

SUBSTITUSI AMPAS TAHU PADA PEMBUATAN DIMSUM SEBAGAI ALTERNATIF SELINGAN SEHAT DAN DAYA TERIMANYA

Diar Laula Hoerudin¹, Parlin Dwiwana²

Program Studi Diploma III Gizi, Fakultas Kesehatan
Universitas Mohammad Husni Thamrin
Jl.Raya Pondok Gede No.23 – 25 Jakarta Timur 13510
Email : laulahoerudin@gmail.com

ABSTRAK

Latar Belakang: Pemanfaatan limbah ampas tahu bertujuan untuk mengurangi limbah yang menyebabkan bau yang tidak enak, disisi lain limbah ampas tahu memiliki nilai tinggi gizi yang tinggi. Sehingga limbah ampas tahu bisa dimanfaatkan menjadi produk sehat. Perlu ada nya inovasi untuk memanfaatkan limbah ampas tahu. **Tujuan:** untuk mengetahui substitusi ampas tahu pada pembuatan dimsum terhadap mutu organoleptik, nilai gizi protein, zat besi, serat dan kalsiumnya. **Metode:** Penelitian ini bersifat eksperimental dengan melakukan substitusi ampas tahu pada dimsum yaitu P1 (0% ampas tahu), P2 (25% ampas tahu) dan P3 (50% ampas tahu). Daya terima produk dilakukan dengan uji organoleptik sebanyak 30 panelis agak terlatih. Hasil uji organoleptik diolah menggunakan uji *Analysis of Variance* dan uji *Duncan's*. **Hasil:** Ada pengaruh substitusi ampas tahu dengan tepung tapioka terhadap aspek warna, aroma, tekstur, rasa, dan tingkat kesukaan. **Kesimpulan:** Pemilihan perlakuan substitusi didasari dengan daya terima yang bisa diterima baik oleh panelis dari kriteria yang diinginkan peneliti. Produk yang terpilih yaitu P2 (75% tepung tapioka : 25% ampas tahu) Substitusi yang dihasilkan akan menaikkan intensitas warna menjadi abu-abu agak coklat, aroma yang dihasilkan gurih agak langu, tekstur yang dihasilkan kenyal, dan tingkat kesukaan panelis yaitu suka. **Saran:** Dimsum substitusi ampas tahu memiliki kandungan gizi per porsi (50gr) protein 6.32 gr, zat besi 1.12gr, serat 1.04gr, dan kalsium 14.42gr. Konsumsi satu porsi dimsum substitusi memberikan kontribusi asupan zat besi bagi remaja usia 16 – 18 tahun energi 8%, protein 8.4%, lemak 7.4%, karbohidrat 9%, serat 3.2%, zat besi 7%, dan kalsium 1.2%.

Kata Kunci : *Limbah Ampas Tahu, Ampas Tahu Sangrai, Dimsum.*

SUBSTITUTION OF TOFU DRUGS IN MAKING DIMSUM AS AN ALTERNATIVE TO HEALTHY INTERLUSION AND ITS ACCEPTANCE

Diar Laula Hoerudin¹, Parlin Dwiyan²

Diploma III Nutrition Study Program, Faculty of Health
Mohammad Husni Thamrin University
Jl. Raya Pondok Gede No.23 – 25 East Jakarta 13510
Email : laulahoerudin@gmail.com

ABSTRACT

Background: The utilization of tofu dregs waste aims to reduce waste that causes unpleasant odors, on the other hand tofu dregs waste has high nutritional value. So that tofu dregs waste can be utilized as a healthy product. There needs to be innovation to utilize tofu dregs waste. **Objective:** to determine the substitution of tofu dregs in making dimsum on organoleptic quality, nutritional value of protein, iron, fiber and calcium. **Method:** This study is experimental by substituting tofu dregs in dimsum, namely P1 (0% tofu dregs), P2 (25% tofu dregs) and P3 (50% tofu dregs). Product acceptability is carried out by organoleptic testing of 30 fairly trained panelists. The results of the organoleptic test are processed using the Analysis of Variance test and Duncan's test. **Results:** There is an effect of tofu dregs substitution with tapioca flour on aspects of color, aroma, texture, taste, and level of preference. **Conclusion:** The selection of substitution treatments is based on the acceptability that can be accepted by the panelists from the criteria desired by the researcher. The selected product is P2 (75% tapioca flour: 25% tofu dregs) The resulting substitution will increase the color intensity to grayish brown, the resulting aroma is savory and slightly rancid, the resulting texture is chewy, and the panelists' preference level is like. **Suggestion:** Tofu dregs substitution dimsum has a nutritional content per serving (50gr) of 6.32 gr protein, 1.12gr iron, 1.04gr fiber, and 14.42gr calcium. Consuming one serving of dimsum substitution contributes iron intake for adolescents aged 16-18 years of energy 8%, protein 8.4%, fat 7.4%, carbohydrates 9%, fiber 3.2%, iron 7%, and calcium 1.2%.

Keywords: Tofu Dregs Waste, Roasted Tofu Dregs, Dimsum.