

## INTISARI

**Widyaningsih, Teresia H. 2014. Penentuan Kadar Serat Pada Kerupuk Ampas Tahu Dan Tepung Ampas Tahu. Program Studi D-III Analisis Kesehatan, Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Setia Budi. Pembimbing : D. Andang Arif Wibawa, SP, M.Si**

Ampas tahu adalah hasil samping dari bubur kedelai yang diperas untuk diambil sarinya pada pembuatan tahu. Ampas tahu ini mempunyai nilai ekonomi yang rendah, mudah rusak dan tidak dapat disimpan lama. Pemanfaatan ampas tahu untuk menjadi bahan baku pembuatan kerupuk, merupakan alternatif untuk memberikan nilai tambah ampas tahu. Hal ini dapat bermanfaat karena ampas tahu masih memiliki kandungan protein yang tinggi dan memiliki serat yang dapat membantu pencernaan. Penelitian ini bertujuan untuk menetapkan kadar serat pada kerupuk ampas tahu dan tepung ampas tahu.

Penentuan kadar serat kasar berdasarkan pada SNI 01-2891-1992, yaitu ekstraksi sample dengan asam dan basa untuk memisahkan serat kasar dari bahan lainnya.

Hasil penelitian menunjukkan kadar serat pada kerupuk ampas tahu didapat hasil 18,47% , tepung ampas tahu didapat hasil 10,94%.

**Kata Kunci :** Ampas Tahu, Kadar Serat Ampas Tahu, Pemanfaatan Ampas Tahu