

ABSTRAK

Penelitian ini membahas tentang pemanfaatan Ampas Tahu sebagai substitusi tepung terigu pada produk Nastar sehat yang melatar belakangi karena di Indonesia pada umumnya produk Nastar sering disajikan dalam perayaan hari raya maupun menyambut tamu. Karena tidak dimanfaatkannya dengan optimumnya Ampas Tahu yang mudah didapatkan di pasar maupun di tempat pembuatan Tahu yang menjadikan alasan penulis membahas penelitian ini. Metode yang digunakan pada penelitian ini adalah penelitian eksperimental dengan metode Rancangan Acak Lengkap dengan 3 perlakuan substitusi tepung mocaf dengan presentase 50%,75%,100%. Pengujian daya terima konsumen dilakukan dengan cara uji organoleptik kepada 30 orang panelis dengan menyebarkan kuesioner. Selain itu untuk mengetahui sejauh mana daya terima konsumen terhadap pemanfaatan Ampas Tahu sebagai substitusi tepung terigu pada produk Nastar sehat melalui uji daya terima konsumen. Setelah dilakukan beberapa siklus dari uji coba dan eksperimen, diketahui bahwa formulasi resep dengan ampas tahu sebagai substitusi tepung terigu pada pembuatan nastar sehat dapat dikatakan berhasil dengan bahan yang terdiri dari 25g Hollman Butter, 75g Blueband, 200g Wijjsman, 125g gula halus, 2g garam, 1sdt Toffieco Vanilla Butter, 4 kuning Telor, 30g Maizena, 30g Susu Bubuk 260g Terigu Segitiga, dan 260gr Tepung Ampas Tahu. Berikut hasil dari uji organoleptik pemanfaatan Ampas Tahu sebagai substitusi tepung terigu pada produk Nastar sehat dapat diterima dan disukai oleh konsumen dari skala suka, 43,33% suka berdasarkan rasa, 56,67% harum berdasarkan aroma,20% lembut berdasarkan tekstur,26,67% suka berdasarkan penampilan fisik dan 40% menarik berdasarkan warna.

Kata kunci : Tahu,Ampas Tahu,Nastar .