



INTISARI

Dengan didorong oleh pemikiran memanfaatkan limbah ampas tahu yang masih mengandung protein cukup tinggi maka dilakukan pengolahan menjadi tepung sehingga dapat dipakai sebagai bahan pangan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan natrium metabisulfit dan kadarnya yang paling efektif dalam menghambat pencoklatan dikaitkan dengan kualitas tepung terutama warna tepung.

Dalam penelitian ini dilakukan penambahan natrium metabisulfit dengan perkiraan residu sulfit yang tertinggal dalam tepung tidak lebih dari 500 mg per kg. Sifat fisik dan kimia tepung ampas tahu yang diamati yaitu komposisi kimia tepung, residu sulfit, derajat keputihan, kadar amilosa, kapasitas penyerapan air, viskositas dan sifat organoleptik tepung meliputi warna dan bau.

Hasil pengamatan menunjukkan bahwa penambahan konsentrasi natrium metabisulfit yang semakin meningkat membuat derajat keputihan tepung semakin tinggi. Tepung ampas tahu hasil pengeringan mekanis memberikan derajat keputihan yang paling baik pada konsentrasi natrium metabisulfit sebesar 207,20 mg dan 181,76 mg. Selain itu, tepung ampas tahu mengandung protein dan serat kasar cukup tinggi, kapasitas penyerapan air besar dan viskositasnya rendah. Dengan melihat sifat fisik dan kimia serta mengingat besarnya residu sulfit masih dibawah batas aman maka tepung ampas tahu dapat dipakai sebagai dasar pengolahan bahan makanan atau sebagai bahan pengganti tepung gandum. Tepung ampas tahu lebih cocok diarahkan untuk pembuatan produk olahan yang tidak memerlukan banyak pengembangan, seperti cookies, kerupuk.