

Desi Hartanti. NIM. 14.03.3.1.1.00079. The characteristics in physical, chemical, and sensory of stick tofu dregs that enriched with catfish substitution. Under the guidances of **Rakhmawati, STP. MT** dan **Millatul Ulya, STP. MT.**

ABSTRACT

Tofu dregs is a by-product of the process of making tofu which has a very high protein content so that it can be reprocessed into food products. Processing of tofu dregs has resulted in a decrease in the value of protein so that there is a need to substitute high protein ingredients to maintain protein levels, one of which is catfish. The two ingredients were processed into sticks using a single factor Randomized Group Design (RGD) with 6 treatments and repeated 3 times. The purpose of this catfish substitution is to find out physical properties, protein levels, calcium levels, sensory sticky tofu properties, and the best alternative using the CPI method. The results of the physical analysis of stick-tofu dregs product using catfish substitution produce water content ranging from 1.14 - 3.18%, the parameters of hardness and fracturability are significant. The results of chemical analysis showed that protein levels ranged from 2.33 - 5.40% and calcium levels ranged from 0.39 - 2.96%. The results of sensory analysis have a significant effect on the parameters of color, taste, texture, and aroma but have no significant effect on overall preference. The best alternative according to the CPI method is P5 with a proportion of 50% tofu pulp and 50% catfish with a selling price of Rp. 8,500 per package (1 package containing 50 grams).

Keywords: Tofu Dregs, Catfish, Stick, Comparative Performance Index (CPI).

Desi Hartanti. NIM. 14.03.3.1.1.00083. Karakteristik Fisik, Kimia, dan Sensoris *Stick Ampas Tahu Yang Diperkaya Dengan Ikan Lele (Clarias sp.)*. Dibawah bimbingan **Rakhmawati, STP. MT** dan **Millatul Ulya, STP. MT**.

ABSTRAK

Ampas tahu merupakan hasil samping dari proses pembuatan tahu yang memiliki kandungan protein sangat tinggi sehingga dapat diolah kembali menjadi produk makanan. Pengolahan ampas tahu mengakibatkan terjadinya penurunan nilai kadar protein sehingga perlu adanya substitusi bahan berprotein tinggi untuk mempertahankan kadar proteinnya, salah satunya adalah ikan lele. Dua bahan makanan tersebut diolah menjadi stick dengan menggunakan Rancangan Acak Kelompok (RAK) faktor tunggal dengan jumlah perlakuan sebanyak 6 perlakuan dan diulang 3 kali. Tujuan dari substitusi ikan lele ini untuk mengetahui sifat fisik, kadar protein, kadar kalsium, sifat sensoris stick ampas tahu, dan alternatif terbaik menggunakan metode CPI. Hasil dari analisis fisik pada produk stick ampas tahu substitusi ikan lele menghasilkan kadar air berkisar dari 1,14 – 3,18%, parameter hardness dan fracturability berpengaruh nyata. Hasil analisis kimia menunjukkan bahwa kadar protein berkisar dari 2,33 - 5,40% dan kadar kalsium berkisar dari 0,39 – 2,96%. Hasil dari analisis sensoris memberikan pengaruh nyata pada parameter warna, rasa, tekstur, dan aroma namun tidak berpengaruh nyata terhadap kesukaan keseluruhan. Alternatif terbaik menurut metode CPI yaitu P5 dengan proporsi ampas tahu 50% dan ikan lele 50% dengan harga jual sebesar Rp. 8.500,- per kemasan (1 kemasan isi 50 gram).

Kata kunci: *Ampas Tahu, Ikan Lele, Stick, Comparative Performance Index (CPI).*