

**VARIASI “NUGGET AMPAS TAHU DENGAN SUBSTITUSI
EKSTRAK DAUN KEMANGI”
TERHADAP UJI ORGANOLEPTIK DAN CEMARAN
BAKTERI**

Oleh
Firdaus Sukma

ABSTRAK

Latar Belakang pada penelitian ini yakni adanya pemanfaatan tahu dapat dihasilkan limbah yang berupa ampas tahu yang memiliki bentuk padat dan cair. Produk olahan ini dipilih dengan berbagai alasan seperti olahan nugget yang mudah dan praktis untuk dibuat dirumah sendiri dan juga rasa yang bisa dimodifikasi sesuai dengan selera masing-masing orang. Tujuan penelitian ini yaitu untuk Mengidentifikasi uji organoleptik dan mengamati cemaran bakteri dari produk pada Nugget Ampas tahu dengan Substitusi Ekstrak Daun Kemangi. Metode pengumpulan data yang dipilih pada penelitian ini adalah eksperimen terhadap Nugget Ampas Tahu dengan Substitusi Ekstrak Daun Kemangi dengan menggunakan uji skala kesukaan (*Hedonic Scale Test*), yaitu tingkat penerimaan berupa rasa suka atau tidak suka terhadap warna, rasa, aroma dan tekstur pada Nugget Ampas Tahu dengan Substitusi Ekstrak daun Kemangi dan untuk uji cemaran bakteri dengan menggunakan uji *Total Plate count* (TPC). Hasil penelitian dari uji organoleptik menunjukkan bahwasannya Nugget yang paling disukai panelis adalah Nugget dengan Kode “NG-A” dengan nilai rata-rata 3,86 dari penilaian warna, aroma, tekstur dan rasa serta formulasi Ampas Tahu dan Ekstrak daun kemangi sebesar 50 : 50. Cemaran bakteri pada sampel control dan perlakuan menunjukkan bahwasannya Nugget Ampas Tahu dengan substitusi ekstrak daun kemangi memiliki nilai cemaran bakteri yang lebih rendah daripada Nugget ampas tahu dengan hasil rata-rata sebesar $3,2 \times 10^3$ untuk sampel perlakuan dan $6,87 \times 10^3$ untuk sampel control.

Kata kunci : Nugget ampas tahu ,Uji organoleptic,Cemaran bakteri,Ekstrak Daun Kemangi

THE VARIATION " TOFU WASTE NUGGET WITH SUBSTITUTION OF BASIL LEAVES EXTRACT" ON ORGANOLEPTIC TESTS AND BACTERIAL POLLUTION

Oleh

Firdaus Sukma

ABSTRACT

The background in this research is that the use of tofu can produce waste in the form of tofu dregs which have solid and liquid forms. This processed product was chosen for various reasons, it's easy and practical to make at home and also the taste can be modified according to taste. each person. The purpose of this study was to identify the organoleptic test and observe the bacterial contamination of the tofu pulp nuggets with basil extract substitution. The data collection method chosen in this study was an experiment on Tofu Dregs Nugget with Basil Leaf Extract Substitution using the Hedonic Scale Test. The level of acceptance in the form of liking or disliking the color, taste, aroma and texture of the Dregs Nugget. Tofu with Basil leaf extract substitution and to test for bacterial contamination using the Total Plate count (TPC) test. The results of the research from the organoleptic test showed that the most preferred nuggets for panelists were those with the code "NG-A" with an average value of 3.86 from the assessment of color, aroma, texture and taste as well as the formulation of tofu pulp and kemangi leaf extract at 50: 50. Bacterial contamination in control and treatment samples showed that tofu pulp nuggets with basil leaf extract substitution had lower bacterial contamination values than tofu pulp nuggets with an average yield of 3.2×10^3 for the treatment sample and 6.87×10^3 for the control sample.

**Kata kunci : Tofu waste nuggets, organoleptic test, bacterial contamination,
Kemangi Extract**