

PENGARUH LAMA PENGERINGAN AMPAS TAHU MENGGUNAKAN *OVEN DRYER* TERHADAP MUTU TEMPE AMPAS TAHU

The Effect of Drying Time of Tofu Dregs Using an Oven Dryer on The Quality of Its Tempeh

Uswatun Hasanah Yarfaryh¹⁾, Baiq Rien Handayani^{2*)}, Mutia Devi Ariyana²⁾

¹⁾Mahasiswa Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, FATEPA, UNRAM

²⁾Staf Pengajar Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, FATEPA, UNRAM
Jl. Majapahit No. 62 Mataram, 83125, Nusa Tenggara Barat, Indonesia

*Email: baiqrienhs@unram.ac.id

ABSTRACT

Tofu dregs tempeh is tempeh made from the by products of tofu processing. Tofu dregs tempeh contains water which is high enough to exceed the SNI standard caused by the high water content in the raw material. The aim of this research was to determine the effect of drying time of tofu dregs using an oven dryer on the quality of tofu dregs tempeh. The method used in this research was Completely Randomized Design (CRD) with seven treatments drying time 0, 15, 30, 45, 60, 75 dan 90 minute. The data from observation were analyzed by analysis of variance (ANOVA) at 5% level using Co-Stat software. Significant difference data were further tested using Honestly Significant Difference (HSD) for parameters chemical quality (water content and water activity), microbial quality (total microbial, mold mass and mycelium area) and organoleptic quality by hedonic and scoring (compactness, color, aroma and taste). Drying time for 60 minutes is recommended as the best treatment to produce tofu dregs tempeh with the following characteristic 61,77 % water content which has met the requirement of SNI NO. 3144:2015; 0,82 water activity (Aw); 5,89 log CFU/g total microbial; 1,72 % mold mass; 30,66 % mycelium area, compact texture, evenly white color, aroma and taste with typical criteria of tempeh and not acidic so that it is liked by panelist.

Keywords: Tofu Dregs, Drying Time, Quality, Tempeh

ABSTRAK

Tempe ampas tahu adalah tempe yang dibuat dari ampas hasil samping pengolahan tahu. Tempe ampas tahu mengandung air yang cukup tinggi melebihi standar SNI yang disebabkan oleh tingginya kandungan air pada bahan bakunya. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh lama pengeringan ampas tahu menggunakan *oven dryer* terhadap mutu tempe ampas tahu. Rancangan yang digunakan dalam penelitian ini adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan tujuh perlakuan lama pengeringan yaitu 0, 15, 30, 45, 60, 75 dan 90 menit. Data hasil pengamatan diuji dengan analisis keragaman (ANOVA) pada taraf 5% menggunakan *software* Co-Stat. Apabila terdapat beda nyata diuji lanjut dengan menggunakan uji Beda Nyata Jujur (BNJ) untuk parameter mutu kimia (uji kadar air dan nilai aktivitas air), mutu mikrobiologi (uji total mikroba, massa kapang dan area miselium) dan mutu organoleptik secara hedonik dan skoring (kekompakan, warna, aroma dan rasa). Perlakuan lama pengeringan ampas tahu selama 60 menit merupakan perlakuan terbaik karena menghasilkan tempe ampas tahu dengan karakteristik kadar air 52,66 % yang telah memenuhi syarat SNI No. 3144:2015; nilai aktivitas air (Aw) 0,82; total mikroba 5,89 log CFU/g; massa kapang 1,72 %, area miselium 30,66 %; tekstur kompak, warna putih merata, aroma dan rasa dengan kriteria khas tempe dan tidak asam sehingga disukai panelis.

Kata Kunci: Ampas Tahu, Lama Pengeringan, Mutu, Tempe