

# PENGARUH RASIO TEPUNG AMPAS TAHU DAN TEPUNG KACANG HIJAU TERHADAP KADAR SERAT KASAR DAN SIFAT SENSORIS KUE TEMPANI

*[The Effect of Ratio of Tofu Dregs Flour and Mung Bean Flour on Crude Fiber and Sensory Properties of Tempani Cake]*

**Listia Damayanti Hakim<sup>1)\*</sup>, Dody Handito<sup>2)</sup>, dan Rini Nofrida<sup>2)</sup>**

<sup>1)</sup> Mahasiswa Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri Universitas Mataram

<sup>2)</sup> Staf Pengajar Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri Universitas Mataram

Jl. Majapahit No. 62 Mataram, 83125, Nusa Tenggara Barat, Indonesia

\*E-mail: [listiadamayanti@gmail.com](mailto:listiadamayanti@gmail.com)

## **ABSTRACT**

*Tofu dregs include ingredients that has a high nutritional content so that it can be used as a substituent in food products. Tempani cake is a type of Indonesian traditional pastries. Utilization of tofu dregs flour as a substituent in tempiani cake can increase the application of tofu dregs and as a modification in making tempiani cake. The purpose of this study was to determine the appropriate ratio of tofu dregs flour and mung bean flour on crude fiber content and sensory properties of tempiani cake. The method used was an experimental method carried out in a laboratory which was designed using a Completely Randomized Design (CRD) with one factor, that is the ratio of tofu dregs flour and mung bean flour (0% : 100%, 10% : 90%, 20% : 80%, 30% : 70%, 40% : 60% and 50% : 50%). Observational data were analyzed by analysis of variance at 5% significance level using CoStat software. If there was a significantly different effect, then a further test was carried out with an Honest Significant Difference test (HSD) at the same significant level. The results of the analysis showed that the ratio of tofu dregs flour and mung bean flour had a significant effect on moisture content, crude fiber content, color, texture (hardness), hedonic and scoring of color, scoring of aroma, hedonic and scoring of texture, but not significant effect on the ash content, hedonic of aroma, hedonic and scoring of taste, and hedonic overall. The best treatment was P5 (50% tofu dregs flour and 50% mung bean flour) with highest crude fiber content i.e 17.6%; 5% of moisture; 1.44% ash; 82.66 of ° Hue; 0.9 N/mm<sup>2</sup> of texture (hardness); and accepted by the panelists on sensory quality.*

**Keywords:** Crude fiber, tempiani cake, tofu dregs flour.

## **ABSTRAK**

Ampas tahu termasuk bahan yang mempunyai kandungan gizi tinggi sehingga dapat dimanfaatkan sebagai substituen dalam produk pangan. Kue tempiani merupakan salah satu jenis kue kering tradisional Indonesia. Penggunaan tepung ampas tahu sebagai substituen dalam kue tempiani dapat meningkatkan pemanfaatan ampas tahu dan sebagai modifikasi dalam pembuatan kue tempiani. Adapun tujuan dilakukannya penelitian ini yaitu untuk mengetahui rasio tepung ampas tahu dan tepung kacang hijau yang tepat terhadap kadar serat kasar dan sifat sensoris kue tempiani. Metode yang digunakan adalah metode eksperimental yang dilakukan di laboratorium yang dirancang menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan satu faktor yaitu rasio tepung ampas tahu dan tepung kacang hijau (0% : 100%, 10% : 90%, 20% : 80%, 30% : 70%, 40% : 60% dan 50% : 50%). Data hasil pengamatan dianalisis dengan analisis ragam (*Analysis of variance*) pada taraf nyata 5% menggunakan *software* CoStat. Apabila terdapat pengaruh yang berbeda nyata (signifikan), maka dilakukan uji lanjut dengan uji beda nyata jujur (BNJ) pada taraf nyata yang sama. Hasil analisis menunjukkan rasio tepung ampas tahu dan tepung kacang hijau memberikan pengaruh yang signifikan terhadap kadar air, kadar serat kasar, warna, tekstur (kekerasan), hedonik dan *scoring* warna, *scoring* aroma, hedonik dan *scoring* tekstur, namun memberikan pengaruh yang tidak signifikan terhadap kadar abu, hedonik aroma, hedonik dan *scoring* rasa, serta hedonik *overall*. Perlakuan terbaik yaitu perlakuan P5 (50% tepung ampas tahu dan 50% tepung kacang hijau) dengan kadar serat kasar tertinggi yaitu sebesar 17,60%; kadar air 5%; kadar abu 1,44%; °Hue 82,66; tekstur (kekerasan) 0,9 N/mm<sup>2</sup>; dan dapat diterima secara sensoris oleh panelis.

**Kata Kunci:** Kue tempiani, serat kasar, tepung ampas tahu.