

# **SUBSTITUSI AMPAS KELAPA (*Cocos Nucifera L.*) PADA PEMBUATAN ABON SEHAT CORENIL TINGGI SERAT**

Shabrina Nurul Izzati, Parlin Dwiyan  
Program Studi Sarjana Gizi, Fakultas Kesehatan Universitas Mohammad Husni Thamrin  
Email : [brinatugas@gmail.com](mailto:brinatugas@gmail.com)

## **ABSTRAK**

**Latar Belakang:** Ampas kelapa, hasil samping dari proses pembuatan santan, merupakan sumber pangan potensial karena kandungan seratnya yang tinggi (9,0 gram/100g). Namun, Indonesia masih menghadapi masalah rendahnya konsumsi serat di masyarakat. **Tujuan:** Mengetahui pengaruh substitusi ampas kelapa terhadap mutu organoleptik (warna, aroma, tekstur, rasa, dan tingkat kesukaan) abon sehat corenil serta menganalisis kandungan zat gizi (proksimat dan serat) pada produk terpilih. **Metode:** Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan tiga perlakuan: P1 (80% ikan nila : 20% ampas kelapa), P2 (60% ikan nila : 40% ampas kelapa), dan P3 (40% ikan nila : 60% ampas kelapa), masing-masing dua kali ulangan. Analisis data dilakukan menggunakan ANOVA dan uji Duncan. Panelis yang digunakan sebanyak 30 orang agak terlatih. **Hasil:** Produk terpilih adalah P3 (40% ikan nila : 60% ampas kelapa), karena memperoleh skor tingkat kesukaan keseluruhan tertinggi. P3 memiliki warna cokelat agak keemasan, tekstur kering, agak menggumpal, aroma khas abon, sedikit gurih tidak amis, dan rasa cenderung gurih. Kandungan gizi per 100 gram produk terpilih (P3) adalah energi 510 kkal, lemak 26,6 g, karbohidrat 51,6 g, protein 16 g, dan serat 25,2 g. **Kesimpulan:** Substitusi ampas kelapa memengaruhi mutu organoleptik abon sehat corenil. Substitusi 40% ikan nila dan 60% ampas kelapa menghasilkan abon yang paling disukai panelis dan merupakan alternatif pangan tinggi serat. **Kata Kunci:** Ampas kelapa, abon sehat, uji organoleptik dan serat.

# SUBSTITUTION OF COCONUT PULP (*Cocos Nucifera* L.) FOR MAKING HIGH-FIBER HEALTHY CORENIL FLOSS

Shabrina Nurul Izzati, Parlin Dwiyanana

Program Studi Sarjana Gizi, Fakultas Kesehatan Universitas Mohammad Husni Thamrin

Email : [brinatugas@gmail.com](mailto:brinatugas@gmail.com)

## ABSTRACT

**Background:** Coconut pulp, a byproduct of coconut milk processing, is a potential food source due to its high fiber (9.0 grams/100g). However, Indonesia still faces low fiber consumption among its population. **Objective:** To determine the effect of coconut pulp substitution on the organoleptic quality (color, aroma, texture, taste, and preference) of tilapia floss and analyze the nutritional content (proximate and fiber) of the selected product. **Method:** This study used a Completely Randomized Design (CRD) with three treatments: P1 (80% tilapia: 20% coconut pulp), P2 (60% tilapia: 40% coconut pulp), and P3 (40% tilapia: 60% coconut pulp), with two repetitions. Data analysis was performed using ANOVA and Duncan's test. Thirty semi-trained panelists were used. **Results:** The selected product was P3 (40% tilapia: 60% coconut pulp), as it received the highest overall preference score. P3 had a slightly golden brown color, dry texture, slightly clumpy, characteristic floss aroma, slightly savory, not fishy, and a generally savory taste. The nutritional content per 100 grams of the selected product (P3) was 510 kcal energy, 26.6 g fat, 51.6 g carbohydrates, 16 g protein, and 25.2 g fiber. **Conclusion:** Coconut pulp substitution affects the organoleptic quality of tilapia floss. The 40%:60% tilapia-coconut pulp substitution produced the most preferred floss and is a high-fiber food alternative.

**Keywords:** Coconut Pulp, healthy floss, organoleptic test and fiber.