

## ABSTRAK

Ampas tahu merupakan limbah pangan yang memiliki nilai gizi yang cukup baik, namun memiliki umur simpan yang pendek. Salah satu cara untuk menangani masalah tersebut yaitu mengolahnya menjadi tepung ampas tahu. Tepung ampas tahu dapat diaplikasikan pada produk yang tidak membutuhkan pengembangan volume yang tinggi yaitu brownies. Brownies merupakan kue coklat dengan rasa manis, lembab dan teksturnya bantat. Brownies biasanya terbuat dari terigu. Penggunaan terigu dalam produk pangan sangat tinggi, sehingga salah satu upaya untuk mengurangnya adalah melakukan substitusi dengan tepung ampas tahu. Tujuan dari penelitian ini adalah menentukan imbang terigu dan tepung ampas tahu yang tepat untuk menghasilkan brownies kukus dengan kandungan serat tinggi, karakteristik fisik yang baik, dan disukai panelis. Metode yang digunakan pada penelitian ini adalah rancangan acak kelompok terdiri dari 5 perlakuan dan 3 ulangan. Perlakuan yang dicobakan adalah imbang terigu : tepung ampas tahu (90:10; 80:20; 70:30; 60:40; 50:50). Hasil penelitian terpilih diperoleh pada perlakuan imbang terigu dan tepung ampas tahu (70:30) dengan hasil analisis hardness 1416,74 gf, springiness 0,66 mm, pengembangan volume 168,71%, serat kasar 6,23% dan nilai kesukaan terhadap rasa 3,87 (suka), aroma 3,71 (suka), keempukan 3,67 (suka), keseragaman pori 3,40 (suka), dan kenampakan keseluruhan 3,45 (suka).

Kata Kunci : ampas tahu, tepung ampas tahu, *brownies*, terigu

## **ABSTRACT**

Tofu waste is food waste good nutritional value, but having short shelf life. One way to deal with the problem is manage it into tofu waste flour. Tofu waste flour can be applied to products which not requires increased volume, such us brownies. Brownies is a chocolate cake with a sweet taste, moist texture and sodden. Brownies usually made of wheat. Wheat utilization in food products is very high, then the way to reduce it is with the substitution of tofu waste flour. The purpose of this research is to determine the proportion of wheat and tofu waste flour right to produce steamed brownies with high fiber, good physical characteristics, and favored by panelist. The method used in this research is a randomized group design consisted of 5 treatments and 3 replications. The treatment tested is the proportion of wheat : tofu waste flour (90:10; 80:20; 70:30; 60:40; 50:50). The results of the study elected obtained at proportion treatment of wheat and tofu waste flour (70:30) with the results of the analysis are hardness 1416.74 gf, springiness 0.66 mm, the increase volume of 168.71%, crude fiber 6.23% and for hedonic has taste score 3,87 (like), flavor 3.71 (love), tenderness 3,67 (like), uniformity of pore 3.40 (like), and the overall appearance 3.45 (like).

Keywords: tofu waste, tofu waste flour, brownies, wheat