

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

Agnesita Purwanto, Cokorda Istri Raka Marsiti, Luh Masdarini

Program Studi Pendidikan Kesejahteraan keluarga, Fakultas Teknik dan Kejuruan  
Universitas Pendidikan Ganesha  
Singaraja, Indonesia

e-mail: [agnesita.purwanto@gmail.com](mailto:agnesita.purwanto@gmail.com), [raka.marsiti@undiksha.ac.id](mailto:raka.marsiti@undiksha.ac.id),  
[masdarini@undiksha.ac.id](mailto:masdarini@undiksha.ac.id)

### **Abstrak**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui (1) resep baku dari kerupuk substitusi tepung ampas tahu, (2) mengetahui kualitas yang dilihat dari aspek tekstur, warna, rasa, dan pengembangan. Jenis penelitian menggunakan penelitian eksperimen. Metode pengumpulan data yang digunakan adalah metode observasi dengan menggunakan lembar uji kualitas sebagai instrumen. Panelis dalam penelitian ini adalah panelis terlatih yang terdiri dari 15 orang guru jasa boga. Teknik analisis data yang digunakan adalah analisis deskriptif kuantitatif. Hasil penelitian ini menunjukkan (1) resep baku kerupuk substitusi tepung ampas tahu yaitu 250gr tepung tapioka, 250 gr tepung ampas tahu, 2 butir telur, 10 gr garam, 10 gr merica, 10 gr gula pasir, 10 gr bawang putih bubuk, dan 150 ml air, (2) kualitas kerupuk dilihat dari aspek tekstur berada dalam kategori baik dengan nilai 3,00, kualitas kerupuk dilihat dari aspek warna termasuk dalam kategori baik dengan nilai 2,93, kualitas kerupuk dilihat dari aspek rasa termasuk dalam kategori cukup dengan nilai 2,3, kualitas kerupuk dilihat dari aspek pengembangan termasuk dalam kategori baik dengan nilai 2,6.

**Kata kunci:** Tepung ampas tahu, kerupuk, kualitas

### **Abstract**

This research aims to determine (1) basic ingredients for crackers substitute made from tofu waste (2) the quality as seen from texture, colour, taste and expansion. The type of research used is experimental research. The data shown are collected using the observation method with a quality test sheets as the instrument. The panelist used consist of 15 trained panelist from culinary service. Data analysis technique used is quatitative descriptive analysis. The results of this research shows that (1) basic ingredients for crackers substitute made from tofu waste are 250 gr of tapioca flour, 250 gr of tofu waste flour, 2 pc of eggs, 10 gr of salt, 10 gr of pepper, 10 gr of sugar, 10 gr of garlic powder, and 150 ml of water (2) the quality as seen from texture is in good quality with a value of 3.00, the quality as seen from colour is in good quality with a value of 2,93, the quality as seen from taste is in fair quality with a value of 2,3, the quality as seen from expansion is in good quality with a value of 2,6.

**Keywords :** Tofu waste flour, crackers, quality