

**KARAKTERISTIK KUE BANGKIT
DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG SUKUN (*Artocarpus altilis* P.)
DAN TEPUNG DAGING KELAPA MUDA (*Cocos nucifera* L.)**

**Oleh
DITA HERFIANI**



**FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS SRIWIJAYA**

**INDRALAYA
2012**

p. 24057 / 2460 /

8
641.34307

Dit

h

292

**KARAKTERISTIK KUE BANGKIT
DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG SUKUN (*Artocarpus altilis* P.)
DAN TEPUNG DAGING KELAPA MUDA (*Cocos nucifera* L.)**



Oleh
DITA HERFIANI



**FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS SRIWIJAYA**

**INDRALAYA
2012**

SUMMARY

DITA HERFIANI. The Characteristics of *Bangkit* Cookies With the Addition of Breadfruit Flour (*Artocarpus altilis* P.) and Young Coconut Flour (*Cocos nucifera* L.) (Supervised by **BASUNI HAMZAH** and **AGUS WIJAYA**).

The objective of the research was to determine the effects of breadfruit flour and young coconut flour addition on physical, chemical and sensory characteristics of *bangkit* cookies. The research was conducted at the Laboratory of Agricultural Chemistry Product, Department of Agricultural Technology, Faculty of Agriculture, Sriwijaya University, from February to May 2012.

A non factorial completely randomized design was used in this research. One factor was studied, namely addition of breadfruit flour and young coconut flour with 5 levels. They were 50:0, 37.5:12.5, 25:25, 12.5:37.5 and 0:50 per cent, respectively. All treatment were repeated three times. Observed parameters were physical (texture and color), chemical (moisture content, ash content and dissoluble fiber content) and sensory characteristics (hedonic test, including appearance, texture, aroma and flavor).

The results showed that addition of breadfruit flour and young coconut flour had significant effects on physical (color and texture), chemical (moisture content, ash content and dissoluble fiber content) and sensory characteristics (appearance, texture, aroma and flavour). The best product was *bangkit* cookies treated with 25:25 per cent of breadfruit flour and young coconut flour (A_3) with the following characteristics: texture 608.9 gf, lightness 66.03%, chroma 29.3% and hue 64.03°;

moisture content 3.48%, ash content 1.02% and dissoluble fiber content 1.85% . From sensory test, treatment A₂ was the most preferred treatment. This was shown by appearance, texture, aroma and flavour scores of 2.92, 2.92, 2.76 and 2.92 respectively.

RINGKASAN

DITA HERFIANI. Karakteristik Kue Bangkit dengan Penambahan Tepung Sukun (*Artocarpus altilis* P.) dan Tepung Daging Kelapa Muda (*Cocos nucifera* L.) (Dibimbing oleh **BASUNI HAMZAH** dan **AGUS WIJAYA**).

Tujuan penelitian adalah untuk mengetahui karakteristik kue bangkit dengan penambahan tepung sukun dan tepung daging kelapa muda. Penelitian dilaksanakan di Laboratorium Kimia Hasil Pertanian, Jurusan Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Sriwijaya Indralaya pada bulan Februari 2012 sampai dengan Mei 2012.

Penelitian menggunakan Rancangan Acak Lengkap Non Faktorial. Satu faktor yang dipelajari yaitu penambahan tepung sukun dan tepung daging kelapa muda dengan 5 level. Perlakuan tersebut adalah 0:50, 37,5:12,5, 25:25, 12,5:37,5, dan 0:50% semua perlakuan diulang sebanyak 3 kali. Parameter yang diamati pada penelitian ini yaitu karakteristik fisik (tekstur dan warna), karakteristik kimia (kadar air, kadar abu dan kadar serat kasar) dan karakteristik sensoris dengan uji hedonik (warna, aroma, rasa dan tekstur).

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa konsentrasi penambahan tepung sukun dan tepung daging kelapa muda berpengaruh nyata terhadap nilai kadar air, kadar abu, tekstur, warna (*lightness*, *hue*) dan karakteristik sensoris (warna, aroma, rasa dan tekstur). Perlakuan terbaik kue bangkit dengan penambahan tepung sukun dan tepung daging kelapa muda adalah pada perlakuan A₃ (tepung sukun 25% dan tepung daging kelapa muda 25%) dengan karakteristik sebagai berikut: kadar air

3,48%; kadar abu 1,02%; kadar serat kasar 1,85%; tekstur 608,9 gf; *lightness* 66,03%, *chroma* 29,3% dan *hue* 64,03°. Uji sensoris menunjukkan bahwa perlakuan A₃ adalah perlakuan yang disukai dari segi kenampakan, aroma, rasa dan tekstur dengan skor 2,92; 2,76; 2,92 dan 2,93.

Oleh
DITA HERFIANI

SKRIPSI

sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Sarjana Teknologi Pertanian

pada
PROGRAM STUDI TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN
JURUSAN TEKNOLOGI PERTANIAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS SRIWIJAYA

INDRALAYA
2012

**KARAKTERISTIK KUE BANGKIT
DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG SUKUN (*Artocarpus altilis* P.)
DAN TEPUNG DAGING KELAPA MUDA (*Cocos nucifera* L.)**

**Oleh
DITA HERFIANI**

SKRIPSI
sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Sarjana Teknologi Pertanian

pada
PROGRAM STUDI TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN
JURUSAN TEKNOLOGI PERTANIAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS SRIWIJAYA

INDRALAYA
2012

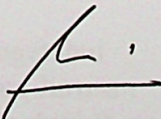
Skripsi

**KARAKTERISTIK KUE BANGKIT
DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG SUKUN (*Artocarpus altilis* P.)
DAN TEPUNG DAGING KELAPA MUDA (*Cocos nucifera* L.)**

Oleh
DITA HERFIANI
05081007015

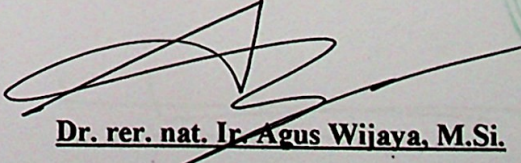
telah diterima sebagai salah satu syarat
untuk memperoleh gelar
Sarjana Teknologi Pertanian

Pembimbing I



Dr. Ir. Basuni Hamzah, M.Sc.

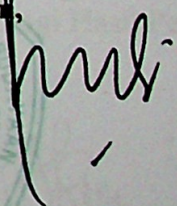
Pembimbing II



Dr. rer. nat. Ir. Agus Wijaya, M.Si.

Indralaya, Mei 2012

Fakultas Pertanian
Universitas Sriwijaya
Dekan,



Prof. Dr. Ir. H. Imron Zahri, M.S.

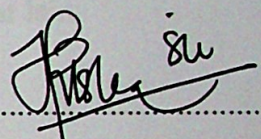
NIP. 19521028 197503 1 001

Skripsi berjudul “Karakteristik Kue Bangkit dengan Penambahan Tepung Sukun (*Artocarpus altilis* P.) dan Tepung Daging Kelapa Muda (*Cocos nucifera* L.)” oleh Dita Herfiani telah dipertahankan di depan Tim Penguji pada tanggal 27 April 2012.

Tim Penguji

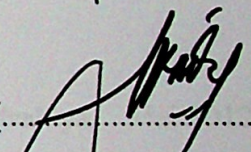
1. Friska Syaiful, S.TP., M.Si.

Ketua

(.....)

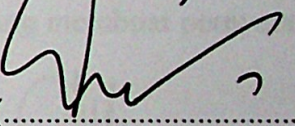
2. Merynda Indriyani Syafutri, S.TP., M.Si.

Anggota

(.....)

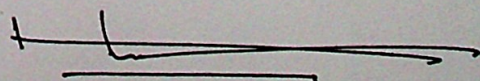
3. Ir. Endo Argo Kuncoro, M.Agr.

Anggota

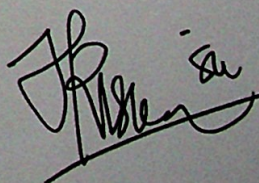
(.....)

Mengetahui
Ketua Jurusan
Teknologi Pertanian

Mengesahkan
Ketua Program Studi
Teknologi Hasil Pertanian



Dr. Ir. Hersyamsi, M.Agr.
NIP. 19600802 198703 1 004



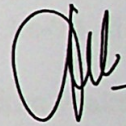
Friska Syaiful, S.TP., M.Si.
NIP. 19750206 200212 2 002

PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini menyatakan dengan sesungguhnya bahwa seluruh data dan informasi yang disajikan dalam skripsi ini, kecuali yang disebutkan dengan jelas sumbernya, adalah hasil penelitian atau investigasi saya sendiri beserta pembimbing dan belum pernah atau tidak sedang diajukan sebagai syarat untuk memperoleh gelar kesarjanaan yang sama di tempat lain.

Indralaya, Mei 2012

Yang membuat pernyataan



Dita Herfiani

RIWAYAT HIDUP

Dita Herfiani lahir pada tanggal 09 Desember 1990 di Palembang, merupakan anak kedua dari tiga bersaudara. Orang tua bernama Herman dan Sri Sadar Yani.

Pendidikan Sekolah Dasar diselesaikan pada tahun 2002 di SD Kartika II-I Palembang, Sekolah Menengah Pertama pada tahun 2005 di SMP N 08 Palembang dan Sekolah Menengah Atas tahun 2008 di SMA Bina Warga II Palembang. Sejak September 2008 penulis tercatat sebagai mahasiswi di Program Studi Teknologi Pertanian Jurusan Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Sriwijaya melalui jalur seleksi penerimaan mahasiswa baru (SPMB).

Penulis pernah mengikuti KKN Tematik Unsri yang ke-74 di Desa Bakung, Kecamatan Inderalaya Utara, Ogan Ilir. Penulis juga melakukan Praktik Lapangan di Perusahaan Kue Kering Cahaya Baru Palembang. Prestasi yang diraih penulis pada tahun 2010 yaitu berpartisipasi sebagai peserta lomba *Business Plan* di Universitas Padjajaran (UNPAD) Bandung dan juara I lomba Teknologi Tepat Guna dalam rangka Dies Natalis Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya November 2011. Pada semester ganjil 2009-2010 dan semester ganjil 2010-2011 penulis menjadi asisten praktikum mata kuliah Biokimia I.

KATA PENGANTAR

Alhamdulillahirabbil'alamin, segala puji hanya bagi Allah SWT, Rabb semesta alam yang telah memberikan kesempatan lahir dan batin kepada penulis untuk dapat menyelesaikan laporan hasil penelitian ini dengan sebaik-baiknya.

Selama melaksanakan penelitian hingga terselesainya skripsi ini, penulis banyak mendapatkan bimbingan, dukungan, dan bantuan dari berbagai pihak. Pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada:

1. Dekan Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya.
2. Ketua dan Sekretaris Jurusan Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya.
3. Ketua Program Studi Teknologi Hasil Pertanian dan Teknik Pertanian, Jurusan Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya yang telah banyak memberikan nasehat pada penulis.
4. Bapak Dr. Ir. Basuni Hamzah, M.Sc., selaku dosen Pembimbing Akademik dan Pembimbing I atas semua bimbingan, bantuan, saran serta kepercayaan kepada penulis hingga dapat menyelesaikan laporan hasil penelitian ini.
5. Bapak Dr. rer. nat. Ir. Agus Wijaya, M.Si., selaku Pembimbing II yang telah memberikan arahan, bantuan, saran serta kepercayaan kepada penulis hingga dapat menyelesaikan laporan hasil penelitian ini.
6. Ibu Friska Syaiful, S.T.P., M.Si., Ibu Merynda Indriyani Syafutri, S.T.P., M.Si., dan Bapak Ir. Endo Argo Kuncoro, M.Agr., selaku Penguji I, II dan III yang telah memberikan bimbingan, saran dan arahan pada penulis.

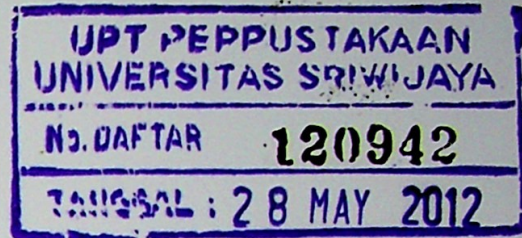
7. Seluruh Dosen Teknologi Pertanian, Program studi Teknologi Hasil Pertanian dan Program studi Teknik Pertanian yang telah memberikan ilmu dan nasehat selama ini.
8. Seluruh staf Jurusan Teknologi Pertanian (Kak Jhon, Kak Hendra dan Mbak Ana) atas semua bantuan dan kemudahan yang diberikan kepada penulis.
9. Seluruh staf laboratorium Jurusan Teknologi Pertanian (Mbak Hafsa, Mbak Lisma, Mbak Tika) atas semua bantuan selama berada di laboratorium.
10. Kedua orang tuaku yang telah memberikan kepercayaan, cinta, pengertian, semangat dan doa yang tiada henti-hentinya. Saudara-saudaraku (Abang Yuda dan Defito) atas segala dukungan baik moril maupun materil.
11. Keluarga mahasiswa Teknologi Pertanian angkatan 2008 atas segala bantuan dan doa yang telah diberikan.
12. Motivatorku: Ista Marla Lusda dan Sandy Praditya, S.TP. yang selalu memberikan semangat, dukungan, bantuan, do'a serta arahan dan kasih sayang yang melimpah.
13. Teman-teman spesialku : (Ayu Wardani, Anna Juwita P, Trubus Airlangga, Arfah, Rani, Ferawati, Nisa, Citra dan Nia).
14. Teman-teman seperjuanganku: (Abang Jo, Abang Gagah dan Kak Sefri), Patner PAku (Icha dan Ruth), Pasukan KKN BAKUNG THP 08 (Rizka, Abib, Ari, Oji), Melky, Kiss, Neni, Mumus, Iza, Endang, Icha dan Bang Hertanto terima kasih atas bantuan dan semangat.

15. Kepada Kakak PAKU: Kak Stephanie Latifah, S.TP. dan Ira Sulistiani Akbar, S.TP. terima kasih revisi skripsi dan mentalnya, terima kasih atas saran, ilmu dan pengalamannya.
16. Kepada Sohib kentalku: Engga Rini, Rodiah Selvyani dan AnindiaWibowo terima kasih atas dukungan dan hiburannya.
17. Seluruh pihak yang tidak dapat saya tuliskan satu persatu yang telah memberikan segala curahan semangat, doa dan bantuan.

Semoga skripsi ini dapat memberikan sumbangan pemikiran yang bermanfaat bagi kita semua.

Indralaya, Mei 2012

Penulis



DAFTAR ISI

	Halaman
DAFTAR TABEL	xvii
DAFTAR GAMBAR	xix
DAFTAR LAMPIRAN	xx
I. PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Tujuan	4
C. Hipotesis	4
II. TINJAUAN PUSTAKA	5
A. Buah Sukun (<i>Artocarpus altilis</i> P.)	5
B. Buah Kelapa Muda (<i>Cocos nucifera</i> L..)	8
C. Kue Bangkit	10
III. PELAKSANAAN PENELITIAN	20
A. Tempat dan Waktu	20
B. Bahan dan Alat	20
C. Metode Penelitian	21
D. Analisis Statistik	21
E. Cara Kerja	26
F. Parameter Pengamatan	28
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	33
A. Karakteristik Kimia	33

	Halaman
1. Kadar Air	33
2. Kadar Abu	37
B. Karakteristik Fisik	39
1. Tekstur	39
2. Warna	41
1. <i>Lightness</i>	41
2. <i>Chroma</i>	44
3. <i>Hue</i>	45
C. Evaluasi Sensoris	48
1. Uji Hedonik	48
1. Kenampakan (warna)	48
2. Aroma	50
3. Rasa	53
4. Tekstur	55
D. Kadar Serat Kasar	58
V. KESIMPULAN DAN SARAN	60
A. Kesimpulan	60
B. Saran	60
DAFTAR PUSTAKA	61
LAMPIRAN	65

DAFTAR TABEL

	Halaman
1. Zat gizi buah sukun per 100 gram buah	7
2. Kadar pati (%) dan derajat putih tepung sukun	7
3. Zat gizi buah kelapa per 100 gram buah	10
4. Komposisi gizi tepung terigu per 100 gram bahan	13
5. Syarat tepung terigu	14
6. Syarat mutu tapioka	16
7. Syarat mutu gula pasir.....	18
8. Daftar analisa keragaman dengan metode RAL non faktorial	22
9. Uji BNJ pengaruh penambahan tepung sukun dan tepung daging kelapa muda terhadap kadar air kue bangkit	35
10. Uji BNJ pengaruh penambahan tepung sukun dan tepung daging kelapa muda terhadap kadar abu kue bangkit	48
11. Uji BNJ pengaruh penambahan tepung sukun dan tepung daging kelapa muda terhadap tekstur kue bangkit	40
12. Uji BNJ pengaruh penambahan tepung sukun dan tepung daging kelapa muda terhadap <i>lightness</i> kue bangkit	43
13. Penentuan warna <i>hue</i> (°)	45
14. Uji BNJ pengaruh penambahan tepung sukun dan tepung daging kelapa muda terhadap <i>hue</i> kue bangkit	47
15. Uji lanjut <i>Friedman-Conover</i> terhadap kenampakan kue bangkit	50
16. Uji lanjut <i>Friedman-Conover</i> terhadap aroma kue bangkit	52
17. Uji lanjut <i>Friedman-Conover</i> terhadap rasa kue bangkit.....	54

DAFTAR GAMBAR

Halaman

18. Uji lanjut <i>Friedman-Conover</i> terhadap tekstur kue bangkit	56
---	----

Halaman

1. Buah nenas (<i>Ananas comosus</i> L.)	1
2. Buah kelapa muda (<i>Cocos nucifera</i> L.)	2
3. Kue Bangkit	12
4. Grafik rata-rata kadar air (%) kue bangkit	14
5. Grafik rata-rata kadar abu (%) kue bangkit	17
6. Grafik rata-rata kadar lemak (%) kue bangkit	20
7. Grafik rata-rata <i>fiber</i> kasar (%) kue bangkit	42
8. Grafik rata-rata <i>fiber</i> halus (%) kue bangkit	44
9. Grafik rata-rata air (%) kue bangkit	46
10. Grafik rata-rata uji hedonik kemananan kue bangkit dengan penambahan tepung saku dan tepung daging kelapa muda	48
11. Grafik rata-rata uji hedonik aroma kue bangkit dengan penambahan tepung saku dan tepung daging kelapa muda	51
12. Grafik rata-rata uji hedonik rasa kue bangkit dengan penambahan tepung saku dan tepung daging kelapa muda	53
13. Grafik rata-rata uji hedonik tekstur kue bangkit dengan penambahan tepung saku dan tepung daging kelapa muda	56

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
1. Buah sukun (<i>Artocarpus altilis</i> P.)	5
2. Buah kelapa muda (<i>Cocos nucifera</i> L.).....	8
3. Kue Bangkit	12
4. Grafik rata-rata kadar air (%) kue bangkit	34
5. Grafik rata-rata kadar abu (%) kue bangkit.....	37
6. Grafik rata-rata tekstur (gf) kue bangkit	39
7. Grafik rata-rata <i>lightness</i> (%) kue bangkit	42
8. Grafik rata-rata <i>chroma</i> (%) kue bangkit	44
9. Grafik rata-rata <i>hue</i> (°) kue bangkit	46
10. Grafik rata-rata uji hedonik kanampakan kue bangkit dengan penambahan tepung sukun dan tepung daging kelapa muda	49
11. Grafik rata-rata uji hedonik aroma kue bangkit dengan penambahan tepung sukun dan tepung daging kelapa muda	51
12. Grafik rata-rata uji hedonik rasa kue bangkit dengan penambahan tepung sukun dan tepung daging kelapa muda	53
13. Grafik rata-rata uji hedonik tekstur kue bangkit dengan penambahan tepung sukun dan tepung daging kelapa muda	56

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
1. Diagram alir proses pembuatan kue bangkit	66
2. Lembar kuisioner	69
3. Gambar kue bangkit	70
4. Analisa kadar air kue bangkit dengan penambahan tepung sukun dan tepung daging kelapa muda	71
5. Analisa kadar abu kue bangkit dengan penambahan tepung sukun dan tepung daging kelapa muda	73
6. Analisa tekstur bangkit dengan penambahan tepung sukun dan tepung daging kelapa muda	75
7. Analisa <i>lightness</i> kue bangkit dengan penambahan tepung sukun dan tepung daging kelapa muda	77
8. Analisa <i>chroma</i> kue bangkit dengan penambahan tepung sukun dan tepung daging kelapa muda	79
9. Analisa <i>hue</i> kue bangkit dengan penambahan tepung sukun dan tepung daging kelapa muda	80
10. Analisa uji organoleptik terhadap warnat kue bangkit dengan penambahan tepung sukun dan tepung daging kelapa muda	82
11. Analisa uji organoleptik terhadap aroma kue bangkit dengan penambahan tepung sukun dan tepung daging kelapa muda	84
12. Analisa uji organoleptik terhadap rasa kue bangkit dengan penambahan tepung sukun dan tepung daging kelapa muda	86
13. Analisa uji organoleptik terhadap tekstur kue bangkit dengan penambahan tepung sukun dan tepung daging kelapa muda	88
14. Data kue bangkit tanpa perlakuan	90
15. Data tepung sukun dan tepung daging kelapa muda	91

16. Penentuan perlakuan terbaik pada kue bangkit dengan penambahan Tepung sukun dan tepung daging kelapa muda	92
17. Neraca massa pembuatan kue bangkit	94

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Tanaman sukun (*Artocarpus altilis* P.) termasuk dalam famili Moraceae berasal dari daerah pasifik yang kemudian dikembangkan di daerah Malaysia sampai ke Indonesia. Sukun merupakan salah satu jenis tanaman hutan rakyat yang memiliki nilai ekonomi cukup potensial untuk dikembangkan karena buahnya memiliki kandungan gizi yang tinggi, sehingga diharapkan dapat dijadikan komoditas pangan yang mempunyai prospek cerah untuk program ketahanan pangan dan keanekaragaman pangan non beras disamping pemanfaatan kayunya rang bersifat multiguna (Heyne, 1987 dalam Hamdan *et al.*, 2005).

Sukun mempunyai komposisi gizi yang relatif tinggi. Buah sukun mengandung karbohidrat 35,5%, protein 0,1%, lemak 0,2%, abu 1,21%, fosfor 0,048%, kalsium 0,21%, besi 0,0026%, kadar air 61,8% dan serat atau *fiber* 2% per 100 gram berat basah. Keterbatasan pemanfaatan buah sukun di Indonesia disebabkan oleh kurangnya informasi tentang komoditi sukun. Padahal komoditi ini sangat potensial sebagai usaha menganekaragamkan makanan. Upaya untuk meningkatkan daya guna sukun dan nilai ekonominya dapat dilakukan dengan menganekaragamkan jenis produk olahan sukun, untuk itu perlu dikembangkan cara pengolahan lain seperti pembuatan tepung sukun dan pati sukun (Koswara, 2006). Selain buah sukun terdapat buah kelapa yang juga merupakan tanaman tropis yang melimpah di Indonesia yang berpotensi dikembangkan menjadi tepung daging kelapa.



Kelapa merupakan komoditas perkebunan yang memiliki potensi pemanfaatan yang sangat luas, mulai dari kulit, sabut, daun, air hingga daging kelapa. Bagi masyarakat Indonesia, kelapa merupakan bagian dari kehidupannya karena semua bagian tanaman dapat dimanfaatkan untuk memenuhi kebutuhan ekonomi, sosial dan budaya (Mentri Negara Riset dan Teknologi, 2001).

Buah kelapa muda (*Cocos nucifera* L.) selain bernilai ekonomi tinggi, daging buahnya memiliki komposisi gizi yang cukup baik, antara lain mengandung asam lemak dan asam amino esensial yang sangat dibutuhkan tubuh. Mengingat kandungan asam lemak omega 9 dan omega 6 pada daging kelapa muda cukup tinggi, maka buah kelapa muda dapat menjadi salah satu alternatif untuk memenuhi kebutuhan kedua jenis asam lemak tersebut (Kailaku *et al.*, 2005). Buah kelapa muda memiliki serat kasar sebesar 0,37%. Selain itu juga kadar air cukup tinggi yaitu di atas 80%, kadar lemak di atas 5% dan protein 0,9% (Direktorat Gizi Departemen Kesehatan, 2007 *dalam* Latifah, 2010).

Buah sukun dan daging kelapa muda dapat dibuat tepung dan ditambahkan ke dalam adonan pembuatan kue kering (*cookies*). *Cookies* adalah kue kering manis berukuran kecil yang digolongkan berdasarkan cara pencampuran dan resep yang digunakan, dengan adonan yang lunak, renyah dan tekstur yang kurang padat. Pembuatan kue kering memerlukan bahan seperti tepung, kuning telur, *baking powder* yang merupakan komponen penting dan berpengaruh terhadap sifat-sifat produk khususnya sifat fisik dan citarasa (Matz, 1978). Kue kering (kue bangkit) bagi masyarakat Indonesia merupakan makanan selingan.

Produk kue kering pada umumnya berbasis terigu sehingga sedikit

mengandung serat makanan yang dibutuhkan tubuh (Suarni, 2003). Perbaikan rnutu zat gizi dari segi serat kasar kue kering perlu dilakukan untuk meningkatkan efisiensi sistem pencernaan yaitu dengan penambahan sumber serat ke dalam kue bangkit. Sumber serat diet yang potensial tetapi sangat jarang digunakan dalam formulasi pangan, yaitu serat diet alami (yang terdiri atas selulosa atau hamiselulosa dan galaktomanan) yang berasal dari buah sukun dan daging buah kelapa muda.

Serat makanan (*dietary fiber*) adalah karbohidrat kompleks yang tidak dapat dihancurkan oleh enzim-enzim pencernaan manusia. Kepentingan serat makanan bagi tubuh manusia hampir dilupakan orang. Hal ini disebabkan oleh serat makanan tidak mempunyai nilai gizi (kalori) dibandingkan dengan kandungan gizi makanan lainnya seperti lemak, protein dan karbohidrat (Muchtadi, 2005).

Keberadaan serat makanan dalam menu sehari-hari terbukti dapat menjaga dan meningkatkan fungsi saluran cerna serta dapat menjaga kesehatan tubuh, terutama dalam upaya menghindari berbagai penyakit degeneratif, seperti obesitas, diabetes melitus, dan penyakit kardiovaskuler (Wildnan *et al.*, 2000 *dalam* Suarni 2003). Penambahan tepung sukun dan tepung daging kelapa muda dengan konsentrasi tertentu diharapkan dapat menghasilkan kue bangkit yang mengandung serat dan disukai konsumen .

B. Tujuan

1. Tujuan Umum

Mempelajari pemanfaatan sumber daya lokal (sukun dan kelapa) yang berpotensi sebagai pilihan pangan alternatif.

2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui karakteristik fisik, kimia dan organoleptik kue bangkit dengan penambahan tepung sukun dan tepung daging kelapa muda.
- b. Mengetahui kadar serat kasar (kue bangkit) dengan penambahan tepung sukun dan tepung daging kelapa muda pada perlakuan terbaik.

C. Hipotesis

Diduga penambahan tepung sukun dan tepung daging kelapa muda berpengaruh nyata terhadap karakteristik fisik, kimia dan organoleptik kue bangkit yang dihasilkan.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. Teknologi Pengolahan Tepung Sukun dan pemanfaatannya untuk Berbagai Produk Makanan Olahan. 06 Januari 2012. pustaka. litbang. Deptan. Jakarta.
- Anonim. 2011. Kue Bangkit. (Online) (http://www.budaya-indonesia.org/iaci/Kue_Bangkit, diakses tanggal 23 Januari 2012).
- Anugrah, R. 2011. Minuman santan kelapa (*Cocos nucifera* L.) rendah lemak dengan penambahan ekstrak daun Stevia rebaudiana sebagai produk diversifikasi pangan berbasis santan kelapa.
- Astawan, M. 2004. Sehat bersama aneka serat pangan alami. Tiga Serangkai: Solo.
- . 2007. Kelapa Muda Pulihkan Stamina. <http://www.puslitbang.com>. [12 Februari 2012].
- Auliana, Rizqie. 2008. Pelatihan Singkat Pemanfaatan Ampas Minyak VCO dalam Pembuatan Kue Kering. www.staff.uny.ac.id [26 September 2011].
- Badan Standarisasi Nasional. 1992. Syarat Mutu *Cookies* (SNI 01-2973- 1992). BSN. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2009. Syarat Mutu tepung terigu (SNI 01-3751- 2009). BSN. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2010. Syarat Gula Pasir (SNI 01-3140-3-2010). BSN. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2011. Syarat Mutu Tapioka (SNI 01-3451-2011). BSN. Jakarta.
- Balai Penelitian Pascapanen. 2010. Tepung Jagung Termodifikasi sebagai Pengganti Terigu. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian volume 32 nomor 6. Warta penelitian dan Pengembangan Pertanian.
- Banzon, J.A., Gonzales., and P.C. Sanchez. 1990. Coconut as food. Philippines coconut research and development foundation, Inc. 239p.
- Brotsunaryo, O.A.S. 2002. Pemberdayaan petani kelapa. Dalam Kelembagaan Perkelapaan Di Era Otonomi Daerah. Prosiding KNK V. Tembilahan, 22-24 Oktober 2002. Badan Litbang Pertanian, Puslitbangbun. Hal 10-16.
- De Man, J. M. 1997. Kimia Makanan. Institut Teknologi Bandung. Bandung.

- Direktorat Gizi Masyarakat. 2000. Pedoman Pemantauan Konsumsi Gizi. Departemen Kesehatan Republik Indonesia, Jakarta
- Djaafar, T. F., dan Rahayu, S. 2005. Pemanfaatan Sukun Sebagai Bahan Pangan Alternatif, Agros Vol. 6 No. 2, Januari 2005.
- Estiasih, T., Kgs. Ahmadi. 2009. Teknologi pengolahan pangan. PT Bumi Aksara. Jakarta.
- Farida, Y. 2004. Pengantar Pangan dan Gizi. Penerbit Swadaya. Jakarta.
- Faridah, D. N., H.D. Kusumaningrum, Wulandari, N dan Indrasti, D. 2008. Analisa Laboratorium. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan IPB. Bogor.
- Gomez, A dan K. Gomez. 1995 Prosedur Statistik untuk Penelitian Penelitian. *Diterjemahkan* oleh E. Sjamsuddin dan J. S. Baharsjah. UI-Press. Jakarta.
- Greenwood, C. T. 1979. Observation on the Structure Granule Polisaccharides in Food. J. M. V. Blanshard and J. R Mitchell (eds). Butter worths, London.
- Hamdan, A., Dedi, S., N.K. Kartikawati. 2005. Keberhasilan Steak Akar Tanaman Sukun Dari Beberapa Populasi di Indonesia. Warna Benih vol. 6 Suplemen No. 1, Desember 2005, 92-98.
- Handershot, C. H. 1970. A Literature Review and Research Recommendation on Cassava (*Manihot esculenta*, C.), Food and Agricultural Organization of the Nation, Rome.
- Herfiani, D. 2011. Tinjauan Proses Pengolahan Kue Kering di Industri rumah Tangga Cahaya Baru Palembang Sumatera Selatan (Laporan Praktik Lapang. Tidak Dipublikasikan).
- Hutching, J.B. 1999. Food Colour and Appearance Second Edition. Aspen Publisher. Inc. Gaithersburg. Maryland.
- Indiyah, S.U. 1992. Bahan Ajaran: Pengolahan Roti. PAU Pangan dan Gizi, UGM. Yogyakarta.
- Indriyani, A. 2007. *Cookies* Tepung Garut dengan Pengkayaan Serat Pangan. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gajah Mada..
- Isnawati, N., Widyaiswara, M. 2011. Potensi Sukun Sebagai Makanan Bergizi Tinggi. Balai Besar Pelatihan Pertanian Binuang. Kalimantan Selatan.
- Kailaku, S. I., Mulyawanti, Ira., Dewandari, Kun Tanti dan Syah, Andi Nur Alam. 2005. Potensi Tepung Kelapa dan Ampas Industri Pengolahan Kelapa.

Prosiding Seminar Nasional Teknologi Inovatif Pasca Panen untuk Pengembangan Industri Berbasis Pertanian. IPB. Bogor.

Kirk, R. E. dan O. F. Othmer. 1950. *Encyclopedia of Chemical Technology*. The Intersci, Encyc, Inc. New York.

Koswara, S. 2006. Sukun Sebagai Cadangan Pangan Alternatif. (Online) (<http://www.scribd.com/doc/60780745/Potensi-Sukun-Sebagai-Cadangan-Pangan-Nasional>, di akses tanggal 10 Januari 2012).

Kurnia, A. 2003. Pengembangan Produk Kue Kering dari Buah Sukun (*Artocarpus altilis*) dalam Rangka Diversifikasi Pangan Pokok.

Kusnandar, F. 2010. Kimia pangan komponen makro. Dian Rakyat, Jakarta.

Latifah, S. 2010. Karakteristik Pempek Kaldu Tulang Ikan Tenggiri dengan Penambahan Daging Buah Kelapa Muda. Universitas Sriwijaya. Indralaya.

Mamud, M. K., S. S. Dewi., R. A. Rossi dan Herman. 1990. Komposisi zat gizi pangan Indonesia. Departemen Kesehatan Republik, Jakarta.

Matz, S. A. 1978. *Bakery Technology and Engineering*. The AVI Publishing, Westport. Connecticut.

Mentri Negara Riset dan Teknologi. 2001. Tanaman Perkebunan. <http://www.ristek.go.id>. [15 April 2012]

Munsell. 1997. Colour Chart for Plant Tissue Mecbelt Division of Kallmorgen Instruments Corpotation. Baltimore. Maryland.

Mutachdi, D. 2005. Serat Makanan Faktor Penting yang Hampir Dilupakan. (Online) (http://web.ipb.ac.id/~tpg/de/pubde_ntrtnhlth_seratmkn.php, diakses tanggal 10 Januari 2012)

Persatuan Ahli Gizi Indonesia. 2009. Tabel komposisi pangan Indonesia. Elex Media Komputindo. Jakarta.

Rindengan, B. 2004. Potensi Buah Kelapa Muda Untuk Kesehatan dan Pengolahannya. *Perspektif* Volume 3 Nomor 2, Desember 2004 : 46 – 60.

Soekarto, T. S. 1985. Penilaian uji Sensoris untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Bhratara Karya Aksara. Jakarta.

Soekarto, T. S dan M. Hubies. 2000. *Metologi Penelitian Organoleptik*. IPB. Bogor.

- Suarni. Teknologi Pembuatan Kue Kering (Cookies) Berserat Tinggi dengan Penambahan Beatul Jagung Semnas Teknologi Inovatif Pascapanen. (Online) (http://repository.ipb.ac.id/bitstream/handle/123456789/26107/prosiding_seminar_teknologi_inovatif_pascapanen-50.pdf, diakses tanggal 3 Januari 2012)
- Sudarmadji, S., Bambang H., dan Suhardi. 2007. Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty Yogyakarta. Yogyakarta.
- Sudjono, M. 1985. Uji Rasa dan Penerapan Uji Statistik yang Tepat. Buletin gizi 2 (9) : 11-18.
- Suhardiyono, L. 1988, Tanaman Kelapa, Penerbit Kanisius, Yogyakarta.
- Suismono., dan Prabawati, S. 2009. Sukun: Bisakah Menjadi Bahan Baku Produk Pangan. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian Departemen Pertanian. Bogor.
- Suyanti, S., Widowati dan Suismono. 2003. Teknologi Pengolahan Tepung Sukun dan Pemanfaatannya Untuk Berbagai Produk Makanan Olahan. Warta Penelitian dan Pengembangan Pertanian, Vol. 25 No.2 Hal 12-13.
- Tangsuphoom, N. dan J. N. Coupland. 2009. *Effect of Termal Treatments on the Properties of Coconut Milk Emulsions Prepared with Surface-Active Stabilizers*. Food Hydrocolloids. <http://www.sciencedirect.com> [02 Maret 2012].
- Widowati, S dan D.S. Damardjati. 2001. Menggali Sumberdaya Pangan Lokal dalam Rangka Ketahanan Pangan. Majalah PANGAN No 36/X/Jan /2001. BULOG, Jakarta.
- Wijaya. K. K, Septiana, E., dan Sari. A. F. 2008. Biologi dan ekologi tanaman kelapa. Jurusan agronomi Fakultas pertanian Universitas pembangunan nasional "veteran". Yogyakarta.
- Wildrn, REC, Modeiros, DM. 2000, Cnrbolylrlmfcs, *Dulunl Advar~ced 1-lti~nan Nutrition*. New "irk :CRC press. Boca Raton. p. 66-97.
- Winarno, F.G. 2004. Kimia pangan dan gizi. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Winarto. 2008. Penelitian Pembuatan Tepung Kelapa. (online) (<http://winartosst.blogspot.com>, diakses 20 Januari 2012).
- Zerega, N.J.C., D. Ragone and T.J. Motley. 2005. Systematic and Species Limits of Breadfruit (*Artocarpus*, Moraceae). *Systematic Botany* (30)3: pp. 603-615. <http://www.plantbiology.northwestern.edu/Zerega/Zeregaetal2005SysBot.pdf>.