

PENENTUAN KADAR LEMAK PADA KERUPUK AMPAS TAHU

(*DETERMINATION OF FAT LEVELS IN TOFU DREG CRACKERS*)

Dewi Triyani, D. Andang Arif Wibawa, SP., M.Si

Intisari

Ampas tahu merupakan limbah padat yang diperoleh dari proses pembuatan tahu dari kedelai. Ampas tahu pada umumnya oleh masyarakat digunakan sebagai pakan ternak dan sebagian dipakai sebagai bahan dasar pembuatan tempe gembus. Ampas tahu yang memiliki kelebihan seperti mengandung protein yang tinggi, banyak mengandung serat serta murah dan mudah diperoleh, maka dapat dikembangkan dalam bentuk usaha baru yang memanfaatkan ampas tahu sebagai bahan tambahan dengan tujuan selain sebagai salah satu upaya mengurangi pencemaran dari limbah atau ampas tahu di daerah perairan, tetapi juga mampu memberikan alternatif gizi yang bermanfaat bagi tubuh manusia. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kadar lemak pada kerupuk yang berbahan tambahan ampas tahu.

Penelitian ini dilakukan di laboratorium Analisa Makanan dan Minuman Universitas Setia Budi Surakarta pada bulan Mei 2014. Penentuan kadar lemak dengan sampel kerupuk yang berbahan tambahan ampas tahu ditetapkan dengan metode ekstraksi soxhlet.

Berdasarkan percobaan, kadar lemak pada kerupuk ampas tahu didapatkan hasil 15,40 %.

Kata kunci: lemak, kerupuk ampas tahu, metode ekstraksi soxhlet.

ABSTRACT

Tofu dreg is a solid waste obtained from the process of making tofu of soy. The tofu dregs generally used as animal feed and mostly used as a base material in gembus tempeh making. Tofu dregs has some advantages such as high protein, lots of fiber, as well as cheap and easy to obtain, it can be developed in the form of new businesses that utilize tofu dregs as supplementary material for purposes as an effort to reduce pollution and waste or tofu dregs in the waters area, but also able to provide a useful alternative nutrient for the human body. This study aimed to determine the levels of fat in crackers are made from tofu dregs.

This research was conducted in the laboratory of Food and Beverage Analysis of Setia Budi University Surakarta in the month of May 2014. Determination the fat content with samples of crackers made from tofu dregs determined by soxhlet extraction method.

Based on the experiments, the fat levels in tofu dregs crackers showed 15.40%.

Keywords: fat, tofu dregs crackers, soxhlet extraction method.

*Program D-III Analis Kesehatan Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Setia Budi