak dijumpai di Indonesia yang merupakan penghasil kopra terbesar kedua didunia sesudah Philipina. Menurut (Barlina & Torar, 2009) Pemanfaatan daging buah kelapa sebagian besar hanya untuk bahan baku pengolahan kopra, sebagian kecil untuk pembuatan santan, kelapa parut kering, minyak goreng dan *Virgin Coconut Oil* (VCO) serta dalam bentuk produk kelapa mudah. Pada pengolahan santan, minyak goreng, dan VCO melalui proses basah akan diperoleh hasil ampas kelapa, pada saat ini ampas kelapa belum dimanfaatkan dengan baik karena umumnya hanya digunakan untuk pakan ternak.

Ampas Kelapa

Perkembangan pengolahan minyak goreng dan *Virgin Coconut Oil* (VCO) di Indonesia umumnya menggunakan metode basah yaitu melalui proses pembuatan santan sehingga akan menghasilkan ampas kelapa (Barlina, 2009), dan sebagian besar masyarakat yang menggunakan ampas kelapa dan

hanya mengambil santan dari kelapa tersebut sehingga ampas dari kelapa hanya dibuang. Ampas kelapa tersebut pada umumnya hanya dibuang saja atau dijadikan sebagai pakan ternak. Hal ini menyebabkan banyak ampas kelapa tidak dimanfaatkan dan dibuang. Sementara itu, penelitian menunjukkan bahwa ampas kelapa memiliki kandungan tinggi protein, rendah lemak, karbohidrat serta bebas gluten. Kelapa yang digunakan adalah kelapa tua yang dapat diambil santannya. Kandungan zat gizi dalam tepung ampas kelapa per 100 gram dilihat pada tabel berikut ini:

Tabel 2.2 kandungan zat gizi dalam ampas kelapa per 100 gram

Komponen	Jumlah
Kadar Air	4,6401%
Kadar lemak	7,9758%
Kadar protein	16,4127%
Kadar serat kasar	11,766%

Sumber : (Putri, 2014)

Berdasarkan tabel diatas ampas kelapa memiliki kandungan zat gizi per 100 gr seperti komponen kadar air sebanyak 4,6401%, kadar lemak 7,9758%, kadar protein 16,4127% dan kadar serat kasar 11,766%.

Tepung Ampas Kelapa

Tepung ampas kelapa digunakan sebagai bahan tambahan pembuatan kue karena untuk mengenalkan kepada masyarakat bahwa ampas kelapa dapat diolah menjadi tepung (Diana Widiastuti, 2015). Ampas kelapa memiliki kandungan tinggi protein, rendah lemak, karbohidrat serta bebas gluten. Penulis menambahkan tepung ampas kelapa pada pembuatan kue baru saja karena tepung ampas kelapa hanya dijadikan limbah oleh masyarakat. Ampas kelapa merupakan limbah yang diperoleh dari hasil pengolahan kelapa / pembuatan minyak kelapa. Pada umumnya limbah ini jarang dimanfaatkan masyarakat dan biasanya hanya dijadikan pakan ternak (Azis & Akolo, 2018). Adapun cara pengolahan tepung ampas kelapa yaitu dengan pengambilan ampas kelapa kepada masyarakat yang tidak menggunakan ampas kelapa, pengeringan ampas kelapa 60-70c (20-40 menit) atau dijemur di bawah sinar matahari secara langsung. Penumbukan ampas kelapa kering dilakukan hingga halus dengan menggunakan alu dan lumping atau dengan menggunakan mesin penggiling tepung. Kemudian diayak untuk mendapatkan hasil sebagai tepung ampas kelapa. Pengeringan terakhir dilakukan agar tepung benar – benar kering dan mempunyai daya simpan yang relatif tinggi.

Tepung Beras

Tepung Beras selain sebagai bahan pengikat, juga berfungsi pengental dan pembuat adonan menjadi elastis karena dalam pati beras mengandung dua komponen yaitu amilosa dan amilopektin (Singh dkk, 2003). Beras merah dan beras putih didalam produk pangan dilakukan dengan mengolah beras merah dan beras putih dalam bentuk tepung. Dengan adanya tepung beras merah dan tepung beras putih dapat mengurangi tingkat ketergantungan pada terigu (Raksananda, 2019). Biasanya tepung beras digunakan dalam pembuatan kue tradisional, yang kebanyakan merupakan kue basah, seperti nagasari, lapis, dan sebagainya. Akan tetapi saat ini tepung beras sering digunakan untuk membuat cake atau kue kering bahkan sebagai adonan campuran makanan gorengan. Kue kering dan makanan gorengan yang dihasilkan tepung beras teksturnya lebih renyah, sedangkan cake tepung beras teksturnya lebih padat jika dibandingkan dengan cake dari tepung terigu.

Kue Baruasa

Kue Baruasa merupakan salah satu kue kering khas daerah bugis Makassar, kue baruasa berbentuk bulat, memiliki cita rasa yang gurih dan rendah lemak. Kue Baruasa makanan olahan yang dibuat dari bahan tepung beras dicampurkan dengan telur, gula dan ditambahkan bahan- campuran lainnya kedalam adonan, kemudian dipanggang. Bahan baku yang digunakan dalam pembuatan kue dapat digolongkan bahan utama dan bahan pembantu. Bahan utama dalam pembuatan kue adalah tepung beras, telur, dan gula pasir, bahan pembantu adalah bahan-bahan yang menyertai bagian utama dalam pembuatan kue untuk mendapatkan warna, rasa dan tekstur yang diinginkan. Baruasa merupakan

METODE PENELITIAN

Lokasi Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan juli 2020 tepatnya pada masyarakat RT 001 RW 001 Dusun Bontokappong Desa Tukamamasea Kecamatan Bantimurung Kabupaten Maros. Jenis penelitian ini merupakan penelitian Uji Coba Pemanfaatan Tepung Ampas Kelapa (*Cocos Nucifera Linn*) Dalam Pembuatan Kue Baruasa Khas Makassar.

Alat dan bahan

Adapun alat dan bahan yang digunakan pada pembuatan kue baruasa dengan judul uji coba pemanfaatan tepung ampas kelapa (*Cocos Nucifera Linn*) dalam pembuatan kue baruasa khas Makassar adalah sebagai berikut:

Tabel 1. Alat yang digunakan dan penjelasannya

No.	Nama Alat	Penjelasan
1.	Kompor	Untuk memanggang kue baruasa
2.	Oven	Untuk memanggang kue baruasa
3.	Sendok	Untuk mengaduk
4.	Mixer	Untuk mengocok adonan
5.	Kuas	Untuk mengolesi cetakan kue dengan minyak
6.	Wajan	Untuk menyangrai kelapa
7.	Mangkuk	Untuk meyimpan bahan
8.	Penyaring	Untuk meyaring tepung ampas kelapa

Sumber: Peneliti, 2020

Berikut tabel diatas merupakan alat yang digunakan dalam pembuatan kue Baruasa dengan menggunakan tepung ampas kelapa seperti kompor untuk membakar kue baruasa, oven berfungsi untuk memanggang kue baruasa, sendok untuk mengaduk adonan, mixer untuk mengocok adonan, kuas untuk mengolesi cetakan kue dengan minyak, wajan untuk menyangrai kelapa, mangkuk untuk meyimpan bahan, dan penyaring untuk meyaring tepung ampas kelapa.

Tabel 2. Bahan pembuatan kue baruasa beserta penjelasannya.

No.	Nama Bahan	Penjelasan
1.	Tepung Ampas Kelapa	Bahan dasar pembuatan kue baruasa
2.	Telur ayam	Berfungsi sebagai pengembang dalam adonan pembuatan kue baruasa.
3.	Kelapa sangrai	Bahan utama dalam pembuatan kue baruasa
4.	Gula pasir	Berfungsi untuk memberi rasa dalam pembuatan kue baruasa
5.	Tepung beras	Merupakan bahan utama dalam pembuatan kue

		baruasa
6.	Soda Kue	Pengembang adonan
7.	Vanili	Pemberi aroma pada adonan
8.	Air	Pelarut gula pada adonan pembuatan kue baruasa

Sumber: Peneliti, 2020.

Berikut tabel diatas merupakan bahan yang digunakan dalam pembuatan kue Baruasa seperti tepung ampas kelapa sebagai bahan dasar pembuatan kue baruasa, telur ayam berfungsi sebagai pengembang dalam adonan pembuatan kue baruasa, kelapa sangrai merupakan bahan utama dalam pembuatan kue baruasa, gula pasir berfungsi untuk memberi rasa dalam pembuatan kue baruasa, tepung beras merupakan bahan utama dalam pembuatan kue baruasa, soda kue sebagai pengembang adonan, vanili sebagai pemberi aroma pada adonan dan air sebagai pelarut gula pada adonan pembuatan kue baruasa.

Adapun resep kue baruasa (Riskiya et al., 2013) yaitu:

- a. Tepung beras 1.250 gr
- b. Telur ayam 150 gr
- c. Gula pasir 250 gr
- d. Kelapa sangrai 750 gr
- e. Air 250 gr
- f. Soda kue 1 sdt
- g. Vanili 1 sdt

Cara membuat kue Baruasa :

Campur telur, gula pasir dan soda kue dan mixer sampai putih dan mengembang, jika sudah mengembang masukkan kelapa sangrai yang telah dihaluskan aduk rata, masukkan tepung beras yang telah di sangrai, bentuk bulat-bulat kemudian letakkan di tray yang telah di olesi minyak dan panggang di oven kemudian angkat jika sudah mulai matang. Adapun daftar Perlakuan uji coba pemanfaatan tepung ampas kelapa (*Cocos Nucifera Linn*) dalam pembuatan kue baruasa khas Makassar adalah sebagai berikut:

Tabel 3. Daftar perlakuan

Uji coba	kontrol	Perlakuan 1	Perlakuan 2	Perlakuan 3
-----------------	----------------	--------------------	--------------------	--------------------

Uji coba	kontrol	Perlakuan 1	Perlakuan 2	Perlakuan 3
Tepung ampas kelapa	0%	5% 62,5 gr	10% 125 gr	20% 250 gr
Tepung Beras	100% 1.250 gr	85% 1.062,5 gr	80% 1000 gr	65% 812,5 gr
Kelapa sangrai	750 gr	10% 125 gr	10% 125 gr	15% 187,5 gr
Telur ayam	150 gr	150 gr	150 gr	150 gr
Soda kue	1 sdt	1 sdt	1 sdt	1 sdt
Vanili	1 sdt	1 sdt	1 sdt	1 sdt
Gula pasir	250 gr	250 gr	250 gr	250 gr
Air	250 gr	250 gr	250 gr	250 gr

Sumber : Peneliti. 2020

Berdasarkan tabel diatas dapat dilihat bahwa uji coba 1 mendapat perlakuan tepung ampas kelapa sebanyak 5% yaitu 62,5 gr, tepung beras 85% yaitu 1.062,5 gr dan kelapa sangrai 10% yaitu 125 gr, uji coba 2 dengan perlakuan tepung ampas kelapa 10% yaitu 125 gr, tepung beras 80% yaitu 1000 gr, kelapa sangrai 10% 125 gr, dan uji coba 3 dengan perlakuan tepung ampas kelapa 20% yaitu 250 gr, tepung beras 65% yaitu 812,5 gr, dan kelapa sangrai 15% yaitu 187,5 gr. Berdasarkan uji coba pada penelitian ini bertujuan untuk mengetahui daya terima masyarakat terhadap pembuatan kue baruasa dengan menggunakan tepung ampas kelapa.

Teknik Pengumpulan Data

Penelitian ini merupakan jenis penelitian eksperimen dengan menggunakan uji hedonik atau uji kesukaan untuk menilai daya terima masyarakat melalui warna, rasa, aroma dan tekstur melalui angket yang dsebar kepada sampel penelitian. Teknik pengambilan sampel sampel pada penelitian ini adalah *Non Probability Sampling*, menurut Sugiyono definisi *non probability sampling* adalah teknik pengambilan sampel yang tidak memberi peluang/ kesempatan sama bagi setiap unsur atau anggota populasi untuk dipilih menjadi sampel.

Metode yang penulis gunakan adalah *purposive sampling*. Adapun syarat pemilihan sampel masyarakat yang pernah memakan kue baruasa. Pada penelitian ini penulis mengambil populasi yaitu masyarakat Dusun Bontokappong Desa Tukamamasea Kecamatan Bantimurung Kabupaten Maros RT 001 RW 001 yang pernah memakan kue baruasa sehingga panelis dapat membedakan aroma, tekstur dan rasa baruasa yang

menggunakan tepung ampas kelapa dan mengenalkan kepada masyarakat sekitar mengenai ampas kelapa dapat diolah menjadi tepung utamanya pada pembuatan kue baruasa khas Makassar.

Menurut Ferdinand (2016) mengatakan jumlah sampel adalah jumlah indikator dikali 5 sampai 10. Jumlah indikator pada penelitian ini yaitu 4. Penelitian ini akan dilakukan penyebaran kuesioner dengan jumlah responden sebanyak 20 orang yang menyukai kue baruasa. Setelah data dari semua panelis terkumpul, penulis kemudian mencari rata-rata dari data tersebut. Nilai dari masing-masing jawaban dikalikan dengan frekuensi panelis yang memilih jawaban tersebut. Adapun cara mencari nilai rata-rata yaitu dengan rumus :

$$\text{Nilai rata-rata} = \frac{\text{nilai semua jawaban yang dijumlahkan}}{\text{Total seluruh panelis}}$$

Nilai semua jawaban pada setiap perlakuan yang diujikan dijumlahkan kemudian dibagi dengan total sampel yang mengikuti penilaian sehingga diperoleh nilai rata-rata yang dapat disesuaikan dengan kriteria yang ada.

Teknik Analisis Data

Pada penelitian ini penulis menggunakan analisis kuantitatif dengan instrumen penelitian berupa kuesioner metode eksperimental. Skala pengukuran merupakan kesepakatan yang digunakan sebagai acuan untuk menentukan panjang pendeknya interval yang ada dalam alat ukur sehingga alat ukur tersebut bila digunakan dalam pengukuran akan menghasilkan data kuantitatif. Skala pengukuran yang digunakan penulis pada penelitian ini skala *likert*. Skala *likert* adalah skala yang digunakan untuk mengukur persepsi, sikap atau pendapat seseorang atau kelompok mengenai sebuah peristiwa atau fenomena sosial (Sugiyono, 2016).

Skala likert yang digunakan adalah skala 5 variabel yang diberikan skor menurut Sugiyono sebagai berikut:

Tabel 4. Skala *Likert*

Skor	Keterangan
5	Sangat Suka
4	Suka
3	Kurang Suka
2	Tidak Suka
1	Sangat Tidak Suka

Sumber: Sugiyono, 2016

Instrumen penelitian yang menggunakan *skala likert* dapat dibuat dalam bentuk *checklist* ataupun pilihan ganda. Dalam penelitian ini, penulis menggunakan instrumen penelitian dalam bentuk *checklist*. Setelah nilai rata-rata ditemukan, langkah selanjutnya yaitu melakukan pemberian nilai kriteria, adapun kriteria penilaian yaitu:

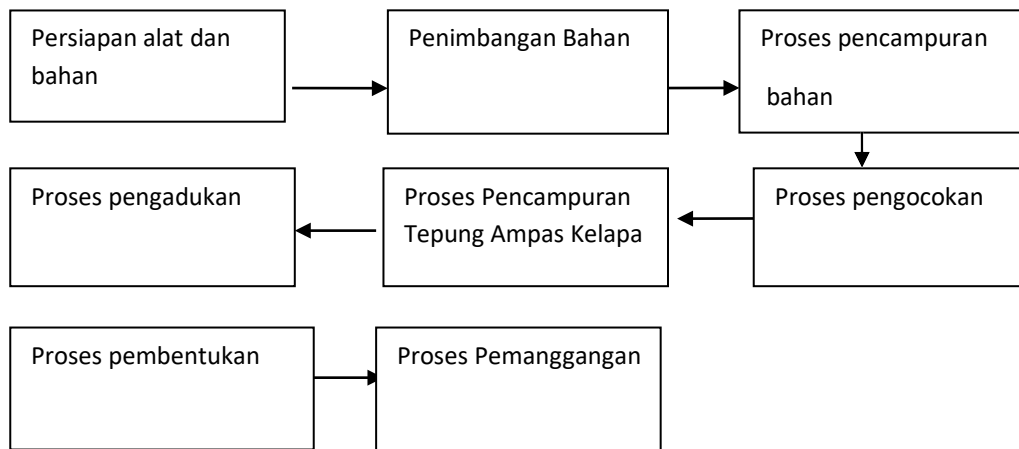
Tabel 5. Kriteria Penilaian

Interval	Kriteria
0-1,0	Digolongkan sangat tidak suka
1,1-2,0	Digolongkan tidak suka
2,1-3,0	Digolongkan kurang suka
3,1-4,0	Digolongkan suka
4,1-5,0	Digolongkan sangat suka

Sumber: Sugiyono, 2016.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Proses pembuatan kue baruasa dengan menggunakan tepung ampas kelapa



Gambar 1. Alur Pembuatan kue baruasa dengan menggunakan tepung ampas kelapa
Sumber: Penulis. 2020

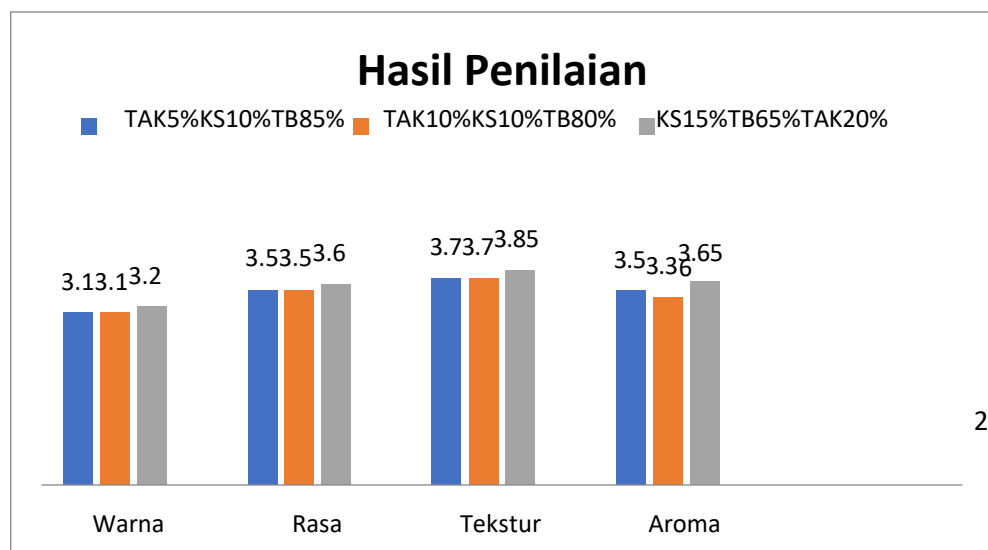
Adapun cara pembuatan kue baruasa dengan menggunakan tepung ampas kelapa terlebih dahulu siapkan bahan dan alat yang akan digunakan, timbang bahan seperti ampas kelapa, tepung beras, kelapa sangrai dan gula pasir sesuai dengan resep perlakuan, siapkan gula pasir dan telur campur kedua bahan tersebut dan tambahkan vanili, soda kue dan air, mixer hingga mengembang setelah itu tambahkan tepung beras, tepung ampas kelapa dan kelapa sangrai sesuai dengan resep perlakuan dan

aduk hingga tercampur rata, jika adonan telah tercampur rata bentuk bulat-bulat dan letakkan diatas tray yang telah diolesi minyak dan panggang selama 40 menit angkat jika bagian bawa kue baruasa telah berwarna coklat dan bagian atas telah mengeras.

Adapun hasil dari aspek warna kue baruasa dengan menggunakan tepung ampas kelapa banyak dan sedikitnya akan mempengaruhi warna dari kue baruasa, pada aspek rasa menghasilkan kue baruasa enak dan manis, pada aspek tekstur menghasilkan kue baruasa mekar, lebih renyah dan aroma lebih harum karena adanya penambahan tepung ampas kelapa dan kelapa sangrai.

Penelitian uji coba pemanfaatan tepung ampas kelapa (*Cocos Nucifera Linn*) dalam pembuatan kue baruasa khas Makassar adapun proses baru yang peneliti dapatkan pada saat melakukan uji coba dari segi warna dengan menggunakan tepung ampas kelapa banyak atau sedikitnya akan mempengaruhi warna kue baruasa apabila menggunakan tepung ampas kelapa lebih sedikit warna dari kue baruasa berwarna putih sedangkan dengan menggunakan tepung ampas kelapa lebih banyak kue baruasa berwarna coklat, pada aspek rasa dengan menggunakan banyak atau sedikitnya tepung ampas kelapa akan mempengaruhi rasa dari baruasa seperti pada penggunaan ampas kelapa lebih banyak rasa dari kue baruasa lebih enak karena dengan adanya penambahan tepung ampas kelapa dan kelapa sangrai sehingga menghasilkan rasa dan aroma kue baruasa lebih enak, renyah dan lebih harum. Adapun kendala pada pembuatan kue baruasa dengan menggunakan tepung ampas kelapa pada segi tekstur kue baruasa dengan menggunakan tepung ampas kelapa lebih banyak menjadi susah terbentuk sehingga pada proses pembentukan akan mengambil waktu lebih lama. Perbedaan kue baruasa menggunakan tepung ampas kelapa dengan tepung beras yaitu dari segi aroma dengan adanya penambahan tepung ampas kelapa dan kelapa sangrai sehingga menghasilkan aroma kue baruasa lebih harum dan lebih renyah.

Hasil rekapitulasi angket, dapat dilihat bahwa panelis memberikan penilaian suka dengan nilai rata-rata yang berbeda-beda, berikut merupakan hasil rata-rata penilaian panelis.



Gambar 2. Hasil Penilaian Uji Hedonik Panelis pada Percobaan Pertama, Kedua dan Ketiga.
Sumber: Hasil Rekapitulasi Peneliti, 2020

Berdasarkan hasil rekapitulasi angket penelis memberikan penilaian dengan nilai rata-rata yang berbeda-beda. Baruasa pada perlakuan pertama TAK5%KS10%TB85% pada aspek warna dengan nilai rata-rata 3.1 berwarna putih karena adanya penambahan tepung ampas kelapa 5%, kelapa sangrai 10%, dan tepung beras 85% dapat menghasilkan warna putih pada kue baruasa. Adapun pada aspek rasa dengan nilai rata-rata 3.5 menghasilkan rasa yang manis dan enak panelis berada pada posisi suka, pada aspek tekstur dengan nilai rata-rata 3.7 panelis berada pada posisi suka dengan adanya penambahan tepung ampas kelapa 5%, kelapa sangrai 10%, dan tepung beras 85% sehingga menghasilkan tekstur dari baruasa renyah, adapun nilai rata-rata pada aspek aroma 3.5 dengan adanya penambahan tepung ampas kelapa 5%, kelapa sangrai 10% menghasilkan aroma tidak terlalu harum tetapi panelis berada pada posisi suka.

Pada perlakuan kedua TAK10%KS10%TB80% pada aspek warna dengan nilai rata-rata 3.1 dengan penambahan tepung ampas kelapa 10%, kelapa sangrai 10% dan tepung beras 80% baruasa memiliki warna coklat panelis berada pada posisi suka, pada aspek rasa dengan nilai rata-rata 3.5 dengan adanya penambahan tepung ampas kelapa 10%, kelapa sangrai 10% menghasilkan kue baruasa enak dan manis panelis berada pada posisi suka, pada aspek tekstur dengan nilai rata-rata 3.7 dengan adanya penambahan tepung ampas kelapa 10%, kelapa sangrai 10% dan tepung beras 80% menghasilkan tekstur dari baruasa renyah sehingga panelis berada pada posisi suka dan pada aspek aroma dengan adanya penambahan tepung ampas kelapa 10%, kelapa sangrai 10% panelis menyatakan kue baruasa harum karena aroma kelapa dan tepung ampas kelapa lebih berasa dengan nilai rata-rata 3.36 panelis berada pada posisi suka. Pada perlakuan kedua dari hasil rekapitulasi angket perlakuan kedua memiliki nilai ketiga tertinggi padahal panelis berada pada posisi suka tetapi hasil dari penilaian panelis dengan nilai rata-rata menengah yang diberikan oleh panelis.

Pada perlakuan ketiga KS15%TB65%TAK20% atau kelapa sangrai 15%, tepung beras 65%, tepung ampas kelapa 20% diperoleh hasil dengan nilai rata-rata pada aspek warna 3.2 dengan adanya penambahan

kelapa sangrai 15%, tepung beras 65%, tepung ampas kelapa 20% menghasilkan warna baruasa sedikit gelap walaupun dengan warna sedikit gelap panelis berada pada posisi suka, pada aspek rasa dengan nilai rata-rata 3.6 dengan adanya penambahan kelapa sangrai 15%, tepung ampas kelapa 20% menghasilkan kue baruasa yang enak, manis dan rasa dari tepung ampas kelapa dan kelapa sangrai lebih terasa, pada aspek tekstur dengan nilai rata-rata 3.85 dengan adanya penambahan kelapa sangrai 15%, tepung beras 65% dan tepung ampas kelapa 20% menghasilkan kue baruasa lebih renyah karena tepung ampas kelapa dan kelapa sangrai lebih terasa sehingga panelis berada pada posisi suka, dan pada aspek aroma dengan nilai rata-rata 3.65 panelis berada pada posisi suka. Pada perlakuan ketiga dominan disukai oleh panelis karena rasa tepung ampas kelapa dan kelapa sangrai lebih terasa. Adapun dengan nilai rata-rata tertinggi yaitu pada perlakuan ketiga. Hasil penilaian dari perlakuan satu sampai tiga menghasilkan dengan nilai interval angka diatas 3,0, walaupun dengan nilai rata-rata berbeda namun berada ditingkat yang sama sehingga menghasilkan nilai tidak signifikan.

KESIMPULAN

Adapun cara pembuatan kue baruasa dengan menggunakan tepung ampas kelapa terlebih dahulu siapkan bahan dan alat yang akan digunakan, timbang bahan seperti ampas kelapa, tepung beras, kelapa sangrai dan gula pasir sesuai dengan resep perlakuan, siapkan gula pasir dan telur campur kedua bahan tersebut dan tambahkan vanili, soda kue dan air, mixer hingga mengembang setelah itu tambahkan tepung beras, tepung ampas kelapa dan kelapa sangrai sesuai dengan resep perlakuan dan aduk hingga tercampur rata, jika adonan telah tercampur rata bentuk bulat-bulat dan letakkan diatas tray yang telah diolesi minyak dan panggang selama 40 menit angkat jika bagian bawah kue baruasa telah berwarna coklat dan bagian atas telah mengeras. Kue Baruasa pada dasarnya menggunakan bahan berupa kelapa sangria yang juga bahan utama dalam tepung ampas kelapa, karena itu penyesuaian resep dilakukan dengan menggunakan metode pembagian secara merata berdasarkan hasil pra-uji coba yang dilakukan sebelumnya agar menghasilkan kue baruasa yang baik.

Nilai rata-rata tertinggi berada pada perlakuan ketiga KS15%TB65%TAK20% atau kelapa sangrai 15%, tepung beras 65%, tepung ampas kelapa 20 menghasilkan kue baruasa lebih renyah karena tepung ampas kelapa dan kelapa sangrai lebih terasa sehingga panelis berada pada posisi suka. Dengan Hasil penilaian dari perlakuan satu sampai tiga menghasilkan dengan nilai interval angka diatas 3,0, walaupun dengan nilai rata-rata berbeda namun berada ditingkat yang sama sehingga menghasilkan nilai tidak signifikan.

DAFTAR PUSTAKA

- Azis, R., & Akolo, R. I. (2018). Karakteristik tepung ampas kelapa. *Journal of Agritech Science*, 2(2), 104–116.
https://scholar.google.com/scholar?hl=id&as_sdt=0%2C5&q=Azis+Karakteristik+tepung+ampas+kelapa&btnG=
- Barlina, R., & Torar, D. (2009). Diversifikasi Produk Virgin Coconut Oil (VCO) Products Diversification of. *Balai Penelitian Tanaman Kelapa Dan Palma Lain ABSTRAK*.
- Diana Widiastuti, A. H. M. dan M. S. (2015). Karakteristik Tepung Limbah Ampas Kelapa Pasar Tradisional Dan Industri Virgin Coconut Oil (Vco). *Ekologia Vol. 15 No. 1, 15(1)*, 29–34.
- García Reyes, L. E. (2013). *Journal of Chemical Information and Modeling*, 53(9), 1689–1699.
- Nurhasanah. (2018). *PEMANFAATAN AMPAS KELAPA SEBAGAI TEPUNG PADA PEMBUATAN KUE KERING LIDAH KUCING*.
- Putri, M. F. (2014). KANDUNGAN GIZI DAN SIFAT FISIK TEPUNG AMPAS KELAPA SEBAGAI BAHAN PANGAN SUMBER SERAT. *Teknoboga*, 1(1). <https://journal.unnes.ac.id/nju/index.php/teknobuga/article/view/6402>
- Raksananda, R. S. A. (2019). *ENGARUH PERBANDINGAN TEPUNG BERAS MERAH (Oriza Sativa) DENGAN TEPUNG BERAS PUTIH (Oriza Sativa L.) DAN SUHU PEMANGGANGAN TERHADAP KARAKTERISTIK COOKIES COKELAT* [Universitas Pasundan]. <http://repository.unpas.ac.id/41226/>
- Riskiyya, A. P., Utha, A., & Yusuf, M. (2013). ANALISIS PERKEMBANGAN USAHA INDUSTRI KUE TRADISIONAL BARUASA PADA UD. BARUASA MEMBIRI KENDARI. *Journal of Chemical Information and Modeling*, 9, 1689–1699.
- Sukmawati, H., Nadimin, & Suria. (2017). DAYA TERIMA BARUASA SUBSTITUSI TEPUNG KULIT PISANG. *Media Gizi Pangan*, XXIV(2).