

ABSTRAK

NATALIA MARLINANG SIHOMBING. Studi Pembuatan Kue Sagon Dari Ampas Kelapa Dengan Jenis Gula Berbeda (di bawah bimbingan bapak Mujibu Rahman).

Kue sagon merupakan sebuah kue tradisional yang sangat populer di berbagai daerah di Indonesia, seperti Sumatera, Jawa, dan Bali. Kue ini memiliki rasa yang manis dan gurih, serta tekstur yang renyah, menjadikannya favorit di kalangan masyarakat. Tujuan dilakukan penelitian ini adalah untuk menentukan hasil uji kadar air, uji kadar abu, dan uji organoleptik kue sagon dari ampas kelapa dengan jenis gula berbeda.

Penelitian ini menggunakan metode Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan satu faktor dengan tiga perlakuan, yaitu P1= gula aren, P2= gula jagung, dan P3= gula kelapa. Parameter yang diamati adalah uji kadar air, uji kadar abu, dan uji organoleptik pada warna, aroma, tekstur, dan rasa. Data yang diperoleh kemudian dihitung dengan nilai rata-rata.

Hasil uji kadar air terendah didapatkan P3 dengan rata-rata 2,53%. Sedangkan uji kadar abu terendah didapatkan P2 dengan rata-rata 0,54%. Hasil uji organoleptik, didapatkan bahwa penggunaan jenis gula berbeda menghasilkan rata-rata tertinggi warna pada P1 dengan nilai 4,00 kategori suka. Untuk uji organoleptik aroma rata-rata tertinggi pada P1 dengan nilai 4,28 kategori suka. Untuk uji organoleptik tekstur rata-rata tertinggi pada P3 dengan nilai 3,57 kategori suka. Untuk uji organoleptik rasa rata-rata tertinggi pada P1 dengan nilai 4,00 kategori suka.

Kata Kunci: kue sagon, gula aren, gula jagung, gula kelapa, kualitas kue sagon

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL.....	i
LEMBAR HAK CIPTA.....	ii
SURAT PERNYATAAN KEASLIAN TUGAS AKHIR	iii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iv
ABSTRAK.....	v
RIWAYAT HIDUP	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
I. PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah.....	3
C. Batasan Masalah	3
D. Tujuan Penelitian	3
E. Manfaat Penelitian yang Diharapkan	4
II. TINJAUAN PUSTAKA	5
A. Kelapa	5
B. Kue Sagon.....	6
C. Bahan-Bahan Pembuatan Kue Sagon	7
D. Proses Pembuatan Sagon	11
E. Persyaratan Mutu Kue Sagon	11
F. Kadar Air	12
G. Kadar Abu.....	13
H. Uji Organoleptik	14
III. METODOLOGI PENELITIAN	15
A. Waktu dan Tempat Penelitian	15
B. Alat dan Bahan Penelitian.....	15
C. Rancangan Penelitian.....	15
D. Prosedur Penelitian	16

IV. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	20
A. Uji Kadar Air dan Kadar Abu.....	20
1. Uji Kadar Air.....	20
2. Uji Kadar Abu.....	21
B. Uji Organoleptik	22
V. KESIMPULAN DAN SARAN.....	26
A. Kesimpulan.....	26
B. Saran.....	26
DAFTAR PUSTAKA.....	27
L A M P I R A N	29

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kelapa merupakan salah satu tumbuhan yang banyak tumbuh di Indonesia, karena Indonesia merupakan negara kepulauan. Dengan pengolahan yang tepat, buah kelapa dapat diolah menjadi berbagai produk baru yang berkualitas tinggi, yang tidak hanya mempertahankan mutu asli kelapa, tetapi juga memberikan nilai tambah.

Dalam proses pengolahan berbagai bagian kelapa, seperti saat daging buah kelapa diolah menjadi minyak kelapa, santan, dan tepung kelapa, sisa proses tersebut dikenal sebagai ampas kelapa. Ampas kelapa ini biasanya hanya digunakan sebagai pakan ternak atau dibuang, baik dalam skala domestik maupun industri. Padahal, ampas kelapa masih mengandung nutrisi penting seperti protein, karbohidrat, rendah lemak, dan kaya serat. Potensi pemanfaatan ampas kelapa ini cukup besar, terutama jika diproses lebih lanjut untuk dijadikan produk bernilai tambah, bahan dasar pembuatan produk-produk olahan lainnya (Yulvianti dkk., 2015).

Salah satu contoh pemanfaatan ampas kelapa yang menarik adalah dalam pembuatan kue sagon. Kue sagon merupakan sebuah kue tradisional yang populer di berbagai daerah di Indonesia, seperti Sumatera, Jawa, dan Bali. Sagon merupakan istilah yang digunakan untuk jenis kue kering di Banyuwangi. Meskipun sudah jarang ditemukan, tetapi beberapa masyarakat di Banyuwangi masih menjadikan kue ini sebagai jajanan untuk lebaran (Nurhayati, 2023).

Kue ini memiliki rasa yang manis dan gurih, serta tekstur yang renyah, menjadikannya favorit di kalangan masyarakat. Namun, popularitas

kue sagon tidak terbatas hanya di Indonesia. Kue ini juga ditemukan di beberapa negara Asia Tenggara lainnya seperti Malaysia dan Thailand, meskipun dengan nama yang sedikit berbeda. Ini menunjukkan bagaimana kue sagon menjadi bagian dari warisan kuliner regional yang lebih luas.

Beberapa daerah di Indonesia, seperti di Wonosobo, sagon berbentuk lingkaran, tetapi secara umum kue ini memiliki bentuk oval, namun dalam perkembangannya tentu saja kue ini bisa dibentuk sesuai selera bagi yang membuatnya. Ciri khas sagon biasanya cenderung memiliki tekstur keras di luar, lalu akan meleleh di dalam mulut. Di beberapa daerah, sagon biasanya dihidangkan saat hari raya atau hari besar dan juga dijual di pasar-pasar tradisional untuk dijadikan sebagai oleh-oleh khas. Di daerah berhawa dingin, sagon biasanya menjadi hidangan usai bekerja baik siang maupun sore atau petang hari bersama teh atau kopi.

Asal-usul penamaan kue sagon diyakini berasal dari bahan dasarnya, yaitu tepung sagu (Nurhayati, 2023). Namun, seiring dengan perkembangan zaman dan kelangkaan bahan, banyak yang mulai mengganti bahan sagu dengan tepung terigu maupun tepung beras ketan, Meskipun penggantian tersebut mungkin sedikit mempengaruhi citarasa kue, namun perubahan tersebut tidak cukup signifikan untuk mengubah identitas kue sagon itu sendiri.

Sagon memiliki kadar karbohidrat yang relatif tinggi dan kadar protein yang relatif rendah. Kue sagon mengandung protein 9% dan karbohidrat 64% (Ottong dkk., 2017). Dalam proses pembuatan kue sagon dimana ampas kelapa menjadi bahan utamanya, juga membutuhkan gula sebagai pemanis pada olahan. Gula yang umum digunakan adalah gula pasir (sukrosa). Tetapi dalam penelitian ini gula yang digunakan adalah gula aren, gula kelapa, dan

gula jagung sebagai alternatif pemanis yang lebih sehat dalam pembuatan kue sagon. Mengingat sumber yang melimpah dan potensi pada ampas kelapa, penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penggunaan beberapa jenis gula terhadap kualitas kue sagon berdasarkan uji kadar air, kadar abu, dan organoleptik.

B. Rumusan Masalah

Adapun rumusan masalah dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana persentase yang dihasilkan berdasarkan penggunaan jenis gula terhadap kualitas kue sagon berdasarkan uji kadar air dan kadar abu?
2. Bagaimana tingkat kesukaan panelis terhadap organoleptik kue sagon dengan penggunaan jenis gula berdasarkan warna, aroma, tekstur, dan rasa?

C. Batasan Masalah

Kegiatan penelitian ini dibatasi pada pemilihan jenis gula yang akan digunakan, ukuran penggunaan gula, serta evaluasi sifat organoleptik pada kue sagon.

D. Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Untuk menentukan persentase yang dihasilkan berdasarkan penggunaan jenis gula terhadap kualitas kue sagon berdasarkan uji kadar air dan kadar abu.
2. Untuk menentukan tingkat kesukaan panelis terhadap organoleptik kue sagon dengan penggunaan jenis gula berdasarkan warna, aroma, tekstur, dan rasa.

E. Manfaat Penelitian yang Diharapkan

Manfaat yang diharapkan dari penelitian ini adalah:

1. Memberikan informasi mengenai jenis gula yang paling sesuai berdasarkan uji kadar air dan kadar abu.
2. Mengetahui karakteristik organoleptik kue sagon dengan penggunaan jenis gula berdasarkan warna, aroma, tekstur, dan rasa.

DAFTAR PUSTAKA

- Amraini, S. Z. 2008. *Produksi Gula Dari Jagung Dengan Proses Enzimatik Secara Fermentasi Kultur Padat*. Jurnal Teknologi Press. Vol. 7, No. 2: 141-150.
- BSN. 2012. *SNI 01-475-1998 Kue Kelapa*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Daniel, E., Momoh, S., Friday, E., dan Okpachi, A. 2014. *Evaluation Of Thebiochemical Composition And Proximate Analysis Of Indomie Noodle*. International Journal of Medical and Applied Science. Vol. 3, No. 1: 166- 175.
- Gafar, P. A. 2018. *Proses Peningkatan Aglomerasi Kering dan Pengaruhnya Terhadap Sifat Fisiko Kimia Kopi Bubuk Robusta (Coffea robusta Lindl. Ex De Will)*. Jurnal Dinamika Penelitian Industri. Vol. 29, No. 2: 165-171.
- Gusnawati., Karimuna, L., Asyik, N. 2019. *Pengaruh Penambahan Gula Aren (Arenga pinnata L.) Terhadap Nilai Organoleptik dan Kandungan Gizi Katumbu Jagung (Zea mays L.) Sebagai Makanan Tradisional*. J Sains dan Teknologi Pangan. Vol. 4, No. 3: 2167-2178.
- Jannah, R., Faridah, A., dan Syarif, W. (2018). *Pengaruh Penggunaan Jenis Gula terhadap Kualitas Kue Sarang Semut*. Journal of Home Economics and Tourism. Vol. 14, No. 1.
- Ma, J., Pan, C., Chen, H., Chen, W., Chen, W., Zhang, M., dan Zhong, Q. 2022. *Insight Of The Functional And Biological Activities Of Coconut (Cocos nucifera L.) Protein By Proteomics Analysis and Protein-Based Bioinformatics*. Molecules. Vol. 27, No. 9: 2987.
- Monika, D., dan Syah R. Purba, J. 2019. *Formulasi Muffin Substitusi Tepung Pisang Kepok (Musa Paradisiaca Linn) dan Susu Kedelai (Glycine Max) Sebagai Alternatif Pemberian Makanan Tambahan Anak Sekolah (PMT – AS)*. Pontianak Nutrition Journal (PNJ). Vol. 1, No. 2: 4
- Nurhadi, A., Setiadi, A., dan Setiyawan, H. 2018. *Preferensi Konsumen Gula Kelapa Di Pasar Godean, Kabupaten Sleman, Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta*. Jurnal Agribisnis dan Sosial Ekonomi Pertanian. Vol. 3, No. 1: 359-426.
- Nurhayati, E. 2023. *Penggunaan Istilah Kue Lebaran Pada Masyarakat Kabupaten Banyuwangi: Kajian Etnolinguistik*. Jurnal Ilmiah Kebahasaan dan Kesastraan. Vol.20, No. 2: 17-30.
- Ottong, Y., Tamrin., dan D. Wahab. 2017. *Pengaruh Penambahan Tepung Tempe dan Tepung Rumput Laut (Eucheuma Cottonii) Terhadap Karakteristik Organoleptik Sagon Kelapa*. J. Sains dan Teknologi Pangan. Vol. 2, No. 2: 496-507.

- Pangestuti, E. K., dan Darmawan, P. 2021. *Analisis Kadar Abu dalam Tepung Terigu dengan Metode Gravimetri*. Jurnal Kimia dan Rekayasa. Vol. 2, No. 1: 16-21.
- Permata, T. W. I., dan Wijaya, Y. A. 2023. *Pengaruh Penggunaan Jenis Gula yang Berbeda terhadap Hasil Jadi Shortbread*. Jurnal Pendidikan Tambusai. Vol. 7, No. 3: 24532–24539
- Pradnyanitasari, P. D., Putri, P. Y., dan Idawati, I. A. 2019. *PKMS Pemberdayaan Ibu Rumah Tangga Berbasis Ekonomi Kreatif Melalui Usaha Pembuatan Kue Tradisionaldi Banjar Blahtanah Sukawati*. Jurnal Abdi Masyarakat. Vol.3, No.1: 28-36.
- Prasetyo, T. F., Isdiana, A. F., dan Sujadi, H. 2019. *Implementasi Alat Pendeteksi Kadar Air Pada Bahan Pangan Berbasis Internet Of Things*. Smartics Journal. Vol. 5, No. 2: 81-96.
- Riawan, A. 2017. *Indeks Glikemik Gula Aren Cetak dan Kristal*. Bogor: IPB.
- Richana, N., Budiyanto, A., dan Mulyawati, I. 2010. *Pembuatan Tepung Jagung Termodifikasi dan Pemanfaatannya Untuk Roti*. Prosiding Pekan Sereal Nasional.
- Rizky, I. M. 2022. *Upaya Pemerintah Provinsi Sumatera Selatan Dalam Hilirisasi Kelapa Bulat (Coconut) Dan Produk Turunannya*. SKRIPSI. Universitas Sriwijaya, Palembang.
- Saputra, A., Syafitri, A., dan Broto, W. 2015. *Perancangan Simulator Pengovenan Pakan Ternak Menggunakan Sensor Suhu dan Kelembababn Berbasis Mikrokontroler Atmega 128*. Simposium Nasional RAPI XIV.
- SNI. 2006. *Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori*.
- Sundari, D., Almasyhuri, A., dan Lamid, A. 2015. *Pengaruh Proses Pemasakan Terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein*. Media litbangkes. Vol. 25, No. 4: 235-242.
- Suryono, C., Ningrum, L., & Dewi, T. R. 2018. *Uji Kesukaan Dan Organoleptik Terhadap 5 Kemasan dan Produk Kepulauan Seribu Secara Deskriptif*. Jurnal Khatulistiwa Informatika. Vol.5, No. 2: 95-106.
- Wahyuningtias, D. 2010. *Uji Organoleptik Hasil Jadi Kue Menggunakan Bahan Non Instant dan Instant*. Binus Business Review. Vol. 1, No. 1: 116-125.
- Yulvianti, M., Ernayati, W., Tarsono, dan R, M. A. 2015. *Pemanfaatan Ampas Kelapa sebagai Bahan Baku Tepung Kelapa Tinggi Serat dengan Metode Freeze Drying*. Jurnal Integrasi Proses. Vol. 5, No. 2: 101-107.