



Pemanfaatan Limbah Ampas Tahu menjadi Bolu Batik Kukus terhadap Tingkat Kesukaan

Yan El Rizal Unzilairrizqi¹, Sari Salsabila Rizkiyani²

^{1,2}Prodi Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Muhadi Setiabudi, Indonesia
Email: yerudewantoro@gmail.com, sarisalsabilarizkiyani@gmail.com

Article Info	Abstract
Article History Received: 2022-05-15 Revised: 2022-06-22 Published: 2022-07-13 Keywords: <i>Tofu Dregs;</i> <i>Steamed Batik Sponge;</i> <i>Favorite.</i>	This study aims to determine the level of preference of steamed batik cake with the addition of tofu dregs flour. Tofu dregs flour with ratio of flour (0%:100%), (35%:65%), (40%:60%), and (45%:55%). Based on the test of taste preference, texture, color, and overall have a significant effect, while the aroma has no significant effect. the highest score of favorite taste is in P1 (35%: 65%) which is 7,000 with the criteria of liking, the highest score of aroma is found in P2 (40%: 60%) which is 6.0167 with the criterion of somewhat liking, the highest texture score is on P0 (without the addition of flour tofu dregs) which is 7.2667 with the criteria of liking, the highest score for color is P1 (35%: 65%) which is 6.5 with the criteria of liking it somewhat, while the highest overall highest score is P1 (35%: 65%) which is 6 .5167 with the criteria somewhat like-like.
Artikel Info	Abstrak
Sejarah Artikel Diterima: 2022-05-15 Direvisi: 2022-06-22 Dipublikasi: 2022-07-13 Kata kunci: <i>Ampas Tahu;</i> <i>Bolu Batik Kukus;</i> <i>Kesukaan.</i>	Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tingkat kesukaan dari bolu batik kukus dengan penambahan tepung ampas tahu. Komposisi tepung ampas tahu dengan perbandingan tepung terigu yaitu (0%:100%), (35%:65%), (40%:60%), dan (45% :55%). Berdasarkan uji kesukaan rasa, tekstur, warna, serta keseluruhan memiliki pengaruh nyata, sedangkan pada aroma tidak berpengaruh nyata. skor tertinggi kesukaan rasa terdapat pada P1 (35%:65%) yaitu 7,000 dengan kriteria suka, skor aroma tertinggi terdapat pada P2 (40%:60%) yaitu 6,0167 dengan kriteria agak suka, skor tekstur tertinggi terdapat pada P0 (tanpa penambahan tepung ampas tahu) yaitu 7,2667 dengan kriteria suka, skor tertinggi warna terdapat pada P1 (35%: 65%) yaitu 6,5 dengan kriteria agak suka-suka, sedangkan skor tertinggi tingkat kesukaan secara keseluruhan yaitu P1 (35%:65%) yaitu 6,5167 dengan kriteria agak suka-suka.

I. PENDAHULUAN

Industri tahu di Indonesia telah banyak tersebar, desa Randudongkal Kabupaten Pemalang merupakan penghasil tahu dimana tahu merupakan salah satu makanan khas desa tersebut. Dalam pengolahan tahu menghasilkan limbah padat yaitu ampas tahu. Biasanya ampas tahu hanya dijual dengan harga relatif murah atau sebagai pakan ternak. Ampas tahu yang tidak digunakan atau dibiarkan akan cepat mengalami pembusukan karena kadar air yang tinggi. Menurut Utari *et al.*, (2019) pada segi nutrisi, ampas tahu masih bisa dimanfaatkan seperti sebagai sumber protein. Adanya kadar air yang cukup tinggi dari ampas tahu basah mengakibatkan limbah tersebut cepat mengalami pembusukan dengan jangka waktu sangat singkat, sedangkan ampas tahu masih memiliki kandungan nutrisi yang baik. Maka perlunya penanganan agar umur simpan lebih lama dan pemanfaatan lebih lanjut seperti pembuatan tepung ampas tahu, menurut Rahmawany (2021) ampas tahu kering memiliki kadar air yang lebih

rendah daripada ampas tahu basah sehingga umur simpan lebih lama, dan berdasarkan penelitian (Wati, 2013) menyatakan bahwa 100 gram tepung ampas tahu memiliki kandungan protein, serat kasar, karbohidrat, dan lemak. Tabel kandungan gizi tepung ampas tahu dijelaskan sebagai berikut:

Tabel 1. Kandungan gizi tepung ampas tahu per 100 gram

Keterangan	Kandungan gizi (%)
Protein	17,72
Karbohidrat	66,24
Lemak	2,52
Serat Kasar	3,23

Sumber : (Wati, 2013)

Potensi nutrisi yang cukup baik pada tepung ampas tahu perlu adanya pemanfaatan salah satunya sebagai bahan tambahan pengolahan makanan seperti aneka kue, roti, biskuit dan sebagainya. Contoh usaha pemanfaatan yang dapat ditempuh yaitu penambahan tepung ampas tahu menjadi bolu batik kukus. Bolu

kukus merupakan bolu dengan bahan dasar terigu, gula pasir, telur, air, serta *emulsifier* yang kemudian *dimix* hingga mengembang dan diselesaikan dengan cara dikukus. Beberapa faktor mampu mempengaruhi pengembangan dalam suatu bolu seperti protein yaitu gluten, pengembang kue, serta putih telur (Saputri, 2017). Menurut Hapsari (2015) kualitas dari bolu kukus juga ditentukan oleh rasa, aroma, tekstur, serta tingkat pengembangan. Tujuan penelitian ini yaitu mengidentifikasi tingkat kesukaan terhadap kualitas bolu batik kukus yang dilakukan penambahan tepung ampas tahu, serta dengan adanya bolu batik kukus diharapkan mampu menambah inovasi bolu serta pemanfaatan ampas tahu lebih optimal. Berdasarkan latar belakang tersebut, dilakukan penelitian yang berjudul judul “Pemanfaatan Limbah Ampas Tahu Menjadi Bolu Batik Kukus Terhadap Tingkat Kesukaan”.

II. METODE PENELITIAN

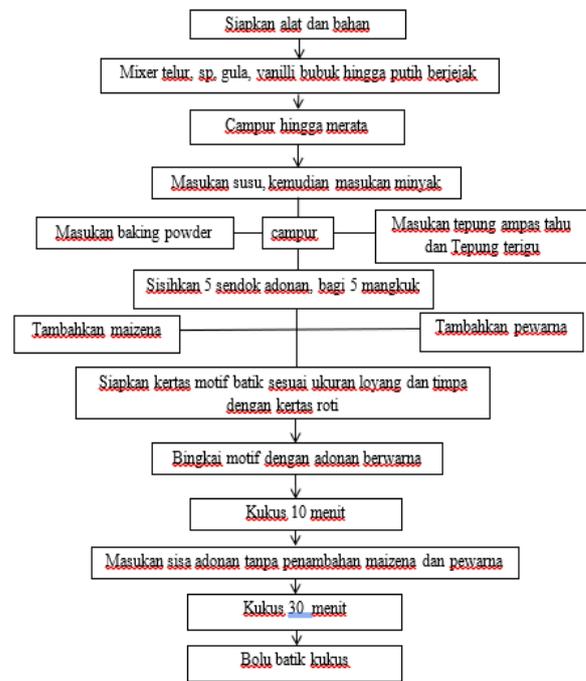
Pada penelitian ini, pola rancangan penelitian menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) faktor tunggal yaitu penambahan tepung ampas tahu dengan 4 perlakuan 5 kali ulangan, taraf perlakuan mengacu penelitian (Suryani et al., 2018) perbandingan tepung ampas tahu dan tepung terigu yaitu P0 = 0% : 100% P1= 35% : 65%, P2= 40% : 60%, dan P3= 45% : 55%. Tahapan dalam penelitian yang pertama pembuatan tepung ampas tahu, pembuatan bolu batik kukus, dilanjutkan pengujian tingkat kesukaan.

1. Proses Pembuatan Tepung Ampas Tahu

Tahapan pembuatan tepung ampas tahu diawali dengan pemerasan ampas tahu basah, dilanjutkan pengukusan pada dandang selama ±15 menit, pengeringan dengan oven 5 jam dengan suhu 60 hingga 70°C, penghalusan tepung dan pengayakan tepung (Fransiska & Deglas, 2017). Tepung ampas tahu yang telah dingin kemudian disimpan pada wadah kedap udara untuk menghindari kontaminasi.

2. Proses Pembuatan Bolu Batik Kukus

Terdapat beberapa tahapan pembuatan bolu batik kukus. Proses pembuatan bolu batik kukus tersaji sebagai berikut:



Gambar 1. Diagram Proses Pembuatan Bolu Batik Kukus

3. Prosedur uji kesukaan

Uji hedonik/kesukaan adalah suatu penilaian pribadi panelis tentang kesukaan maupun ketidaksukaan pada suatu produk yang dinilai (Putri & Mardesci, 2018), pengujian dilakukan untuk mengetahui bagaimana respon/kesan yang didapatkan panca indera pada suatu rangsangan yang ditimbulkan. Dalam pengujian tingkat kesukaan menggunakan panelis tidak terlatih sejumlah 60 orang, pada penelitian ini, uji pada bolu batik yaitu mengidentifikasi kesukaan seperti rasa, warna, aroma, tekstur, dan keseluruhan dari bolu. Skor pengujian tingkat kesukaan yaitu:

Tabel 2. Skor pengujian tingkat kesukaan

Skor	Kriteria
1	Amat sangat tidak suka
2	Sangat tidak suka
3	Tidak suka
4	Agak tidak suka
5	Netral
6	Agak suka
7	Suka
8	Sangat suka
9	Amat sangat suka

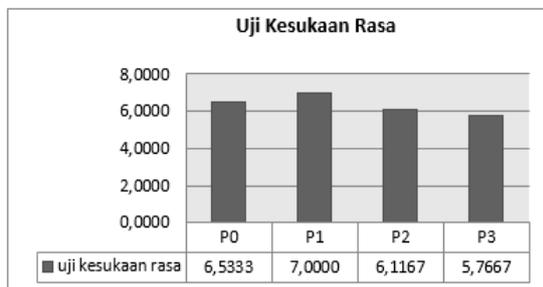
III. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pengujian hedonik/kesukaan bertujuan untuk mengetahui bagaimana tingkat kesukaan panelis pada suatu produk secara umum. Uji yang dilakukan pada bolu batik kukus yaitu kesukaan

panelis terhadap rasa, aroma, tekstur, warna, serta keseluruhan dari bolu batik kukus. Skala uji kesukaan yaitu 1 (amat sangat tidak suka), 2 (sangat tidak suka), 3 (tidak suka), 4 (agak tidak suka), 5 (netral), 6 (agak suka), 7 (suka), 8 (sangat suka), 9 (amat sangat suka).

1. Rasa

Rasa pada makanan dapat dinilai dengan indra pencicip yaitu lidah. Rasa sangat memegang peranan untuk menentukan apakah produk tersebut dapat diterima oleh masyarakat atau konsumen. Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, uji kesukaan rasa penambahan tepung ampas tahu pada bolu batik kukus dengan 9 kriteria kesukaan tersaji pada diagram berikut ini:



Gambar 2. Diagram Kesukaan Rasa

Diagram kesukaan rasa bolu batik kukus menunjukkan bahwa rata-rata skor tertinggi terdapat pada P1 (35%:65%) yaitu 7,000 sedangkan skor terendah pada bolu batik kukus terdapat pada P3 (40%:60%) yaitu 5,7667. Skor kesukaan rasa P1 menunjukkan 7 yang artinya bahwa panelis suka terhadap produk P1, namun pada P3 menunjukkan rentang netral-agak suka. Menurut Koswara (1992) tepung kedelai mengandung senyawa antigizi dan senyawa penyebab *off flavor* (menimbulkan bau dan rasa yang tidak dikehendaki). Penambahan susu UHT dan margarin mampu meminimalisir rasa khas tepung ampas tahu. Menurut Fatmawati (2012) susu pada pembuatan kue berfungsi sebagai penambah gizi, pembangkit aroma maupun rasa, dan dapat menjaga cairan serta mengontrol kerak, sedangkan menurut (Srinovia et al., 2016) margarin mampu memperbaiki citarasa. Berdasarkan data analisis menggunakan analisis *one-way anova*, menunjukkan nilai signifikansi 0,000 artinya $P < 0,05$ atau H_0 ditolak sehingga ada perbedaan nyata perlakuan (P0, P1, P2, P3) terhadap daya terima rasa dari bolu batik kukus. Untuk menelusuri lebih lanjut dilakukan uji duncan.

Tabel 3. Uji lanjut rasa

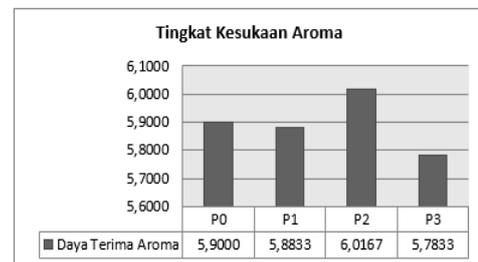
Perlakuan	Rata-Rata	Kriteria
P0	6,5333 ^b	Agak suka
P1	7,0000 ^c	Suka
P2	6,1167 ^{ab}	Agak suka
P3	5,7667 ^a	Netral

Keterangan: a, b = notasi huruf serupa berarti tidak ada perbedaan nyata pada taraf uji duncan memiliki taraf 5%.

Hasil menunjukkan P1 (35%:65%) berbeda nyata dengan P0 (0%:100%), P2 (40%:60%), dan P3 (45%:55%). Sedangkan P2 tidak berbeda nyata dengan P0 dan P3. Panelis lebih menyukai rasa bolu batik kukus P1 dengan perlakuan (35%:65%), sedangkan panelis memberikan skor terendah pada P3 (45%:55%).

2. Aroma

Aroma merupakan sesuatu yang mampu diamati menggunakan indera pembau. Aroma yang memiliki khas serta menarik bisa membuat konsumen untuk menyukai produk makanan tersebut (Hartandria, 2014). Uji kesukaan aroma bolu batik kukus disajikan pada tabel berikut:



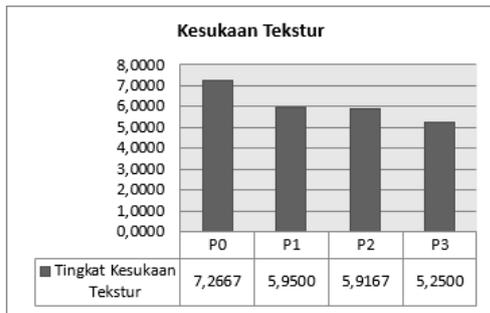
Gambar 3. Diagram Kesukaan Aroma

Diagram kesukaan aroma menunjukkan skor aroma terbaik yang disukai panelis yaitu P2 (40%:60%) dengan skor 6,0167 kriteria agak suka, sedangkan nilai kesukaan aroma terendah yaitu P3 (45%:55%) yaitu 5,7883 dengan kriteria netral-agak suka. Penambahan vanilli pada pembuatan kue mampu meminimalisir aroma yang tidak disukai seperti aroma telur dan aroma khas tepung ampas tahu. Vanilli mampu menghilangkan bau amis dari penggunaan telur, pengharum dari makanan, menguatkan aroma dari bolu kukus, roti, cake, puding dan juga minuman (Andriani, 2012). Sehingga amis telur dan rasa khas ampas tahu/ bau yang tidak dikehendaki dapat berkurang. Berdasarkan data analisis menggunakan analisis *one-way anova*, menunjukkan nilai signifikansi 0,393 artinya $P > 0,05$ sehingga tidak terdapat perbedaan

nyata perlakuan (P0, P1, P2, P3) terhadap tingkat kesukaan aroma dari bolu batik kukus.

3. Tekstur

Tekstur merupakan salah satu hal penting untuk menentukan tingkat kesukaan tekstur bolu batik kukus. Kelembutan tekstur pada bolu mampu menjadi salah satu faktor pendorong panelis menyukai tekstur bolu tersebut. Tingkat kesukaan tekstur bolu batik kukus tersaji pada diagram sebagai berikut:



Gambar 4. Diagram Kesukaan Tekstur

Diagram kesukaan tekstur bolu batik kukus menunjukkan bahwa skor tertinggi tekstur terdapat pada P0 (tanpa penambahan tepung ampas tahu) yaitu 7,2667 sedangkan skor terendah terdapat pada P3 yaitu 5,2500 (penambahan tepung ampas tahu 45%: tepung terigu 65%). Skor daya terima tekstur P0 menunjukkan 7,2667 yang artinya bahwa panelis suka terhadap produk P0, namun pada P3 skor 5,2500 yang artinya panelis netral terhadap produk P3 (45%:55%). Semakin tinggi penambahan tepung ampas tahu, semakin rendah skor yang diperoleh. Hal ini karena tepung terigu memiliki kadar air yang lebih tinggi daripada tepung ampas tahu sehingga mempengaruhi tekstur, karena kadar air mampu menjadi penentu tekstur. Semakin banyak kadar air, maka tekstur akan semakin lunak. Menurut (Ridhoesmi, 2012) kadar air tepung terigu 14,0%, sedangkan kadar protein tepung ampas tahu 10,0%, mengakibatkan semakin tinggi penambahan konsentrasi tepung ampas tahu maka tekstur akan lebih keras/ kasar. Tekstur yang berbeda tiap perlakuan juga dapat disebabkan karena gluten. Gluten terbentuk karena gabungan protein glutein dan gliadin, dimana gluten mampu menangkap udara pada saat proses pengocokan serta pemanggangan sehingga produk mampu mengembang dan memiliki volume dengan baik (Yuniastuti, 2018), sedangkan tepung ampas tahu memiliki kandungan protein tinggi, namun tidak me-

iliki kandungan gluten. Adanya serat kasar pada tepung ampas tahu juga mampu mengikat air. Menurut Utari et al., (2019) serat kasar pada tepung ampas tahu mampu mengikat air serta gelatinisasi pati mengakibatkan terdapat volume pengembangan yang berpengaruh dan memiliki sifat tidak bisa membentuk suatu gel. Berdasarkan data analisis menggunakan analisis *one-way anova*, menunjukkan nilai signifikansi 0,000 artinya $P < 0,05$ atau H_0 ditolak sehingga ada perbedaan nyata perlakuan (P0, P1, P2, P3) terhadap tingkat kesukaan tekstur dari bolu batik kukus. Untuk menelusuri lebih lanjut dilakukan uji duncan.

Tabel 4. Uji lanjut tekstur

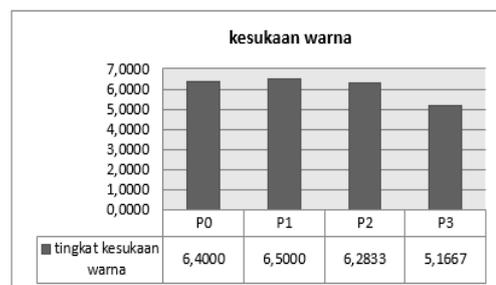
Perlakuan	Rata-Rata	Kriteria
P0	7,2667 ^c	Suka
P1	5,9500 ^b	Agak suka
P2	5,9167 ^b	Netral- agak suka
P3	5,2500 ^a	Netral

Keterangan: a, b = notasi huruf serupa berarti tidak ada perbedaan nyata pada taraf uji duncan memiliki taraf 5%

Tabel menunjukkan bahwa P0 (0%:100%) berbeda nyata dengan P1 (35%:65%), P2 (35%:65%), dan P3 (35%:65%), sedangkan P1 (35%:65%), tidak berbeda nyata dengan P2 (40%:60%). Perlakuan terbaik kesukaan tekstur terdapat pada P0 yaitu 7,2667.

4. Warna

Warna merupakan salah satu hal penting terhadap suatu penerimaan produk. Apabila produk memiliki warna yang kurang enak dipandang, akan berpengaruh pada tingkat kesukaan panelis. Menurut Suryani et al., (2018) warna mampu menjadi indikator tingkat suatu kematangan maupun kesegaran, serta baik atau tidak pada saat proses pencampuran bahan hingga menghasilkan warna yang merata.



Gambar 5. Diagram Kesukaan Warna

Diagram kesukaan warna bolu batik kukus menunjukkan bahwa skor tertinggi warna yaitu P1 (35% tepung ampas tahu : 65% tepung terigu) dengan skor 6,5 sedangkan skor terendah terdapat pada P3 yaitu 5,1667 (penambahan tepung ampas tahu 45% : tepung terigu 65%). Skor kesukaan rasa P1 menunjukkan 6,5 yang artinya bahwa tingkat kesukaan warna panelis yaitu agak suka-suka terhadap produk P1, namun pada P3 skor 5,1667 kriteria kesukaan rasa yaitu netral. Penambahan tepung ampas tahu tertinggi memberikan tingkat kesukaan panelis menurun. Warna yang dihasilkan bolu cenderung putih agak kecoklatan, semakin tinggi penambahan tepung ampas tahu maka warna menjadi lebih gelap. Menurut Suryani *et al.*, (2018) Warna dari tepung ampas tahu yaitu coklat gelap diperoleh dari sumber ampas tahu yaitu kedelai yang berpigmen gelap. Berdasarkan data analisis menggunakan analisis *one-way anova*, menunjukkan nilai signifikansi 0,000 artinya $P < 0,05$ atau H_0 ditolak sehingga ada perbedaan nyata terhadap tingkat kesukaan warna dari bolu batik kukus. Untuk menelusuri lebih lanjut dilakukan uji duncan.

Tabel 5. Uji lanjut warna

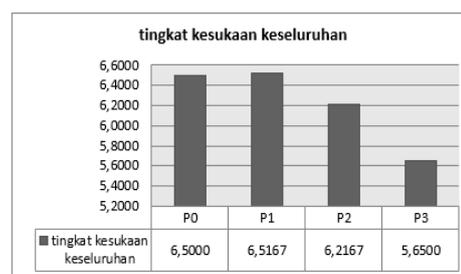
Perlakuan	Rata-Rata	Kriteria
P0	6,400 ^b	Agak suka
P1	6,500 ^b	Agak suka-suka
P2	6,2833 ^b	Agak suka
P3	5,1667 ^a	Netral

Keterangan: a,b = notasi huruf serupa berarti tidak ada perbedaan nyata pada taraf uji duncan memiliki taraf 5%

Hasil uji lanjut duncan menunjukkan P3 (45%:55%) berbeda nyata dengan P0 (0%:100%), P1 (35%:65%), dan P2 (40%:60%). Sedangkan P0 tidak berbeda nyata dengan P1 dan P2. Perlakuan terbaik pada warna terdapat pada P1 yaitu 6,5.

5. Keseluruhan

Tingkat kesukaan keseluruhan merupakan pengujian terakhir setelah rasa, aroma, tekstur serta warna. Panelis menguji manakah bolu yang lebih disukai secara keseluruhan. Hasil uji kesukaan keseluruhan bolu batik kukus yaitu sebagai berikut:



Gambar 6. Diagram Kesukaan Keseluruhan

Pada diagram kesukaan keseluruhan bolu batik kukus menunjukkan bahwa skor tertinggi yaitu P1 (35% tepung ampas tahu : 65% tepung terigu) dengan skor 6,5167 sedangkan skor terendah terdapat pada P3 yaitu 5,6500 (penambahan tepung ampas tahu 45% : tepung terigu 65%). Skor daya terima keseluruhan menunjukkan bahwa kriteria kesukaan secara keseluruhan P1 yaitu agak suka-suka, dan pada P3 skor 5,6500 yang artinya panelis cenderung netral-agak suka terhadap produk P3. Berdasarkan data analisis menggunakan analisis *one-way anova*, menunjukkan nilai signifikansi 0,000 artinya $P < 0,05$ atau H_0 ditolak sehingga ada perbedaan nyata terhadap tingkat kesukaan keseluruhan dari bolu batik kukus. Untuk menelusuri lebih lanjut dilakukan uji duncan.

Tabel 6. Uji lanjut keseluruhan

Perlakuan	Rata-Rata	Kriteria
P0	6,5000 ^b	Agak suka-suka
P1	6,5167 ^b	Agak suka-suka
P2	6,2167 ^b	Agak suka
P3	5,6500 ^a	Netral-agak suka

Keterangan: a,b = notasi huruf serupa berarti tidak ada perbedaan nyata pada taraf uji duncan memiliki taraf 5%

Hasil uji lanjut duncan menunjukkan bahwa P3 berbeda nyata dengan P0, P1, dan P2. Sedangkan P0 tidak berbeda nyata dengan P1 dan P2. Berdasarkan skor keseluruhan bolu batik kukus dapat disimpulkan bahwa bolu batik kukus dapat diterima dengan rata-rata netral hingga mendekati suka. Perlakuan terbaik untuk menghasilkan kesukaan panelis dengan skor tinggi terdapat pada P1 penambahan tepung ampas tahu 35% serta tepung terigu 65%.

IV. SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan

Hasil menunjukkan bahwa penambahan tepung ampas tahu berpengaruh nyata ter-

hadap rasa, tekstur, warna, dan keseluruhan, sedangkan pada aroma tidak menunjukkan perbedaan yang nyata. Secara keseluruhan panelis lebih menyukai perlakuan P1 (35%:65%) dengan kriteria agak suka-suka.

B. Saran

Adapun saran yang dapat disampaikan yakni pengolahan limbah ampas tahu perlu ditekankan untuk mengurangi limbah, menciptakan inovasi, dan memberikan nilai lebih serta perlunya ketelitian dalam pengolahan limbah agar menghasilkan produk yang sesuai dan disukai masyarakat.

DAFTAR RUJUKAN

- Andriani, D. (2012). *STUDI PEMBUATAN BOLU KUKUS TEPUNG PISANG RAJA (Musa paradisiaca L.)*. Universitas Hasanuddin.
- Fatmawati, W. . (2012). *Pemanfaatan tepung sukun dalam pembuatan produk cookies*. Universitas Negeri Yogyakarta.
- Fransiska, & Deglas, W. (2017). Pengaruh Penggunaan Tepung Ampas Tahu Terhadap Karakteristik Kimia Dan Organoleptik Kue Stick. *TEKNOLOGI PANGAN: Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 8(2), 171-179. <https://doi.org/10.35891/tp.v8i2.905>
- Hapsari, P. I., Purwani, E., & Rauf, R. (2015). *TINGKAT PENGEMBANGAN DAN DAYA TERIMA BOLU KUKUS BERBAHAN DASAR TEPUNG SINGKONG (Manihot esculenta Crantz) YANG DISUBSTITUSI TEPUNG DAUN KATUK (Sauropus androgynus)*.
- Hartandria, F. (2014). *UJI KADAR PROTEIN PADA PEMBUATAN BOLU KUKUS DARI TEPUNG SINGKONG (Manihot esculenta Crantz) DAN PENAMBAHAN EKSTRAK BUAH NAGA MERAH (Hylocereus polyrhizus) DENGAN KONSENTRASI YANG BERBEDA*. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Koswara. (1992). *Teknologi Pengolahan Kedelai Menjadikan Makanan Bermutu*. Sinar Harapan.
- Putri, R. M. S., & Mardesci, H. (2018). UJI HEDONIK BISKUIT CANGKANG KERANG SIMPING (Placuna placenta) DARI PERAIRAN INDRAGIRI HILIR. *Teknologi Pertanian*, 7(2), 19-29.
- Rahmawany, W. (2021). *Pengaruh Penambahan Tepung Ampas Tahu Terhadap Karakteristik*.
- Ridhoresmi, D. (2012). *Pengaruh Substitusi Tepung Ampas Tahu Terhadap Kadar Protein dan Daya Terima Brownies Kukus [(Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Surakarta)]*. <http://eprints.ums.ac.id/id/eprint/22079>
- Saputri, D. A. (2017). *Analisa Kadar Protein dan Umur Simpan pada Bolu Kukus dengan Penambahan Beketul Beras (Rice bran)*. (E-Skripsi).STIKES PKU Muhammadiyah Surakarta.
- Srinovia, M., Suliasih, N., & Taufik, Y. (2016). *PENGARUH LAMA PENYANGRAIAN TEPUNG UBI JALAR DAN PERBANDINGAN MARGARIN DENGAN MENTEGA TERHADAP KARAKTERISTIK KUE KERING KAASSTENGEL UBI JALAR (Ipomoea batatas L)*. Fakultas Teknik Unpas.
- Suryani, N., Erawati, C. M., & Amelia, S. (2018). Pengaruh Proporsi Tepung Terigu dan Tepung Ampas Tahu terhadap Kandungan Protein dan Serat serta Daya Terima Biskuit Program Makanan Tambahan Anak Sekolah (PMT-AS). *Jurnal Kedokteran Dan Kesehatan*, 14(1), 11. <https://doi.org/10.24853/jkk.14.1.11-25>
- Utari, S. I., Sari, N. I., & Sumarto. (2019). *PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG AMPAS TAHU TERHADAP KARAKTERISTIK MUTU KERUPUK ATOM IKAN PATIN (Pangasius hypophthalmus)*.
- Wati, R. (2013). Pengaruh Penggunaan Tepung Ampas Tahu Sebagai Komposit Terhadap Kualitas Kue Kering Lidah Kucing. *Fsce*, 2(2), 32-38.
- Yuniastuti, M. C. (2018). *PENGUNAAN TEPUNG KETO DAN TEPUNG ALMOND DALAMPEMBUATAN CHOUX SEBAGAI ALTERNATIF PRODUK PASTRY NON GLUTEN*. *Kajian Bahasa Dan Pariwisata*, 5(1).