

RINGKASAN PENELITIAN

Selama ini sebagian pengrajin tahu nir limbah memanfaatkan limbah padat (ampas) tahu nir limbah sebagai pakan ternak dan sebagian yang lain membuangnya begitu saja padahal dalam ampas tahu tersebut mengandung gizi yang cukup tinggi. Oleh karena itu dalam rangka mengupayakan ampas tahu nir limbah agar bernilai ekonomis dan menjadikan tahu nir limbah sebagai salah satu produk pangan dengan konsep nir limbah (*zero waste*), maka pada Tahun Anggaran 2014 ini akan dilakukan penelitian terhadap pemanfaatan ampas tahu nir limbah sebagai tepung kedelai sebagai pengganti tepung terigu.

Didalam penelitian Pemanfaatan Ampas Tahu Nir Limbah sebagai Tepung Kedelai ini menggunakan metode penelitian kualitatif dan kuantitatif, karena akan dilakukan analisa laboratorium yaitu uji uji kehalusan (lolos ayakan), uji protein, uji serat, uji kadar air, uji abu (ash), uji keasaman dan uji mikroba sehingga dapat ditarik kesimpulan tentang layak atau tidaknya ampas sisa pembuatan tahu nir limbah menjadi tepung kedelai sebagai bahan pengganti tepung terigu. Uji Organoleptik dengan metode uji hedonik (suka/ tidak suka) juga dilakukan untuk mengetahui sejauhmana panelis menyukai rasa dan tekstur hasil olahan tepung kedelai yang berasal dari ampas sisa pembuatan tahu nir limbah.

Hasil penelitian Pemanfaatan Ampas Tahu Nir Limbah sebagai Tepung Kedelai adalah dibuktikannya bahwa kandungan gizi di dalam ampas sisa pembuatan tahu nir limbah masih cukup tinggi sehingga berpotensi dimanfaatkan menjadi tepung kedelai sebagai bahan pengganti tepung terigu. Sedangkan hasil perhitungan nilai sensori terhadap tekstur, rasa maupun bau/aroma dari 2 (dua) bahan uji menunjukkan bahwa formulasi kue kering berbahan dasar 100% tepung terigu mempunyai nilai sensori lebih tinggi dibandingkan dengan kue kering berbahan dasar 100% tepung kedelai. Alasan para panelis yang tidak menyukai kue kering berbahan dasar 100% tepung kedelai disebabkan karena adanya *after taste* pahit setelah mengkonsumsi kue kering dan bau/aroma yang langu sebagai bau khas kedelai.