

## ABSTRAK

Masalah gizi di Indonesia saat ini yang sering muncul yaitu gizi lebih. Obesitas merupakan suatu masalah kesehatan yang terus meningkat dan banyak terjadi pada anak remaja. Prevalensi nya mencapai 30% dan akan berlanjut nantinya hingga dewasa dan akan menjadi salah satu faktor resiko penyakit. Remaja mengalami obesitas karena terbiasa melakukan kebiasaan buruk seperti ngemil yang tidak sehat. Suatu langkah yang tepat untuk dilakukan adalah membuat camilan takoyaki ini menjadi lebih sehat dengan mensubstitusi bahan Takoyaki dengan tepung ampas kelapa sehingga takoyaki yang dihasilkan diharapkan akan memiliki kandungan gizi yang lebih baik yaitu salah satunya lebih rendah kalori dan lebih tinggi serat daripada takoyaki yang tidak disubstitusi dengan tepung ampas kelapa. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisa zat gizi makronutrient (Energi, Protein, Lemak, Karbohidrat) dan serat pangan Takoyaki substitusi tepung ampas kelapa

Jenis penelitian ini adalah pra *eksperimental*. Sampel yang digunakan terdiri dari 4 formulasi takoyaki dengan perbandingan 100:0% (kontrol), 80:20 % (formulasi 20%), 70:30 % (formulasi 30%) dan 50:50 % (formulasi 50 %).

Design penelitian ini menggunakan rancangan Acak Lengkap (RAL) , yang diartikan sebagai rancangan yang menggunakan beberapa perlakuan yang disusun secara acak atau random untuk seluruh unit perlakuan atau percobaan. Design penelitian ini digunakan karena perlakuan dilakukan dilaboratorium dan kondisi lingkungan yang dapat dikontrol. Uji Kadar Karbohidrat metode by *difference* , Protein metode by *kjeldahl*, Lemak metode *Soxhlet* , dan Serat pangan metode *enzimatis*. Analisis data menggunakan *One Way Anova*. Jika, ada perbedaan yang signifikan maka dilanjutkan menggunakan uji *Duncan*. Pada penelitian ini dapat disimpulkan bahwa terdapat perbedaan yang signifikan pada setiap formulasi terhadap kadar energi, protein, lemak, karbohidrat dan serat pangan. Nilai kadar energi yang tertinggi didapatkan pada formulasi 50% yaitu 279,03 kkal. Nilai kadar protein yang tertinggi didapatkan pada formulasi 50% yaitu 9,9 gr. Nilai kadar lemak yang tertinggi didapatkan pada formulasi 50% yaitu 7,08 gr. Nilai kadar karbohidrat yang tertinggi didapatkan pada formulasi 50% yaitu 47,52 gr. Nilai serat pangan yang tertinggi didapatkan pada formulasi 50% yaitu 1,04 gr.

**Kata Kunci :** Takoyaki, kadar energi , karbohidrat, protein, lemak, serat pangan, tepung ampas kelapa.