

SYAHILLA VANDA LUVIANA NIM. 17.03.3.1.1.00031. Pemanfaatan Limbah Biji Nangka (*Artocarpus heterophyllus*) dan Ampas Tahu Sebagai Bahan Pembuatan Makanan Ringan Flakes. Dibawah bimbingan **Cahyo Indarto, S.TP., MP., Ph.D.** dan **Iffan Maflahah, STP. M.Si.**

ABSTRAK

Flakes merupakan makanan siap saji yang biasa disajikan dalam bentuk serpihan dan biasa digunakan sebagai makanan pengganti sarapan karena kandungan gizi protein, vitamin, karbohidrat dan mineral yang cukup tinggi. Tepung biji nangka merupakan produk olahan yang dihasilkan dari limbah biji nangka yang masih memiliki kandungan pati yang cukup tinggi yaitu sebesar 40-50% sedangkan tepung ampas tahu merupakan produk olahan yang dihasilkan dari limbah ampas tahu yang masih memiliki nilai gizi seperti protein dan serat kasar yang lebih tinggi dari pada tepung terigu. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh perbedaan formulasi tepung biji nangka dan tepung ampas tahu terhadap mutu sensoris, kadar protein, kadar serat dan kadar air dalam produk flakes. Penelitian ini menggunakan metode Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan perlakuan perbedaan jumlah formulasi tepung biji nangka dan tepung ampas tahu dengan kode sampel S1(100:0), S2(0:100), S3(80:20), S4(20:80), S5(60:40), S6(40:60). Parameter pengujian pada penelitian ini adalah uji sensoris, dan uji kimia yang meliputi uji kadar protein metode kjeldahl, uji kadar serat dan uji kadar air. Pengujian kadar protein diperoleh hasil yang signifikan semakin banyak tepung ampas tahu maka akan semakin tinggi kandungan protein dalam produk flakes. kadar protein tertinggi terdapat pada proporsi 0:100 sebesar 9,087% dan terendah pada formulasi 60:40 sebesar 5,028%. Pengujian kadar serat diperoleh hasil yang signifikan dengan kadar serat tertinggi terdapat pada formulasi 0:100 sebesar 7,559% dan terendah pada formulasi 100:0 sebesar 3,834%. Pengujian kadar air diperoleh hasil yang signifikan dengan kadar air tertinggi terdapat pada formulasi 0:100 sebesar 3,9757% dan terendah pada formulasi 100:0 dengan kadar air sebesar 2,6023%. Pengujian organoleptik parameter rasa, warna dan keseluruhan diperoleh hasil yang signifikan dengan rata-rata konsumen memilih agak suka terhadap formulasi 20:80 dan 0:100 sedangkan pada parameter aroma dan tekstur diperoleh nilai yang tidak signifikan dengan rata-rata konsumen memilih tidak suka terhadap aroma dan tekstur yang dihasilkan.

Kata Kunci: Ampas Tahu, Flakes, Protein, Serat, dan Biji Nangka.

SYAHILLA VANDA LUVIANA NIM. 17.03.3.1.1.00031. Utilization of Waste Jackfruit Seeds (*Artocarpus heterophyllus*) and Tofu Dregs as Ingredients for Making Flakes Snacks. Under the guidance bimbingan of **Cahyo Indarto, S.TP., MP., Ph.D. dan Iffan Maflahah, STP. M.Si.**

ABSTRACT

Flakes are ready to eat foods that are usually served in the form of flakes and are commonly used as a breakfast substitute because of their high nutritional content of protein, vitamins, carbohydrates and minerals. Jackfruit seed flour is a processed product produced from jackfruit seed waste which still has a fairly high starch content of 40-50% while tofu pulp flour is a processed product produced from tofu waste which still has nutritional value such as protein and crude fiber. higher than wheat flour. This study aims to determine the effect of different formulations of jackfruit seed flour and tofu pulp flour on sensory quality, protein content, fiber content and water content in flakes products. This study used a completely randomized design method with different treatments for the number of formulations of jackfruit seed flour and tofu dregs flour with sample codes S1(100:0), S2(0.100), S3(80:20), S4(20:80), S5(60:40), S6(40:60). The testing parameters in this study were sensory tests, and chemical tests which included protein content test using the Kjeldahl method, fiber content test and water content test. Testing the protein content obtained significant results, the more tofu dregs flour, the higher the protein content in the flakes product. The highest protein content was found in the 0:100 proportion of 9.087% and the lowest was in the 60:40 formulation of 5.028%. The fiber content test obtained significant results with the highest fiber content found in the 0:100 formulation of 7.559% and the lowest in the 100:0 formulation of 3.834%. The water content test obtained significant results with the highest water content found in the 0:100 formulation of 3.9757% and the lowest in the 100:0 formulation with a water content of 2.6023%. The organoleptic test of the taste, color and overall parameters obtained significant results with the average consumer choosing rather like the formulation 20:80 and 0:100 while the aroma and texture parameters obtained insignificant values with the average consumer choosing not to like the aroma. and the resulting texture

Keywords: *Fiber, Flakes, Jackfruit Seed Flour, Protein and Tofu Dregs Flour.*