

PENGARUH PERBANDINGAN AMPAS TAHU DAN TEPUNG TERIGU TERHADAP KARAKTERISTIK KERUPUK PANGSIT

(The Effect Of Tofu Dregs And White Flour On The Characteristics Of Wonton
Crackers)

A.N. Hidayah^{#1}, A. Yulia¹, M. Arisandi¹

Program Studi Teknologi Industri Pertanian, Jurusan Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian

Universitas Jambi

E-mail: aulianurulhidayah11@gmail.com

ABSTRAK-Kerupuk pangsit adalah kerupuk yang terbuat dari bahan utama berupa tepung terigu dicampur air, telur, garam dan minyak. Adapun tujuan dari penelitian ini untuk mengetahui pengaruh perbandingan ampas tahu dan tepung terigu menjadi kerupuk pangsit kemudian untuk mendapatkan perbandingan ampas tahu dan tepung terigu yang tepat dalam pembuatan kerupuk pangsit. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan perlakuan perbandingan ampas tahu dan tepung terigu (P), pada taraf 1%,2%,3%,4% dan 5% yang diulang sebanyak 4 kali sehingga diperoleh 20 satuan percobaan, data yang diperoleh dianalisis menggunakan ANOVA dan jika terdapat perbedaan pada penelitian dilanjutkan dengan DNMRT dengan taraf kepercayaan 1% dan 5%. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa perbandingan ampas tahu dan tepung terigu berpengaruh nyata terhadap kadar air dan berpengaruh sangat nyata terhadap rasa, tekstur, aroma, warna, penerimaan keseluruhan dan penerimaan keseluruhan jamak. Perbandingan yang tepat dalam pembuatan kerupuk pangsit ampas tahu terdapat pada perlakuan P3 perbandingan ampas tahu dan tepung terigu 50% : 50% dengan kadar air 3.12%, kadar protein 8.34%, warna 2.48% (agak kuning), aroma 3.24 (agak beraroma ampas tahu), tekstur 4 (renyah), rasa 3.72 (agak terasa ampas tahu hampir terasa ampas tahu), penerimaan keseluruhan 4.24 (suka) dan penerimaan keseluruhan perbandingan jamak 5.16 (agak lebih disukai dari R).

Kata Kunci-Ampas Tahu: Tepung Terigu: Kerupuk Pangsit Ampas Tahu

ABSTRACT- Wonton crackers are crackers made from the main ingredients of wheat flour mixed with water, egg, salt and oil. The aim of this research is to determine the effect of using tofu waste and wheat flour in making wonton crackers and then to get the right ratio of tofu waste and wheat flour in making wonton crackers. This study used a completely randomised design (CRD) with treatment of comparison between tofu waste and wheat flour (P), at levels 1,2,3,4 and 5 (%) which was repeated 4 times so that 20 experimental units were obtained, the data obtained were analysed using ANOVA and if there was a difference in the study continued with DNMRT. The results of this study indicate that the ratio of tofu waste to wheat flour has a significant effect on moisture content and had a very significant on taste, texture, aroma, colour, overall acceptance and overall acceptance by a panel. The right ratio in making tofu waste wonton crackers is found in treatment of P3 with a ratio of tofu waste to wheat flour of 50% : 50% with a moisture content of 3.12%, protein content 8.34%, colour 2.48% (slightly yellow), aroma 3.24 (slightly scented with tofu waste), texture 4 (crispy), taste 3.72 (slightly tasted like tofu waste almost tasted like tofu waste), overall acceptance 4.24 (liked), multi panel overall acceptance 5.16 (somewhat more preferred than R).

Keyword-tofu waste: wheat flour: tofu waste wonton crackers