

ABSTRAK

Nama : Dwiki Kusnadi , Michael Kolopaking
Program Studi : Bisnis Perhotelan
Fakultas : Kewirausahaan dan Bisnis
Judul : PEMANFAATAN AMPAS TAHU SEBAGAI BAHAN
SUBSTITUSI TEPUNG TERIGU DALAM PEMBUATAN PANCAKE

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui rasa, tekstur, aroma, dan warna pada pancake dengan menggunakan tepung ampas tahu. Selain itu, tujuan utama dari penelitian ini adalah mengetahui daya terima masyarakat dalam pembuatan pancake menggunakan tepung ampas tahu. Tepung ampas tahu ini terbuat dari ampas tahu yang sudah di jadikan tepung, tepung ampas tahu ini tinggi dengan protein dan serat kasar. Penggunaan tepung ampas tahu sangat bisa mengurangi pembuangan limbah pabrik karena ampas tahu sendiri sering di buang sembarangan. Juga dapat menimbulkan pemanasan global. Tepung ampas tahu memiliki karbohidrat, protein, dan lemak yang masih dapat dimanfaatkan oleh tubuh. Pemahaman yang lebih baik tentang potensi ampas tahu dapat membantu masyarakat mencari cara untuk memanfaatkannya, Penelitian ini menggunakan metode studi pustaka dan metode eksperimen dimana pembuatan *pancake* menggunakan tepung ampas tahu dengan menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL).

Tepung ampas tahu dapat digunakan untuk mengolah berbagai jenis makanan. Tepung ampas tahu bisa di gunakan sebagai bahan substitusi tepung terigu untuk membuat pancake. Pemahaman yang lebih baik tentang potensi ampas tahu dapat membantu masyarakat mencari cara untuk memanfaatkannya, Tepung ampas tahu memiliki bau dan tekstur yang khas dan dari teksturnya yaitu kasar.

Hasil penelitian hedonik menyatakan produk B merupakan produk yang paling di sukai oleh masyarakat panelis umum dari segi warna, rasa, aroma dan tekstur produk B yang memiliki kandungan 55% tepung ampas dan 45% tepung terigu. Dari hasil uji organoleptik menyatakan hasil uji *paired sample T-test* dari segi warna produk uji coba A,B,C,D dapat menggantikan produk pancake kontrol, dari segi tekstur hanya produk A,B,C dapat menggantikan produk pancake kontrol, dari segi rasa produk uji coba A,B,C dapat menggantikan produk pancake kontrol, dari segi aroma hanya produk uji coba A dan D yang dapat menggantikan produk pancake kontrol

Kata kunci: pancake, tahu, tepung ampas tahu, tepung terigu

Abstract

Name : Dwiki Kusnadi , Michael Kolopaking
Study Program : Hospitality Business
Faculty : School of Entrepreneurship and Business
Title : Utilization of Tofu Dregs as a Substitution Ingredient for
Wheat Flour in Making Pancakes

The purpose of this study was to determine the taste, texture, aroma, and color of pancakes using tofu pulp flour. In addition, the main purpose of this study is to determine the acceptability of the community in making pancakes using tofu pulp flour. Tofu pulp flour is made from tofu pulp that has been made into flour, tofu pulp flour is high in protein and crude fiber. The use of tofu pulp flour can greatly reduce factory waste disposal because tofu pulp itself is often disposed of carelessly. It can also cause global warming. Tofu pulp flour has carbohydrates, proteins, and fats that can still be utilized by the body. A better understanding of the potential of tofu pulp can help people find ways to exploit it. This study uses literature study methods and experimental methods where pancake making uses tofu pulp flour using Complete Randomized Design (RAL).

Tofu pulp flour can be used to process various types of food. Tofu pulp flour can be used as a substitute for wheat flour to make pancakes. A better understanding of the potential of tofu pulp can help people figure out how to harness it, Tofu pulp flour has a distinctive smell and texture and from its texture is rough.

The results of hedonic research stated that product B is the product most preferred by the general panelists in terms of color, taste, aroma and texture of product B which contains 55% pulp flour and 45% wheat flour. From the results of organoleptic tests, the paired sample T-test results in terms of color of trial products A, B, C, D can replace control pancake products, in terms of texture, only A, B, C products can replace control pancake products, in terms of taste, trial products A, B, C can replace control pancake products, in terms of aroma, only trial products A and D can replace control pancake products

Keywords: pancakes, tofu, tofu pulp flour, flour