

KARYA TULIS ILMIAH

**PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG AMPAS TAHU
TERHADAP KADAR PROTEIN DAN
DAYA TERIMA KERUPUK**

**Karya Tulis Ilmiah Disusun Untuk Memenuhi Salah Satu
Syarat Memperoleh Ijazah Diploma Gizi**



Disusun Oleh:

SUCI MEI KIKI FATMAWATI
J 300090002

**PROGRAM STUDI D III GIZI
FAKULTAS ILMU KESEHATAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SURAKARTA
2012**

**NUTRITIONAL SCIENCE PROGRAM
HEALTH SCIENCE FACULTY
MUHAMMADIYAH UNIVERSITY OF SURAKARTA
SCIENTIFIC PAPER**

ABSTRACT

SUCI MEI KIKI FATMAWATI. J 300 090 002

EFFECT OF TOFU WASTE FLOUR ADDITION ON PROTEIN CONTENT AND ACCEPTABILITY OF KERUPUK

Kerupuk is dry stuff , namely, a thin plate made of starch as primary ingredient. Kerupuk of the research has tofu waste as its primary ingredient. The tofu waste is used as primary ingredient because it has high protein content, namely, 100 gr of tofu waste contains protein of 21.66%. Purpose of the research is to know protein content and acceptability of kerupuk.

Protein content is measured by using Kjeldal method and acceptability is measured by using assessment from panelists. The research uses complete random design with 4 treatments and 3 repeating. Additions of tofu waste flour that will be tested are 0%, 40%, 50%, and 60%. Variables of the research are addition of tofu waste as independent variable, whereas protein content and acceptability of kerupuk as dependent variable.

Results of the research indicated that most preferring kerupuk was one with tofu waste flour addition of 50%, but addition of 0% as control was more preferred. Results of One Way Anova test showed that significant effect of tofu waste flour addition was found. Addition of 0% differed significantly with concentration of 40%, 50% and 60%. Suggestion of the research is similar research can be performed with highest addition protein of 50%.

Key words: Effect of addition, protein content, acceptability, tofu waste flour.

References: 15 : 1996 - 2012

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

ABSTRAK

SUCI MEI KIKI FATMAWATI. J 300 090 002

**PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG AMPAS TAHU TERHADAP KADAR
PROTEIN DAN DAYA TERIMA KERUPUK**

Kerupuk merupakan bahan kering berupa lempengan tipis yang terbuat dari adonan utamanya pati. Kerupuk pada penelitian ini yaitu berbahan dasar ampas tahu. Ampas tahu dimanfaatkan sebagai bahan utama kerupuk karena masih memiliki kadar protein yang cukup tinggi yaitu dalam 100 gr ampas tahu masih mengandung protein 21,66%. Tujuan dari penelitian ini yaitu untuk mengetahui kadar protein dan daya terima kerupuk.

Pengujian terhadap kadar protein menggunakan metode Kjeldal dan daya terima diuji melalui penilaian panelis. Percobaan menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 4 kali perlakuan dan 3 kali ulangan. Penambahan tepung ampas tahu yang akan diujikan yaitu 0%, 40%, 50% dan 60%. Variabel yang akan diteliti meliputi variabel bebas yaitu penambahan tepung ampas tahu sedangkan variabel terikat yaitu kadar protein dan daya terima kerupuk.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa kerupuk yang paling disukai yaitu dengan penambahan tepung ampas tahu 50% akan tetapi 0% sebagai kontrol lebih disukai. Berdasarkan uji One Way Anova diperoleh hasil bahwa ada pengaruh yang signifikan pada penambahan tepung ampas tahu. Penambahan 0% berbeda nyata dengan konsentrasi 40%, 50% dan 60%. Saran dari penelitian ini adalah dapat dilakukan penelitian yang sejenis dengan penambahan kadar protein tertinggi 50%.

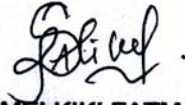
Kata kunci : Pengaruh Penambahan, Kadar Protein, Daya Terima, Tepung Ampas Tahu

Kepustakaan : 15 : 1996-2011

PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa Karya Tulis Ilmiah ini adalah hasil pekerjaan saya sendiri dan didalamnya tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar diploma disuatu perguruan tinggi dan lembaga lainnya. Pengetahuan yang diperoleh dari hasil penerbitan maupun yang belum atau tidak diterbitkan sumbernya dijelaskan didalam tulisan dan daftar pustaka.

Surakarta, 2012



SUCI MEI KIKI FATMAWATI

HALAMAN PERSETUJUAN

Judul Penelitian : Pengaruh Penambahan Tepung Ampas
Tahu terhadap Kadar Protein dan Daya
Terima Kerupuk
Nama Mahasiswa : Suci Mei Kiki Fatmawati
Nomor Induk Mahasiswa : J 300 090 002

Telah diuji dan dinilai Tim Penguji Karya Tulis Ilmiah Program Studi Gizi
Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta
pada Tanggal 10 Agustus 2012 dan telah diperbaiki
sesuai dengan masukan Tim Penguji

Surakarta, 10 Agustus 2012

Menyetujui,

Pembimbing I

(Eni Purwani, S.Si., M.Si)

NIK. 1010

Pembimbing II

(Dwi Sarbini, SST., M.Kes)

NIK. 747

Mengetahui,

Ketua Program Studi Gizi Fakultas Ilmu Kesehatan
Universitas Muhammadiyah Surakarta

Dwi Sarbini, SST., M.Kes

· NIK. 747

HALAMAN PENGESAHAN

Judul Penelitian : Pengaruh Penambahan Tepung Ampas
Tahu terhadap Kadar Protein dan Daya
Terima Kerupuk
Nama Mahasiswa : Suci Mei Kiki Fatmawati
Nomor Induk Mahasiswa : J 300 090 002

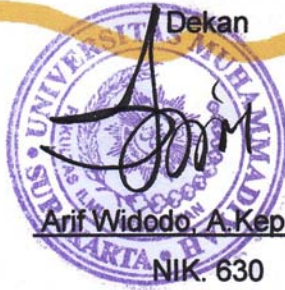
Telah dipertahankan didepan Tim Penguji Karya Tulis Ilmiah
Program Studi Gizi Fakultas Ilmu Kesehatan
pada Tanggal 10 Agustus 2012 dan dinyatakan
telah memenuhi syarat untuk diterima

Surakarta, 10 Agustus 2012

Penguji I : Eni Purwani, S.Si., M.Si (.....
Penguji II : Dyah Widowati, SKM (.....
Penguji III : Muwakhidah, M.Kes (.....

Mengetahui,
Ketua Program Studi Gizi Fakultas Ilmu Kesehatan
Universitas Muhammadiyah Surakarta

Dekan



Arif Widodo, A.Kep.,M.Kes

NIK. 630

MOTTO

*Semua usaha tanpa disertai doa dan kesabaran niscaya akan sia-sia belaka
(Penulis)*

*Berfikir sebelum berbicara akan lebih baik daripada berbicara tanpa berfikir
(Penulis)*

*Orang bijak adalah orang menyadari kesalahannya tanpa mencari-cari kesalahan orang
lain
(Penulis)*

*Bebaskan diri ketika kita gagal, yang gagal itu peristiwanya bukan kita
(Penulis)*

*Jadikanlah sabar dan sholat sebagai penolong dan sesungguhnya yang demikian itu
sangat berat, kearah bagi orang-orang yang khusuk
(Q.S. AL-Baqoroh;45)*

PERSEMBAHAN

Karya ini dipersembahkan untuk:

- 1. Bapak (Tukjian) dan ibu (Suyati) tercinta, yang telah merawatku, selalu mendukungku, menyayangiku, mendoakanku, serta rela berkorban apa saja demi keberhasilanku.*
- 2. Suamiku (Ali Muhson) dan anakku (Aliya Dhina Shofia Fatmawati) tersayang, yang selalu mendukungku, menyayangiku, menyemangatiiku dan mendoakanku demi kelancaran dan kesuksesan dalam penyusunan Karya Tulis Ilmiah ini.*
- 3. Adik-adiku (intan, nita) dan yuyut ku tersayang (mbah put, mbah pik, mbah joyo) yang selalu menyayangiku.*
- 4. Sahabatku (yulia dan dyah) yang telah memberi dukungan sehingga dapat terselesaikannya Karya Tulis Ilmiah ini.*
- 5. Teman-teman seperjuanganku Gizi DIII angkatan 2009, yang telah memberikan warna kehidupan selama tiga tahun kita bersama baik suka maupun duka. Terima kasih atas kebersamaan dan pengalaman menarik yang telah diberikan kepadaku. Semoga kita sukses selalu.*
- 6. Almamaterku tercinta.*

RIWAYAT HIDUP

Nama : Suci Mei Kiki Fatmawati
Tempat/Tanggal Lahir : Boyolali, 23 Oktober 1990
Jenis Kelamin : Perempuan
Agama : Islam
Alamat : Desa Sokawoya RT 007 RW 006, Kec. Sambu,
Kab. Boyolali Jawa Tengah
Riwayat Pendidikan : 1. Lulus TK Raudlatul Athfal Kayutrejo Tahun
1997, Kec. Widodaren, Kab. Ngawi, Prov. Jawa
Timur.
2. Lulus SD Negeri 3 Gendingan Tahun 2003, Kec.
Widodaren, Kab. Ngawi, Prov. Jawa Timur.
3. Lulus SMP Negeri 1 Widodaren Tahun 2006,
Kec. Widodaren, Kab. Ngawi, Prov. Jawa
Timur.
4. Lulus SMA Negeri 1 Boyolali Tahun 2009,
Kec. Boyolali, Kab. Boyolali Jawa Tengah

KATA PENGANTAR

Assalamu'alaikum Wr. Wb.

Puji syukur penulis panjatkan kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan berkah dan hidayah-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan penulisan Karya Tulis Ilmiah ini dengan baik. Karya Tulis Ilmiah ini disusun dalam rangka untuk memenuhi persyaratan untuk mendapatkan gelar Diploma Gizi, Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Muhammadiyah Surakarta.

Selesainya penelitian dan penulisan Karya Tulis Ilmiah ini tak luput atas bantuan dan dukungan dari berbagai pihak. Oleh karena itu penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada :

1. Bapak Arif Widodo, A.Kep., M.Kes selaku Dekan Fakultas Ilmu Kesehatan.
2. Ibu Dwi Sarbini, M.Kes., selaku Kaprodi Gizi.
3. Ibu Eni Purwani. S.Si., MSi selaku Pembimbing I yang dengan sabar dalam membimbing penulisan Karya Tulis Ilmiah ini.
4. Ibu Dwi Sarbini, M.Kes., selaku pembimbing II yang telah membimbing penulisan Karya Tulis Ilmiah ini.
5. Bapak dan ibu Dosen Program studi Gizi Fakultas Ilmu Kesehatan yang telah memberikan ilmu yang bermanfaat.

Penulis menyadari bahwa dalam penulisan Karya Tulis Ilmiah ini masih jauh dari sempurna. Semoga Karya Tulis Ilmiah ini dapat bermanfaat bagi kita semua.

Wassalamu'alaikum Wr. Wb.

Surakarta, Agustus 2012

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
ABSTRACT	ii
ABSTRAK	iii
PERNYATAAN KEASLIAN	iv
HALAMAN PERSETUJUAN	v
HALAMAN PENGESAHAN	vi
HALAMAN MOTTO	Vii
HALAMAN PERSEMBAHAN	viii
RIWAYAT HIDUP	viii
KATA PENGANTAR	x
DAFTAR ISI	xi
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Perumusan Masalah.....	3
C. Tujuan Masalah	4
D. Manfaat Penelitian	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
A. Ampas Tahu	5
B. Kerupuk	6
C. Penentuan Kadar Protein	8
D. Daya Terima	12
E. Kerangka Teori	13
F. Kerangka konsep.....	14
G. Hipotesis	14

BAB III METODE PENELITIAN

A. Ruang Lingkup.....	15
B. Tempat dan Waktu	15
C. Rancangan Penelitian.....	16
D. Jenis Variabel	17
E. Definisi Operasional.....	17
F. Bahan dan Alat	18
G. Prosedur Penelitian	20
H. Pengumpulan, Pengolahan dan Analisis Data	28

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Gambaran Umum	30
B. Hasil Penelitian.....	30

BAB V PENUTUP

A. Kesimpulan	41
B. Saran	41

DAFTAR PUSTAKA

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
1. Kerangka Teori.....	13
2. Kerangka Konsep.....	14
3. Rancangan Penelitian.....	16
4. Prosedur Pembuatan Tepung Ampas Tahu	22
5. Prosedur Pengukuran Kadar Protein	24
6. Prosedur Pembuatan Kerupuk Ampas Tahu	26

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel Kandungan Zat Gizi Ampas Tahu	5
Tabel Kandungan Gizi Kerupuk ikan dan Kerupuk	7
Table Kode Sampel	30
Tabel Rekapitulasi Hasil Penelitian Pendahuluan.....	34
Tabel Kadar protein Kerupuk Ampas Tahu	36
Tabel Daya Terima	37

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran uji statistik

Lampiran form uji organoleptik