

SITI AIZAH NRP. 13.03.3.1.1.00019. Pengaruh Substitusi Macam *Filler* Terhadap Karakteristik *Nugget* Ampas Tahu. Dibawah bimbingan **Dr. Ir. H. Asfan, MP. dan Millatul Ulya, S.TP, MT**

ABSTRAK

Penelitian ini dilakukan pembuatan produk *nugget* ampas tahu berbahan dasar ampas tahu dengan substitusi jenis dan konsentrasi *filler* yang berbeda. Ampas tahu yang merupakan hasil sampingan pembuatan produk tahu diolah menjadi produk *nugget* sebagai pemanfaatan limbah pangan karena limbah padat ini masih mempunyai nilai gizi yang cukup tinggi terutama kandungan proteinnya. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui proses pembuatan *nugget* ampas tahu dan mendapatkan nilai uji fisik dan sensoris serta kandungan gizi yang terdapat pada *nugget* ampas tahu. Rancangan percobaan yang digunakan adalah Rancangan Acak Kelompok (RAK) satu faktor yaitu perlakuan pemberian konsentrasi jenis *filler* yang berbeda. Pengujian dilakukan secara fisik menggunakan alat *texture analyzer* dan sensoris dengan 30 panelis tidak terlatih. Hasil penelitian menunjukkan bahwa *nugget* ampas tahu berpengaruh nyata ($P < 0,05$) terhadap parameter *hardness* dan *cohesiveness* namun tidak berpengaruh nyata ($P \geq 0,05$) pada uji sensoris untuk semua parameter baik warna, rasa, aroma, tekstur dan kesukaan keseluruhan. Pada pengujian fisik diperoleh nilai *hardness* 1703,5 g-4069,4 g dan nilai *cohesiveness* 0,4721 - 0,7317. Hasil uji sensoris diperoleh nilai warna 6,86-7,40 (kuning kecoklatan), rasa 5,05-5,78 (agak gurih), aroma 5,12-5,67 (harum khas *nugget*), tekstur 4,87-5,52 (agak kenyal), kesukaan keseluruhan 5,90-6,33 (agak suka). Hasil uji kimia yang dilakukan mendapatkan hasil kadar protein 5,4746% dan kadar lemak 0,4316%.

Kata Kunci : Ampas tahu, *Nugget*, Fisik, Sensoris, Kimia.

SITI AIZAH NRP. 13.03.3.1.1.00019. Effect Of Filler Substitution On Solid Tofu's Waste Nugget Characteristics. Dibawah bimbingan **Dr. Ir. H. Asfan, MP.**
dan Millatul Ulya, S.TP, MT

ABSTRACT

This research was done making the product of solid tofu's waste nugget based on solid tofu's waste with type substitution and different filler concentration. Solid tofu's waste which is a by-product of making tofu products processed into nugget products as the utilization of food waste because this solid waste still has a fairly high nutritional value, especially protein content. This study aims to determine the process of making solid tofu's waste nugget and get the value of physical and sensory tests and nutrient content contained in solid tofu's waste nuggets. The experimental design used was Randomized Block Design of one factor, namely the treatment of different concentrations of filler types. The test was done physically using a texture analyzer and sensorial tool with 30 untrained panelists. The results showed that the solid tofu's waste nuggets knew significantly ($P < 0.05$) to the hardness and cohesiveness parameters but did not have a significant effect ($P \geq 0,05$) on the sensory test for all parameters of color, taste, aroma, texture and overall preferences. In physical examination obtained hardness value 1703.5 g-4069.4 g and cohesiveness value 0.4721 - 0.7317. Sensory test results obtained color values 6.86-7.40 (brownish yellow), flavor 5.05-5.78 (somewhat savory), aroma 5.12-5.67 (typical fragrant nuggets), texture 4.87- 5.52 (somewhat chewy), overall likes 5,90-6,33 (rather like). The results of chemical tests conducted to obtain protein content of 5.4746% and fat content of 0.4316%.

Key words: Solid tofu's waste, Nugget, Physical, Sensory, Chemical.