

## **PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG TERIGU DENGAN TEPUNG AMPAS TAHU KORO PEDANG PUTIH (*Canavalia ensiformis* L.) TERHADAP SIFAT FISIK DAN KIMIAWI COOKIES**

ASMA' HULAIMAH  
16/395500/TP/11549

### **INTISARI**

Tepung ampas tahu koro pedang putih merupakan tepung yang terbuat dari pengolahan ampas tahu koro pedang putih. *Cookies* adalah produk makanan yang umumnya berbahan dasar tepung terigu. Pengembangan *cookies* dengan menggunakan tepung ampas tahu koro pedang putih sebagai upaya pemanfaatan limbah padat tahu koro pedang putih sekaligus sebagai bahan alternatif substitusi tepung terigu. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan tepung ampas tahu koro pedang putih terhadap semua formula *cookies* pada analisis fisik, proksimat, dan kadar HCN.

Rancangan eksperimen ini menggunakan satu faktor yaitu variasi konsentrasi tepung ampas tahu koro pedang putih (0% (kontrol), 20%, 40%, 60% dan 80%). Analisis fisik dilakukan pada semua formula *cookies* untuk mengetahui parameter kualitas *cookies* seperti tekstur dan warna. Kemudian dilakukan analisis kadar HCN untuk mengetahui parameter keamanan pangan pada *cookies* dan analisis proksimat (kadar air, kadar abu, kadar protein, kadar lemak, dan kadar karbohidrat *by difference*) untuk mengetahui nilai gizi pada *cookies*.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa substitusi variasi tepung ampas tahu koro pedang putih berpengaruh terhadap sifat fisik, kimawi, dan kadar HCN *cookies*. Hasil analisis fisik menunjukkan bahwa kecerahan warna menurun dan kekerasan tekstur meningkat. Hasil analisis proksimat menunjukkan bahwa kadar air menurun dan kadar protein meningkat. Hasil analisis kadar HCN menunjukkan bahwa kadar HCN semakin meningkat pada *cookies* yang disubstitusi tepung ampas tahu koro pedang putih dan terdapat kandungan HCN pada *cookies* kontrol yang disebabkan interferensi pigmen melanoidin. *Cookies* yang dihasilkan masih membutuhkan penelitian lebih lanjut untuk menganalisa kadar HCN dengan metode yang sesuai.

Kata kunci: tepung ampas tahu koro pedang putih, *cookies*, substitusi, koro pedang putih.

## THE EFFECT OF SUBSTITUTION OF WHEAT FLOUR WITH JACK BEAN (*Canavalia ensiformis* L.) TOFU DREGS FLOUR ON PHYSICAL AND CHEMICAL PROPERTIES OF COOKIES

ASMA' HULAIMAH  
16/395500/TP/11549

### ABSTRACT

Jack bean tofu dregs flour is a flour made from processed jack bean tofu dregs. Cookies are food products that are generally made from wheat flour. The development of cookies made from jack bean tofu dregs flour is an effort to utilize the solid waste from jack bean tofu while as an alternative substitute material to wheat flour. This reasearch aims to determine the effect of adding jack bean tofu dregs flour to all cookies formulas to the physical, proximate, and HCN content analysis.

The design of the experiment used one factor which is the variation of the jack bean tofu dregs flour concentration (0% (control), 20%, 40%, 60%, and 80%). Physical analysis was performed on all cookies formulas to determine cookies quality parameters which are texture and color. Then HCN content analysis was performed to determine the food safety parameters in cookies and proximate analysis (moisture content, ash content, protein content, fat content, and carbohydrate by difference content) was performed to determine the nutritional values of cookies.

The results showed that the substitution of jack bean tofu dregs flour affected the physical, chemical, and HCN content of cookies. The results of physical analysis showed that the brightness of the color decreased and the hardness of the texture increased. The results of chemical analysis (proximate) showed that water content decreased and protein content increased. The results of the analysis of HCN content showed that the HCN content increased in the cookies substituted with jack bean tofu dregs flour and HCN content was found in the control cookies due to the interference of melanoidin pigments. The resulting cookies still require further research to analyze the HCN content using suitable method.

Keywords : cookies, jack bean tofu dregs flour, substitution, jack bean.