

ABSTRAK

Indonesia merupakan salah satu negara penghasil kelapa terbesar. Seluruh bagian yang terdapat di dalam pohon kelapa dapat dimanfaatkan, akan tetapi dalam pemanfaatan daging kelapa menyisakan banyak limbah ampas kelapa, yang saat ini kurang dimanfaatkan. Industri makanan dan minuman merupakan salah satu sektor pendukung industri pariwisata yang kontribusinya sangat baik bagi Indonesia. Tingginya angka permintaan, serta minat masyarakat pada makanan dan minuman, memicu para pebisnis terus berinovasi. Inovasi produk makanan dapat dilakukan untuk bermacam-macam tujuan, misalnya dengan memanfaatkan *food waste*. *Cake and bakery* adalah salah satu kuliner yang sangat diminati oleh konsumen Indonesia. Salah satu produk cake yang banyak digemari orang-orang adalah brownis panggang. Brownis biasanya terbuat dari tepung terigu, namun tentu tepung terigu bisa disubstitusikan dengan tepung lain seperti tepung ampas kelapa sehingga sisa ampas kelapa ini dapat lebih bermanfaat bagi masyarakat karena memiliki nilai ekonomis yang tinggi, dan membantu mengurangi ketergantungan impor gandum. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui resep yang tepat dan proses dalam pembuatan brownis panggang berbahan dasar tepung ampas kelapa, serta mengetahui penerimaan masyarakat terhadap produk tersebut. Teknik pemilihan sampel dilakukan dengan *purposive sampling*. Teknik pengumpulan data pada penelitian ini menggunakan studi kepustakaan, dokumentasi dan penyebaran kuesioner untuk uji organoleptik. Hasil yang didapatkan diolah dengan SPSS dan diperoleh hasil hedonik dan mutu hedonik. Diharapkan penelitian ini bisa membantu mengurangi *food waste* yang dihasilkan dari daging kelapa.

KATA KUNCI : *Food Waste*; Brownies; Tepung Ampas Kelapa

ABSTRACT

Indonesia is one of the largest coconut producing countries. All parts contained in the coconut tree can be used, but in the use of coconut meat leaves coconut pulp waste. The food and beverage industry is one of the supporting sectors of the tourism industry whose contribution is very good for Indonesia. The high demand, as well as public interest in food and beverages, triggered business people to continue to innovate. Food product innovation can be done for various purposes, for example by utilizing food waste. Cake and bakery is one of the culinary that is in great demand. One of the cake products that many people love is grilled brownies. Brownies are usually made from wheat flour, but of course this wheat flour can be substituted with other flours such as coconut pulp flour, with the hope that the remaining coconut pulp can be more beneficial to the community because it has high economic value, and help reduce dependence on wheat imports. The purpose of this study is to find out the right recipe and process in making baked brownies using the basic ingredients of coconut amapas flour, as well as to know the public's acceptance of the product. The sample selection technique is carried out by purposive sampling. The data collection technique in this study was to use literature studies, documentation and dissemination of questionnaires for organoleptic tests. The results obtained are processed with SPSS and obtained hedonic results and hedonic quality. It is hoped that this research can help reduce food waste produced from coconut meat.

Keywords : *Food Waste; Brownies; Coconut Pulp Flour*