



SKRIPSI

PENGARUH SUHU AWAL TERHADAP KERIPIK BERBAHAN BAKU DAGING KELAPA



OLEH:

MUHAMMAD RIDHO

NIM : 202191010004

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS ISLAM INDRAGIRI
TEMBILAHAN
2026**

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Universitas Islam Indragiri

1. Dilarang memperbanyak atau mendistribusikan dokumen ini untuk tujuan komersial tanpa izin tertulis dari penulis atau pihak berwenang.

Penggunaan untuk kepentingan akademik, penelitian, dan pendidikan diperbolehkan dengan mencantumkan sumber.

2. Penggunaan tanpa izin untuk kepentingan komersial atau pelanggaran hak cipta dapat dikenakan sanksi sesuai dengan UU Hak Cipta di Indonesia. Plagiarisme juga dilarang dan dapat dikenakan sanksi.

3. Universitas hanya berhak menyimpan dan mendistribusikan dokumen ini di repositori akademik, tanpa mengalihkan hak cipta penulis, sesuai dengan peraturan yang berlaku di Indonesia.



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang memperbanyak atau mendistribusikan dokumen ini untuk tujuan komersial tanpa izin tertulis dari penulis atau pihak berwenang.

Penggunaan untuk kepentingan akademik, penelitian, dan pendidikan diperbolehkan dengan mencantumkan sumber.

2. Penggunaan tanpa izin untuk kepentingan komersial atau pelanggaran hak cipta dapat dikenakan sanksi sesuai dengan UU Hak Cipta di Indonesia. Plagiarisme juga dilarang dan dapat dikenakan sanksi.

3. Universitas hanya berhak menyimpan dan mendistribusikan dokumen ini di repositori akademik, tanpa mengalihkan hak cipta penulis, sesuai dengan peraturan yang berlaku di Indonesia.

Universitas Islam Indragiri

LEMBAR PERSETUJUAN SKRIPSI

Dosen Pembimbing I dan II, dengan ini menyatakan :

Nama Mahasiswa	: M.RIDHO
NIM	: 202191010004
Konsentrasi	: Teknologi Pangan
Judul Skripsi	: Pengaruh Suhu Awal Terhadap Keripik Berbahan Baku Daging Kelapa

Bahwa skripsi mahasiswa tersebut diatas telah disetujui dan dinilai memenuhi standar ilmiah untuk diuji pada Ujian Skripsi (Oral Comprehensive) pada Promgram Studi Teknologi Pangan Universitas Islam Indragiri

Tembilahan, 22 September 2026

Menyetujui,

Pembimbing I

Dr. RIFNI NOVITASARI, S.TP.,M.P
NIDN : 107117601

Pembimbing II

YULIANTI, S.Pd.,M.Si
NIDN : 1001019003

Mengetahui,
Ketua Program Studi TP

YULIANTI, S.Pd.,M.Si
NIDN : 1001019003



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang memperbanyak atau mendistribusikan dokumen ini untuk tujuan komersial tanpa izin tertulis dari penulis atau pihak berwenang.

Penggunaan untuk kepentingan akademik, penelitian, dan pendidikan diperbolehkan dengan mencantumkan sumber.

2. Penggunaan tanpa izin untuk kepentingan komersial atau pelanggaran hak cipta dapat dikenakan sanksi sesuai dengan UU Hak Cipta di Indonesia. Plagiarisme juga dilarang dan dapat dikenakan sanksi.

3. Universitas hanya berhak menyimpan dan mendistribusikan dokumen ini di repositori akademik, tanpa mengalihkan hak cipta penulis, sesuai dengan peraturan yang berlaku di Indonesia.

Universitas Islam Indragiri

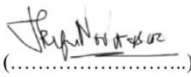
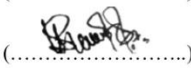
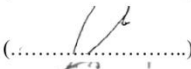
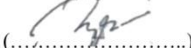
LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI

Saya yang bertandatangan dibawah ini :

Nama Mahasiswa : M.RIDHO
 NIM : 202191010004
 Konsentrasi : Teknologi Pangan
 Judul Skripsi : Pengaruh Suhu Awal Terhadap Keripik Berbahan Baku Daging Kelapa

Telah LULUS Ujian Skropsi (Oral Comprehensive) yang telah diselenggarakan oleh Program Studi Teknologi Pangan Universitas Islam Indragiri Tembilahan pada

SUSUNAN DEWAN PENGUJI

Pembimbingan I	: Dr. Rifni Novitasari, S.TP.,M.P NIDN : 107117601	
Pembimbing II	: Yulianti, S.Pd.,M.Si NIDN : 1001019003	
Penguji	: Retti Ninsix, S.Tp.,M.P NIDN : 1016037102	
	: Ahmad Isya Alfassa, S.Stat.,M.sc NIDN : 1008099701	
	: Nurhasanah, S.Pi.,M.Si NUPTK : 2842756657130232	

Mengesahkan

Dekan Fakultas Pertanian


ANDI YUSAPRI, S.PL.,M.Si
 NIDN : 1027118203

Ketua Program Studi TP


YULIANTI, S.Pd.,M.Si
 NIDN : 1001019003



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang memperbanyak atau mendistribusikan dokumen ini untuk tujuan komersial tanpa izin tertulis dari penulis atau pihak berwenang.

Penggunaan untuk kepentingan akademik, penelitian, dan pendidikan diperbolehkan dengan mencantumkan sumber.

2. Penggunaan tanpa izin untuk kepentingan komersial atau pelanggaran hak cipta dapat dikenakan sanksi sesuai dengan UU Hak Cipta di Indonesia. Plagiarisme juga dilarang dan dapat dikenakan sanksi.

3. Universitas hanya berhak menyimpan dan mendistribusikan dokumen ini di repositori akademik, tanpa mengalihkan hak cipta penulis, sesuai dengan peraturan yang berlaku di Indonesia.

Universitas Islam Indragiri

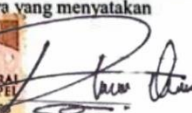
SURAT PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : M. RIDHO
NIM : 202191010004
Tempat Tanggal Lahir : Tembilahan, 03 April 2001
Konsentrasi : Teknologi Pangan

Menyatakan dengan sesungguhnya bahwa skripsi saya yang berjudul **"Pengaruh Suhu Awal Terhadap Keripik Berbahan Baku Daging Kelapa"** benar karya saya asli kecuali yang dicantumkan sumbernya. Apabila dikemudian hari terdapat kekeliruan dan kesalahan, maka hal tersebut sepenuhnya menjadi tanggung jawab saya sendiri.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya untuk digunakan seperlunya.

Tembilahan, 22 September 2026
Saya yang menyatakan

M. RIDHO
NIM. 202191010004



PENGARUH SUHU AWAL TERHADAP KERIPIK BERBAHAN BAKU DAGING KELAPA

Oleh:

Muhammad Ridho

(Di bawah bimbingan, Dr Rifni Novitasari, S. TP., M. P, Yulianti, S. Pd., M. Si)

Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian

Universitas Islamindragiri

ABSTRAK

Penelitian yang berjudul pengaruh suhu awal terhadap keripik berbahan baku daging kelapa ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh suhu terhadap kualitas keripik kelapa serta menentukan suhu terbaik guna menghasilkan mutu produk yang optimal. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) yang terdiri atas tiga perlakuan, yaitu A1 (55°C), A2 (60°C), dan A3 (65°C), masing-masing dengan tiga kali ulangan. Parameter yang diamati meliputi kadar air, kadar lemak, serta uji organoleptik yang mencakup warna, aroma, tekstur, dan rasa. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perlakuan suhu A1 memberikan hasil terbaik pada beberapa parameter, yaitu kadar air sebesar 7,09% dan kadar lemak sebesar 22,42%. Selain itu, tingkat penerimaan panelis terhadap atribut organoleptik juga cukup baik, dengan nilai aroma 4,45 (suka), warna 3,85 (agak suka), tekstur 4,05 (suka), dan rasa 3,85 (agak suka).

Kata kunci: *Keripik Kelapa, Daging Kelapa, Suhu*

1. Dilarang memperbanyak atau mendistribusikan dokumen ini untuk tujuan komersial tanpa izin tertulis dari penulis atau pihak berwenang.
 2. Penggunaan untuk kepentingan akademik, penelitian, dan pendidikan diperbolehkan dengan mencantumkan sumber.
 3. Penggunaan tanpa izin untuk kepentingan komersial atau pelanggaran hak cipta dapat dikenakan sanksi sesuai dengan UU Hak Cipta di Indonesia.
 4. Plagiarisme juga dilarang dan dapat dikenakan sanksi.
 5. Universitas hanya berhak menyimpan dan mendistribusikan dokumen ini di repositori akademik, tanpa mengalihkan hak cipta penulis, sesuai dengan peraturan yang berlaku di Indonesia.



PENGARUH SUHU AWAL TERHADAP KERIPIK BERBAHAN BAKU DAGING KELAPA

Oleh:

Muhammad Ridho

(Di bawah bimbingan, Dr Rifni Novitasari, S. TP., M. P, Yulianti, S. Pd., M. Si)

Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian

Universitas Islamindragiri

ABSTRACT

The study entitled The Effect of Initial Temperature on Coconut Meat-Based Chips aims to determine the effect of temperature on the quality of coconut chips and to identify the optimal temperature for producing products with the best quality. This research employed a Completely Randomized Design (CRD) consisting of three treatments, namely A1 (55°C), A2 (60°C), and A3 (65°C), each with three replications. The parameters observed included moisture content, fat content, and organoleptic evaluation covering color, aroma, texture, and taste. The results showed that the A1 temperature treatment (55°C) provided the best results for several parameters, with a moisture content of 7.09% and a fat content of 22.42%. In addition, the level of panelist acceptance of the organoleptic attributes was considered fairly good, with an aroma score of 4.45 (like), color 3.85 (slightly like), texture 4.05 (like), and taste 3.85 (slightly like). Based on these findings, it can be concluded that a temperature of 55°C is the optimal condition for producing high-quality coconut chips.

Keywords: Coconut Chips, Coconut Meat, Temperature

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Universitas Islam Indragiri

1. Dilarang memperbanyak atau mendistribusikan dokumen ini untuk tujuan komersial tanpa izin tertulis dari penulis atau pihak berwenang.

2. Penggunaan untuk kepentingan akademik, penelitian, dan pendidikan diperbolehkan dengan mencantumkan sumber.

3. Penggunaan tanpa izin untuk kepentingan komersial atau pelanggaran hak cipta dapat dikenakan sanksi sesuai dengan UU Hak Cipta di Indonesia.

Plagiarisme juga dilarang dan dapat dikenakan sanksi.

3. Universitas hanya berhak menyimpan dan mendistribusikan dokumen ini di repositori akademik, tanpa mengalihkan hak cipta penulis, sesuai dengan peraturan yang berlaku di Indonesia.

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan rahmat-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir yang berjudul **“pengaruh suhu awal terhadap keripik berbahan baku daging kelapa”**. Adapun tujuan dari penulisan tugas akhir ini adalah untuk memperoleh gelar Sarjana Teknologi Pangan. Proposal ini telah disusun dengan teliti yang sesuai dengan buku pedoman yang ada dan sesuai kemampuan penulis. Namun disadari bahwa dalam penulisan tugas akhir ini masih jauh dari kesempurnaan. Penulis sangat menghargai kritik dan saran yang bersifat membangun dari semua pihak demi kesempurnaan tugas akhir ini. Ucapan terima kasih ini penulis tujukan kepada:

1. Kedua orang tua, Bapak dan Ibu tercinta yang selalu senantiasa mendukung dan mendo'akan kelancaran dan kesuksesan saya.
2. Ketiga saudara saya, Ana Ukhti (anak ke dua), Dea Saidaruhana (anak ke 3), yang senantiasa mendukung dalam semua hal baik.
3. Bapak Andi Yusapri, S.P., M.Si selaku Dekan Fakultas Pertanian.
4. Ibu Dr. Rifni Novitasari, S.TP., M.P selaku Dosen pembimbing 1 yang telah mendidik dan memberikan bimbingan selama masa pengerjaan skripsi.
5. Ibu Yulianti S.Pd., M.Si selaku Kaprodi sekaligus Dosen pembimbing 2 yang telah mendidik dan memberikan bimbingan selama masa pengerjaan skripsi.
6. Seluruh Bapak/Ibu dosen yang telah memberikan ilmu pengetahuan dan memotivasi kepada penulis selama menjadi mahasiswa aktif
7. Siti shaleha selaku partner penulis yang senantiasa mendukung, membimbing, menasehati penulis baik moril maupun materil.
8. Teman-teman seluruh Prodi Teknologi Pangan yang senantiasa kebersamaan penulis selama menempuh pendidikan.

Walaupun penulis telah berupaya menyelesaikan skripsi ini dengan sebaik mungkin, penulis menyadari bahwa masih terdapat berbagai kekurangan dalam penyusunannya. Oleh karena itu, penulis sangat mengharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun dari para pembaca guna memperbaiki dan menyempurnakan karya ini. Akhir kata, penulis berharap semoga tugas akhir ini dapat memberikan manfaat bagi pembaca serta pihak-pihak yang membutuhkan.

Tembilahan, Maret 2026

Muhammad Ridho
NIM. 2022191010004





DAFTAR ISI

Nomor	Halaman
ABSTRAK	iv
ABSTRACT	v
KATA PENGANTAR.....	vi
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
I. PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan Penelitian	3
II. TINJAUAN PUSTAKA.....	4
2.2 Keripik Kelapa	7
2.4 Santan kelapa.....	11
2.5 Telur	12
2.6 Tepung Beras	13
2.7 Minyak.....	13
2.8 Uji Kimia	14
III. METODE PENELITIAN.....	16
3.1 Tempat dan Waktu	16
3.2 Bahan Dan Alat	16
3.3 Metode Penelitian	16
3.4 Proses Pembuatan Keripik Kelapa.....	18
3.7 Parameter Pengamatan	18
3.5.1 Kadar Air.....	18
3.5.2 Kadar Lemak.....	19
3.5.3 Uji Organoleptik	20

1. Dilarang memperbanyak atau mendistribusikan dokumen ini untuk tujuan komersial tanpa izin tertulis dari penulis atau pihak berwenang.

2. Penggunaan tanpa izin untuk kepentingan akademik, penelitian, dan pendidikan diperbolehkan dengan mencantumkan sumber.

3. Plagiarisme juga dilarang dan dapat dikenakan sanksi.

3. Universitas hanya berhak menyimpan dan mendistribusikan dokumen ini di repositori akademik, tanpa mengalihkan hak cipta penulis, sesuai dengan

peraturan yang berlaku di Indonesia.

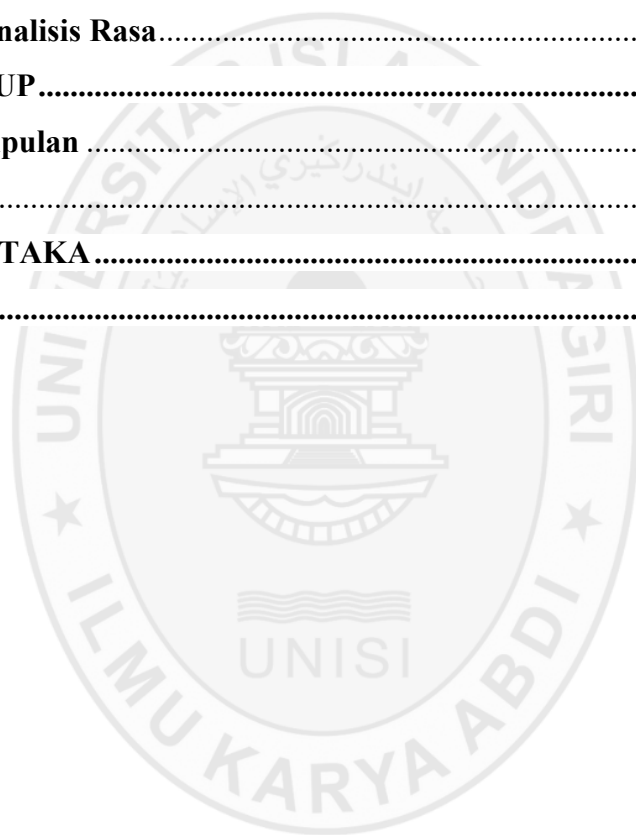


IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	22
4.1 Hasil Prameter Pengamatan.....	22
4.1.1 Analisis Kadar Air	22
4.1.2 Analisis Kadar Lemak	24
4.2 Hasil Prameter Uji Organoleptik	27
4.2.1 Analisis Aroma	27
4.2.2 Analisis Warna	29
4.2.3 Analisis Tekstur.....	31
4.2.4 Analisis Rasa.....	33
V. PENUTUP.....	38
5.1 Kesimpulan	38
5.2 Saran.....	38
DAFTAR PUSTAKA.....	39
LAMPIRAN.....	44

1. Dilarang memperbanyak atau mendistribusikan dokumen ini untuk tujuan komersial tanpa izin tertulis dari penulis atau pihak berwenang.

2. Penggunaan tanpa izin untuk kepentingan akademik, penelitian, dan pendidikan diperbolehkan dengan mencantumkan sumber.

3. Universitas hanya berhak menyimpan dan mendistribusikan dokumen ini di repositori akademik, tanpa mengalihkan hak cipta penulis, sesuai dengan peraturan yang berlaku di Indonesia.



DAFTAR TABEL

Nomor	Halaman
1. Kandungan Gizi Daging Kelapa dalam 100 gram	6
2. Standar Mutu Keripik.....	9
3. Rancangan Percobaan Studi Pembuatan Keripik Kelapa.....	17
4. Hasil Analisis Kadar Air	22
5. Hasil Analisis Kadar Lemak	24
6. Hasil Analisis Aroma	27
7. Hasil Analisis warna	30

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang memperbanyak atau mendistribusikan dokumen ini untuk tujuan komersial tanpa izin tertulis dari penulis atau pihak berwenang.

Penggunaan untuk kepentingan akademik, penelitian, dan pendidikan diperbolehkan dengan mencantumkan sumber.

2. Penggunaan tanpa izin untuk kepentingan komersial atau pelanggaran hak cipta dapat dikenakan sanksi sesuai dengan UU Hak Cipta di Indonesia.

Plagiarisme juga dilarang dan dapat dikenakan sanksi.

3. Universitas hanya berhak menyimpan dan mendistribusikan dokumen ini di repositori akademik, tanpa mengalihkan hak cipta penulis, sesuai dengan

peraturan yang berlaku di Indonesia.



DAFTAR GAMBAR

Nomor	Halaman
1. Kelapa dewasa.....	5
2. Keripik Kelapa	8
3. Grafik Uji Kimia Keripik Kelapa.....	27
4. Grafik Uji Organoleptik	36



1. Dilarang memperbanyak atau mendistribusikan dokumen ini untuk tujuan komersial tanpa izin tertulis dari penulis atau pihak berwenang.

Penggunaan untuk kepentingan akademik, penelitian, dan pendidikan diperbolehkan dengan mencantumkan sumber.

2. Penggunaan tanpa izin untuk kepentingan komersial atau pelanggaran hak cipta dapat dikenakan sanksi sesuai dengan UU Hak Cipta di Indonesia.

Plagiarisme juga dilarang dan dapat dikenakan sanksi.

3. Universitas hanya berhak menyimpan dan mendistribusikan dokumen ini di repositori akademik, tanpa mengalihkan hak cipta penulis, sesuai dengan

peraturan yang berlaku di Indonesia.



DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Halaman
1. Diagram Alir Pembuatan Keripik Kelapa	44
2. Dokumentasi Pembuatan Keripik Kelapa	45
3. Analisis Statistik Kadar Air	47
4. Analisis Statistik Kadar Lemak.....	48
5. Analisis Statistik Aroma	49
6. Analisis Statistik Warna.....	50
7. Analisis Statistik Tekstur	52
8. Analisis Statistik Rasa.....	54

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang memperbanyak atau mendistribusikan dokumen ini untuk tujuan komersial tanpa izin tertulis dari penulis atau pihak berwenang.

Penggunaan untuk kepentingan akademik, penelitian, dan pendidikan diperbolehkan dengan mencantumkan sumber.

2. Penggunaan tanpa izin untuk kepentingan komersial atau pelanggaran hak cipta dapat dikenakan sanksi sesuai dengan UU Hak Cipta di Indonesia. Plagiarisme juga dilarang dan dapat dikenakan sanksi.

3. Universitas hanya berhak menyimpan dan mendistribusikan dokumen ini di repositori akademik, tanpa mengalihkan hak cipta penulis, sesuai dengan peraturan yang berlaku di Indonesia.

