

# Pengaruh Pencampuran Tepung Ampas Kelapa dan Tepung Terigu terhadap Sifat Fisik, Organoleptik dan Kadar Serat Pancake Ampas Kelapa

Elstin Johnita Seilatuw<sup>1</sup>, Yoakhim Y.E. Oesso<sup>2\*</sup>, Jolanda Ch. E. Lamaega<sup>3</sup>

<sup>1-3</sup> Program Studi Teknologi Pangan  
Jurusan Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian.  
Universitas Sam Ratulangi  
Jl. Kampus UNSRAT Manado, 95115. Indonesia.

\*Email Korespondensi: [yoakhim@unsrat.ac.id](mailto:yoakhim@unsrat.ac.id)  
<sup>1</sup>[elsjohnita@gmail.com](mailto:elsjohnita@gmail.com), <sup>3</sup>[jolandaitp@unsrat.ac.id](mailto:jolandaitp@unsrat.ac.id)

*The Effect of Mixing Coconut Dregs Flour and Wheat Flour on the Physical Properties, Organoleptic and Fiber Content of Coconut Dregs Pancakes*

## ABSTRACT

*The purpose of this study was to analyze the swelling power, crude fiber content, and determine the best organoleptic characteristics of pancakes by mixing coconut dregs flour and wheat flour. The research method used was a completely randomized design (CRD) with 4 treatments with a ratio of coconut dregs flour and wheat flour, namely P1 (control), P2 (10%:90%), P3 (20%:80%), and P4 (30%:70%). Each treatment consisted of 3 repetitions. The research data were processed using ANOVA and continued with the LSD test at the 5% test level, if there was an effect between treatments. The results of the research on swelling power ranged from 35.42-44.2% with the highest swelling value obtained by pancakes with a mixture of 0% coconut dregs flour. Based on the organoleptic test, mixing 20% coconut dregs flour obtained the highest level of preference, with a rating of 4.48-5 (netral-rather like). Crude fiber content ranges from 2.06-3.81%. Pancakes mixed with 30% coconut flour had the highest crude fiber content.*

**Keywords:** *Coconut Dregs Flour; Fiber; Pancakes.*

## ABSTRAK

Tujuan penelitian ini yaitu menganalisis daya kembang, kadar serat kasar, serta menentukan karakteristik organoleptik terbaik dari *Pancake* dengan pencampuran tepung ampas kelapa dan tepung terigu. Metode penelitian yang digunakan adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 4 perlakuan perbandingan tepung ampas kelapa dan tepung terigu, yakni P1 (kontrol), P2 (10%:90%), P3 (20%:80%), dan P4 (30%:70%). Setiap perlakuan terdiri atas 3 kali ulangan. Data hasil penelitian diolah menggunakan ANOVA dan dilanjutkan uji BNT pada taraf uji 5%, apabila terdapat pengaruh antar perlakuan. Hasil penelitian daya kembang berkisar 35,42-44,2% dengan nilai pengembangan tertinggi diperoleh pancake dengan pencampuran 0% tepung ampas kelapa. Berdasarkan uji organoleptik, pencampuran 20% tepung ampas kelapa memperoleh tingkat kesukaan tertinggi, dengan penilaian 4,48-5 (netral-agak suka). Kadar serat kasar berkisar 2,06-3,81%. *Pancake* dengan pencampuran 30% tepung ampas kelapa memiliki kadar serat kasar tertinggi.

**Kata kunci:** Tepung Ampas Kelapa; Serat; *Pancake*.

## PENDAHULUAN

Tanaman kelapa (*Cocos nucifera* L.) adalah salah satu komoditas unggulan di Indonesia. Produsen kelapa terbesar di dunia adalah Indonesia dengan produksi mencapai 18,9 juta ton (FAO, 2020). Bagian dari tanaman kelapa yang paling banyak dimanfaatkan dalam industri pangan adalah daging buah kelapa. Daging buah kelapa dapat diolah menjadi beragam produk seperti, minyak, manisan, *toasted coconut*, *coconut chip*, dan santan. Dalam pengolahan santan, terdapat residu yang dihasilkan yaitu ampas kelapa. Ampas kelapa mempunyai kandungan gizi yang cukup baik namun pemanfaatannya masih kurang karena dianggap tidak bernilai (Yulvianti et al, 2015).

Ampas kelapa merupakan hasil samping dari proses pengepresan santan atau *Virgin Coconut Oil*. Pemanfaatan ampas kelapa hingga saat ini masih sebatas dijadikan sebagai pakan ternak. Ampas kelapa dapat dijadikan tepung sehingga berpotensi sebagai bahan pangan fungsional dengan kadar serat tinggi. Di Indonesia angka konsumsi serat masih cukup rendah, padahal kebutuhan yang harus dipenuhi perharinya sekitar 30 g (Kementrian Kesehatan RI, 2013 dalam Indrawan et al, 2018).

Pancake merupakan makanan ringan berbentuk kue basah yang memiliki rasa manis serta gurih. Proses pembuatan yang mudah dan rasanya yang enak membuat *pancake* disukai oleh banyak orang dan dapat dijadikan sebagai alternatif sarapan (Alfirochah et al, 2014). Bahan utama pembuatan pancake adalah tepung terigu. Menurut data Badan Pusat Statistik (BPS), impor tepung gandum di Indonesia pada tahun 2021 mencapai 31,34 ribu ton. Untuk mengurangi penggunaan tepung terigu yang merupakan produk impor, terigu bisa dicampur dengan bahan pangan lokal yang memiliki manfaat gizi lebih tinggi, seperti tepung ampas kelapa.

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis daya kembang dan kadar serat kasar pancake dengan formulasi pencampuran tepung ampas kelapa dan tepung terigu, serta menentukan persentase pencampuran tepung ampas kelapa dan tepung terigu terbaik terhadap karakteristik organoleptik pancake.

## METODE PENELITIAN

### Bahan dan Alat

Bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan tepung ampas kelapa dan pancake tepung ampas kelapa adalah ampas kelapa jenis kelapa dalam sisa pengolahan VCO dengan metode DME, tepung terigu (Kompas), tepung ampas kelapa, margarin (*Blueband Cake and Cookie*), susu cair (*Ultramilk Low Fat*), telur, gula, *baking powder*. Bahan kimia yang diperlukan untuk pengujian pancake ampas kelapa antara lain aquades, Ethanol 96%, H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub> 1.25%, NaOH 3.25%, n-hexane, kertas saring.

Alat-alat yang diperlukan untuk pembuatan pancake adalah timbangan, baskom, whisk, sendok, piring, teflon (pan), spatula, dan kompor. Alat yang digunakan untuk pengujian antara lain menguji daya kembang yaitu penggaris, gelas ukur, untuk uji organoleptik yaitu alat tulis dan lembar kuisioner, serta untuk menguji kadar serat kasar yaitu erlenmeyer, neraca analitik, cawan, oven, pendingin tegak, tanur, corong bucher.

### Rancangan Penelitian

Rancangan penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah rancangan acak lengkap (RAL), dengan 4 taraf perlakuan, yaitu : P1 = 100% Tepung Terigu, P2 = 10% Tepung Ampas Kelapa : 90% Tepung Terigu, P3 = 20% Tepung Ampas Kelapa : 80% Tepung Terigu, P4 = 30% Tepung Ampas Kelapa : 70% Tepung Terigu. Masing-masing perlakuan diulang sebanyak 3 kali

sehingga diperoleh 12 unit percobaan, kemudian data pengamatan dianalisis menggunakan analisis sidik ragam (*Analysis of Variance*) dan dilanjutkan dengan uji BNT (Beda Nyata Terkecil) jika ada pengaruh nyata

## **Prosedur Penelitian**

### **Pembuatan Tepung Ampas Kelapa**

Pembuatan tepung ampas kelapa diawali dengan ampas kelapa sebanyak 2,5 kg dikeringkan pada oven dengan suhu 60oC selama tiga jam. Ampas yang sudah dikeringkan, dihaluskan menggunakan *grinder* dan blender. Setelah dihaluskan, ampas diayak menggunakan ayakan 60 mesh hingga dihasilkan tepung yang homogen.

### **Persiapan Bahan**

Terigu, tepung ampas kelapa, gula, telur, susu csir, margarin yang sudah dipanaskan sampai mencair, baking powder. Adapun formula *pancake* dapat dilihat pada Tabel 1:

**Tabel 1. Formula Pancake (Isnaini, 2016 yang sudah dimodifikasikan)**

<b>Bahan</b>	<b>P1 (Kontrol)</b>	<b>P2 (10% TAK)</b>	<b>P3 (20% TAK)</b>	<b>P4 (30% TAK)</b>
Terigu (g)	120	108	96	84
Tepung Ampas Kelapa (g)	0	12	24	36
Gula (g)	30	30	30	30
Telur (g)	55	55	55	55
Susu (ml)	145	145	145	145
Margarin (g)	30	30	30	30
<i>Baking powder</i> (g)	3	3	3	3

Keterangan: TAK = Tepung ampas kelapa

### **Pembuatan *Pancake* Ampas Kelapa**

Mentega dicairkan di atas wajan kemudian didinginkan. Mentega cair yang sudah dingin dicampur dengan susu dan telur dalam satu wadah, diaduk secara perlahan. Di wadah lain, tepung terigu, tepung ampas kelapa, gula dan *baking powder* dicampur dan diaduk hingga homogen. Kemudian, bahan kering dimasukkan ke wadah yang berisi bahan basah. Semua bahan dicampur secara perlahan. Selanjutnya, adonan dipanggang di atas teflon dengan api kecil selama 3 menit. *Pancake* yang dihasilkan dari 1 adonan dengan formulasi bahan seperti di atas ialah 13 buah *pancake*.

## **Metode Analisis**

### **Analisis Fisik (Daya Kembang)**

Uji daya kembang *pancake* mengacu pada penelitian Subarna, et al (2018) yang dilakukan dengan menghitung perbandingan volume sebelum dan sesudah pemanggangan. Volume sebelum pemanggangan diukur dengan cara memasukan adonan *pancake* ke dalam gelas ukur dan volumenya dicatat dalam satuan ml. Setelah pemanggangan, volume diukur dengan pendekatan volume silinder yaitu luas alas *pancake* dikalikan dengan tinggi *pancake*. Daya pengembangan *pancake* diperoleh dengan rumus perhitungan:

$$\text{Rasio Pengembangan} = \frac{V2}{V1} \times 100\%$$

Keterangan: V1 = Volume Adonan  
V2 = Volume *Pancake*

### **Analisis Sensori (Organoleptik)**

Penilaian organoleptik meliputi warna, aroma, tekstur dan rasa pada produk *pancake* menggunakan skala hedonik. Pelaksanaan pengujian daya terima ini dilakukan terhadap

25 orang panelis. Untuk uji keseluruhan hasilnya diperoleh melalui data uji hedonik warna, aroma, rasa, dan tekstur yang disatukan menggunakan grafik jaring laba-laba. Skor penilaian yang digunakan yaitu 1 sampai 7 dengan kriteria penilaian 1 = sangat tidak suka, 2 = tidak suka, 3 = agak suka, 4 = netral, 5 = agak suka, 6 = suka, 7 = sangat suka. Penilaian yang diperoleh pada lembar kuisioner, ditabulasi dan ditentukan nilai mutunya dengan mencari hasil rata-rata dari panelis.

### Analisis Kadar Serat Kasar (SNI 01-2891-1992)

Langkah awal dilakukan dengan ditimbang 2 g sampel, lalu diekstraksi untuk menghilangkan lemaknya dengan cara diaduk dalam pelarut organik sebanyak tiga kali. Sampel dikeringkan dan dimasukkan ke dalam erlenmeyer 500 ml. Kemudian ditambahkan 50 ml larutan H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub> 1,25%, dididihkan selama 30 menit dengan menggunakan pendingin tegak. Setelah itu, ditambahkan 50 ml NaOH 3,25% dan dididihkan kembali selama 30 menit. Dalam keadaan panas, disaring menggunakan corong bucher yang berisi kertas saring tak berabu Whatman 54,41 atau 541 yang telah dikeringkan dan diketahui bobotnya. Endapan yang terdapat pada kertas saring dicuci berturut-turut dengan H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub> 1,25% panas, air panas, dan ethanol 96%. Kertas saring beserta isinya diangkat dan dimasukkan ke dalam kotak timbang yang telah diketahui bobotnya, kemudian dikeringkan pada suhu 105oC, dinginkan dan ditimbang hingga mencapai bobot konstan. Kertas saring beserta isinya diabukan karena diperoleh kadar serat kasar lebih dari 1% dan ditimbang hingga bobot konstan.. Perhitungan kadar serat kasar dihitung dengan rumus:

$$\% \text{ Serat Kasar} = \frac{W - W1}{W2} \times 100\%$$

Keterangan: W = Berat Sampel (g)  
 W1 = Berat Abu (g)  
 W2 = Berat Endapan pada Kertas Saring (g)

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil analisis daya kembang *pancake* dengan pencampuran tepung ampas kelapa dan tepung terigu dapat dilihat pada Tabel 2. Hasil penilaian organoleptik terhadap warna, aroma, tekstur, rasa dan keseluruhan *pancake* pencampuran tepung ampas kelapa dan tepung terigu dapat dilihat pada Tabel 3 dan Gambar 1. Hasil penilaian kadar serat kasar pada *pancake* pencampuran tepung ampas kelapa dan tepung terigu dapat dilihat pada Tabel 4.

**Tabel 2. Rerata Daya Kembang Pancake dengan Pencampuran Tepung Ampas Kelapa dan Tepung Terigu**

Perlakuan (TAK:TT)	Volume Adonan (ml)	Volume Pancake (cm <sup>3</sup> )	Rasio Pengembangan (%)
P1 (kontrol)	50	72,09	44,2
P2 (10:90)	50	70,65	41,3
P3 (20:80)	50	69,06	38,12
P4 (30:70)	50	67,71	35,42

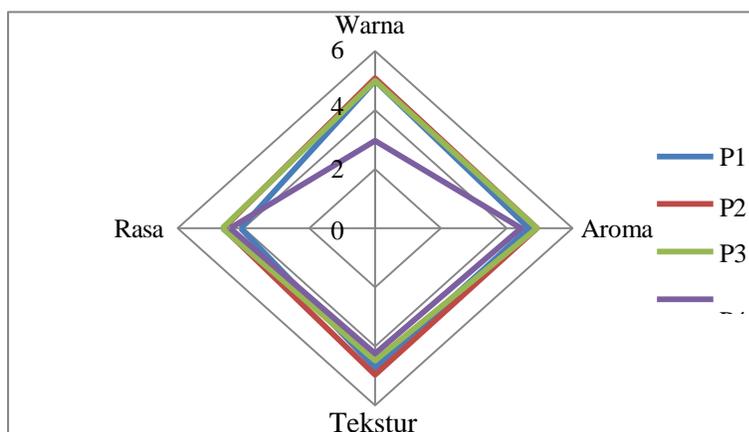
Keterangan: TAK:TT = % Pencampuran Tepung Ampas Kelapa (TAK), Tepung Terigu (TT)

**Tabel 3. Rerata Nilai Organoleptik Pancake dengan Pencampuran Tepung Ampas Kelapa dan Tepung Terigu**

Perlakuan (TAK:TT)	Warna	Aroma	Tekstur	Rasa
P1 (kontrol)	5 <sup>b</sup>	4,68	4,72	4,08
P2 (10:90)	5,08 <sup>b</sup>	4,92	4,96	4,6
P3 (20:80)	5 <sup>b</sup>	4,92	4,48	4,64
P4 (30:70)	2,96 <sup>a</sup>	4,44	4,24	4,4

Keterangan: 1) TAK:TT = % Pencampuran Tepung Ampas Kelapa (TAK), Tepung Terigu (TT)

2) Huruf berbeda di belakang nilai rata-rata menunjukkan berbeda nyata taraf uji BNT 5%



Gambar 1. Hasil Uji Keseluruhan dengan Grafik Jaring Laba-Laba

Tabel 4. Rerata Kadar Serat Kasar Pancake dengan Pencampuran Tepung Ampas Kelapa dan Tepung Terigu

Perlakuan (TAK:TT)	Kadar Serat Kasar (%)
P1 (kontrol)	2,06 <sup>a</sup>
P2 (10:90)	3,06 <sup>b</sup>
P3 (20:80)	3,22 <sup>c</sup>
P4 (30:70)	3,81 <sup>d</sup>

Keterangan: 1) TAK:TT = % Pencampuran Tepung Ampas Kelapa (TAK), Tepung Terigu (TT)

2) Huruf berbeda di belakang nilai rata-rata menunjukkan berbeda nyata taraf uji BNT 5%

### Daya Kembang

*Pancake* dengan perlakuan kontrol (100% tepung terigu) memiliki persentase pengembangan paling tinggi yaitu 44,2% dan persentase terendah pada perlakuan P4 (70% tepung terigu + 30% tepung ampas kelapa). Berdasarkan uji ANOVA didapati F hitung lebih kecil dari pada F tabel, hal ini menunjukkan bahwa pencampuran tepung ampas kelapa tidak berpengaruh nyata terhadap daya kembang pancake. Namun, hasil pengujian menunjukkan persentase daya kembang menurun seiring bertambahnya tepung ampas kelapa. Gluten berfungsi untuk mempertahankan gas agar diperoleh volume dan tekstur yang diinginkan dalam sistem adonan (Pusuma et al, 2018). Pada saat tepung terigu ditambah dengan bahan cair dan dilakukan pencampuran, pati akan menyerap cairan dan protein akan membentuk gluten. Saat dipanaskan pati akan mengembang, namun banyaknya cairan yang terserap dalam adonan mengakibatkan pembentukan gluten tidak sempurna sehingga tidak mampu menahan udara dari pati yang mengembang (Ali, 2022). Selain itu, semakin banyaknya tepung ampas kelapa yang digunakan mempengaruhi jumlah serat kasar yaitu menjadi semakin tinggi, sehingga tekstur pancake menjadi lebih kasar dan mengakibatkan konsistensi daya tahan pengembangan tidak sama (Kumolontang, 2014 dalam Kojansow et al, 2022).

### Organoleptik

#### Warna

Berdasarkan data pada Tabel 3, diperoleh informasi bahwa perlakuan P4 berbeda nyata terhadap perlakuan lainnya. Hasil rata-rata tingkat kesukaan warna *pancake* paling tinggi terdapat pada perlakuan P2 (10% tepung ampas kelapa). Hal ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan Kojansow, et al (2022) pada pembuatan kue pukis, dimana semakin banyak tepung ampas kelapa yang digunakan, warna *pancake* menjadi semakin pucat. Warna dihasilkan dari reaksi maillard, sehingga apabila kadar proteinnya semakin berkurang, warna roti semakin cerah (Pusuma et al,

2018). Panelis menyukai *pancake* dengan warna kecoklatan seperti pada perlakuan P1 (kontrol), P2 (10% tepung ampas kelapa), dan P3 (20% tepung ampas kelapa). Selain itu, tepung ampas kelapa memiliki nilai kecerahan lebih tinggi daripada terigu. Nilai kecerahan yang dimiliki tepung ampas kelapa yaitu 88, sedangkan untuk terigu 74,94 – 76,38 (Murtini et al, 2005). Adanya perbedaan nilai kecerahan menyebabkan *pancake* dengan pencampuran tepung ampas kelapa lebih banyak cenderung berwarna lebih cerah (putih).

### **Aroma**

*Pancake* dengan pencampuran 10% dan 20% tepung ampas kelapa memiliki tingkat kesukaan aroma paling tinggi yaitu 4,92 (agak suka) dan persentase terendah pada perlakuan P4 (70% tepung terigu + 30% tepung ampas kelapa) yaitu 4,44 (netral). Berdasarkan uji ANOVA didapati F hitung lebih kecil dari F tabel, hal ini menunjukkan bahwa pencampuran tepung ampas kelapa tidak berpengaruh nyata terhadap aroma *pancake*. Menurut panelis, aroma kelapa yang ada pada *pancake* tidak terlalu tercium. Aroma *pancake* yang dihasilkan lebih dipengaruhi oleh bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan *pancake*, seperti susu, telur, dan mentega.

### **Tekstur**

Tingkat kesukaan panelis terhadap tekstur *Pancake* yang dihasilkan berkisar antara 4,24 (netral) pada pencampuran tepung ampas kelapa 30% hingga 4,96 (agak suka) pada pencampuran tepung ampas kelapa 10%. Berdasarkan uji ANOVA didapati F hitung lebih kecil dari F tabel, hal ini menunjukkan bahwa pencampuran tepung ampas kelapa tidak berpengaruh nyata terhadap tekstur *pancake*. Perlakuan P4 (30% tepung ampas kelapa) memiliki nilai kesukaan tekstur terendah. Hal ini sejalan dengan penelitian Pusuma (2018), semakin tinggi kadar ampas kelapa tingkat kesukaan tekstur roti tawar semakin rendah. Tekstur roti yang disubstitusikan dengan tepung ampas kelapa akan semakin padat dan berserat seiring dengan semakin banyaknya tepung ampas kelapa yang disubstitusikan. Semakin banyak tepung ampas kelapa seiring dengan meningkatnya kadar serat kasar, sehingga tekstur *pancake* sedikit kurang elastis dan cenderung berserat (Dini dan Rustani, 2014). Tekstur *pancake* tidak terlalu terpengaruh karena bentuknya tidak terlalu tebal sehingga keempat perlakuan menghasilkan *pancake* dengan tekstur yang mirip semua.

### **Rasa**

Tingkat kesukaan panelis terhadap rasa *pancake* yang dihasilkan berkisar antara 4,08 (netral) pada pencampuran tepung ampas kelapa 0% hingga 4,64 (agak suka) pada pencampuran tepung ampas kelapa 20%. Berdasarkan uji ANOVA didapati F hitung lebih kecil dari F tabel, hal ini menunjukkan bahwa pencampuran tepung ampas kelapa tidak berpengaruh nyata terhadap rasa *pancake*. Uji kesukaan tertinggi terdapat pada perlakuan P3 yaitu *pancake* dengan pencampuran 20% tepung ampas kelapa, rerata terendah pada perlakuan kontrol. Hal ini menunjukkan, panelis cenderung menyukai *pancake* dengan penambahan tepung ampas kelapa. Rasa *pancake* dipengaruhi oleh gula dan tepung ampas kelapa. Tepung ampas kelapa yang dicampurkan memberi tambahan cita rasa kelapa yang gurih (Dini dan Rustanti, 2014). Banyaknya serat yang terkandung dalam ampas kelapa menimbulkan rasa berpasir pada *pancake* yang justru disukai oleh panelis.

### **Keseluruhan**

*Pancake* dengan pencampuran 10% tepung ampas kelapa memperoleh nilai kesukaan tertinggi dari aspek warna dan tekstur. Tingkat kesukaan rasa tertinggi diperoleh *pancake* dengan pencampuran 20% tepung ampas kelapa. Dan untuk aroma, kedua perlakuan ini memiliki nilai kesukaan tertinggi yang sama. Penilaian terhadap warna dan tekstur kedua perlakuan ini tidak berbeda nyata. Berbagai komentar panelis juga menyebutkan bahwa mereka cenderung menyukai *pancake* dengan pencampuran tepung ampas kelapa dibandingkan *pancake* biasa. Sehingga penulis

berpendapat bahwa formulasi pencampuran optimum yang sekaligus dapat meningkatkan pemanfaatan ampas kelapa adalah pencampuran tepung ampas kelapa 20% pembuatan *pancake*.

### **Kadar Serat Kasar**

Berdasarkan tabel 4 *pancake* dengan perlakuan kontrol (100% tepung terigu) memiliki kadar serat kasar terendah yaitu 2,06% dan kadar serat kasar tertinggi terdapat pada perlakuan P4 (70% tepung terigu + 30% tepung ampas kelapa) yaitu 3,81%. Uji ANOVA menunjukkan bahwa perlakuan pencampuran tepung ampas kelapa pada pembuatan *pancake* memberikan pengaruh terhadap kadar serat kasar ( $F_{hitung} > F_{tabel}$ ;  $\alpha = 5\%$ ). Hasil uji lanjut BNT 5% menunjukkan bahwa antara perlakuan pencampuran tepung ampas kelapa 0%, 10%, 20%, dan 30% berbeda nyata. Kadar serat kasar pada *pancake* meningkat seiring bertambahnya tepung ampas kelapa. Ampas kelapa diketahui memiliki kandungan serat kasar yang tinggi. Menurut Putri (2010), pada tepung ampas kelapa terkandung serat kasar sebesar 15,07%. Bila dibandingkan, kandungan serat kasar pada tepung terigu hanya 1,92% (Depkes RI, 1996). Hal tersebut sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Prasetya dan Herdinasiti (2018) pada pengolahan kue semprong. Adanya penambahan tepung ampas kelapa membuat kandungan serat kasar pada kue semprong juga ikut meningkat.

### **KESIMPULAN**

Nilai pengembangan *pancake* pada pencampuran 0-30% tepung ampas kelapa berada pada rentang 35,42-44,2%, dengan daya kembang tertinggi diperoleh *pancake* perlakuan kontrol yaitu sebesar 44,2%. *Pancake* dengan karakteristik organoleptik terbaik diperoleh pada pencampuran 20% tepung ampas kelapa dan 80% tepung terigu dengan penilaian terhadap karakteristik warna 5 (agak suka), aroma 4,92 (agak suka), tekstur 4,48 (agak suka), dan rasa 4,64 (agak suka). Kadar serat kasar *pancake* meningkat seiring bertambahnya tepung ampas kelapa, dimana pencampuran 0-30% tepung ampas kelapa memiliki kadar serat kasar berkisar 2,06-3,81%.

### **DAFTAR PUSTAKA**

- Alfirochah, N., dan A. Bahar. 2014. Pengaruh Substitusi Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) dan Penambahan Puree Wortel (*Daucus Carrota L*) Terhadap Mutu Organoleptik Pancake. *e-journal boga*, 250-261.
- Ali, M.N. 2022. Uji Daya Terima Pancake Alpukat (*Persea americana mill*) Sebagai Alternatif Produk Makanan Tambahan Ibu Menyusui 0-6 Bulan. *Skripsi*.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia (BPOM RI). 2016. *Pengawasan Klaim Pada Label dan Iklan Pangan Olahan*. Jakarta: Kepala BPOM.
- Cahyani, W., dan N.M. Rosiana. 2020. Kajian Pembuatan Snack Bar Tepung Hembili (*Dioscorea Esculenta*) Dan Tepung Kedelai (*Glycine Max*) Sebagai Makanan Selingan Tinggi Serat. *Jurnal Kesehatan*, 8, 1-9.
- Dini, R.Z., dan N. Rustanti. 2014. Pengaruh Substitusi Tepung Ampas Kelapa Terhadap Nilai Indeks Glikemik, Beban Glikemik, dan Tingkat Kesukaan Roti. *Journal of Nutrition College*, 213-221.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI, 1996. *Komposisi Kimia Makanan*. Direktorat Gizi Departemen Kesehatan R.I.
- Indrawan, I., S. Seveline & R.I.K. Ningrum. 2018. Pembuatan snack bar tinggi serat berbahan dasar tepung ampas kelapa dan tepung kedelai. *Jurnal ilmiah respati*, 9(2).

- Isnaini, A.N. 2016. Pengaruh Substitusi Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) dalam Pembuatan Pancake terhadap Kadar Beta Karoten dan Daya Terima. *Skripsi*.
- Kemenkes RI. 2013. Pedoman Gizi Seimbang (Pedoman Teknis bagi Petugas dalam Memberikan Penyuluhan Gizi Seimbang). Direktorat Jenderal Bina Gizi dan KIA KKR. Jakarta: Kemenkes RI.
- Kojansow, A.D., T.M. Langi & E.J. Nurali. 2022. Pengaruh Substitusi Tepung Ampas Kelapa Terhadap Fisikokimia dan Sifat Organoleptik Kue Pukis. *Jurnal Agroteknologi Terapan*, 311-324.
- Murtini, E.S., T. Susanto & R. Kusumawardhani. 2005. Karakteristik fisik, kimia, dan fungsional tepung gandum lokal varietas selayar, nias dan dewata gandum lokal varietas selayar. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 6 (1): 57- 65.
- Prasetya, H.N., dan Herdinasiti. 2018. Pengolahan Ampas Kelapa Menjadi Kue Semprong Mini untuk Peningkatan Nilai Tambah. *Primordia*, 14.
- Pusuma, D.S., S. Andiwarnana & Suprapti. 2018. Karakteristik Roti Tawar Kaya Serat yang Disubstitusikan Menggunakan Tepung Ampas Kelapa. *Jurnal Agroteknologi*, 29-42.
- Putri, M.F. 2010. Tepung Ampas Kelapa pada Umur Panen 11-12 Bulan Sebagai Bahan Pangan Sumber Kesehatan. *Jurnal Kompetensi Teknik*, 1(2).
- Subarna, M.I. Hakim & T. Muhandri. 2018. Karakteristik Mutu Pancake Amerika Berbahan Dasar Mocaf dengan Penggunaan Proporsi Gula Pasir dan Baking Powder. *Jurnal Mutu Pangan*, 73-79.
- Yulvianti, M., W. Ernayati, Tarsono & M.R. Alfian. 2015. Pemanfaatan Ampas Kelapa Sebagai Bahan Baku Tepung Kelapa Tinggi Serat dengan Metode Freeze Drying. *Jurnal Integrasi Proses*, 101-107