

**PENGUNAAN TEPUNG AMPAS TAHU SEBAGAI BAHAN
SUBSTITUSI DALAM PEMBUATAN KERUPUK**



OLEH

AGNESITA PURWANTO

NIM 1515017001

PROGRAM STUDI PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA

JURUSAN TEKNOLOGI INDUSTRI

FAKULTAS TEKNIK DAN KEJURUAN

UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA

SINGARAJA

2020



**PENGGUNAAN TEPUNG AMPAS TAHU SEBAGAI BAHAN SUBSTITUSI
DALAM PEMBUATAN KERUPUK**

Diajukan kepada

Universitas Pendidikan Ganesha

Untuk Memenuhi Salah Satu Persyarat dalam Menyelesaikan

Program Sarjana Pendidikan Kesejahteraan Keluarga



Oleh

AGNESITA PURWANTO

NIM 1515017001

PROGRAM STUDI PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA

JURUSAN TEKNOLOGI INDUSTRI

FAKULTAS TEKNIK DAN KEJURUAN

UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA

SINGARAJA


2020

SKRIPSI

**DIAJUKAN UNTUK MELENGKAPI TUGAS DAN MEMENUHI
SYARAT-SYARAT UNTUK MENCAPAI GELAR SARJANA
PENDIDIKAN**

Menyetujui

Pembimbing I



Cokorda Istri Raka Marsiti, S.Pd.,M.pd
NIP 197103031997032001

Pembimbing II

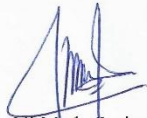


Luh Masdarini, S.pd.,M.pd
NIP 197104212002122001

LEMBAR PERSETUJUAN PENGUJI

Skripsi oleh Agnesita Purwanto ini
Telah dipertahankan di depan dewan penguji
Pada tanggal 22 Januari 2020

Dewan Penguji,



Ni Made Suriani, S.Pd., M.Par
NIP 19721207 200212 2 003

(Ketua)



Dr. Dra. Risa Panti Ariani, M.Si
NIP 19650419 199003 2 001

(Anggota)



Cokorda Istri Raka Marsiti, S.Pd., M.pd
NIP 197103031997032001

(Anggota)



Luh Masdarini, S.pd., M.pd
NIP 197104212002122001

(Anggota)

LEMBAR PERSETUJUAN PANITIA UJIAN

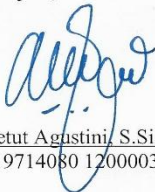
Diterima oleh Panitia Ujian Fakultas Teknik dan Kejuruan
Universitas Pendidikan Ganesha
guna memenuhi syarat-syarat untuk mencapai gelar sarjana pendidikan

Pada :


Hari : RABU
Tanggal : 22 JANUARI 2020

Mengetahui,

Ketua Ujian,



Dr. Ketut Agustini, S.Si., M.Si
NIP. 19714080 1200003 2 003

Sekretaris Ujian,


Dr. Dra. Risa Panti Ariani, M.Si
NIP. 19650419 199003 2 001

Mengesahkan,
Dekan Fakultas Teknik dan Kejuruan




Dr. I Gede Sudirtha, S.Pd., M.Pd
NIP. 19710616 199602 1 001

KATA PERSEMBAHAN

Dengan ucapan syukur kehadiran Tuhan Yang Maha Esa,
kupersembahkan skripsi ini kepada :

Orang Tua dan Adik-adik

(Ng. Purwanto, Alm. Amy Djinggawati, Iesy C)

(Arfan J, Andrea L, M.Iswandany)

Suami dan Keluarga

(Marizal R, Rustiyah, Miftakhul, Mirnawati)

Anakku tercinta

(A. Marsela R)

Almamaterku

Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga



MOTTO

"Kebanggaan kita yang terbesar adalah bukan tidak pernah gagal, tetapi bangkit kembali setiap kali kita jatuh." (Confusius)



PENGGUNAAN TEPUNG AMPAS TAHU SEBAGAI BAHAN SUBSTITUSI DALAM PEMBUATAN KERUPUK

Oleh

Agnesita Purwanto , 1515017001

Jurusan Teknologi Industri

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui (1) resep baku dari kerupuk substitusi tepung ampas tahu dan untuk mengetahui kualitas yang dilihat dari aspek (2) tekstur, (3) warna, (4) rasa dan (5) pengembangan. Panelis dalam penelitian ini menggunakan panelis terlatih yang terdiri dari 15 orang guru jasa boga. Metode pengumpulan data yang digunakan pada penelitian ini adalah metode observasi dengan menggunakan lembar uji kualitas sebagai instrumen. Teknik analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisis deskriptif kuantitatif. Hasil penelitian menunjukkan (1) resep baku kerupuk substitusi tepung ampas tahu dengan perbandingan 50:50 yaitu 250 gr tepung tapioka, 250 gr tepung ampas tahu, 2 butir telur, 15 gr garam, 10 gr merica, 10 gr gula pasir, 10 gr bawang putih bubuk dan 150 ml air. Cara membuat adalah tepung tapioka dan tepung ampas tahu dicampur dan diayak, kemudian dicampur air sedikit demi sedikit sembari diaduk, lalu masukan telur yang sudah dikocok, garam, gula, merica, dan bawang putih bubuk. Uleni adonan hingga kalis dan masukkan kedalam plastik. Selanjutnya kukus adonan hingga matang menyerupai dodol dan potong bagian pinggir adonan agar rapi. Iris tipis adonan, dan jemur hingga kering. (2) Kualitas kerupuk substitusi tepung ampas tahu dilihat dari aspek tekstur berada dalam kategori baik yaitu dengan nilai 3,00. (3) Kualitas kerupuk substitusi tepung ampas tahu dilihat dari aspek warna termasuk kedalam kategori baik dengan nilai 2,93. (4) Kualitas kerupuk substitusi tepung ampas tahu dilihat dari aspek rasa termasuk kedalam kategori cukup dengan nilai 2,3. (5) kualitas kerupuk substitusi tepung ampas tahu dilihat dari aspek pengembangan termasuk kedalam kategori baik dengan nilai 2,6.

Kata Kunci : Tepung Ampas Tahu, kerupuk, Kualitas

PRAKATA

Puji syukur peneliti panjatkan kepada Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat-Nya sehingga peneliti dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul **“Penggunaan Tepung Ampas Tahu Sebagai Bahan Substitusi Dalam Pembuatan Kerupuk”** sesuai dengan yang diharapkan.

Dalam proses penyusunan skripsi ini peneliti banyak mendapat bantuan, bimbingan, masukan dan motivasi dari berbagai pihak sehingga skripsi ini dapat diselesaikan. Pada kesempatan ini peneliti ingin mengucapkan terima kasih kepada :

1. Dr. I Gede Sudirtha, M.Pd selaku Dekan Fakultas Teknik dan Kejuruan Universitas Pendidikan Ganesha Singaraja.
2. Ni Made Suriani, S.Pd., M.Par, M.Si_ selaku Penguji I yang telah memberikan bimbingan dan motivasi serta saran dalam penyusunan skripsi ini.
3. Dr. Dra. Risa Panti Ariani selaku Penguji II yang telah memberikan bimbingan dan motivasi serta saran dalam penyusunan skripsi ini.
4. Cokorda Istri Raka Marsiti. S.pd.,M.pd selaku Pembimbing I yang telah memberikan bimbingan, arahan, saran dan motivasi serta semangat dari awal penyusunan sampai pada akhir penyusunan skripsi ini.
5. Luh Madarini, S.pd.,M.pd selaku Pembimbing II yang telah memberikan bimbingan, arahan, saran dan motivasi serta semangat dari awal penyusunan sampai pada akhir penyusunan skripsi ini.
6. Dra. Damiati, M.Kes selaku Pembimbing Akademik. yang telah memberikan bimbingan, arahan, saran dan motivasi serta semangat dari awal penyusunan sampai pada akhir penyusunan skripsi ini.
7. Para dosen Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga yang telah banyak memberikan dukungan dalam penyusunan skripsi ini.
8. Para staf pegawai di lingkungan Fakultas Teknik dan Kejuruan Universitas Pendidikan Ganesha yang telah banyak membantu administrasi dalam menyelesaikan pendidikan di Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga.

9. Rekan-rekan mahasiswa serta semua pihak yang telah membantu memberikan motivasi dan semangat dalam penyusunan skripsi ini.

Dalam penyusunan skripsi ini, peneliti menyadari bahwa masih banyak terdapat kekurangan dan jauh dari sempurna. Dengan kerendahan hati, peneliti mengharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun demi kesempurnaan skripsi ini. Peneliti berharap semoga skripsi ini dapat bermanfaat, khususnya untuk Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga.

Singaraja, Januari 2020

Peneliti



DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN SAMPUL	i
LEMBAR LOGO	ii
HALAMAN JUDUL.....	iii
LEMBAR PERSETUJUAN PEMBIMBING	iv
LEMBAR PERSETUJUAN DOSEN PENGUJI.....	v
LEMBAR PERSETUJUAN DAN PENGESAHAN PANITIA UJIAN.....	vi
KATA PERSEMBAHAN	vii
MOTTO	viii
ABSTRAK	ix
PRAKATA.....	x
DAFTAR ISI.....	xii
DAFTAR TABEL.....	xv
DAFTAR GAMBAR	xvi
DAFTAR LAMPIRAN	xvii
BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang Masalah	01
1.2 Identifikasi Masalah.....	06
1.3 Batasan Masalah	06
1.4 Rumusan Masalah.....	06
1.5 Tujuan Penelitian	07
1.6 Manfaat Hasil Penelitian.....	07

BAB II KAJIAN TEORI

2.1 Tinjauan Tentang Tahu.....	09
2.2 Tinjauan Tentang Ampas Tahu	12
2.3 Tinjauan Tepung Ampas Tahu	14
2.4 Tinjauan Tentang Kerupuk.....	16
2.5 Kerangka Berpikir	29

BAB III METODE PENELITIAN

3.1. Tempat dan Waktu penelitian.....	32
3.2. Rancangan Penelitian	32
3.3. Prosedur Eksperimen	34
3.4. Subjek Penelitian / Variabel Penelitian	37
3.5. Definisi Operasional Variabel	37
3.6. Metode Pengumpulan Data	38
3.7. Instrumen Penelitian	38
3.8. Teknik Analisis Data	40

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

4.1. Resep Baku Kerupuk Substitusi Tepung Ampas Tahu	43
4.2 Hasil Uji Kualitas	48
4.3. Pembahasan Resep Baku	50
4.4 Pembahasan Hasil Uji Kualitas	50

BAB V PENUTUP

5.1 Rangkuman	53
5.2 Simpulan	53
5.3 Saran.....	55

DAFTAR RUJUKAN

LAMPIRAN

RIWAYAT HIDUP

PERNYATAAN KEASLIAN TULISAN



DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
Tabel 1.1 Karakteristik Kimia Ampas Tahu dan Tepung Ampas Tahu.....	02
Tabel 1.2 Perbandingan Kandungan Gizi Tepung Tapioka dan Tepung Ampas Tahu.....	05
Tabel 2.1 Nilai Gizi Tahu.....	09
Tabel 2.2 Kandungan Gizi Ampas Tahu / 100 gr	13
Tabel 2.3 Resep Lerupuk Tapioka	22
Tabel 2.4 Kandungan Gizi Tepung Tapioka	23
Tabel 2.5 Kandungan Gizi Telur	25
Tabel 2.6 Kandungan Gizi Gula Pasir	26
Tabel 2.7 Cuplikan Syarat Mutu Kerupuk SNI	29
Tabel 3.1 Resep Baku Kerupuk Tapioka	35
Tabel 3.2 Resep Kerupuk Substitusi Tepung Ampas Tahu.....	36
Tabel 3.3 Skala Mutu Hedonik	39
Tabel 3.4 Uji Kualitas	40
Tabel 3.5 Tolak Ukur	40
Tabel 4.1 Resep Kerupuk Substitusi Tepung Ampas Tahu	43
Tabel 4.2 Alat-alat Pembuatan Kerupuk Substitusi Tepung Ampas Tahu	45
Tabel 4.3 Hasil Tabulasi Data Uji Kualitas Kerupuk Substitusi Tepung Ampas Tahu	48
Tabel 4.4 Hasil Uji Kualitas Kerupuk Substitusi Tepung Ampas Tahu	51

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
Gambar 2.1 Tahu	09
Gambar 2.2 Bagan Proses Pembuatan Tahu	11
Gambar 2.3 Ampas Tahu	12
Gambar 2.4 Bagan Proses Pembuatan Tepung Ampas Tahu	16
Gambar 2.5 Kerupuk Bentuk Mie dan Kerupuk Diiris	17
Gambar 2.6 Bagan Proses Pembuatan Kerupuk	22
Gambar 2.7 Contoh Tepung Tapioka	23
Gambar 2.8 Merica / Lada Hitam dan Putih	25
Gambar 2.9 Bagan Kerangka Berpikir	30
Gambar 3.1 Bagan Rancangan Penelitian.....	33
Gambar 3.2 Bagan Tahapan Pembuatan Kerupuk	34
Gambar 3.3 Resep Baku Kerupuk Tapioka	35
Gambar 4.1 Diagram Konversi Hasil Uji Kualitas	52



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
Lampiran 01. Surat Keterangan Pengambilan Data	58
Lampiran 02. Surat Penghantar Pengambilan Data	59
Lampiran 03. Surat Keterangan Telah Mengambil Data	60
Lampiran 04. Tolok Ukur Uji Kulit Kerupuk Substitusi Tepung Ampas Tahu.....	61
Lampiran 05. Lembar Uji Kualitas	58
Lampiran 06. Hasil Lembar Uji Kualitas	



