



## ABSTRAK

Telah dilakukan penelitian tentang pembuatan kerupuk tahu susu dengan bahan dasar tepung terigu dan tahu susu pada berbagai variasi. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh rasio tahu susu dan tepung terigu terhadap sifat-sifat kerupuk tahu susu yang dihasilkan.

Dalam penelitian ini dibuat kerupuk tahu susu dengan rasio tahu susu dan tepung terigu berturut-turut 100:0, 80:20, 60:40, 40:60, 20:80 dan 0:100. Pembuatan kerupuk tahu susu dilakukan dengan memodifikasi cara tradisional. Mula-mula susu dijendalkan hingga diperoleh tahu susu. Tahu susu kemudian dicampur dengan tepung terigu dan air. Adonan yang diperoleh dikukus, didinginkan, diiris - iris dan kemudian dikeringkan. Sifat-sifat kerupuk tahu susu yang dianalisa meliputi warna, cita rasa susu, pengembangan, tingkat kesukaan konsumen, kandungan protein, lemak, pati, kalsium dan air.

Dari hasil penelitian didapatkan kerupuk tahu susu yang paling disukai konsumen adalah kerupuk tahu susu dengan rasio tahu susu dan tepung terigu 80:20. Kerupuk tersebut memiliki kandungan protein, lemak, kalsium yang paling tinggi yaitu 29,70 persen, 21,24 persen dan 1,99 persen, warna paling coklat (paling tua), cita rasa susu nyata, sedangkan kandungan pati dan pengembangannya paling kecil yaitu 9,15 dan 12,20 persen.



### ABSTRACT

A research has been done on the making of milk tofu chips which was varied on the ratio of milk tofu and wheat flour as its raw material. The effect of the ratio, on the physical and chemical properties of the chips was investigated.

The chips were prepared by mixing the wheat flour, the milk tofu and water, followed by steaming, cooling, cutting and drying in the oven on 55 - 60 °C for 12 hours. The ratio of the milk tofu and the wheat flour were 100:0, 80:20, 60:40, 40:60, 20:80, 0:100 respectively. The swelling capacity, color, milk taste, and consumers' preference of the chips were investigated. In addition, the content of protein, fat, calcium, and water were investigated too.

The result showed that the ratio of 80 per-cent milk tofu and 20 per-cent wheat flour was the best variation. The variation contained protein, fat, calcium, and starch respectively 29.70 per-cent, 21.24 per-cent, 1.99 per-cent and 12.20 per-cent. In addition, the swelling capacity was 9.15 per-cent, the color was the darkest and the milk taste of the chip was the strongest.