

# PEMBUATAN STIK PANGSIT DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG AMPAS KELAPA

*Nugroho Utomo*

*Teknisi Litkayasa Pelaksana Pemula*

*Balai Penelitian Tanaman Palma. Jalan Raya Mapanget Manado, 95001*

*email : Nugroho.u1988@gmail.com*

## RINGKASAN

Stik pangsit adalah makanan ringan yang terbuat dari adonan tepung terigu dengan bahan lain berbentuk lembaran tipis yang dipotong kecil dan digoreng. Makanan ini merupakan camilan rendah serat karena bahan utamanya yaitu tepung terigu hanya mengandung serat sebanyak 2,5%. Oleh karena itu perlu ditambahkan bahan lain yang dapat meningkatkan kadar seratnya. Salah satu bahan yang mengandung kadar serat tinggi adalah tepung ampas kelapa yaitu sebesar 30,58%. Percobaan ini bertujuan untuk mengetahui formula terbaik dari stik pangsit dengan penambahan tepung ampas kelapa, serta untuk melihat tingkat kesukaan panelis terhadap produk tersebut. Bahan yang digunakan adalah tepung terigu, tepung ampas kelapa, margarin, telur, air, bawang putih, garam dan penyedap. Proses pembuatannya dengan mencampurkan semua bahan sampai kalis, kemudian digiling dengan alat pembuat pasta hingga berbentuk lembaran tipis. Setelah itu dilakukan pemotongan dan kemudian digoreng sampai berwarna kuning kecokelatan. Terdapat 3 perlakuan yaitu dengan penambahan tepung ampas kelapa sebanyak 10%, 20% dan 30%. Hasil pengujian organoleptik menunjukkan bahwa stik pangsit dengan penambahan tepung ampas kelapa sebanyak 10% merupakan produk yang paling disukai oleh panelis (Konsumen) dengan nilai kesukaan 3,8 - 4,15 (netral – suka).

***Kata Kunci : Stik Pangsit, Tepung Kelapa, Serat.***

## PENDAHULUAN

Pangsit adalah makanan ringan yang terbuat dari adonan terigu dan bahan lain yang dibentuk menjadi lembaran tipis yang elastis. Biasanya digunakan sebagai kulit pada produk lain seperti bakso, siomay dan olahan lainnya yang dikukus (Saripudin dan Hermiza 2016). Selain dikukus, lembaran tipis pangsit bisa menjadi makanan ringan dengan cara digoreng. Makanan ringan jenis ini disebut sebagai kerupuk pangsit dan stik pangsit. Kerupuk pangsit biasanya berukuran besar dan lebar yang sering kita temui sebagai pelengkap bakso atau mie ayam. Sedangkan sebagai camilan stik pangsit berukuran lebih kecil. Stik pangsit mempunyai kandungan serat yang rendah, hal ini terjadi karena kandungan serat pada tepung terigu sebagai bahan utama sebesar 2,5% (Sunarsi *et al* 2011). Analisis yang dilakukan Saripudin dan Hermiza (2016) menunjukkan bahwa stik pangsit dengan penambahan tapioka mengandung serat kasar 2,3%, oleh karena itu perlu formulasi stik pangsit dengan penambahan bahan lokal lain yang mempunyai kandungan serat tinggi.

Salah satu bahan pangan yang mempunyai kandungan serat tinggi adalah tepung ampas kelapa. Ampas kelapa mengandung protein, karbohidrat, rendah lemak dan kaya

akan serat kasar. Dengan adanya kandungan ini maka ampas kelapa dapat dijadikan sebagai substitusi bahan dalam pembuatan produk pangan (Putri 2010). Hasil analisis yang dilakukan Rindengan *et al* (1997) pada tepung ampas kelapa Hibrida KHINA 1 terkandung serat kasar sebanyak 30,58%. Tepung ampas kelapa bernilai tinggi bila dimanfaatkan sebagai makanan berkadar lemak rendah yang cocok dikonsumsi oleh penderita obesitas dan beresiko tinggi terhadap kolesterol dan jantung koroner (Rindengan *et al* 2004). Selain itu serat pangan dalam jumlah yang cukup sangat bagus untuk pencernaan dalam usus. Serat pangan tidak dapat dicerna dan diserap oleh saluran pencernaan manusia, tetapi memiliki fungsi yang sangat penting bagi pemeliharaan kesehatan, pencegahan penyakit dan sebagai komponen penting dalam terapi gizi (Astawan *et al* 2004).

Tujuan dari percobaan ini adalah untuk mengetahui formula terbaik stik pangsit tepung ampas kelapa. Selain itu juga untuk melihat tingkat penerimaan panelis terhadap beberapa formula stik pangsit dengan penambahan tepung ampas kelapa. Dengan adanya produk ini diharapkan dapat meningkatkan manfaat dari tepung ampas kelapa yang merupakan hasil samping dari olahan kelapa. Luaran yang diharapkan adalah agar didapat camilan berserat tinggi yang baik bagi kesehatan.

## BAHAN DAN METODE

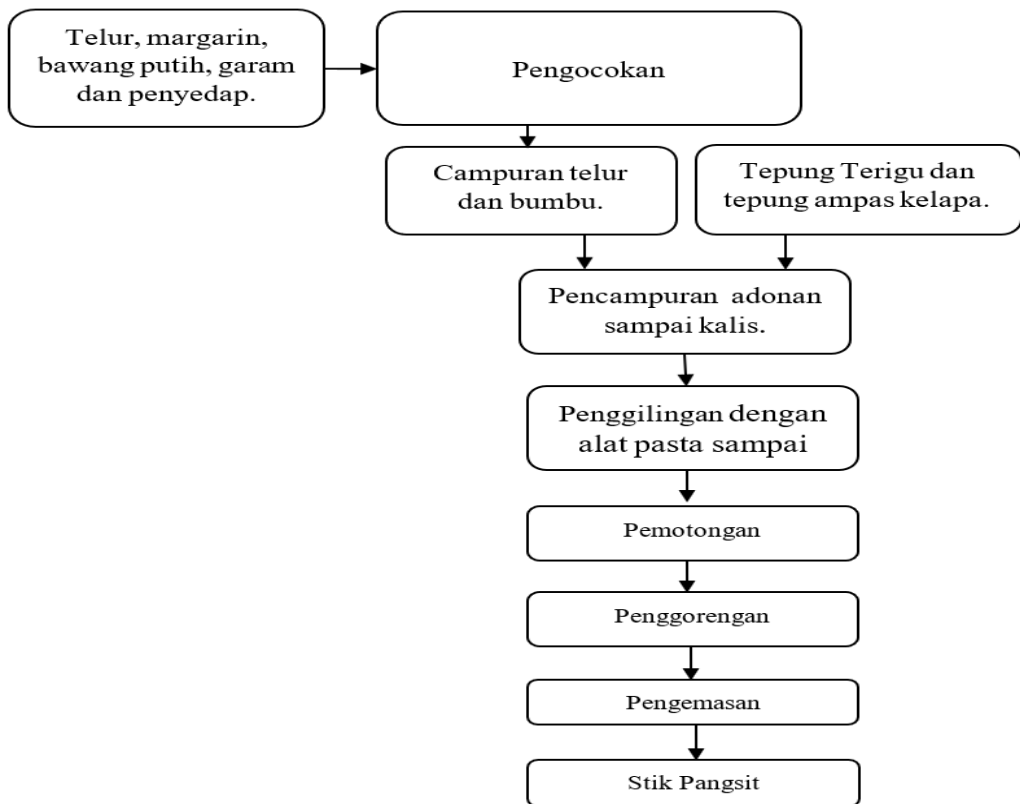
Percobaan dilakukan di Laboratorium Pascapanen Balai Penelitian Tanaman Palma, Manado pada bulan Mei 2019. Kegiatan yang dilakukan adalah penyiapan alat dan bahan, pembuatan produk stik pangsit dan pengujian organoleptik.

Bahan yang digunakan adalah tepung ampas kelapa bebas testa yang didapat dari sisa pengolahan VCO metode DME, tepung terigu, telur, margarin, minyak goreng, air, garam, bawang putih dan bumbu penyedap. Sedangkan alat yang digunakan adalah kompor, wajan, penjepit, timbangan, baskom plastik, alat pembuat pasta merk Weston Atlas 130, pisau, talenan, pengocok telur, cobek, tisu dan plastik kemasan.

Pada penelitian ini digunakan 3 formula yang dilakukan pada percobaan ini, yaitu penggunaan 10%, 20% dan 30% tepung ampas kelapa sebagai substitusi tepung terigu (Tabel.1). Proses pembuatan stik pangsit dapat dilihat pada diagram alir Gambar. 1.

Tabel 1. Perbandingan antara tepung terigu dan tepung kelapa.

Formula	Bahan	Presentase
1	Tepung Terigu : Tepung ampas Kelapa	90 : 10
2	Tepung Terigu : Tepung ampas Kelapa	80 : 20
3	Tepung Terigu : Tepung ampas Kelapa	70 : 30



Gambar 1. Diagram Alir Pembuatan Stik Pangsit.

### ***Pengujian Organoleptik.***

Uji organoleptik adalah cara pengujian dengan menggunakan indera manusia sebagai daya penerimaan terhadap sebuah produk. Parameter yang diuji adalah warna, aroma, rasa dan tekstur. Panelis berjumlah 20 orang dimana setiap orang disajikan 3 macam produk dan 1 lembar penilaian. Penilaian berdasarkan tingkat kesukaan dalam skala 1 -5 dimana 1 adalah sangat tidak suka, 2 tidak suka, 3 biasa, 4 suka dan 5 sangat suka (Sukarto 2010).

Pengolahan data dengan cara menghitung rata - rata di tiap parameter dan rata – rata parameter total, dengan rumus sebagai berikut :

$$\bar{x} \text{ skor} = \frac{\Sigma \text{nilai organoleptik}}{\Sigma \text{Panelis}}$$

$$\bar{x} = \text{nilai rata - rata}$$

### **HASIL DAN PEMBAHASAN**

Formula stik pangsit yang digunakan pada percobaan ini mengacu pada penelitian yang dilakukan oleh Cordova (2015), dengan modifikasi penambahan tepung ampas kelapa. Pada prosesnya semakin banyak penggunaan tepung ampas kelapa adonan semakin sulit untuk digiling. Tekstur adonan terlihat lebih remah dan tidak elastis. Oleh

karenanya telah dilakukan modifikasi formula untuk mendapatkan tekstur yang baik dan bisa dijadikan lembaran tipis. Formula stik bawang tersaji pada Tabel 2.

Tabel 2. Formula stik pangsit tepung kelapa.

No	Bahan	Formula 1	Formula 2	Formula 3
1	Tepung Terigu (gr)	180	160	140
2	Tepung Kelapa (gr)	20	40	60
3	Margarin (gr)	15	15	15
4	Air (ml)	25	25	25
5	Telur (gr)	50	50	50
6	Bawang Putih (gr)	30	30	30
7	Garam (gr)	6	6	6
8	Penyedap (gr)	3	3	3

Pengujian organoleptik dilakukan untuk mengetahui tingkat kesukaan oleh panelis. Panelis terdiri dari PNS dan karyawan kontrak pada Balai Penelitian Tanaman Palma. Data hasil pengujian organoleptik tersaji pada Tabel. 3, 4 dan 5.

Tabel 3. Data pengujian organoleptik formula 1.

No	Warna	Aroma	Rasa	Tekstur
1	5	4	4	4
2	5	5	4	5
3	2	4	4	4
4	4	3	4	3
5	4	3	5	3
6	4	4	4	4
7	4	4	4	4
8	5	3	4	5
9	4	4	4	4
10	5	3	5	4
11	4	5	5	4
12	4	4	4	3
13	4	4	3	3
14	3	4	4	4
15	4	4	4	4
16	3	4	4	4
17	5	3	5	4
18	4	3	4	3
19	5	4	4	4
20	3	4	4	3
<b>Rata - rata</b>	<b>4,05</b>	<b>3,80</b>	<b>4,15</b>	<b>3,80</b>

Tabel 4. Data pengujian organoleptik formula 2.

No	Warna	Aroma	Rasa	Tekstur
1	4	4	3	2
2	4	3	4	3
3	4	4	4	4
4	2	3	3	3
5	3	3	3	3

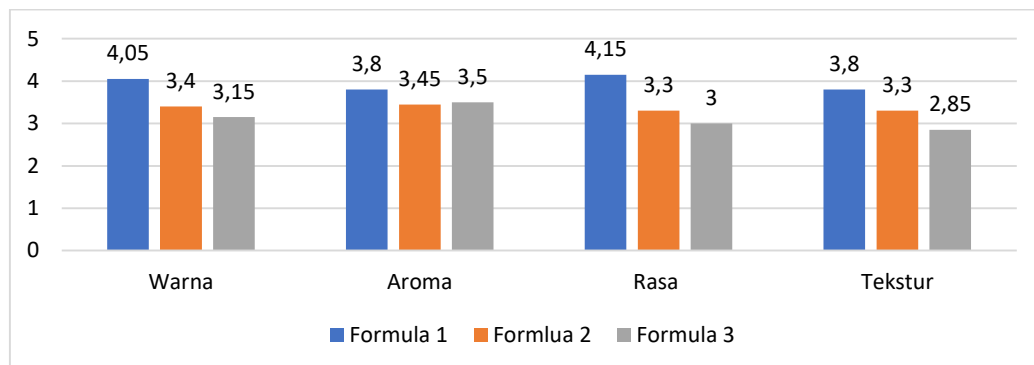
No	Warna	Aroma	Rasa	Tekstur
6	3	4	3	4
7	3	2	3	2
8	2	3	4	4
9	2	3	4	3
10	4	4	3	3
11	5	4	4	5
12	3	4	4	3
13	3	4	3	3
14	4	3	4	4
15	4	3	3	4
16	4	3	2	3
17	4	4	3	3
18	3	4	3	3
19	4	4	3	3
20	3	3	4	34
<b>Rata - rata</b>	<b>3,40</b>	<b>3,45</b>	<b>3,30</b>	<b>3,30</b>

Tabel. 5. Data pengujian organoleptik formula 3

No	Warna	Aroma	Rasa	Tekstur
1	4	3	2	2
2	2	3	3	3
3	4	4	2	2
4	3	4	4	4
5	3	3	3	3
6	4	4	4	4
7	2	4	3	3
8	4	3	4	4
9	3	2	2	2
10	3	5	2	2
11	2	3	2	2
12	3	5	4	4
13	3	4	3	3
14	3	3	2	2
15	3	4	3	3
16	3	5	2	3
17	4	2	3	3
18	3	3	3	3
19	4	3	2	2
20	3	3	3	3
<b>Rata - rata</b>	<b>3,15</b>	<b>3,50</b>	<b>3,00</b>	<b>2,85</b>

Berdasarkan data di atas menunjukkan bahwa produk yang paling disukai oleh panelis adalah stik pangsit formula 1 dengan penambahan tepung ampas kelapa sebanyak 10%. Nilai kesukaan berkisar antara 3,80 – 4,15 (netral – suka). Sedangkan formula 3 mendapatkan nilai rata – rata antara 2,85 – 3,15 (tidak suka – netral) merupakan yang paling tidak disukai. Data menunjukkan semakin tinggi penggunaan tepung ampas kelapa, tingkat kesukaan panelis semakin menurun (Gambar 2). Hal ini juga didukung dengan fisik dari produk dimana stik formula 1 terlihat solid, mengembang dan renyah.

Sedangkan pada formula 3 teksturnya tidak terlalu renyah dan terasa kasar ketika dikonsumsi sehingga tekstur stik formula 3 merupakan parameter yang tidak disukai oleh panelis.



Gambar 2. Data rata – rata tingkat kesukaan panelis.

## KESIMPULAN DAN SARAN

Stik pangsit dengan penambahan tepung ampas kelapa sebanyak 10% merupakan formula terbaik dan paling disukai oleh panelis. Nilai kesukaan panelis sebesar 3,8 – 4,15 (netral – suka). Formula stik pangsit tepung ampas kelapa terdiri dari tepung terigu, tepung ampas kelapa, margarin, telur, air dan bumbu lain serta disarankan penggunaan tepung ampas kelapa sebesar 10%.

Perlu penambahan bahan lain yang dapat meningkatkan aroma dan teksur seperti potongan daun bawang atau daun seledri. Analisis proksimat juga perlu dilakukan untuk mengetahui kandungan nutrisi utamanya kadar serat dari produk ini sehingga dapat diklaim apakah produk ini berserat tinggi atau tidak.

## UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Bapak Adhitiya Yudha Pradhana, STP. M.Si yang telah memberikan bimbingan, saran dan masukan sejak penyiapan data hingga penyempurnaan tulisan.

## DAFTAR PUSTAKA

- Astawan, M. dan Kasih, Andreas Leomito. 2008. *Khasiat Warna Warni Makanan*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama : 319 halaman.
- Cordova, F. 2015. *Eksperimen Pembuatan Pangsit Goreng Dengan Penambahan Ikan Teri Nasi Dan Wortel*. Skripsi. Universitas Negeri Semarang.
- Putri, M. F. 2010. *Tepung Ampas Kelapa Pada Umur Panen 11-12 bulan sebagai Bahan Pangan Sumber Kesehatan*. Jurnal Kompetensi Teknik. Vol. 1 No. 2 Mei 2010 : 98 – 105.

- Rindengan, B, Kembuan dan A. Lay. 1997. *Pemanfaatan Ampas Kelapa Untuk Bahan Makanan Rendah Kalori*. Jurnal Penelitian Tanaman Industri 3(2): 56-63.
- Rindengan, B, M. Terok dan G. Elvianus. 2004. *Pengolahan Makanan Ringan (SNACK food) dari Daging Buah Kelapa*. Monograf Pascapanen Balitpalma: 42-48.
- Saripudin dan H, Mardesci. 2016. *Studi Penambahan Air Adonan Terhadap Karakteristik Stik Pangsit*. Jurnal Teknologi Pangan Vol 5. No.1 : 1 – 7.
- Surnasi, Marcelinus Sugeng A.; Sri Wahyuni, dan Widiarti Ratminingsih. 2011. *Memfaatkan Singkong Menjadi Tepung Mocaf untuk Pemberdayaan Sumberejo*. LPPM Univet Bantara Sukoharjo