

**FORTIFIKASI TEPUNG AMPAS KELAPA (*Cocos nucifera*)
TERHADAP TEPUNG LABU KUNING (*Curcubita moschata*)
UNTUK MENINGKATKAN KADAR SERAT**

SKRIPSI

**Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat guna menempuh Ujian Sarjana
Farmasi Pada Program Studi S1 Farmasi
Universitas Bakti Tunas Husada**



INTAN ELLIANA RAMADHAN

31117021

**PROGRAM STUDI S1-FARMASI
FAKULTAS FARMASI
UNIVERSITAS BAKTI TUNAS HUSADA
TASIKMALAYA
OKTOBER 2022**

ABSTRAK

FORTIFIKASI TEPUNG AMPAS KELAPA (*Cocos nucifera*) TERHADAP TEPUNG LABU KUNING (*Curcubita moschata*) UNTUK MENINGKATKAN KADAR SERAT

Intan Elliana Ramadhan

S1 Farmasi, Universitas Bakti Tunas Husada Tasikmalaya

Abstrak

Labu kuning (*Curcubita moschata*) merupakan salah satu sumber pangan yang memiliki kandungan zat gizi lengkap salah satunya tinggi serat. Selain itu, ampas kelapa (*Cocos nucifera*) merupakan hasil dari pembuatan santan yang dapat dimanfaatkan sebagai bahan pangan dengan kandungan serat yang tinggi. Serat pangan adalah bagian dari tumbuhan yang dapat dikonsumsi yang tersusun dari karbohidrat serta memiliki sifat resistan terhadap proses pencernaan. Konsumsi serat masyarakat Indonesia saat ini masih kurang yaitu 10,5 gram/hari. Maka dilakukan fortifikasi tepung ampas kelapa untuk menambah kadar seratnya. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui kadar tepung labu kuning yang difortifikasi menggunakan tepung ampas kelapa. Uji analisis tepung meliputi pemeriksaan kadar serat, kadar air, kadar abu, kadar protein, organoleptik, dan hedonik. Hasil analisis kadar serat 16,66%, kadar air 11,95%, kadar abu 5,35%, kadar protein 7,08%, uji organoleptik berbau khas; rasa manis; permukaan yang agak tidak menyenangkan, dan uji hedonik memasukkan batasan variasi; aroma; rasa; hasil pemeriksaan dari uji Mann Whitney yaitu $p > 0,05$.

Kata Kunci: Labu kuning (*Curcubita moschata*); Ampas Kelapa (*Cocos nucifera*); Kadar Serat; Kadar Protein

Abstract

Pumpkin (Curcubita moschata) is a food source that contains complete nutrients, one of which is high in fiber. In addition, coconut pulp (Cocos nucifera) is the result of making coconut milk, which can be used as a food ingredient with high fiber content. Dietary fiber is the edible part of plants that is composed of carbohydrates and is resistant to digestion. The consumption of fiber in Indonesian society is currently lower, at 10.5 grams / day. Therefore, coconut dregs flour was fortified to increase its fiber content. The purpose of this study was to determine the content of pumpkin flour fortified using coconut dregs flour. The flour analysis test includes the examination of fiber content, moisture content, ash content, protein content, organoleptic, and hedonic properties. The results of the analysis of fiber content 16.66%, water content 11.95%, ash content 5.35%, protein content 7.08%, and the organoleptic test with a distinctive smell; sweetness; somewhat unpleasant surface, and the hedonic test incorporates variation limits; fragrance; flavor; the results of the Mann Whitney test are $p > 0.05$.

Keywords: *Pumpkin (Curcubita moschata); Coconut dregs (Cocos nucifera); Dietary fibers concentration; Protein concentration*