

---

**PENGOLAHAN AMPAS MINYAK KELAPA MENJADI COOKIES DENGAN TEKNIK OVEN LISTRIK DI DESA KEMBANG KUNING****Oleh****Yogie Choirurroziky<sup>1</sup>, I Putu Gede<sup>2</sup> & Lalu Yulendra<sup>3</sup>**<sup>1,2,3</sup>Sekolah Tinggi Pariwisata MataramEmail : <sup>1</sup>[ogikroziky@gmail.com](mailto:ogikroziky@gmail.com), <sup>2</sup>[putualamanda@gmail.com](mailto:putualamanda@gmail.com), & <sup>3</sup>[laluyulendra@gmail.com](mailto:laluyulendra@gmail.com)

---

**Article History:**

Received: 02-02-2023

Revised: 17-02-2023

Accepted: 25-03-2023

**Keywords:***Pengembangan, Ampas Minyak Kelapa, Cookies, Desa Wisata.*

**Abstract:** *Pengembangan desa wisata melalui pengolahan ampas minyak kelapa menjadi cookies dengan teknik oven listrik di desa Kembang Kuning. Dengan rumusan masalah yaitu bagaimana proses pengolahan ampas minyak kelapa dan bagaimana formulasi resep cookies ampas minyak kelapa di desa Kembang Kuning. Teknik kuesioner dan studi dokumentasi dan pendekatan kuantitatif dan kualitatif. Proses pengolahan ampas minyak kelapa melewati beberapa tahap yang pertama yaitu penyortiran, pengupasan, pembersihan, pamarutan, pemerasan sari kelapa atau yang biasa disebut santan kemudian dilanjutkan proses memasak santan untuk mendapatkan minyak kelapa dan ampas minyak kelapa kemudian proses terakhir yaitu pemisahan antara ampas minyak kelapa dan minyak kelapa. Formulasi cookies ampas minyak kelapa sebagai berikut 100 gram ampas minyak kelapa, 50 gram margarin, 2 kuning telur, 245 gram tepung terigu, 50 gram gula pasir, 60 gram susu bubuk dan 15 gram gula aren.*

---

**PENDAHULUAN**

Kelapa merupakan salah satu tanaman khas yang tumbuh di wilayah tropis. Pada daerah tropis, kelapa dapat tumbuh dengan baik dan optimal karena kondisi lingkungannya sangat cocok untuk tumbuh dan berkembangnya tanaman tersebut. Tanaman kelapa memiliki banyak manfaat dan banyak produk unggulan ekspor yang dihasilkan dari tanaman tersebut. Tiga bentuk yang paling penting dari konsumsi buah kelapa adalah kelapa segar, minyak kelapa dan kelapa kering. Minyak kelapa merupakan bentuk penting dari konsumsi kelapa dan memiliki nilai ekonomi yang tinggi, sehingga dapat dijadikan alasan utama menjadikan kelapa sebagai komoditas yang komersil. Produksi kelapa Indonesia merupakan salah satu yang terbesar di dunia dengan produksi sebesar 18,30 juta ton per tahun serta pangsa pasarnya sebesar 30,24% dari produksi kelapa dunia (FAOSTAT, 2014)..

Hasil perasan yang berupa ampas masih memiliki minyak yang dapat digunakan untuk menghasilkan energi. Ampas kelapa masih mempunyai nilai lemak dan protein yang tinggi (Syah, dkk., 2004). Ampas kelapa merupakan hasil samping pembuatan santan, daging kelapa yang diolah menjadi minyak kelapa dari pengolahan cara basah akan diperoleh hasil samping ampas kelapa. Pemanfaatan hasil samping ampas kelapa sebagai

bahan substitusi makanan kesehatan selama ini belum banyak terungkap. Meskipun ampas minyak kelapa merupakan hasil samping pembuatan minyak, namun ampas minyak kelapa merupakan bahan pangan sumber serat (Hutasoit, 2018). Menurut Notoatmodjo (2012), Makanan merupakan sumber energi utama bagi tubuh agar memiliki energi dalam melakukan berbagai kegiatan atau aktivitas. Ketika kekurangan energi dalam tubuh, maka tubuh akan sangat mudah lelah, lemas, dan lesu. Dalam kehidupan makanan sangatlah diperlukan, karena bagi kehidupan manusia salah satu kebutuhan pokok untuk kelangsungan hidup ialah makanan. Cookies adalah kue kering yang rasanya manis dan bentuknya kecil-kecil. Pada umumnya cookies terbuat dari tepung terigu. Tepung terigu yang digunakan adalah jenis soft wheat yaitu tepung terigu yang mempunyai kadar protein sebesar 8-9 % dan mempunyai mutu yang baik (Prihatinirum, 2012). Pembuatan cookies dari ampas minyak kelapa akan menjadi suatu hal yang berbeda dalam pembuatan cookies. Dalam hal ini akan melibatkan masyarakat lokal karena peralatan dan prosedur yang digunakan dalam pembuatan cookies mudah untuk ditemukan dan digunakan untuk diterapkan. Desa Wisata Kembang Kuning, Kecamatan Sikur, Kabupaten Lombok Timur, Nusa Tenggara Barat, terdapat paket wisata yaitu proses pembuatan minyak kelapa. Dan kemudian minyak kelapa hasil pembuatan masyarakat Kembang Kuning tersebut dijadikan sebagai produk UMKM yang dipasarkan melalui Bumdes. Dalam proses pembuatan minyak kelapa terdapat ampas minyak kelapa (tai lale) setiap pengolahan minyak kelapa menghasilkan 540 gram ampas minyak kelapa yang menggunakan 2,5 kg parutan kelapa yang belum diperas. Di desa wisata kembang kuning terdapat beberapa tempat yang menyediakan paket wisata proses pembuatan minyak kelapa sejumlah 4 titik dengan lokasi berada di beberapa dusun pilihan. Jadi disetiap pengolahan 2,5 kg parutan kelapa menghasilkan 540 gram ampas minyak kelapa yang terbuang dan sangat minim akan pengolahannya untuk dijadikan sebuah produk unggulan. Dari hal tersebut muncul peluang dan ketertarikan penulis ingin melakukan penelitian mengenai proses pengolahan ampas minyak kelapa dan formulasi resep cookies ampas minyak kelapa.

## **METODE PENELITIAN**

### **Lokasi Penelitian**

Penelitian dilaksanakan di Desa Wisata Kembang Kuning, Kecamatan Sikur, Kabupaten Lombok Timur, Nusa Tenggara Barat..

### **Teknik Pengumpulan Data**

Untuk mengumpulkan data yang diperlukan dalam penelitian ini peneliti menggunakan metode sebagai berikut:

- A. Kuesioner
- B. Dokumentasi

### **Teknik Penentuan Informan**

Teknik penentuan informan pada penelitian ini menggunakan teknik *random sampling*, dimana semua individu dalam populasi baik secara tersendiri atau bersama-sama diberikan kesempatan yang sama untuk dipilih menjadi anggota sampel.

### **Teknik Analisa Data**

Analisis data dalam penelitian ini menggunakan teknik analisis kuantitatif dan kualitatif, di mana hasil analisis data disusun berdasarkan hasil analisis dan penelitian.

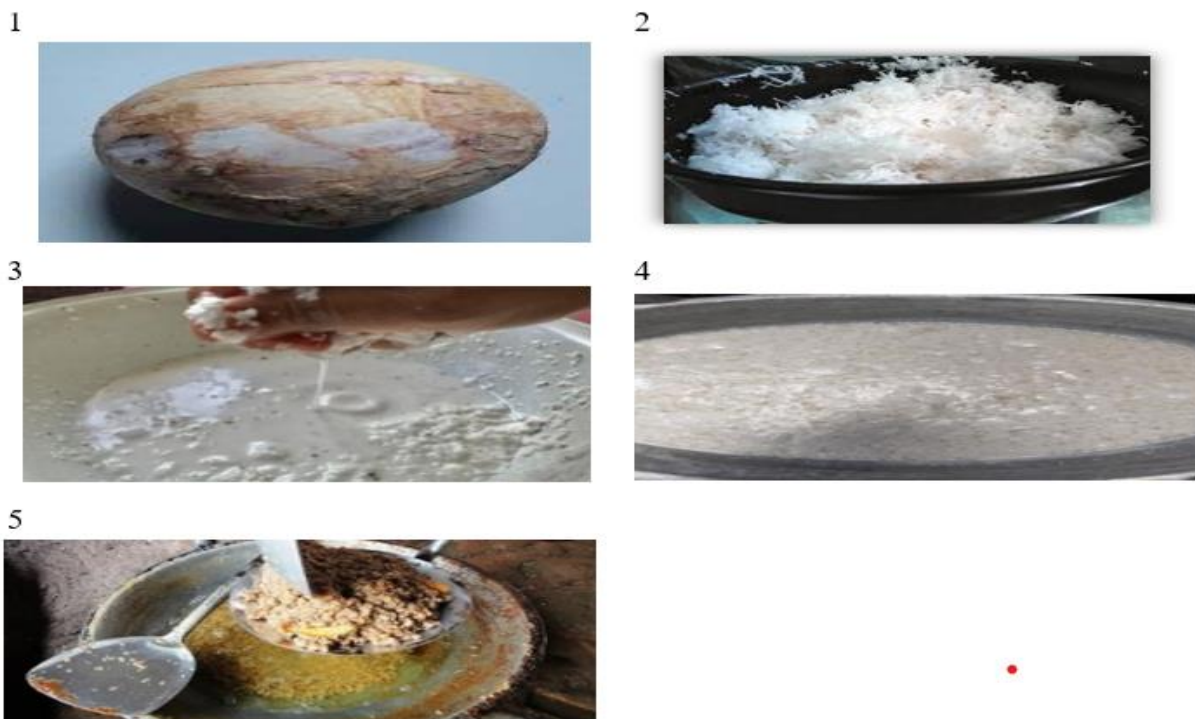
## HASIL DAN PEMBAHASAN

Desa Kembang Kuning merupakan desa yang berada di Kecamatan Sikur Kabupaten Lombok Timur, dan terletak di bawah kaki gunung Rinjani dengan curah hujan 3000 mm suhu rata-rata 25° c dan tinggi 600/800 mdpl. Desa Kembang Kuning Diresmikan Sebagai Salah Satu Desa Wisata di Wilayah Kabupaten Lombok Timur Provinsi Nusa Tenggara Barat Oleh Ibu Wakil Gubernur Provinsi Nusa Tenggara Barat Dr. Hj. Sitti Rohmi Djalillah Pada Tanggal 21 September 2019. Pada tahun 2015 Dinas Perkebunan dan Pertanian Provinsi Nusa Tenggara Barat menyatakan Kabupaten Lombok Timur memiliki lahan perkebunan yang diisi dengan pohon kelapa seluas 12.530 ha.

Sebelum menjadi cookies ampas minyak kelapa atau *tai lale*, dilakukan pembuatan minyak kelapa yang dimana ampas hasil pembuatan minyak yaitu *tai lale* digunakan sebagai bahan pembuatan cookies, langkah-langkah yang dilakukan dalam pembuatan minyak kelapa:

- a. Penyortiran kelapa.
- b. Pengupasan terhadap kelapa kemudian dibersihkan.
- c. Melewati proses penghalusan atau pamarutan terhadap kelapa.
- d. Pengambilan sari kelapa yang biasa hasilnya disebut dengan santan.
- e. Melakukan pendidihan terhadap santan, sampai ampas minyak kelapa terpisah dengan minyak kelapa.
- f. Kemudian melakukan pemisahan antar ampas minyak kelapa dengan minyak kelapa.

### Gambar 1. hasil dokumentasi hasil pengolahan ampas minyak kelapa di desa Kembang Kuning



Penelitian ini menggunakan penambahan ampas minyak kelapa pada bahan

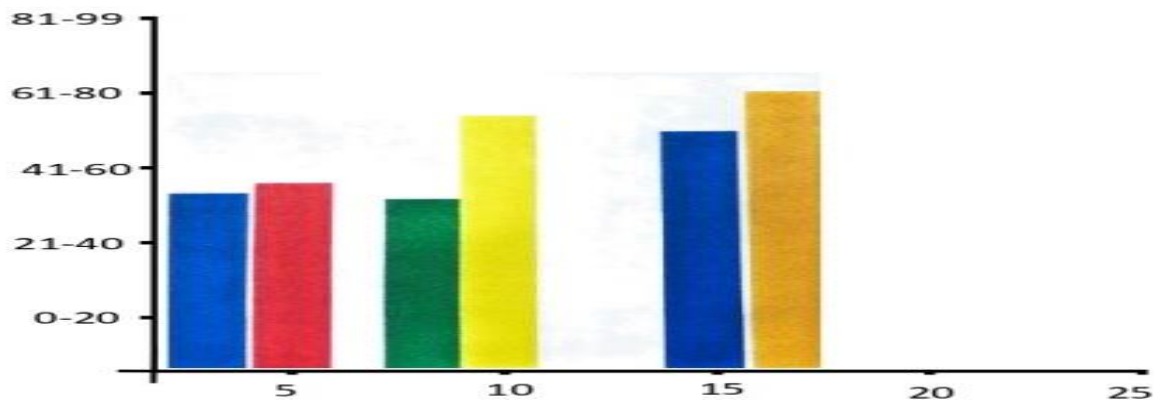
pembuatan cookies dengan menerapkan perlakuan berbeda-beda sebagaimana tercantum dalam tabel dibawah ini:

No	Bahan	F1	F2
1.	Ampas MinyakKelapa	50 gram	100 gram
2.	Mentega	50 gr	50 gr
3.	Kuning Telur	2 butir	2 butir
4.	Tepung Terigu	245 gr	245 gr
5.	Gula Pasir	50 gr	50 gr
6.	Susu Bubuk	60 gr	60 gr
7.	Gula Aren	15 gr	15 gr

**Tabel 1. Tabel Formulasi resep Cookies Ampas Minyak Kelapa**

Setelah mendapatkan ampas minyak kelapa, barulah masuk keproses pembuatan cookies ampas minyak kelapa (*tai lale*) dengan proses sebagai berikut:

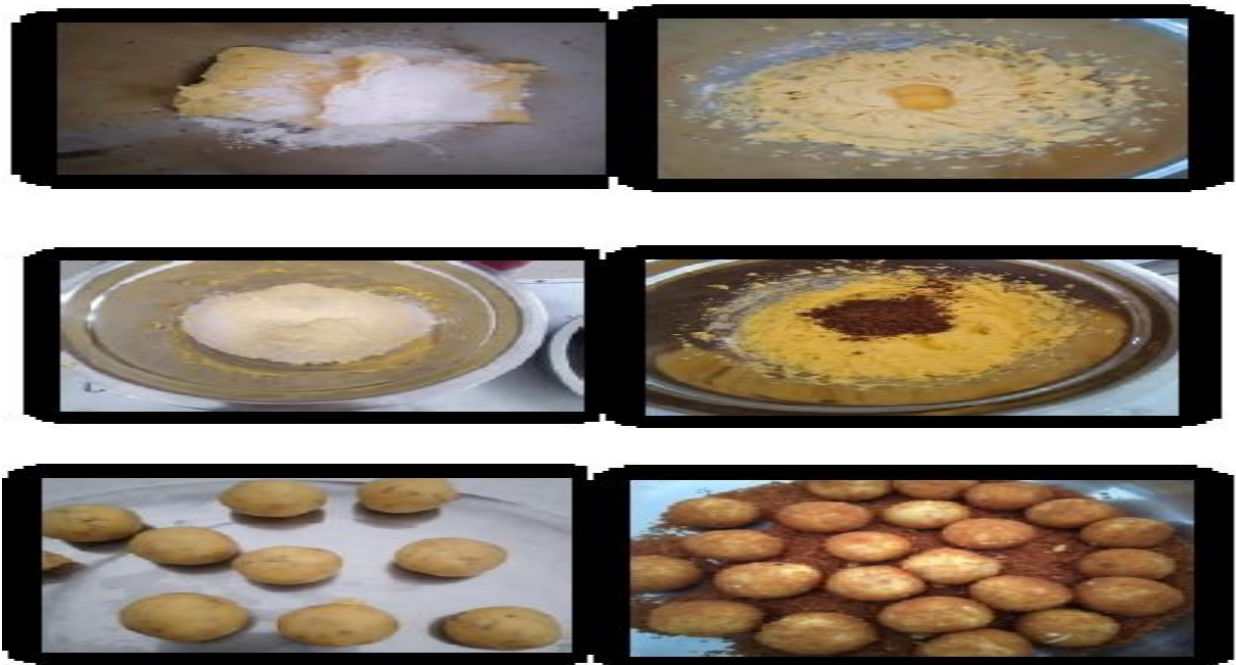
- a. Mixer margarin dan gula hingga mengembang kaku, lalu masukkanelur kemudian mixer Kembali.
- b. Masukkan terigu dan susu bubuk,sambil diayak lalu masukkan (tai lale) dan uleni hingga kalis.
- c. Siapkan loyang dan oles menggunakan margarin,lalu lapis dengankertas roti.
- d. Timbang adonan masing-masing 20gr, lalu pipihkan adonan diatastopping parutan keju



- e. Lalu oven diatas suhu 120°c dengan api atas bawah selama 35 menit
1. Data Hasil Kuesioner Formula Resep Pembuatan Cookies Berbahan Ampas Minyak Kelapa di Desa Kembang Kuning.

**Gambar 2. Hasil Kuesioner**

Keterangan :

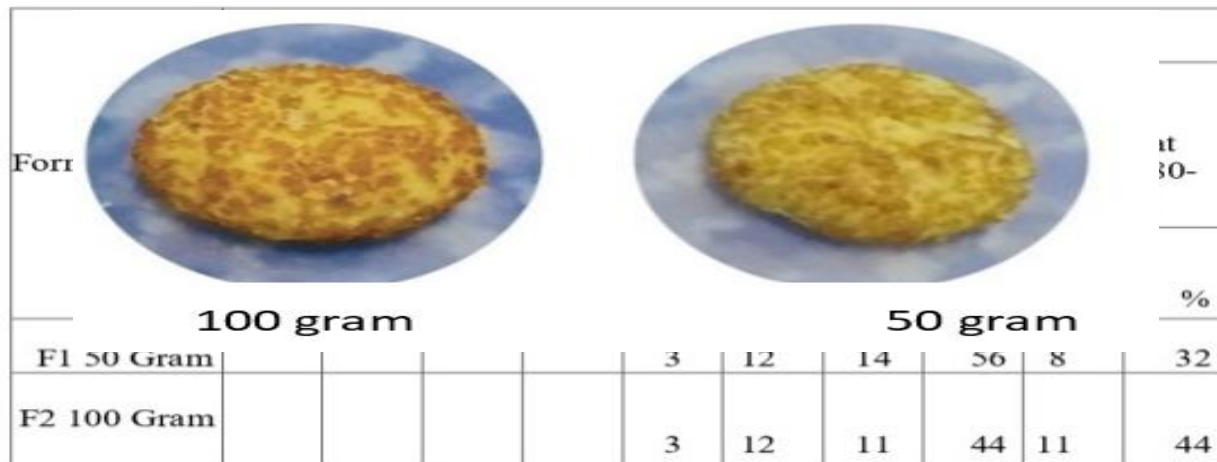


- Respon tidak suka F1
- Respon tidak suka F2
- Respon suka F2
- Respon suka F1
- Respon sangat suka F2
- Respon sangat suka F2

2. Data Hasil Dokumentasi Formula Resep Pembuatan Cookies Berbahan Ampas Minyak Kelapa di Desa Kembang Kuning.

**Gambar 3. Proses pembuatan cookies ampas minyak kelapa menggunakan 50 gram dan 100 gram ampas minyak kelapa.**

Gambar 4. Perbandingan hasil 2 formulasi resep pengolahan ampas minyak



kelap

Formula	Tingkat Kesukaan Aroma									
	Sangat Tidak Suka (0-19)		Tidak Suka (20-39)		Biasa saja (40-59)		Suka (60-79)		Sangat Suka (80-99)	
	Jumlah	%	Jumlah	%	Jumlah	%	Jumlah	%	Jumlah	%
F1 50 Gram					4	16	11	44	10	40
F2 100 Gram					2	8	14	56	9	36

### 3. Analisis Hasil Uji Organoleptik

Tabel 2. Hasil Penyajian dan Analisa Data Berdasarkan Warna

Hasil uji skala likert berdasarkan tingkat kesukaan terhadap warna, terdapat 25 responden yang kemudian diperoleh hasil pada penelitian formula 1 sebanyak 3 responden memilih biasa saja, sebanyak 11 responden memilih suka, sebanyak 11 responden memilih sangat suka. Dilanjutkan dengan formula 2 sebanyak 3 responden memilih biasa saja, sebanyak 14 responden memilih suka, sebanyak 8 responden memilih sangat suka. Simpulan data pada tingkata kesukaan warna menghasilkan skala Suka terbanyak dengan 14

Formula	Tingkat Kesukaan Tekstur									
	Sangat Tidak Suka (0-19)		Tidak Suka (20-39)		Biasa saja (40-59)		Suka (60-79)		Sangat Suka (80-99)	
	Jumlah	%	Jumlah	%	Jumlah	%	Jumlah	%	Jumlah	%
F1 50 Gram					3	12	14	56	8	32
F2 100 Gram					3	12	13	52	9	36

responden.

**Tabel 3. Hasil Penyajian dan Analisa Data Berdasarkan Aroma**

Hasil uji skala likert berdasarkan aroma, terdapat 25 responden yang kemudian diperoleh hasil pada penelitian formula 1 sebanyak 5 responden memilih biasa saja, sebanyak 10 responden memilih suka, sebanyak 10 responden memilih sangat suka. Dilanjutkan dengan formula 2 sebanyak 6 responden memilih biasa saja, sebanyak 10 responden memilih suka, sebanyak 9 responden memilih sangat suka. Simpulan data pada

Formula	Tingkat Kesukaan Rasa									
	Sangat Tidak Suka (0-19)		Tidak Suka (20-39)		Biasa saja (40-59)		Suka (60-79)		Sangat Suka (80-99)	
	Jumlah	%	Jumlah	%	Jumlah	%	Jumlah	%	Jumlah	%
F1 50 Gram					2	8	14	56	9	36
F2 100 Gram					1	4	12	48	12	48

tingkata kesukaan aroma menghasilkan skala Suka pada F1 dan F2 sama-sama mendapatkan 10 responden dan Sangat Suka pada F1 mendapat 10 responden lebih banyak dibandingkan dengan F2.

**Tabel 4. Hasil Penyajian dan Analisa Data Berdasarkan Rasa**

Hasil uji skala likert berdasarkan rasa, terdapat 25 responden yang kemudian diperoleh hasil pada penelitian formula 1 sebanyak 1 responden memilih biasa saja, sebanyak 12 responden memilih suka, sebanyak 12 responden memilih sangat suka. Dilanjutkan dengan formula 2 sebanyak 2 responden memilih biasa saja, sebanyak 14

responden memilih suka, sebanyak 9 responden memilih sangat suka. Simpulan data pada tingkata kesukaan warna menghasilkan skala Suka terbanyak dengan 14 responden.

**Tabel 5. Hasil Penyajian dan Analisa Data Berdasarkan Tekstur**

Hasil uji skala likert berdasarkan tekstur, terdapat 25 responden yang kemudian diperoleh hasil pada penelitian formula 1 sebanyak 3 responden memilih biasa saja, sebanyak 13 responden memilih suka, sebanyak 9 resonden memilih sangat suka. Dilanjutkan dengan formula 2 sebanyak 3 responden memilih biasa saja, sebanyak 14 responden memilih suka, sebanyak 8 responden memilih sangat suka. Simpulan data pada tingkata kesukaan warna menghasilkan skala Suka terbanyak dengan 14 responden.

Dari 4 jenis pengujian yang dilakukan menggunakan formula 1 dan formula 2, didapatkan hasil untuk kriteria warna masing masing mendapatkan 55% dan 44%. Persentase yang didapatkan formula 2 lebih tinggi dibandingkan formula 1 yang mencapai perentase 44%. Begitu juga untuk kriteria aroma terdapat persentase yang dihasilkan panelis 44% dan 40%, yang dalam hal ini 44% panelis memilih formulasi 2 dengan alasan kepekatan terhadap aroma tai lale lebih dimiliki oleh formula 2. Dalam hal rasa memiliki persentase yang besar yaitu diangka 56% untuk formula 2 dan 48% untuk formula 1. Dikriteria terakhir yaitu aroma formula 2 juga mengungguli formula 1 dengan persentase 56% dan formula 2 sebesar 52%.

Dari hasil rata-rata menggunakan hasil uji skala likert pada aspek warna mendapatkan nilai 84 yaitu indeks sangat suka ( 80-99 ) untuk formula 1 dan formula 2 mendapatkan nilai 86.4 yaitu indeks sangat suka ( 80-99 ), aspek rasa pada formula 1 mendapatkan nilai 84 yaitu indeks sangat suka ( 80-99 ) formula 2 mendapatkan nilai 88 yaitu indeks sangat suka ( 80-99 ), aspek tekstur untuk formula 1 mendapatkan nilai 84 yaitu indeks sangat suka ( 80-99 ) dan formula 2 mendapatkan nilai 84.8 yaitu indeks sangat suka ( 80-99 ) untuk aspek aroma formula 1 mendapatkan hasil 84.8 yaitu indeks sangat suka ( 80-99 ) sedangkan formula 2 berada diangka 85.6 yaitu indeks sangat suka ( 80-99 ). Dari hasil tersebut penulis menyimpulkan bahwa formula kedua (100 gram tai lale) menjadi yang disukai oleh para panelis pada saat uji kesukaan. Dari hasil tersebut penulis memutuskan untuk memilih formula kedua menggunakan 100 gram tai lale untuk dijadikan sebagai cookies di desa Kembang Kuning.

No.	Aspek yang dinilai	F2	F1	Keterangan
1	Warna	84	86.4	Formulasi 2 mendapatkan nilai yang lebih tinggi dibandingkan formulasi 1
2	Rasa	84	88	
3	Tekstur	84	84.8	
4	Aroma	84.8	85.6	
<b>Total rata-rata</b>		<b>84.2</b>	<b>86.2</b>	<b>86.2</b>

**Tabel 6. Perbandingan Hasil Rata-Rata Uji Skala Likert**

Dari hasil tersebut penulis menyimpulkan bahwa formula kedua (100 gram tai lale) menjadi yang disukai oleh para panelis pada saat uji kesukaan dengan nilai rata-rata formulasi kedua sebesar 86.2 yang berada pada indeks sangat suka (80-99) yang mengacu pada skala likert yang dapat dilihat pada bab 3. Dari hasil tersebut formulasi kedua menjadi



---

pilihan menggunakan 100 gram tai lale untuk dijadikan sebagai cookies di desa Kembang Kuning.

## **PENUTUP**

### **Kesimpulan**

Hasil analisis data yang telah tersaji pada bab IV dan mengacu pada rumusan masalah yang ada serta hasil penelitian yang menjadi data dalam penyusunan penelitian ini. Dapat disimpulkan bahwa resep pembuatan cookies formulasi 2 dengan aspek *aroma, tekstur rasa dan warna* didapatkan nilai 86.2 sesuai dengan skala likert yang berada pada rentang sangat disukai.

### **Saran**

Berdasarkan kesimpulan dapat disarankan, dalam pembuatan cookies ampas minyak kelapa perlunya penambahan bahan lain yaitu margarin sebanyak 50 gram untuk 100 gram ampas minyak kelapa untuk mendapatkan tekstur cookies yang sesuai standar cookies.

## **DAFTAR PUSTAKA**

- [1] Food and Agriculture Organization of the United Nations Statistic [FAOSTAT]. 2014. Production (Crops) Coconuts Commodity Statistic.
- [2] Hutasoid, G.F. 1998. Ampas Kelapa dari Tempe Bongkrek kepe Manis. Majalah Perusahaan Mula Pasuran. Pusat Penelitian Perkebunan Gula Indonesia.
- [3] Notoatmodjo, Soekidjo. (2003). Pendidikan Dan Perilaku Kesehatan. Jakarta ; Rineka Cipta.
- [4] Prihatiningrum. 2012. Pengaruh Komposit Tepung Kimpul Dan Tepung Terigu Terhadap Kualitas Cookies Semprit. Food Science And Culinary Education Journal. FSCE.Semarang.
- [5] Syahrul Ganda Sukmaya, 2017, Analisis Permintaan Minyak Kelapa (Coconut Crude Oil) Indonesia di Pasar Internasional.

**HALAMAN INI SENGAJA DIKOSONGKAN**