

**SKRIPSI**

**EKSPERIMEN PENGGUNAAN TEPUNG AMPAS TAHU  
SEBAGAI BAHAN ALTERNATIF PENGGANTI TEPUNG  
TERIGU DALAM PEMBUATAN *BROWNIES* KUKUS**



**Disusun Oleh:**

**KIKI ANANTHA CHARISMA PUTRI**

**NIM: 318101284**

**PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA**

**YOGYAKARTA**

**2022**

**HALAMAN JUDUL**

**SKRIPSI**

**EKSPERIMEN PENGGUNAAN TEPUNG AMPAS TAHU  
SEBAGAI BAHAN ALTERNATIF PENGGANTI TEPUNG  
TERIGU DALAM PEMBUATAN *BROWNIES* KUKUS**



**Disusun Oleh:**

**KIKI ANANTHA CHARISMA PUTRI**

**NIM: 318101284**

**PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA**

**YOGYAKARTA**

**2022**

**HALAMAN PENGESAHAN**

**EKSPERIMEN PENGGUNAAN TEPUNG AMPAS TAHU SEBAGAI  
BAHAN ALTERNATIF PENGGANTI TEPUNG TERIGU DALAM  
PEMBUATAN *BROWNIES* KUKUS**




Oleh:

**KIKI ANANTHA CHARISMA PUTRI**


**318101284**

Telah disetujui oleh:

**Pembimbing I**


  
Setyo Prasivono Nugroho, S.ST., M.Sc  
NIDN. 0523098001

**Pembimbing II**

  
Dra. Heni Susilawati, M.M  
NIDN. 0525098901

**Mengetahui**

**Ketua Prodi**

  
Hermawan Prasetyanto, S.Sos, S.ST., M.M  
NIDN. 0516057102

**BERITA ACARA UJIAN**

**EKSPERIMEN PENGGUNAAN TEPUNG AMPAS TAHU SEBAGAI  
BAHAN ALTERNATIF PENGGANTI TEPUNG TERIGU DALAM  
PEMBUATAN *BROWNIES* KUKUS**

**SKRIPSI**

Oleh:  
**KIKI ANANTHA CHARISMA PUTRI**

Telah Dipertahankan Di Depan Tim Penguji Dan Dinyatakan

**LULUS**

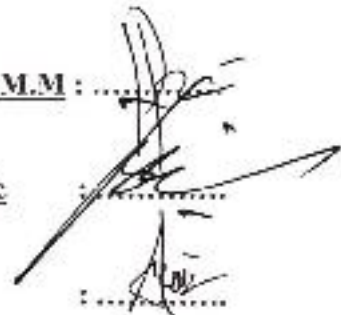
Pada Tanggal 11 Juni 2022

**TIM PENGUJI**

Penguji Pertama : Hermawan Prasetyanto, S.Sos, S.ST., M.M : .....  
NIDN. 0516057102

Pembimbing I : Setyo Prasivono Nugroho, S.ST., M.Sc : .....  
NIDN. 0523098001

Pembimbing II : Dra. Heni Susilawati, M.M  
NIDN. 0525098901



Mengetahui

Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta



Drs. Pribadno, M.M  
NIDN. 0526125901

## PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Kiki Anantha Charisma Putri

NIM : 318101284

Program Studi: D IV Pengelolaan Perhotelan

Judul Skripsi : Eksperimen Penggunaan Tepung Ampas Tahu Sebagai Bahan Alternatif Pengganti Tepung Terigu Dalam Pembuatan *Brownies* Kukus

Dengan ini menyatakan bahwa skripsi yang berjudul "Eksperimen Penggunaan Tepung Ampas Tahu Sebagai Bahan Alternatif Pengganti Tepung Terigu Dalam Pembuatan *Brownies* Kukus" ini adalah benar hasil karya saya sendiri, tidak terdapat karya atau pendapat yang ditulis atau diterbitkan orang lain kecuali diacu dalam naskah ini dan disebutkan dalam daftar pustaka. Saya bertanggungjawab atas keabsahan dan kebenaran isi sesuaidengan sikap ilmiah yang harus dijunjung tinggi.

Demikian pernyataan ini saya buat, tanpa ada tekanan dan paksaan dari pihak manapun.

Yogyakarta, 11 Juni 2022

A yellow rectangular stamp with a black border. On the left side, it says 'KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KULTUR' vertically. In the center, there is a Garuda emblem and the text 'METERAI TEMBEL' and 'DDEA/0028787190'. A handwritten signature in black ink is written over the stamp.

Kiki Anantha Charisma Putri

## **HALAMAN MOTTO**

Apapun yang menjadi takdirmu, akan mencari jalannya menemukanmu.

(Ali bin Abi Thalib)

Sukses adalah saat persiapan dan kesempatan bertemu

(Bobby Unser)

*Keep your eyes on the stars and your feet on the ground*

(Theodore Rosevelt)

## HALAMAN PERSEMBAHAN

Skripsi ini tidak akan selesai tanpa dukungan darai orang-orang terkasih yang penulis miliki. Maka dari itu skripsi ini akan penulis persembahkan untuk orang-orang yang selama ini selalu memberikan semangat moril secara langsung maupun tidak langsung. Dengan begitu skripsi ini penulis persembahkan untuk:

1. Ibu, Ayah, serta kakak penulis yang senantiasa memberikan dukungan setiap saat kepada penulis hingga penulis memiliki semangat yang kuat untuk menyelesaikan skripsi ini dengan tepat waktu.
2. Segenap *civitas* akademik STP AMPTA Yogyakarta, staf pengajar, karyawan, dan seluruh mahasiswa yang telah memberikan banyak pengetahuan sehingga membuat peneliti menjadi pribadi yang lebih baik.
3. Teman-teman peneliti yang telah banyak memberi masukan, semangat, dan arahan hingga akhirnya dapat terselesaikannya skripsi ini.

## **KATA PENGANTAR**

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkah dan rahmat-Nya akhirnya peneliti dapat menyelesaikan skripsi dengan lancar. penulisan skripsi ini dilakukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Terapan Pariwisata pada Progam Studi Pengelolaan Perhotelan di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

Peneliti menyadari bahwa penyelesaian skripsi ini tidak lepas dari bantuan berbagai pihak. Oleh sebab itu, pada kesempatan ini peneliti ingin menyampaikan terima kasih kepada semua pihak yang telah berperan dalam mewujudkan skripsi ini kepada:

1. Setyo Prasyono Nugroho, S.ST., M.Sc selaku pembimbing I yang telah dengan sabar dan penuh ketelitian dalam memberikan bimbingan, pengarahan, dan petunjuk yang kongkret pada peneliti dalam menyelesaikan skripsi ini.
2. Dra. Heni Susilawati, M.M selaku pembimbing II yang telah dengan sabar dalam memberikan bimbingan dan pengarahan dalam menyelesaikan skripsi ini.
3. Hermawan Prasetyanto, S.Sos, S.ST., M.M selaku Penguji Utama yang telah memberikan kemudahan bagi peneliti, sekaligus Ketua Jurusan Pengelolaan Perhotelan yang telah mendukung dan mengizinkan peneliti untuk melakukan penelitian dilingkungan STP AMPTA Yogyakarta.
4. Drs. Prihatno, M.M selaku Ketua STP AMPTA Yogyakarta yang telah mengizinkan peneliti untuk melakukan penelitian dilingkungan STP AMPTA Yogyakarta.



5. Dosen dan Karyawan STP AMPTA Yogyakarta yang telah memberikan bekal ilmu pengetahuan sehingga peneliti dapat menyelesaikan penulisan skripsi ini.
6. *Expert* dan panelis penelitian yang telah bersedia meluangkan waktu untuk membantu dalam melancarkan penelitian skripsi ini.

Semoga bantuan tersebut dicatat sebagai amal ibadah oleh Tuhan Yang Maha Esa. Peneliti berharap semoga hasil penelitian ini bermanfaat bagi pengembangan ilmu pengetahuan maupun bagi semua pihak yang memerlukannya. Tidak lupa peneliti berharap adanya kritik dan saran dari semua pihak untuk perbaikan dalam penelitian berikutnya. Akhir kata peneliti ucapkan terima kasih.

Yogyakarta, 11 Juni 2022

Peneliti

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL .....	i
HALAMAN PENGESAHAN .....	ii
BERITA ACARA UJIAN .....	iii
SURAT PERNYATAAN .....	iv
HALAMAN MOTTO .....	v
HALAMAN PERSEMBAHAN .....	vi
KATA PENGANTAR .....	vii
DAFTAR ISI .....	x
DAFTAR TABEL .....	xiii
DAFTAR GAMBAR .....	xiv
DAFTAR LAMPIRAN .....	xv
ABSTRAK .....	xvi
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang .....	1
B. Rumusan Masalah .....	4
C. Batasan Masalah .....	5
D. Tujuan penelitian .....	5
E. Manfaat Penelitian .....	5
BAB II LANDASAN TEORI	
A. Landasa Teori .....	7
1. Tinjauan Umum Tentang <i>Brownies</i> .....	7
a. Pengertian <i>Brownies</i> .....	7

b.	Bahan <i>Brownies</i> Kukus .....	8
c.	Alat Yang Digunakan Dalam Pembuatan <i>Brownies</i> Kukus .....	14
d.	Faktor dalam Pembuatan <i>Brownies</i> Kukus .....	16
e.	Kriteria <i>Brownies</i> Kukus yang Baik .....	18
2.	Tinjauan Umum Tentang Ampas Tahu .....	19
a.	Ampas Tahu .....	19
b.	Proses Pembuatan Tepung Ampas Tahu .....	20
c.	Keunggulan Tepung Ampas Tahu .....	22
d.	Substitusi Tepung Ampas Tahu pada <i>Brownies</i> Kukus .....	23
3.	Kualitas Makanan ( <i>Food Quality</i> ) .....	24
a.	Pengertian Kualitas Makanan .....	24
b.	Dimensi Kualitas Makanan .....	24
B.	Kerangka Pemikiran .....	26
C.	Penelitian Terdahulu .....	26

### BAB III METODE PENELITIAN

A.	Jenis Penelitian .....	31
B.	Lokasi dan Waktu Penelitian .....	32
1.	Lokasi Penelitian .....	32
2.	Waktu Penelitian .....	32
C.	Variabel Penelitian .....	32
D.	Populasi dan Sampel .....	36
1.	Populasi .....	36
2.	Sampel .....	37

E. Metode Pengumpulan Data .....	38
1. Wawancara .....	38
2. Kuesioner.....	39
F. Metode Analisis Data .....	40
<b>BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN</b>	
A. Deskripsi Objek Penelitian .....	43
1. Tahap Pelaksanaan Eksperimen .....	45
a. Tahap Pembuatan Tepung Ampas Tahu .....	45
b. Tahap Pembuatan <i>Brownies</i> Kukus .....	50
2. Tahap Pelaksanaan Penilaian .....	58
a. Tahap Wawancara .....	58
b. Tahap Kuesioner .....	58
B. Hasil Penelitian .....	58
1. Indikator Warna .....	59
2. Indikator Aroma .....	61
3. Indikator Rasa .....	63
4. Indikator Tekstur .....	65
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN</b>	
A. Kesimpulan .....	67
B. Saran .....	67
DAFTAR PUSTAKA .....	69
<b>LAMPIRAN</b>	

## DAFTAR TABEL

<b>Tabel 2.1</b>	Komposisi Zat Gizi Tepung Terigu
<b>Tabel 2.2</b>	Kandungan Gizi Telur tiap 100 gram
<b>Tabel 2.3</b>	Kandungan Gizi Gula pasir tiap 100 gram
<b>Tabel 2.4</b>	Kandungan Gizi Margarin tiap 100 gram
<b>Tabel 2.5</b>	Peralatan yang Digunakan dalam Pembuatan <i>Brownies</i> Kukus
<b>Tabel 2.6</b>	Bahan <i>Brownies</i> Kukus
<b>Tabel 2.7</b>	Kandungan gizi ampas tahu kering tiap 100 gram
<b>Tabel 3.1</b>	Bahan <i>Brownies</i> Kukus Tepung Ampas Tahu
<b>Tabel 3.2</b>	Alat Eksperimen
<b>Tabel 3.3</b>	Tabel Skala <i>Likert</i>
<b>Tabel 4.1</b>	Bahan <i>Brownies</i> Kukus Tepung Ampas Tahu
<b>Tabel 4.2</b>	Alat Eksperimen
<b>Tabel 4.3</b>	Tabel Skala <i>Likert</i> Warna
<b>Tabel 4.4</b>	Tabel Skala <i>Likert</i> Aroma
<b>Tabel 4.5</b>	Tabel Skala <i>Likert</i> Rasa
<b>Tabel 4.6</b>	Tabel Skala <i>Likert</i> Tekstur

## DAFTAR GAMBAR

- Gambar 2.1** Diagram Alir Proses Pembuatan Tepung Ampas Tahu
- Gambar 2.2** Skema Kerangka Pemikiran
- Gambar 4.1** Ampas Tahu Setelah Pencucian
- Gambar 4.2** Ampas Tahu Setelah Pemerasan
- Gambar 4.3** Ampas Tahu Setelah Pengeringan
- Gambar 4.4** Ampas Tahu Setelah Pengecilan Ukuran
- Gambar 4.5** Proses Pelelehan Bahan
- Gambar 4.6** Proses Pengocokan Bahan
- Gambar 4.7** Proses Pencampuran Bahan Kering Dalam Adonan
- Gambar 4.8** Proses Pencampuran Bahan Cair Dalam Adonan
- Gambar 4.9** Penuangan Adonan Dalam Loyang
- Gambar 4.10** Kenampakan *Brownies* Kukus Tepung Ampas Tahu yang Telah Melalui Proses Pendinginan

## DAFTAR LAMPIRAN

<b>Lampiran 1</b>	Surat Pengantar Panelis dan <i>Expert</i>
<b>Lampiran 2</b>	Pedoman Wawancara Seleksi Calon Panelis
<b>Lampiran 3</b>	Pedoman Wawancara <i>Expert</i>
<b>Lampiran 4</b>	Lembar Kuesioner
<b>Lampiran 5</b>	Daftar Penilaian Panelis

## ABSTRAK

Ketersediaan ampas tahu yang melimpah namun pemanfaatan dari ampas tahu belum maksimal, serta dalam rangka *zero waste food processing* dan peningkatan umur simpan dari ampas tahu, sehingga dapat mejadi olahan makanan yang lebih beragam, salah satunya penggunaan ampas tahu yang dijadikan tepung untuk menggantikan tepung terigu dalam olahan *brownies* kukus. Penelitian dengan judul “Eksperimen Penggunaan Tepung Ampas Tahu Sebagai Bahan Alternatif Pengganti Tepung Terigu Dalam Pembuatan *Brownies* Kukus”, memiliki rumusan masalah Apakah tepung ampas tahu dapat dijadikan sebagai bahan alternatif pengganti tepung terigu dalam pembuatan *brownies* kukus yang ditinjau dari kualitas hasil produk *brownies* kukus menggunakan tepung ampas tahu terhadap kualitas *brownies* aslinya. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui apakah bahan tepung ampas tahu dapat dijadikan sebagai bahan alternatif pengganti tepung terigu dalam pembuatan *brownies* kukus yang ditinjau dari kualitas hasil produk *brownies* kukus menggunakan tepung ampas tahu terhadap kualitas *brownies* aslinya.

Penelitian ini merupakan penelitian kualitatif dengan metode eksperimen. Adapun teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini yaitu dengan menggunakan angket dan juga wawancara dengan skala *likert*. Data penelitian diperoleh dari penyebaran kuesioner kepada 18 panelis khusus yang diperoleh melalui teknik *purposive sampling* dan wawancara *expert*. Metode analisis data yang digunakan yaitu metode dari Miles dan Huberman dengan mereduksi data, menyajikan data, dan kemudian menyimpulkannya.

Berdasarkan analisis data yang dilakukan, diperoleh kesimpulan bahwa *brownies* kukus tepung ampas tahu memiliki kualitas warna, aroma, rasa, tekstur, dan penampilan yang menyerupai *brownies* kukus tepung terigu yang dilihat dari skala *likert* dan pendapat *expert*. Kualitas aroma *brownies* kukus tepung ampas tahu menjadi indikator yang paling menyerupai *brownies* kukus tepung terigu yang dilihat dari skala *likert* dan pendapat *expert*. Serta tepung ampas tahu dapat dijadikan sebagai bahan alternatif pengganti tepung terigu dalam pembuatan *brownies* kukus. Dengan kata lain bahwa, *brownies* kukus yang menggunakan tepung ampas tahu layak untuk dikonsumsi berdasarkan tinjauan respon panelis *expert* terhadap *brownies* kukus tepung ampas tahu.

**Kata kunci: *Brownies*, Ampas tahu, Kualitas makanan**



## **ABSTRACT**

*The availability of tofu dregs is abundant but the utilization of tofu dregs has not been maximized, as well as in the context of zero waste food processing and increasing the shelf life of tofu dregs, so that it can become a more diverse processed food, one of which is the use of tofu pulp which is used as flour to replace wheat flour in processed steamed brownies. The research with the title "Experiments on the Use of Tofu Dregs Flour as an Alternative Ingredient to Replace Wheat Flour in the Manufacture of Steamed Brownies", has a problem formulation Whether tofu dregs flour can be used as an alternative ingredient to wheat flour in the manufacture of steamed brownies in terms of the quality of the results of steamed brownie products using tofu dregs flour against the quality of the original brownies. The purpose of this study is to find out whether the ingredients of tofu dregs flour can be used as an alternative ingredient to replace wheat flour in making steamed brownies in terms of the quality of the results of steamed brownie products using tofu dregs flour against the quality of the original brownies.*

*This research is a qualitative research with experimental methods. The data collection technique used in this study was by using questionnaires and also interviews on a likert scale. The research data was obtained from the distribution of questionnaires to 18 special panelists obtained through purposive sampling techniques and expert interviews. The data analysis method used is the method from Miles and Huberman by reducing the data, presenting the data, and then inferring it.*

*Based on the data analysis carried out, it was concluded that the steamed brownies of tofu dregs flour have quality colors, aromas, flavors, textures, and appearance that resemble wheat flour steamed brownies seen from the likert scale and expert opinions. The aroma quality of the tofu pulp flour steamed brownies is the indicator that most resembles the wheat flour steamed brownies judging from the likert scale and expert opinions. And tofu dregs flour can be used as an alternative ingredient to wheat flour in making steamed brownies. In other words, steamed brownies that use tofu dregs flour are suitable for consumption based on the review of the expert panelist's response to the tofu dregs flour steamed brownies.*

**Keywords: Brownies, Tofu Dregs, Food Quality**

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

*Brownies* merupakan produk *pastry* yang termasuk dalam kategori *cake*. *Brownies* termasuk golongan *cake* dengan warna cokelat kehitaman dan memiliki rasa khas dominan cokelat. Produk ini termasuk sebagai *intermediate-moisture* foods dengan total kadar air lebih rendah 10-20% dari roti. Menurut (Khotijah, 2015:9), “*Brownies* adalah sejenis kue yang termasuk kelompok *cake* yang berwarna cokelat kehitaman dengan tekstur sedikit lebih keras dari pada *cake*”. Sedangkan menurut Ismayani (2007:5) “*Brownies* adalah jenis *cake* cokelat yang pada awalnya merupakan adonan gagal dan keras dimana adonan terbuat dari tepung terigu, telur, lemak, gula pasir dan cokelat masak dengan cara dipanggang atau dioven”. *Brownies* adalah *cake* cokelat yang tidak dimasak menggunakan *baking powder* sehingga terciptalah *cake* bantat namun lezat rasanya, kegagalan dalam membuat *cake* cokelat ini justru menciptakan jenis *cake* baru yang menjadi terkenal hingga sekarang.

Seiring berjalannya waktu variasi *topping*, bahan pembuatan, hingga cara pengolahannya menjadi semakin beragam. Dalam hal ini, *brownies* tidak hanya diolah dengan cara dioven saja namun juga dikukus dengan penambahan *baking powder*. *Brownies* kukus berawal dari seorang ibu rumah tangga yang memodifikasi resep bolu kukus sedemikian rupa hingga

menjadikan rasa bolu tersebut kaya akan cokelat menyerupai *brownies*. Berbeda dengan *brownies* yang dipanggang, *brownies* kukus memiliki tekstur yang lembut dan lembab karena kandungan air dalam *brownies* kukus tetap terjaga.

Bahan dasar pembuatan *brownies* pada umumnya menggunakan tepung terigu. Penggunaan tepung terigu sebagai bahan makanan utama dikarenakan tepung terigu mempunyai fleksibilitas yang tinggi dalam berbagai olahan makanan. Besarnya konsumsi terigu menyebabkan naiknya impor terigu Indonesia. Sebagai salah satu upaya mengurangi impor terigu tersebut perlu dilakukan beberapa penelitian penggunaan bahan pangan lain sebagai alternatif substitusi bahan pangan untuk pembuatan makanan maupun keperluan lain, salah satu bahan yang dapat digunakan yaitu ampas tahu.

Ampas tahu merupakan limbah padat dari hasil pengolahan tahu ini diversifikasi metode pengolahannya belum berkembang. Salah satu yang menjadi sebabnya yaitu pada penyimpanan suhu ruang lebih dari 24 jam, ampas tahu mulai berubah aroma dan warna. Kandungan air ampas tahu yang tinggi membuat ampas tahu mudah rusak dan membusuk akibat aktivitas mikroba serta umur simpannya yang pendek, jika tidak segera diproses maka ampas tahu akan rusak dan berbau. Salah satu cara untuk meningkatkan daya simpan dan daya saing dalam pengolahan pangan menurut Akademisi dari Universitas Nahdlatul Ulama (UNU) Purwokerto, Kavadya Syska dalam ANTARA Jawa Tengah yaitu:

Ampas tahu dapat diolah kembali menjadi tepung ampas tahu sebagai salah satu upaya pengolahan makanan tanpa limbah atau *zero waste food processing*, terkait dengan hal tersebut, pengolahan pangan memerlukan suatu proses yang tidak sedikit, dengan demikian sangat dimungkinkan ada limbah dari proses tersebut, dan karena itu, guna meningkatkan daya saing dalam pengolahan pangan, maka *zero waste food processing* menjadi penting untuk dikaji dan mendapatkan perhatian serius semua kalangan.

Dalam rangka *zero waste food processing*, penanganan lebih lanjut untuk meningkatkan umur simpan ampas tahu perlu dilakukan, hal ini dimaksudkan agar ampas tahu lebih fleksibel dalam penggunaan salah satunya dengan cara dibuat tepung ampas tahu yang kemudian dikembangkan menjadi produk olahan dari tepung ampas tahu tanpa menurunkan cita rasa dari makanan tersebut. Dalam bentuk tepung, ampas tahu akan memiliki daya simpannya lebih panjang, lebih variatif dalam pemanfaatannya, dan mudah dalam penyimpanan. Selain itu pengoptimalan kadar protein dan serat merupakan nilai lebih yang juga dimilikinya. Salah satu produk olahan makanan dari tepung terigu yang memiliki kemungkinan dapat diganti dengan tepung ampas tahu adalah *brownies*.

Berdasarkan penelitian Yuliani, et. al. yang dilakukan pada tahun 2017, hasil penelitian tersebut menyatakan bahwa hasil olahan tepung ampas tahu memperoleh respon baik dari panelis terkait warna, tekstur, rasa, dan aroma. Ampas tahu memiliki kandungan gizi potensial karena berasal dari kacang kedelai. Selain mengandung protein, ampas tahu juga memiliki kandungan serat yang bermanfaat untuk tubuh. “Ampas tahu basah dalam 100 gram mengandung Karbohidrat 11,07%, Protein 4,71%, Lemak 1,94% dan Abu 0,08%” (Rahayu, 2012:58).

Berdasarkan keterangan tersebut, kemudian peneliti memilih ampas tahu sebagai bahan eksperimen dalam pembuatan *brownies* kukus adalah dalam rangka *zero waste food processing* dan saat ini ampas tahu umumnya digunakan sebagai pakan ternak, kerupuk ampas tahu, kembang tahu, kecap ampas tahu, dan tempe gembus.

Ampas tahu memiliki banyak kelebihan seperti mengandung protein yang tinggi, banyak mengandung serat, serta murah dan mudah didapat. Melihat kelebihan tersebut maka dapat dikembangkan suatu bentuk usaha baru yang memanfaatkan ampas tahu sebagai bahan dasarnya. sehingga dengan eksperimen yang peneliti buat, peneliti berharap ampas tahu termanfaatkan dengan baik. Peneliti berharap *brownies* tepung ampas tahu ini akan menjadi pilihan cemilan tidak hanya enak namun juga memberikan manfaat baik bagi tubuh, yang dapat dikonsumsi oleh semua kalangan. Berdasarkan uraian diatas, maka peneliti sangat tertarik untuk mempelajari dan melakukan penelitian tentang **“Eksperimen Penggunaan Tepung Ampas Tahu Sebagai Bahan Alternatif Pengganti Tepung Terigu Dalam Pembuatan *Brownies* Kukus”**.

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang diatas, permasalahan yang perlu dibahas dalam penelitian ini yaitu “Apakah tepung ampas tahu dapat dijadikan sebagai bahan alternatif pengganti tepung terigu dalam pembuatan *brownies* kukus yang ditinjau dari kualitas hasil produk *brownies* kukus menggunakan tepung ampas tahu terhadap kualitas *brownies* aslinya?”

### **C. Batasan Masalah**

Agar pembahasan dari penelitian tidak melebar, maka dibutuhkan adanya batasan masalah. Dalam penelitian ini peneliti ingin mengetahui apakah bahan tepung ampas tahu dapat dijadikan sebagai bahan alternatif pengganti tepung terigu ditinjau dari kualitas produk *brownies* kukus menggunakan bahan tepung ampas tahu terhadap kualitas *brownies* aslinya.

### **D. Tujuan Penelitian**

Setiap usaha atau aktifitas manusia tentunya mempunyai tujuan yang hendak dicapai. Tujuan tersebut harus selalu dicanangkan atau dijadikan target sebelum atau sesudah dan sedang dilaksanakan. Tujuan dapat berfungsi sebagai pedoman atau arah yang harus diikuti untuk mencapai yang dimaksudkan.

Dengan demikian tujuan dapat menjadikan indikator keberhasilan suatu kegiatan. Tujuan dari penelitian ini adalah “Untuk mengetahui apakah bahan tepung ampas tahu dapat dijadikan sebagai bahan alternatif pengganti tepung terigu dalam pembuatan *brownies* kukus yang ditinjau dari kualitas hasil produk *brownies* kukus menggunakan tepung ampas tahu terhadap kualitas *brownies* aslinya.

### **E. Manfaat Penelitian**

Penelitian ini bermanfaat untuk siapa pun yang ingin mengetahui maupun meningkatkan nilai guna dari ampas tahu, sehingga nilai guna dari ampas tahu menjadi lebih baik. Adapun manfaat yang dapat diambil dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagi peneliti

Mendewasakan cara berfikir dan meningkatkan daya nalar peneliti dalam menganalisa suatu permasalahan dan mencari solusi untuk menyelesaikannya, seta memperdalam pengertian dan penghayatan terhadap perkembangan kuliner sekaligus nilai guna bahan olahan.

2. Bagi akademis

Memberikan informasi tentang pemanfaatan tepung ampas tahu, serta referensi dan masukan bagi mahasiswa. Memberikan data tentang pembuatan *brownies* kukus tepung ampas tahu.

3. Bagi masyarakat

Memberikan informasi mengenai pemanfaatan ampas tahu sebagai salah satu bahan pembuatan *brownies* kukus beserta manfaat yang terkandung didalamnya, serta menjadi prospek kedepan dalam mengembangkan usaha produk olahan berbahan dasar tepung ampas tahu.