

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kelapa menjadi salah satu hasil sumber daya alam di Indonesia dengan jumlah produksi yang tinggi. Rata-rata produksi kelapa di Indonesia mencapai 19,5 miliar butir per tahun, setara dengan 12,02 miliar ton daging kelapa sehingga pemanfaatan kelapa juga beragam. Keberagaman pemanfaatan kelapa akhirnya menghasilkan beberapa produk. Produk-produk yang dihasilkan dari kelapa seperti, minyak goreng, santan, *virgin coconut oil* (VCO), dan lain-lain. Semua produk olahan kelapa tersebut di dalamnya menghasilkan limbah yaitu ampas kelapa (Hamka *et al.*, 2021).

Ampas kelapa merupakan sisa hasil proses pengolahan daging kelapa parut untuk dijadikan santan yang belum banyak dimanfaatkan secara optimal (Panjaitan, 2021). Ampas kelapa memiliki potensi besar untuk dimanfaatkan sebagai sumber pangan yang dapat diolah menjadi berbagai produk pangan seperti tepung, camilan, atau bahan tambahan makanan. Di tengah meningkatnya kesadaran masyarakat terhadap pola hidup sehat dan pengurangan limbah, pemanfaatan ampas kelapa dapat menjadi solusi untuk mengurangi limbah rumah tangga sekaligus menambah nilai gizi makanan.

Kandungan serat kasar yang cukup tinggi pada ampas kelapa, meliputi selulosa, semiselulosa, dan lignin berfungsi sebagai pengikat air sehingga mampu menurunkan kadar air bebas (Tufail *et al.*, 2024). Selain itu, ampas kelapa juga mengandung minyak nabati, protein, serta senyawa volatil yang berkontribusi terhadap aroma khas gurih dan karamel (Usman, 2023). Menurut Piayura, S. *et al.*, 2023, Kandungan asam laurat dan laktone di dalamnya turut berperan penting dalam menghasilkan cita rasa gurih yang khas apabila dimanfaatkan sebagai bahan dalam produk olahan.

Penelitian Hamka (2021) tentang “Penambahan Daging Ayam pada Pembuatan Abon Ampas Kelapa (*Cocos nucifera* L.)” menyatakan bahwa formulasi terbaik terdapat pada P3 (ampas kelapa 200 gram dan daging ayam 150 gram)

dengan kandungan protein sebesar 16,21%. Penelitian lain oleh Aminah (2018) dalam Sari (2023) menunjukkan bahwa penambahan ampas kelapa pada *cookies* dapat menghasilkan kandungan serat hingga 21,4%. Menurut Tabel Komposisi Pangan Indonesia dalam Ramayanti (2023), ampas kelapa mengandung protein sebesar 23 gram dan serat sebesar 9 gram, serta galaktomanan hingga 61% yang berperan sebagai *dietary fiber* dan berfungsi melancarkan sistem pencernaan (Barlina, 1997 dalam Triana, 2019). Kandungan gizi tersebut memperkuat potensi ampas kelapa untuk dimanfaatkan dalam produk olahan bergizi salah satunya seperti abon.

Di sisi lain, Indonesia sebagai negara kepulauan memiliki kekayaan sumber daya perikanan, termasuk ikan air tawar seperti ikan nila (*Oreochromis niloticus*), yang berlimpah dengan jumlah mencapai 1,3 juta/ton, murah dengan harga Rp 30.000/kg, dan mudah dijangkau masyarakat (Badan Pusat Statistik, 2023). Ikan nila mengandung protein sebesar 18,7 gram per 100 gram (Apindiati, 2024) dan dapat menjadi alternatif pengganti daging sapi dan ayam yang cenderung lebih mahal. Berdasarkan data Tabel Komposisi Pangan Indonesia (2017), abon memiliki kandungan protein tinggi yaitu 27,2 gram per 100 gram produk.

Abon sendiri merupakan produk pangan olahan yang digemari masyarakat karena memiliki tekstur kering, rasa gurih atau manis, serta daya simpan tinggi tanpa pengawet (Bulkaini, 2020). Di beberapa daerah di Indonesia, abon bahkan dijadikan oleh-oleh khas. Pada umumnya, abon terbuat dari bahan hewani seperti daging sapi atau ayam, namun penggunaan ikan nila sebagai bahan baku abon merupakan inovasi yang menjawab kebutuhan masyarakat menengah ke bawah yang kesulitan mengakses sumber protein hewani dengan harga tinggi.

Menurut Badan Pusat Statistik, rata-rata harian konsumsi protein tahun 2024 di Indonesia sebesar 61,7 gram yang telah memenuhi nilai kecukupan AKG protein sebesar 60 gram, namun masih cukup rendah untuk kelompok protein hewani seperti ikan yaitu 6,9 gram. Selain rendahnya konsumsi asupan protein hewani seperti ikan di Indonesia, Riskesdas 2018 menyatakan bahwa masyarakat Indonesia mengalami kekurangan asupan serat yang pada tahun 2013 sebesar

93,5% menjadi 95,5% (Amanda, 2022). Inovasi dalam produk pangan yang menggabungkan sumber protein alternatif dan serat menjadi sangat penting.

Substitusi ampas kelapa pada abon sehat corenil memberikan sumbangan serat alami, sekaligus menciptakan olahan yang ramah lingkungan karena memanfaatkan limbah rumah tangga. Produk ini tidak hanya berpotensi meningkatkan asupan gizi masyarakat, tetapi juga memiliki nilai ekonomis tinggi karena bahan baku mudah diperoleh dan murah. Ini membuka peluang untuk pengembangan usaha mikro kecil menengah (UMKM) berbasis pangan lokal.

Berdasarkan uraian di atas, untuk meningkatkan pemanfaatan ampas kelapa menjadi produk makanan yang mengandung zat gizi, perlu dilakukan modifikasi produk makanan abon berbasis ikan nila dengan substitusi ampas kelapa untuk memberikan sumbangan protein dan serat pada abon. Substitusi ampas kelapa pada abon dapat mempengaruhi mutu organoleptik berupa warna, rasa, aroma, tekstur, dan tingkat kesukaan abon berbasis ikan nila. Maka dari itu penulis ingin melakukan penelitian dengan topik "*Substitusi Penggunaan Ampas Kelapa Pada Pembuatan Abon Sehat Corenil Tinggi Serat*".

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, penulis tertarik melakukan penelitian tentang bagaimana potensi substitusi ampas kelapa pada pembuatan abon untuk mengetahui daya terima warna, aroma, tekstur, rasa, dan tingkat kesukaan serta kandungan gizi abon sehat corenil.

1.3 Tujuan Penelitian

1.3.1 Tujuan Umum

Mengetahui potensi substitusi ampas kelapa sebagai bahan baku pada pembuatan abon sehat corenil guna menghasilkan produk pangan alternatif yang lebih terjangkau dan memiliki tambahan kandungan protein serta serat dengan karakteristik organoleptik yang dapat diterima oleh konsumen.

1.3.2 Tujuan Khusus

1. Mengidentifikasi pengaruh substitusi ampas kelapa (*Cocos Nucifera L*) terhadap warna abon sehat corenil.
2. Mengidentifikasi pengaruh substitusi ampas kelapa (*Cocos Nucifera L*) terhadap aroma abon sehat corenil
3. Mengidentifikasi pengaruh substitusi ampas kelapa (*Cocos Nucifera L*) terhadap tekstur abon sehat corenil.
4. Mengidentifikasi pengaruh substitusi ampas kelapa (*Cocos Nucifera L*) terhadap rasa abon sehat corenil.
5. Mengidentifikasi pengaruh substitusi ampas kelapa (*Cocos Nucifera L*) terhadap tingkat kesukaan warna abon sehat corenil.
6. Mengidentifikasi pengaruh substitusi ampas kelapa (*Cocos Nucifera L*) terhadap tingkat kesukaan aroma abon sehat corenil.
7. Mengidentifikasi pengaruh substitusi ampas kelapa (*Cocos Nucifera L*) terhadap tingkat kesukaan tekstur abon sehat corenil.
8. Mengidentifikasi pengaruh substitusi ampas kelapa (*Cocos Nucifera L*) terhadap tingkat kesukaan rasa abon sehat corenil.
9. Menganalisis kandungan protein dan serat abon sehat corenil dengan substitusi ampas kelapa yang terpilih.

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1 Manfaat Bagi Peneliti

Diharapkan penelitian ini dapat menerapkan ilmu dan mendapatkan pengalaman dalam melakukan penelitian tentang substitusi ampas kelapa pada pembuatan abon.

1.4.2 Manfaat Bagi Universitas MH Thamrin

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menambah referensi serta informasi yang bermanfaat terkait substitusi ampas kelapa pada pembuatan abon.

1.4.3 Manfaat Bagi Masyarakat

Penelitian ini dapat memberikan informasi kepada masyarakat, bahwa ampas kelapa masih memiliki nilai yang dapat dimanfaatkan dan diolah dengan baik menjadi produk makanan.