

PEMANFAATAN TEPUNG AMPAS TAHU DALAM PEMBUATAN MIE

Oleh
Ni Kadek Rika Andayani
Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui : (1) formula mie tepung ampas tahu ; (2) kualitas mie tepung ampas tahu dilihat dari aspek aroma, tekstur dan rasa. Jenis penelitian ini adalah penelitian kuantitatif dengan metode eksperimen. Panelis dalam penelitian ini adalah panelis terlatih yang berjumlah 15 orang yang terdiri 5 dosen tata boga program studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga dan 10 guru tata boga dari SMK N 1 Sukasada dan SMK N 2 Singaraja. Metode pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah observasi melalui uji organoleptik panelis dengan 3 tingkatan yaitu baik, cukup dan kurang. Data dianalisis dengan teknik deskriptif kuantitatif. Hasil penelitian ini menunjukan : (1) Formula yang tepat pada pembuatan mie tepung ampas tahu adalah 20% tepung ampas tahu dan 80% tepung terigu. (2) Kualitas mie tepung ampas tahu dari aspek aroma diperoleh skor rata-rata sebesar 2,47 berada pada kategori baik, sesuai dengan tolok ukur yaitu tidak beraroma tepung ampas tahu. Kualitas mie tepung ampas tahu dari aspek tekstur diperoleh skor rata-rata sebesar 2,8 berada pada kategori baik, sesuai dengan tolok ukur yaitu memiliki tekstur kenyal dan tidak mudah putus. Kualitas mie tepung ampas tahu dari aspek rasa diperoleh skor rata-rata sebesar 2,8 berada pada kategori baik, sesuai dengan tolok ukur yaitu memiliki rasa gurih. Implikasi penelitian ini yaitu ampas tahu banyak mengandung gizi, sehingga masyarakat yang mempunyai limbah ampas tahu dapat membuat mie yang memiliki kandungan gizi lebih.

Kata kunci : aroma, mie, rasa, tekstur, tepung ampas tahu

THE NUTRITION BENEFITS OF DREG TOFU FLOUR IN MAKING NOODLES

By

Ni Kadek Rika Andayani

Family Welfare Education Study Program

ABSTRACT

The aimed of this study was to know: (1) The ingredients of noodle that is made from flour dreg tofu; (2) The quality of dreg tofu noodle seen from the aspect aroma, texture and taste. Types of this study was a quantitative method used experiment study. The panel from this study was the trained panel which was the total of 15 peoples that were including 5 lecturers from culinary art, family welfare education and 10 teachers from SMK N 1 Sukasada and SMK N 2 Singaraja culinary arts. The method that used for gathering the data was the observation from organoleptic test panel that was use with 3 hierarchy which were best, enough and less. The analytical data with descriptive quantitative method. The result shown: (1) the right formula for making dreg tofu noodle is 20% dreg tofu flour and 80% flour. (2) the quality of dreg tofu noodle was from the aroma aspect gain score 2,47 which made from good category, corresponding with benchmark of aroma less dreg tofu. The quality of dreg tofu noodle from texture aspect gain score 2.8 also includes from good category. Appropriate with the benchmark which had texture of gumminess and not easy to break. Overall, the quality of dreg tofu noodle gain score of 2.8 which made to great category, appropriate with the benchmark which had the umami taste. The implication of this study shown that dreg tofu consists rich of nutrition. Therefore, citizen that had dreg tofu waste could creates the noodle that was rich in nutrition.

Keywords: aroma, noodle, taste, texture, dreg tofu flour.