

**PEMANFAATAN AMPAS TAHU SEBAGAI BAHAN
TAMBAHAN PEMBUATAN BISKUIT DITINJAU DARI
KADAR PROTEIN KASAR, SIFAT ORGANOLEPTIK
DAN DAYA TERIMA**

KTI

**Diajukan untuk Memenuhi Tugas dan Syarat-syarat Guna
Memperoleh Gelar Ahli Madya Gizi**



KARYA TULIS ILMIAH

Disusun oleh :

TUNJUNG FIRMANSYAH

J 300 070 027

**PRODI GIZI D III
FAKULTAS ILMU KESEHATAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SURAKARTA
2010**

HALAMAN PERSETUJUAN

Judul Penelitian : PEMANFAATAN AMPAS TAHU SEBAGAI
BAHAN PEMBUATAN BISKUIT DITINJAU DARI
KADAR PROTEIN KASAR, UJI
ORGANOLEPTIK DAN DAYA TERIMA

Nama Mahasiswa : TUNJUNG FIRMANSYAH

Nomor Induk Mahasiswa : J300 070 027

Telah diuji dan dinilai Tim Penguji Karya Tulis Ilmiah Program Studi Gizi Fakultas
Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta pada tanggal 26
Desember 2009 dan telah diperbaiki sesuai dengan masukan Tim Penguji.

Surakarta, Agustus 2010

Menyetujui

Pembimbing I



Pramudya Kurnia, STP., M. Agr

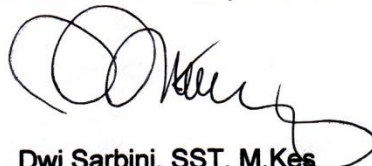
Pembimbing II



Eni Purwani, S.Si, M.Si

Mengetahui

Ketua Program Studi Gizi
Fakultas Ilmu Kesehatan
Universitas Muhammadiyah Surakarta



Dwi Sarbini, SST, M.Kes

HALAMAN PENGESAHAN

Judul Penelitian : PEMANFAATA AMPAS TAHU SEBAGAI
BAHAN PEMBUATAN BISKUIT DITINJAU DARI
KADAR PROTEIN KASAR, UJI
ORGANOLEPTIK DAN DAYA TERIMA

Nama Mahasiswa : Tunjung firmansyah

Nomor Induk Mahasiswa : J300 070 027

Telah dipertahankan di depan Tim Penguji Karya Tulis Ilmiah
Program Studi Gizi Fakultas Ilmu kesehatan
pada tanggal 21 Juli 2010
dan dinyatakan telah memenuhi syarat untuk diterima

Surakarta, Agustus 2010

1. Ketua Penguji : Pramudya K. STP, M. Agr ()
2. Penguji I : Dwi sarbini, S.ST. M. Kes ()
3. Penguji II : Rusdin rauf .STP. MP ()

Mengesahkan

Fakultas Ilmu Kesehatan
Universitas Muhammadiyah Surakarta
Dekan


(Arif Widodo, A.Kep., M.Kes)

MOTTO DAN PERSEMBAHAN

Sesungguhnya sesudah kesulitan itu ada kemudahan, maka apabila kamu selesai dari segala urusan kerjakanlah dengan sungguh-sungguh.

(QS. Alam Nasyrah: 6)

Jenius adalah 1% inspirasi dan 99% keringat. Tidak ada yang dapat menggantikan kerja keras. Keberuntungan adalah sesuatu yang terjadi ketika kesempatan bertemu dengan kesiapan.

(Thomas A. Edison)

Manusia berilmu ibarat bulir padi semakin padat berisi kan semakin merunduk sedangkan manusia tak berilmu seperti bulir padi yang kosong tegak berdiri tanpa arti.

(Penulis)

Persembahan :

- 1. Bapak, Ibu yang selalu mengiringi langkahku dengan doa dan harapan, terimalah persembahan karyaku ini dengan tulus hati walau tak sebesar pengorbanan selama ini.*
- 2. Sahabat- sahabatku dirumah dan di kampus ini, yang memberikan dukungan kepadaku hingga karya ilmiah ini selesai.*
- 3. Semua teman-teman AKZI'07.*

KATA PENGANTAR



Assalamu'alaikum. Wr. Wb.

Alhamdulillah rabil'alamin, segala puji syukur kehadiran Allah SWT, atas limpahan rahmat dan hidayahNya sehingga Karya Tulis ini dapat terselesaikan. Karya Tulis Ilmiah yang berjudul **“PEMANFAATAN AMPAS TAHU SEBAGAI BAHAN TAMBAHAN PEMBUATAN BISKUIT DITINJAU DARI PROTEIN KASAR, SIFAT ORGANOLEPTIK DAN DAYA TERIMA ”** ini diajukan sebagai salah satu syarat menyelesaikan pendidikan Diploma III (tiga). Jurusan Gizi Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta.

Pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada :

1. Arif Widodo, A.Kep., M.Kes, selaku Dekan Fakultas Universitas Muhammadiyah Surakarta.
2. Dwi Sarbini, SST, M. Kes, selaku Ketua Program Studi Gizi Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta.
3. Pramudya kurnia, STP., M. Agr, selaku pembimbing I yang telah dengan sabar membimbing dalam penyusunan karya tulis ilmiah ini.
4. Eni purwani, S.Si, M.Si, selaku pembimbing II yang telah memberikan bimbingan serta masukan dalam penyusunan karya tulis ilmiah ini.
5. Tim Penguji yang telah memberikan masukan dalam menyusun karya tulis ilmiah ini.
6. Bapak, Ibu dosen yang telah memberikan bekal ilmu dan staf karyawan atas pelayanan yang baik di Universitas Muhammadiyah Surakarta.
7. Seluruh keluargaku tercinta (Bapak, Ibu, dan Kakakku) yang telah memberikan perhatian, semangat, dorongan dan bantuan moril maupun material.

8. Sahabat – sahabatku terimakasih atas bantuan yang diberikan, keceriaan, dan persahabatan sehingga dapat terselesaikan karya tulis ilmiah ini.
9. Teman-teman seperjuang AKZI'07 yang telah membantu terselesaikannya karya tulis ilmiah ini.
10. Semua pihak yang tidak dapat penulis sebutkan, yang telah banyak membantu hingga karya tulis ilmiah ini selesai.

Penulis menyadari penulisan karya tulis ilmiah ini masih jauh dari kesempurnaan. Walaupun demikian, penulis telah berusaha semaksimal mungkin agar karya tulis ilmiah ini dapat bermanfaat bagi para pembaca umumnya dan dapat dijadikan masukan bagi pengusaha biskuit khususnya.

Wassalam Mualaikum Wr. Wb.

Surakarta, Agustus 2010

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN P ERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN MOTTO DAN PERSEMBAHAN	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vii
ABSTRAK.....	ix
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Perumusan Masalah.....	2
C. Tujuan Penelitian.....	2
D. Hipotesa	3
E. Manfaat Penelitian.....	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	4
A. Ampas Tahu	4
B. Biskuit.....	5
C. Penentuan Kadar Protein	8
D. Uji Organoleptik	10
E. Daya terima	11
F. Kerangka Teori.....	13
G. Kerangka Konsep.....	13
BAB III METODE PENELITIAN.....	14
A. Jenis Penelitian	14
B. Tempat dan Waktu Penelitian.....	14
C. Rancangan Penelitian	14
D. Jenis Variabel.....	16

E. Definisi Operasional	16
F. Bahan dan Alat	19
G. Prosedur Penelitian	20
H. Pengolahan dan Analisa Data	26
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	27
A. Gambaran Umum Penelitian	27
B. Hasil Penelitian Pendahuluan.....	28
C. Hasil Penelitian Utama	28
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	40
A. Kesimpulan	40
B. Saran	40
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

**PROGRAM STUDI
GIZI
FAKULTAS ILMU KESEHATAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SURAKARTA
KARYA TULIS ILMIAH**

ABSTRAK

TUNUNG FIRMANSYAH. J 300 070 027

**PENGARUH PENAMBAHAN AMPAS TAHU TERHADAP PROTEIN KASAR,
SIFAT ORGANOLEPTIK DAN DAYA TERIMA BISKUIT**

Ampas tahu merupakan hasil samping dalam proses pembuatan industri tahu yang diperoleh dari hasil penyaringan susu kedelai. Ampas tahu mengandung berbagai zat gizi antara lain protein, serat, karbohidrat, protein, lemak, asam organik, dan mineral. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui pengaruh penambahan ampas tahu terhadap protein kasar, sifat organoleptik dan daya terima biskuit.

Jenis penelitian ini adalah penelitian eksperimen. Rancangan penelitian yang digunakan adalah rancangan acak lengkap dengan 4 perlakuan dan 2 kali ulangan yaitu penambahan ampas tahu 0%, 10%, 20%, dan 30%. Kadar protein kasar dihitung menggunakan metode Kjeldahl dan dianalisis dengan ANOVA satu arah. Sifat organoleptik dan daya terima dianalisis dengan uji Friedman.

Hasil penelitian menunjukkan tidak ada pengaruh penambahan ampas tahu terhadap kadar protein kasar biskuit. Kadar protein kasar biskuit dengan penambahan ampas tahu 0%, 10%, 20%, dan 30%, masing – masing sebesar 9,738%, 19,110% 18,392%, 20,635% . Hasil uji friedman terhadap sifat organoleptik dan daya terima menunjukkan ada pengaruh penambahan tepung bekatul terhadap warna, aroma, rasa, dan tekstur.

Perlu dilakukan modifikasi proses pencampuran bahan agar ampas tahu terdistribusi atau tercampur secara merata dalam adonan.

Kata Kunci : Ampas tahu, Biskuit ampas tahu, Sifat organoleptik, Daya terima.

Kepustakaan : (1985 – 2009)