

INTISARI

Mardanik . 2014. *Penentuan Kadar Air Pada Kerupuk Ampas Tahu dengan Metode Destilasi*. Program D-III Analis Kesehatan, Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Setia Budi Surakarta.

Ampas merupakan limbah padat yang diperoleh dari proses pembuatan tahu dari kedelai, sedangkan yang dibuat tahu adalah cairan atau susu kedelai yang lolos dari kain saring. Ampas tahu pada umumnya oleh masyarakat digunakan sebagai pakan ternak dan sebagian dipakai sebagai bahan dasar pembuatan tempe gembus. Ampas tahu mengandung protein 8,66% ; lemak 3,79%; air 51,63% dan abu 1,21% maka sangat memungkinkan ampas tahu dapat dijadikan sebagai bahan makanan kerupuk. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui kadar air kerupuk ampas tahu.

Penelitian ini dilakukan di laboratorium Analisa Makanan dan Minuman Universitas Setia Budi Surakarta. Penentuan kadar air dengan sampel kerupuk ampas tahu dengan metode destilasi.

Berdasarkan percobaan hasil pemeriksaan yang telah dilakukan pada kerupuk didapatkan kadar air sebesar 5,60% jadi disimpulkan bahwa kadar air kerupuk ampas tahu telah memenuhi syarat standar mutu SNI No 01-4307-1996.

Kata kunci : ampas tahu, kerupuk ampas tahu, kadar air, metode destilasi.