

ABSTRAK

Agustina Retno. 2023. *Tingkat kesukaan konsumen terhadap nugget dengan substitusi tepung ampas tahu ditinjau dari aspek krasa, aroma, warna dan tekstur skripsi*, Program Studi Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga. Fakultas Teknik. Universitas PGRI Adi Buana. Pembimbing: Dr. Yunus Karyanto, S.Pd., M.Pd

Ampas tahu bisa diolah menjadi bahan baku olahan aneka makanan, yakni sebagai tepung ampas tahu. Dalam bentuk tepung, ampas tahu akan memiliki masa simpan lebih panjang, mudah disimpan, dan variatif dalam pemanfaatannya. Dari tepung ampas tahu selanjutnya dapat dikreasikan menjadi produk-produk pangan yang bergizi dan aman dikonsumsi, seperti nugget. Nugget merupakan produk olahan daging giling yang ditambahkan bahan pengikat dan dicampur dengan bumbu-bumbu kemudian diselimuti putih telur dan tepung panir kemudian dilakukan pre-frying lalu dikemas dan dibekukan untuk mempertahankan mutu. Tujuan penelitian ini yaitu untuk mengetahui tingkat kesukaan konsumen terhadap nugget ampas tahu dengan proporsi presentase F1= 0%, F2= 15%, F3= 20%, F4 = 25% ditinjau dari uji organoleptik yang meliputi : rasa, warna, aroma dan tekstur.

Penelitian ini menggunakan pendekatan kuantitatif, dengan teknik pengumpulan data melalui penyebaran kuisioner. Hasil dari penelitian eksperimen pembuatan nugget dengan penambahan tepung ampas tahu yang diberikan kepada 50 panelis warga Desa Klagen Tropodo. Analisis data pada penelitian ini menggunakan One Way Anova dengan bantuan software SPSS. Hasil penelitian menggunakan uji organoleptik menunjukkan bahwa produk nugget dengan penambahan tepung ampas tahu yang paling disukai terdapat pada formula sampel X4 dengan substitusi penambahan 25% tepung ampas tahu, jadi ada perbedaan daya terima pada keempat jenis perlakuan nugget dengan penambahan tepung ampas tahu. Peneliti mengajukan beberapa saran yang bersangkutan dengan penelitian tersebut yaitu bagi masyarakat yang ingin membuat olahan berbahan dasar tepung ampas tahu yang selama ini masih jarang digunakan dalam pembuatan olahan masakan. Selain itu, bagi pengusaha *makanan* Untuk menambah wawasan/pemikiran dalam memilih dan mengembangkan produk yang inovatif.

Kata kunci: ampas tahu, nugget, organoleptik

ABSTRACT

Agustina Retno. 2023. *Tingkat kesukaan konsumen terhadap nugget dengan substitusi tepung ampas tahu ditinjau dari aspe krasa, aroma, warna dan tekstur skripsi*, Program Studi Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga. Fakultas Teknik. Universitas PGRI Adi Buana. Pembimbing: Dr. Yunus Karyanto, S.Pd.,M.Pd

Tofu dregs can be processed into processed raw materials for various foods, namely as tofu dregs flour. In the form of flour, tofu waste will have a longer shelf life, be easy to store, and be varied in its use. From tofu dregs flour, it can then be created into food products that are nutritious and safe for consumption, such as nuggets. Nugget is a processed product of ground beef which is added as a binder and mixed with spices then covered with egg white and panir flour then fried and then packaged and frozen to maintain quality. The purpose of this study was to determine the level of consumer preference for tofu dregs nuggets with the percentage proportion F1 = 0%, F2 = 15%, F3 = 20%, F4 = 25% in terms of organoleptic tests which included: taste, color, aroma and texture.

This study uses a quantitative approach, with data collection techniques through distributing questionnaires. The results of the experimental research on making nuggets with the addition of tofu dregs flour were given to 50 panelists from the residents of Klagen Tropodo Village. Data analysis in this study used One Way Anova with the help of SPSS software. The results of the study using the organoleptic test showed that nuggets with the addition of tofu dregs flour were the most preferred in sample formula X4 with the addition of 25% tofu dregs flour, so there was a difference in acceptability for the four types of nugget treatments with the addition of tofu dregs flour. The researcher put forward several suggestions related to this research, namely for people who want to make preparations made from tofu dregs flour which so far has rarely been used in the manufacture of processed dishes. In addition, for food entrepreneurs to add insight/thoughts in choosing and developing innovative products.

Keywords: Tofu dregs, nuggets, organoleptic