

ALFIAN FAISAL SYIFA MAULANAN NIM. 17.03.3.1.1.00064. Pengaruh Penambahan Tepung Ampas Tahu Sebagai Bahan Komposit Pada Pembuatan Cookies Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*). Dibawah Bimbingan Cahyo Indarto, S. TP., MP. Ph. D dan Dr. Ir. Abdul Aziz Jakfar, M. T.

ABSTRAK

Cookies merupakan makanan ringan yang banyak disukai dan beredar di kalangan masyarakat baik anak kecil sampai dewasa, memiliki kandungan pangan yang cukup untuk kebutuhan tubuh. Tepung labu kuning adalah hasil olahan lanjutan dari labu kuning yang dapat memperpanjang umur simpan dari produk dan memiliki beberapa kandungan diantaranya yaitu karbohidrat, protein, serat pangan, vitamin A dan vitamin C. Tepung Ampas tahu merupakan olahan yang dibuat dari ampas pengolahan tahu dan masih memiliki banyak kandungan yang bermanfaat, ampas tahu memiliki kandungan protein dan serat yang cukup tinggi sehingga dapat dimanfaatkan untuk penambahan pada pembuatan produk makanan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh dalam pembuatan cookies tepung labu kuning dengan penambahan tepung ampas tahu terhadap uji sensoris, kadar protein dan kadar serat. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan perlakuan perbedaan proporsi tepung labu kuning dan tepung ampas tahu, proporsi yang digunakan adalah perbandingan (100/0), (80/20), (70/30), (60/40), (50/50), (0/100). Parameter pengujian pada penelitian ini adalah uji sensoris, uji kadar air, uji kadar protein dan uji kadar serat. Pengujian kadar air, kadar protein dan kadar serat dengan penambahan tepung ampas tahu yang semakin tinggi mendapatkan hasil dengan peningkatan yang signifikan sehingga setiap penambahan tepung ampas tahu terhadap pembuatan cookies tepung labu kuning berpengaruh nyata terhadap kandungan yang ada didalam produk. Peningkatan kandungan pada produk dipengaruhi karena tepung ampas tahu memiliki kadar protein sebanyak 17,4% dan kadar serat sebanyak 12,13% per 100 gram. Pengujian sensoris produk didapatkan hasil yang berbeda nyata atau signifikan pada parameter, warna, rasa dan keseluruhan yang berarti setiap penambahan tepung ampas tahu juga berpengaruh terhadap uji sensoris produk cookies tepung labu kuning dengan penambahan tepung ampas tahu.

Kata kunci: cookies, Protein, Serat, tepung labu kuning, tepung ampas tahu,

ALFIAN FAISAL SYIFA MAULANAN NIM. 17.03.3.1.1.00064. The Effect of Addition of Tofu Dregs Flour as a Composite Material in the Making of Pumpkin Flour Cookies (*Cucurbita moschata*). Under the guidance of **Cahyo Indarto, S. TP., MP. Ph. D dan Dr. Ir. Abdul Aziz Jakfar, M. T.**

ABSTRACT

Cookies are snacks that are widely liked and circulated among the public, both small children and adults, have sufficient food content for the needs of the body. Pumpkin flour is a further processed product from pumpkin which can extend the shelf life of the product and has several ingredients including carbohydrates, protein, dietary fiber, vitamin A and vitamin C. Many useful content, tofu dregs contain high enough protein and fiber so that it can be used for addition to the manufacture of food products. This study aims to determine the effect of making pumpkin flour cookies with the addition of tofu dregs flour on sensory tests, protein content and fiber content. This study used a completely randomized design (CRD) with different proportions of pumpkin flour and tofu flour, the proportions used were (100/0), (80/20), (70/30), (60/40), (50/50), (0/100). The test parameters in this study were sensory test, water content test, protein content test and fiber content test. Tests of water content, protein content and fiber content with the addition of higher tofu dregs flour obtained results with a significant increase so that each addition of tofu dregs flour to the manufacture of pumpkin flour cookies had a significant effect on the content in the product. The increase in the content of the product is influenced because the tofu dregs flour has a protein content of 17.4% and a fiber content of 12.13% per 100 grams. Sensory testing of the product obtained results that were significantly different or significant in parameters, color, taste and overall meaning that each addition of tofu dregs flour also affected the sensory test of pumpkin flour cookies products with the addition of tofu dregs flour

Keywords: cookies, fiber, protein, pumpkin flour and tofu pulp flour.