

NOR FARIDA DWI KUSUMA. NRP. 11.03.3.1.1.00071 *CHARACTERISTICS OF SENSORIS AND TEXTURAL NUGGETS OF EXTRACTED KNOWLEDGE TREATED WITH TERI NASI FISH (*Stolephorus spp*). under the guidance of Ir. Muhammad Fakhry., MP dan Millatul Ulya, S.TP.,MT*

ABSTRACT

Tofu dregs is a waste from the tofu processing industry that has been almost untapped except as tempeh or just thrown away. Tofu dregs can also be used as nuggets, but the protein content is low. The addition of anchovy increases the economic value and consumer acceptance of tofu pulp nuggets. The addition of anchovy increases the economic value and consumer acceptance of tofu pulp nuggets. This study aims to determine the effect of the proportion of tofu pulp : anchovy on sensory characteristics and textural tofu pulp nugget enriched with anchovy. This study used a completely randomized single design (RAL) factor, namely the proportion of tofu waste and anchovy which consisted of 6 (six) levels of treatment and repeated 3 times. The proportion of tofu waste and anchovy K0 (100: 0), K1 (90:10), K2 (80:20), K3 (70:30), K4 (60:40), K5 (50:50). Tests are carried out in a sensory test including color, taste, texture, aroma, texture test (hardness and cohesiveness), moisture content, color test (L, a, b) and the best treatment will be chemically tested including protein and fat. The results showed that the tofu pulp nugget had a significant effect ($P < 0.05$) on the parameters of the color test (L, a, b), color (scoring) and taste but did not significantly affect the texture test (hardness and cohesiveness), water content, aroma, overall liking. Protein content of 22.95% and 6% fat content

Key words: tofu dregs, nuggets, anchovies, sensory, textural, chemi

NOR FARIDA DWI KUSUMA. NRP. 11.03.3.1.1.00071 KARAKTERISTIK SENSORIS DAN TEKSTURAL NUGGET AMPAS TAHU YANG DIPERKAYA DENGAN IKAN TERI NASI (*Stolephorus* spp.) DIBAWAH BIMBINGAN Ir. Muhammad Fakhry., MP dan Millatul Ulya, S.TP.,MT

ABSTRAK

Ampas tahu merupakan limbah dari industri pengolahan tahu yang selama ini nyaris tidak dimanfaatkan kecuali sebagai tempe gembus atau hanya dibuang begitu saja. Ampas tahu dapat juga dijadikan menjadi nugget, namun kandungan proteinnya rendah. Penambahan ikan teri meningkatkan nilai ekonomis dan daya terima konsumen pada nugget ampas tahu. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh proporsi ampas tahu : ikan teri nasi terhadap karakteristik sensoris dan tekstural nugget ampas tahu yang diperkaya dengan ikan teri nasi. Penelitian ini menggunakan rancangan acak lengkap (RAL) faktor tunggal, yaitu proporsi ampas tahu dan ikan teri yang terdiri dari 6 (enam) level perlakuan dan di ulang sebanyak 3 kali. Proporsi ampas tahu dan ikan teri K0 (100:0), K1 (90:10), K2 (80:20), K3 (70:30), K4 (60:40), K5 (50:50). Pengujian dilakukan secara uji sensoris meliputi warna, rasa, tekstur, aroma, uji tekstur (*hardness* dan *cohesiveness*), kadar air, uji warna (L, a, b) dan perlakuan terbaik akan di uji kimia meliputi protein dan lemak. Hasil penelitian menunjukkan bahwa nugget ampas tahu yang berpengaruh nyata ($P < 0,05$) terhadap parameter uji warna (L, a, b), warna (skoring) dan rasa namun tidak berpengaruh nyata terhadap uji tekstur (*hardness* dan *cohesiveness*), kadar air, aroma, kesukaan keseluruhan. Kandungan kadar protein 22,95 % dan kadar lemak 6 %

kata kunci : ampas tahu, nugget, ikan teri, sensoris, tekstural, kimia