

## Penambahan Nori Dalam Proses Pembuatan Tahu Sutera Dari Sari Pati Singkong

Sharas Bhakti Shari<sup>1</sup>, Agus Sholikhin<sup>2</sup>, Alip Suroto<sup>3</sup>

<sup>1</sup>Mahasiswa, Sekolah Tinggi Pariwisata Sahid Surakarta

<sup>2</sup>Dosen, Sekolah Tinggi Pariwisata Sahid Surakarta

<sup>3</sup>Dosen, Sekolah Tinggi Pariwisata Sahid Surakarta

### ABSTRACT

*The research focus on the making process of silk tofu with cassava essence as main ingredients, flavor scoring of silk tofu with cassava essence, and the effect of nori as addition in silk tofu with cassava essence. This is an experimental based research. The data is received from literature study, field observation, and panelists test by expert and intermediate with culinary background. Profesional panelist consist of 2 persons and intermediate profesional panelist consist of 22 persons. The experimental research product results in silk tofu from cassava essence and silk tofu from cassava essence with nori addition. Based on perceived flavor scoring that silk tofu with cassava essence has flavor taste similiarity to silk tofu from soy bean. Based on observatory experimental research found the differ on cost production. Silk tofu from cassava essence has lower cost production compared to silk tofu from soy bean*

**Keywords** : Addition Nori, Silk Tofu, Cassava

### PENDAHULUAN

Makanan merupakan kebutuhan pokok bagi manusia untuk mendukung kesehatan. Pangan tradisional adalah makanan yang dikonsumsi masyarakat golongan etnik dan wilayah spesifik, diolah dari resep yang dikenal masyarakat, bahan - bahannya diperoleh dari sumber lokal dan memiliki rasa yang relatif sesuai dengan selera masyarakat setempat. Pangan tradisional Indonesia terbuat dari beragam bahan mentah seperti beras, jagung, umbi-umbian, tepung - tepung, sayur - sayuran, buah - buahan, kelapa, ikan, unggas, daging, susu, serta rempah-rempah, dengan aneka ragam resep dan proses penggunaan. Pangan tradisional tersebut dikonsumsi sebagai makanan lengkap, hidangan camilan / kue, dan sebagai minuman. Pangan tradisional mempunyai potensi yang besar untuk dikembangkan karena dapat meningkatkan perekonomian masyarakat dan pendapatan asli daerah, peningkatan status gizi dan kesehatan masyarakat, dan untuk wisata boga.

Singkong memiliki nama latin *Manihot esculenta* atau sering juga kita sebut dengan ubi kayu ataupun ketela pohon, tentu sudah sangat

akrab dalam kehidupan sehari-hari kita. Secara tradisional, singkong sangat diminati sebagai pengganti dari makanan pokok kita yaitu nasi. Hal itu tak salah, karena singkong memang mengandung cukup tinggi kalori dan sumber energi yang baik. Dalam perkembangannya, singkong kini telah banyak dimanfaatkan untuk membuat berbagai macam panganan, atau diambil patinya untuk berbagai macam keperluan. Seperti halnya dengan ubi jalar, singkong juga sangat tinggi mengandung nutrisi yang sangat bermanfaat bagi kesehatan kita. Singkong menyediakan energi sebesar 146 kkal, jumlah karbohidrat 34.70 g, protein 1,20 g total lemak 0.30 g, kolesterol 0 mg, dan serat 1,8 g. (Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan, 2015). Singkong rendah lemak dan 0 kolesterol, namun ia cukup tinggi kalori, bahkan hampir dua kali lipat kalori daripada kentang. Hal ini mungkin yang tertinggi dari setiap umbi tropis yang kaya pati. Dengan demikian, singkong bisa sebagai makanan alternatif selain nasi untuk mendapatkan cukup energi bagi tubuh kita.

Makanan yang murah meriah ini mengandung lebih banyak protein, jika

dibandingkan dengan sumber makanan lainnya seperti ubi, kentang, pisang, dan lain – lain. Seperti halnya umbi-umbian lain, singkong juga bebas gluten. Keterbatasan inovatif dalam pengolahan singkong membuat pemanfaat singkong biasanya hanya pada batang, daun dan umbi saja. Batang singkong selain dapat dikembangkan dengan cara setek, dapat juga dimanfaatkan sebagai salah satu kayu bakar. Daunnya biasa diolah menjadi masakan untuk dikonsumsi atau bisa juga sebagai lalapan. Bagian dari tanaman singkong yang paling sering dimanfaatkan adalah bagian umbinya. Biasanya bagian umbi singkong dapat diolah menjadi singkong rebus atau singkong goreng atau bisa juga dijadikan sebagai campuran pada makanan – makanan dan kue tradisional, seperti combro, dan misro, banyak juga diolah menjadi keripik, tiwul, tape, tepung, dan lain sebagainya. Selain itu, umbi dari singkong ini juga sering dimanfaatkan sari patinya untuk berbagai keperluan.

Pengertian pati singkong sendiri adalah tepung halus dari endapan ubi, singkong, dan sebagainya yang diparut. ( KBBI, 1990 ). Sedangkan pengertian sari pati singkong adalah ekstrak atau sari atau air dari umbi singkong itu sendiri. Sari pati singkong ini bisa diperoleh dengan mudah, caranya dengan menggunakan umbi singkong, lalu diparut dan diperas atau bisa juga diperoleh dengan menggunakan mesin press. Pada pembahasan ini, penulis akan memanfaatkan air perasan singkong atau sari pati singkong menjadi tahu sutera. Di Indonesia sendiri terdapat berbagai jenis tahu atau tofu, seperti tahu sutera, tahu putih, tahu kuning, tahu susu dan lain – lain. Tahu merupakan makanan tradisional Indonesia yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia karena harganya relatif murah dan memiliki kandungan gizi terutama protein yang tinggi, yaitu 10,9 gram per 100 gram tahu (Mahmud, dkk. 1990). Pola konsumsi masyarakat akan tahu telah berkembang. Tahu tidak hanya dikonsumsi sebagai lauk pauk, melainkan telah berkembang menjadi berbagai macam produk olahan. Pengolahan menjadi produk olahan lain sangat diperlukan karena tahu memiliki daya simpan yang rendah, disamping itu juga untuk meningkatkan nilai ekonomisnya. Saat ini mulai dari warung, rumah makan ataupun restaurant banyak memiliki menu yang terbuat dari tahu.

Untuk chinsese restaurant biasanya akan menggunakan tahu sutera sebagai salah satu olahan wajibnya.

Tofu diciptakan di Tiongkok Utara sekitar 164 SM oleh Pangeran Liu An, seorang pangeran dari kota Huainan dan mulai dikembangkan di Jepang. Tofu atau tahu memiliki berbagai jenis, penamaan tahu berdasarkan pada penambahan bahan dalam tahu atau perbedaan bentuk pada tahu tersebut. Seperti triangle tofu yaitu tahu dengan bentuk segitiga. Ada juga tahu bulat yaitu tahu yang berbentuk bulat. Lalu tahu dengan penambahan bahan misalnya tahu kuning, yaitu tahu dengan penambahan warna kuning dari kunyit. Tahu susu adalah tahu dengan penambahan bahan susu. Begitu juga dengan tahu sutera, yaitu tahu yang memiliki tekstur lembut dengan penambahan bahan telur. Sama halnya dengan tahu biasa, tahu sutera terbuat dari sari kedelai tetapi terdapat penambahan telur dalam proses pemasakannya. Pemasakan tahu menggunakan tambahan cuka pada sari kedelai, untuk memisahkan air dan ampas dari sari kedelai. Lalu ampas tersebut diambil, dicetak dan dipress menggunakan mesin untuk mengeluarkan sisa air, lalu setelah itu dikukus. Sedangkan tahu sutera memiliki proses yang lebih sederhana. Mulai dari pemasakan sari kedelai hingga mendidih, lalu setelah dingin masukkan telur dan tepung maizena sebagai pengikat. Setelah tercampur barulah dicetak dan dikukus. Tekstur dari tahu sutera sendiri lebih lembut dari tahu biasa dan memiliki rasa yang lebih gurih.

Dalam upaya memberikan inovasi yang baru, pembuatan tahu sutera yang biasanya hanya menggunakan sari kedelai akan diganti dengan sari pati singkong yang telah diparut lalu direndam air panas terlebih dahulu agar getah dari singkong tersebut dapat terangkat lalu dibuang dan setelah itu diperas. Sari pati singkong akan dicampur dengan telur lalu dicetak dan terakhir dikukus. Ada sedikit perbedaan dengan tahu sutera yang terbuat dari sari kedelai, tahu sutera sari pati singkong ini tidak menggunakan tepung maizena sebagai pengikat, karena sari pati singkong sendiri sudah mengandung pati. Jika adonan tahu sutera sari pati singkong ditambahkan tepung maizena, saat pengukusan tepung maizena akan turun dan mengendap didasar adonan. Selain harga yang lebih terjangkau, kandungan serat dan

karbohidrat dari tahu sutera sari pati singkong ini lebih tinggi. Dari segi biaya juga lebih murah dan bisa dibandingkan dengan tahu sutera dari sari kedelai. 1 kg singkong harganya Rp 5.000,00 sedangkan 1 kg kedelai harganya Rp 9.000,00.

Tahu sutera sari pati singkong memiliki rasa original, agar tidak membosankan dikembangkan dengan penambahan rasa. Penambahan nori dipilih agar memberikan variasi rasa pada tahu sutera sari pati singkong. Nori berbahan dasar dari lumpur laut yang dirposes sedemikian rupa, dari menjadi bubur lalu dicetak menjadi perlembar dan dikeringkan. Rumput laut banyak mengandung zat – zat nutrisi yang diperlukan bagi tubuh manusia seperti protein, karbohidrat, energi dan serat kasar. Kandungan lemaknya yang rendah dan berserat maka rumput laut baik untuk dikonsumsi sehari – hari. Rumput laut atau yang lebih dikenal dengan nori jika diolah dapat dibedakan menjadi 2, rumput laut basah dan rumput laut kering. Jaman sekarang nori sangat banyak dimanfaatkan dalam proses penambahan rasa pada makanan, seperti pada olahan macaroni kering yang ditambahkan bubuk nori, penambahan nori pada pembuatan nasi mentai, dll. Dan banyak masakan china yang menggunakan tahu sutera ataupun tahu biasa yang diatasnya diberi nori. Karena kurangnya inovasi pengolahan singkong dan untuk mengembangkan pengolahan bahan pangan tradisional, maka dari itu penulis membuat tugas akhir mengenai eksperimen berbahan dasar sari pati singkong.

## METODOLOGI PENELITIAN

Pengertian metode penelitian adalah tata cara bagaimana suatu penelitian akan dilaksanakan. Metode penelitian membicarakan mengenai tata cara pelaksanaan penelitian, sedangkan prosedur penelitian membicarakan alat – alat yang digunakan dalam mengukur atau mengumpulkan data penelitian. Dengan demikian, metode penelitian melingkupi prosedur penelitian dan teknik penelitian. Metode penelitian yang dipilih oleh penulis adalah penelitian dengan cara eksperimental.

### Teknik Analisis

Metode eksperimental bertujuan untuk mencari hubungan sebab akibat dengan memanipulasikan satu atau lebih variabel, pada satu atau lebih kelompok eksperimental dan membandingkan hasilnya dengan kelompok yang tidak mengalami manipulasi. Manipulasi adalah mengubah secara sistematis sifat – sifat atau nilai – nilai variabel bebas. Kontrol merupakan kunci metode eksperimental, sebab tanpa kontrol manipulasi dan observasi akan menghasilkan data yang meragukan ( Hasan, 2002 ). Penilaian dilakukan dengan melakukan penghitungan skala interval. Skala Interval merupakan skala yang memungkinkan peneliti untuk menempatkan subjek pada kategori atau kelompok tertentu, yang memiliki karakteristik tetap dan dapat dinotasikan dalam fungsi matematika, berfungsi untuk menentukan perbedaan, urutan dan kesamaan besaran perbedaan tiap variabelnya ( Sekaran, 2000 ). Interval dapat dihitung dengan membagikan aspek penilaian dengan aspek kriteria.

Aspek Penilaian: 4 ( rasa, aroma, tekstur, warna)

Aspek Kriteria : 5 ( interval 1 – 5 )

$$\text{Interval} = \frac{\text{Aspek Penilaian}}{\text{Aspek Kriteria}}$$

Dan untuk penilaian citarasa menggunakan rumus sampel populasi yang dinilai oleh panelis profesional dan panelis semi professional.

N: Jumlah Sampel

A(5) : Kriteria Sangat Enak / Sangat Menarik / Sangat Sedap / Sangat Suka

B(4) : Kriteria Enak / Lembut / Sedap / Suka

C(3) : Kriteria Cukup Enak/Cukup Menarik/ Cukup Sedap / Cukup Suka

D(2) : Kriteria Kurang Enak/Kurang Menarik /Kurang Sedap / Kurang Suka

E(1) : Kriteria Tidak Enak / Tidak Menarik / Tidak Sedap / Tidak Suka

f : Hasil penilaian panelis

f(x) : ( Hasil penilaian panelis X nilai kriteria )

$$X : \frac{X}{n}$$

## TEKNIK PENGUMPULAN DATA

Teknik pengumpulan data yang digunakan oleh penulis dalam penulisan tugas akhir adalah

1. Studi Pustaka

Dilakukan untuk melakukan pengumpulan data sekunder atau bahan yang bersifat teoritis dan definisi dari main ingredient melalui buku, majalah, internet, dan lain – lain.

## 2. Penilaian Panelis

Untuk menilai mutu, cita rasa atau analisa sifat – sifat sensorik suatu komoditi panel bertindak sebagai instrumen atau alat. Panel adalah satu atau sekelompok orang yang bertugas untuk menilai sifat atau mutu benda berdasarkan kesan subyektif daro pada panelis dengan prosedur sensorik tertentu yang harus dituruti. Dalam penilaian organoleptic dikenal dengan beberapa macam panel. Penggunaan panel – panel ini dapat berbeda tergantung dari tujuannya.

Uji organoleptic dilakukan oleh para profesional atau panelis ahli (para dosen prodi maupun para praktisi di industri perhotelan). Yaitu uji yang menggunakan pendekatan indrawi yang dilakukan oleh para panelis, data dan informasi yang diperoleh kemudian diolah serta dianalisis, baik menggunakan pendekatan statistika maupun non statistik (Sulaiman, 2015). Sedangkan uji coba hedonic diperuntukkan bagi panelis tidak terlatih. Pada uji panelis menggunakan tanggapan pribadi yaitu kesan yang berhubungan dengan kesukaan atau tanggapan senang setidaknnya terhadap sifat sensori atau kualitas yang dinilai. Tujuan ujian penerimaan ini untuk mengetahui apakah suatu komoditi atau sifat sensorik tertentu dapat diterima oleh masyarakat.

Seseorang yang memiliki kompetensi dalam suatu pekerjaan tertentu “. Panelis profesional yang dimaksud ialah dosen prodi kitchen, sedangkan uji hedonic diperuntukkan bagi para panelis calon konsumen yaitu panelis yang bersifat sangat umum dan dapat ditentukan dari suatu kelompok atau daerah tertentu. Panelis calon konsumen melalui tingkat kesukaan atau penerima terhadap produk hasil eksperimen. Penilaian panelis akan terbagi kedalam beberapa aspek yang dapat dinilai melalui panca indra yaitu rasa, tekstur, aroma, tampilan dan warna makanan. Jumlah panelis yang peneliti gunakan pada penelitian ini adalah sebanyak 22 orang, yaitu 2 orang dosen pembimbing sebagai panelis profesional, dan 20 orang teman – teman peneliti dari lingkungan fnb product sebagai panelis semi profesional. Peneliti menggunakan jumlah

tersebut karena standart minimal jumlah panelis profesional berjumlah 3 – 5 orang, kemudian panelis calon konsumen minimal 15 – 25 orang ( Insan, 2011 ).

## 3. Observasi

Dalam pelaksanaan penelitian, pengamatan akan dilakukan setiap tahapnya sehingga dapat diketahui perubahan – perubahan yang terjadi pada tekstur tahu sutera. Selama pembuatan berlangsung akan dilakukan pengamatan pada cita rasa tahu sutera. Pada pengamatan ini, akan dilakukan dengan teknik pengisian jurnal atau catatan dan juga dengan alat dokumentasi sebagai pengingat. “ Observasi merupakan suatu proses memahami, atau mencari tau, dan mendalami sebuah objek atau peristiwa secara detail dengan cara terjun langsung dalam peristiwa yang terjadi pada objek tersebut. Tujuan dari dilakukannya observasi adalah menggambarkan segala sesuatu dengan objek penelitian, mengambil kesimpulan yang disusun menjadi laporan yang bermanfaat sebagai bahan pembelajaran studi “ ( “ pengertian “ par. 1).

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil dari tahu sutera eksperimen ini memiliki 2 rasa yaitu rasa original dan nori. Setelah dilakukan eksperimen secara keseluruhan, tahu sutera sari pati singkong rasa original dan tahu sutera sari pati singkong rasa nori memiliki tekstur yang lembut. Namun tahu sutera sari pati singkong rasa nori sedikit kurang rapi atau halus pada bagian permukaannya dan sedikit berongga karena rumput laut kering yang telah dimasukkan keadonan naik kepermukaan.

Dari segi rasa pasti berbeda karena menggunakan variasi atau penambahan rasa. Selain itu aroma dari tahu sutera sari pati singkong rasa original dan nori juga sedikit berbeda, lebih kuat aroma tahu sutera sari pati singkong rasa nori. Kemudian dari segi warna tidak ada banyak perbedaan. Jika dilihat warna tahu sutera sari pati singkong rasa original cenderung sedikit kuning dan tahu sutera rasa nori cenderung pucat kehijauan. Hasil dari tahu sutera sari pati singkong ini memiliki jaminan keamanan yang menyatakan bahwa produk ini aman dan layak untuk dimakan. Karena penjagaan kualitas kebersihan lingkungan, kebersihan diri sangat diperhatikan, dan produk

ini sudah dicoba berulang kali dan tidak ada yang mengalami sakit ataupun alergi.

Analisis Hasil Uji Panelis Umum

4. Uji Cita rasa

Dari penilaian panelis, maka diperoleh hasil penilaian cita rasa pada masing – masing produk eksperimen dan produk variasi rasa. Data tersebut merupakan nilai yang akan diisi oleh panelis profesional ataupun panelis umum didalam kuesioner dilihat dari aspek tampilan, aroma, rasa dan tekstur.

**Table 1.** Penilaian kinerja

Kategori	Nilai
Sangat Enak / Sangat Menarik / Sangat Sedap / Sangat Suka	5
Enak / Menarik / Sedap / Suka	4
Cukup Enak / Cukup Menarik / Cukup Sedap / Cukup Suka	3
Kurang Enak / Kurang Menarik / Kurang Sedap / Kurang Suka	2
Tidak Enak / Tidak Menarik / Tidak Sedap / Tidak Suka	1

Sumber : ( Hasil Olahan Penulis, 2020 )

Setelah panelis mengisi kuesioner tersebut, data akan dianalisis dengan cara menghitung rata – rata jawaban berdasarkan nilai yang telah ditetapkan. Untuk mengetahui cita rasa tahu sutera sari pati singkong rasa original dan tahu sutera sari pati singkong rasa nori, maka diperlukan total skor melalui interval penilaian panelis. Skala interval merupakan skala yang memungkinkan peneliti untuk menempatkan subjek pada kategori atau kelompok tertentu, yang memiliki karakteristik tetap dan dapat dinotasikan dalam fungsi matematika, berfungsi untuk menentukan perbedaan, urutan dan kesamaan besaran perbedaan tiap variabelnya ( Sekaran, 2006 ). Interval dapat dihitung dengan membagikan aspek penilaian dengan aspek kriteria.

Aspek Penilaian: 4

Aspek Kriteria : 5

$$\text{Interval} = \frac{\text{Aspek Penilaian}}{\text{Aspek Kriteria}}$$

$$\text{Interval} = \frac{4}{5}$$

$$\text{Interval} = 0,8$$

Jadi jarak interval kriteria panelis adalah 0,8. Sehingga dapat diketahui interval kriteria skor rata – rata panelis yang dibutuhkan dalam menentukan berhasil atau tidaknya suatu eksperimen.

**Tabel 2.** Skor Rata – rata Penilaian Panelis

Interval	Kategori
4,20 – 5,00	Sangat Enak / Sangat Menarik / Sangat Sedap / Sangat Suka
3,40 – 4,19	Enak / Menarik / Sedap / Suka
2,60 – 3,39	Cukup Enak / Cukup Menarik / Cukup Sedap / Cukup Suka
1,80 – 2,59	Kurang Enak / Kurang Menarik / Kurang Sedap / Kurang Suka
1,00 – 1,79	Tidak Enak / Tidak Menarik / Tidak Sedap / Tidak Suka

Sumber : ( Hasil Olahan Penulis, 2020 )

1. Hasil Penilaian Cita rasa Tahu sutera Sari Pati Singkong

Dibawah ini merupakan hasil penilaian panelis profesional terhadap produk tahu sutera rasa original yang merupakan eksperimen tahu sutera dengan penggantian bahan dasar menggunakan sari pati singkong. Dan tahu sutera rasa nori merupakan penambahan variasi rasa menggunakan rumput laut kering pada tahu sutera sari pati singkong.

**Tabel 3.** Penilaian Panelis Profesional Terhadap Tahu sutera Sari Pati Singkong

Aspek Penilaian	Tahu sutera Sari Pati Singkong	Tahu sutera Sari Pati Singkong
Rasa	Rasa Original	Rasa Nori
Rasa	Sangat Enak	Sangat Enak
Tekstur	Sangat Lembut	Sangat Lembut

Aroma	Sangat Sedap	Sangat Sedap
Warna	Menarik	Sangat Menarik
X	Sangat Enak	Sangat Enak

(Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2020)

Hasil penilaian di atas menggambarkan penilaian panelis terhadap kedua tahu sutera sari pati singkong yang diuji. Dari hasil perbandingan total skor penilaian aspek rasa, tekstur, aroma, dan warna bahwa tahu sutera sari pati singkong rasa original dan nori sangat enak. Rentang nilai dari rasa yaitu 4.5 dan 4.5 poin, sedangkan untuk tekstur 4.5 dan 4.5 poin dan aroma 4.5 dan 5 poin dan sedangkan dari warna tahu sutera sari pati singkong yaitu 4 dan 4.5 poin.

**Tabel 4.** Hasil Penilaian Panelis Profesional Tahu sutera Sari Pati SingkongRasa Original (n = 2)

Aspek	Rasa		Tekstur		Aroma		Warna		Rata-rata	Kategori
	1	2	3	4	1	2	3	4		
Rasa	4	5	3	4					4.5	Sangat Enak
Tekstur	4	5	3	4					4.5	Sangat Enak
Aroma			4	5					4.5	Sangat Enak
Warna			4	5					4.5	Sangat Enak

(Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2020)

Keterangan :

n : Jumlah Sampel

- A(5) : Nilai Kriteria Sangat Enak / Sangat Menarik / Sangat Sedap / Sangat Suka
- B(4) : Nilai Kriteria Enak / Lembut / Sedap / Suka
- C(3) : Nilai Kriteria Cukup Enak / Cukup Menarik / Cukup Sedap / Cukup Suka
- D(2) : Nilai Kriteria Kurang Enak / Kurang Menarik / Kurang Sedap / Kurang Suka
- E(1) : Nilai Kriteria Tidak Enak / Tidak Menarik / Tidak Sedap / Tidak Suka
- f : Hasil penilaian panelis
- f(x) : (Hasil penilaian panelis X nilai kriteria)
- X :  $\frac{\sum f(x)}{n}$

## 2. Hasil Penilaian Rasa

Tahu sutera sari pati singkong rasa original mendapat nilai dari hasil penjumlahan penilaian panelis, yaitu dengan nilai rata – rata yaitu 4.5. Dengan demikian untuk penilaian rasa tahu sutera sari pati singkong rasa original sangat enak. Rasa dari tahu sutera sari pati singkong menurut panelis sudah cukup mirip dengan rasa tahu sutera versi dari sari kedelai. Namun tahu sutera sari pati singkong memiliki sedikit rasa khas dari singkong. Rasa khas dari singkong inilah yang dapat menjadi ciri khas tersendiri dari tahu sutera sari pati singkong.

## 3. Hasil Penilaian Tekstur

Tahu sutera eksperimen rasa original mendapat nilai dari hasil penjumlahan penilaian panelis, yaitu dengan nilai rata – rata yaitu 4,5. Dengan demikian untuk penilaian rasa tahu sutera eksperimen saangat lembut. Tekstur tahu sutera sari pati singkong ini sama lembutnya dengan tahu sutera yang terbuat dari sari kedelai.

## 4. Hasil Penilaian Aroma

Tahu sutera sari pati singkong rasa original mendapat nilai dari hasil penjumlahan penilaian panelis, yaitu dengan nilai rata – rata yaitu 4,5. Dengan demikian untuk penilaian rasa tahu sutera sari pati singkong rasa original sangat sedap. Aroma tahu sutera sari pati singkong antara aroma telur dan singkong namun tidak menjadikan tahu sutera sari pati singkong ini menjadi aneh.

## 5. Hasil Penilaian Warna

Tahu sutera sari pati singkong rasa original mendapat nilai dari hasil penjumlahan penilaian

panelis, yaitu dengan nilai rata – rata yaitu 4. Dengan demikian untuk penilaian rasa tahu sutera sari pati singkong rasa original sangat menarik. Warna tahu sutera sari pati singkong original memiliki warna yang hampir mirip dengan tahu sutera versi aslinya, namu tahu sutera sari pati singkong rasa nori memiliki warna yang sedikit pucat kehijauan karna pada adonan ditambah bubuk rumput laut.

6. Hasil Penilaian Keseluruhan

Tahu sutera sari pati singkong rasa original mendapat nilai dari hasil penjumlahan penilaian panelis, yaitu dengan nilai rata – rata yaitu 4.4 Dengan demikian untuk penilaian rasa tahu sutera sari pati singkong rasa original sangat enak. Menurut penilaian panelis professional tahu sutera sari pati singkong secara keseluruhan mendapatkan penilaian sangat enak.

- C(3) : Nilai Kriteria Cukup Enak / Cukup Menarik / Cukup Sedap / Cukup Suka
- D(2) : Nilai Kriteria Kurang Enak / Kurang Menarik / Kurang Sedap / Kurang Suka
- E(1) : Nilai Kriteria Tidak Enak / Tidak Menarik / Tidak Sedap / Tidak Suka
- f : Hasil penilaian panelis
- f(x) : ( Hasil penilaian panelis X nilai kriteria)
- X :  $\frac{\sum f(x)}{n}$

1. Hasil Penilaian Rasa

Tahu sutera sari pati singkong rasa nori mendapat nilai dari hasil penjumlahan penilaian panelis, yaitu dengan nilai rata – rata yaitu 4,5. Dengan demikian untuk penilaian rasa tahu sutera sari pati singkong rasa nori sangat enak. Menurut panelis professional tahu sutera sari pati singkong rasa nori hamper sama dengan rasa original namun tetap enak.

2. Hasil Penilaian Tekstur

Tahu sutera sari pati singkong rasa nori mendapat nilai dari hasil penjumlahan penilaian panelis, yaitu dengan nilai rata – rata yaitu 4,5. Dengan demikian untuk penilaian rasa tahu sutera sari pati singkong rasa nori sangat lembut. Menurut panelis tahu sutera sari pati singkong ini memilik tekstur ysng mirip tahu namun lebih lembut.

3. Hasil Penilaian Aroma

Tahu sutera sari pati singkong rasa nori mendapat nilai dari hasil penjumlahan penilaian panelis, yaitu dengan nilai rata – rata yaitu 5. Dengan demikian untuk penilaian rasa tahu sutera sari pati singkong rasa nori sangat sedap. Aroma dari tahu sutera sari pati singkong ini memiliki aroma khas dari singkong namun tidak terlalu kuat, sehingga tidak aneh atau menimbulkan bau yng kurang enak.

4. Hasil Penilaian Warna

Tahu sutera sari pati singkong rasa nori mendapat nilai dari hasil penjumlahan penilaian panelis, yaitu dengan nilai rata – rata yaitu 4.5. Dengan demikian untuk penilaian rasa tahu sutera sari pati singkong sangat menarik. Warna tahu sutera sari pati singkong memiliki kemiripan dengan tahu sutera versi asli namun ada sedikit perbedaan pada tahu sutera sari pati singkong rasa nori karena berwarna sedikit lebih pucat kehijauan dari bubuk rumput laut.

**Tabel 5.** Hasil Penilaian Panelis Profesional Tahu sutera Sari Pati Singkong Rasa Nori( n = 2 )

Aspek	Rasa		Tekstur		Aroma		Warna		Rata-rata	Kategori
	P	Q	P	Q	P	Q	P	Q		
Rasa	1	2	1	2	-	-	-	-	1,5	Sangat Baik
Tekstur	1	2	1	2	-	-	-	-	1,5	Sangat Baik
Aroma	2	3	-	-	-	-	-	-	2,5	Sangat Baik
Warna	2	3	1	2	-	-	-	-	2,25	Sangat Baik
Jumlah									6	Sangat Baik

(Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2020)

Keterangan :

- N : Jumlah Sampel
- A(5) : Nilai Kriteria Sangat Enak / Sangat Menarik / Sangat Sedap / Sangat Suka
- B(4) : Nilai Kriteria Enak / Lembut / Sedap / Suka

### 5. Hasil Penilaian Keseluruhan

Tahu sutera sari pati singkong rasa nori mendapat nilai dari hasil penjumlahan penilaian panelis, yaitu dengan nilai rata – rata yaitu 4.6 Dengan demikian untuk penilaian rasa tahu sutera sari pati singkong rasa nori sangat enak.

### Analisis Hasil Uji Panelis Semi Profesional

#### a. Uji Cita rasa

Dari penilaian panelis, maka diperoleh hasil penilaian cita rasa pada masing – masing produk eksperimen dan produk variasi rasa. Data tersebut merupakan nilai yang akan diisi oleh panelis profesional ataupun panelis umum didalam kuesioner dilihat dari aspek tampilan, aroma, rasa dan tekstur.

#### Penilaian kinerja

Kategori	Nilai
Sangat Enak / Sangat Menarik / Sangat Sedap / Sangat Suka	5
Enak / Menarik / Sedap / Suka	4
Cukup Enak / Cukup Menarik / Cukup Sedap / Cukup Suka	3
Kurang Enak / Kurang Menarik / Kurang Sedap / Kurang Suka	2
Tidak Enak / Tidak Menarik / Tidak Sedap / Tidak Suka	1

Sumber : hasil olahan penulis

Setelah panelis mengisi kuesioner tersebut, data akan dianalisis dengan cara menghitung rata – rata jawaban berdasarkan nilai yang telah ditetapkan. Untuk mengetahui cita rasa tahu sutera sari pati singkong rasa original dan tahu sutera sari pati singkong rasa nori, maka diperlukan total skor melalui interval penilaian panelis. Skala Interval merupakan skala yang memungkinkan peneliti untuk menempatkan subjek pada kategori atau kelompok tertentu, yang memiliki karakteristik tetap dan dapat dinotasikan dalam fungsi matematika, berfungsi untuk menentukan perbedaan, urutan dan

kesamaan besaran perbedaan tiap variabelnya ( Sekaran, 2000 ). Interval dapat dihitung dengan membagikan aspek penilaian dengan aspek kriteria.

Aspek Penilaian : 4

Aspek Kriteria : 5

$$\text{Interval} = \frac{\text{Aspek Penilaian}}{\text{Aspek Kriteria}}$$

$$\text{Interval} = \frac{4}{5}$$

$$\text{Interval} = 0,8$$

Jadi jarak interval kriteria panelis adalah 0,8. Sehingga dapat diketahui interval kriteria skor rata – rata panelis yang dibutuhkan dalam menentukan berhasil atau tidaknya suatu eksperimen.

#### Skor Rata – rata Penilaian Panelis

Interval	Kategori
4,20 – 5,00	Sangat Enak / Sangat Menarik / Sangat Sedap / Sangat Suka
3,40 – 4,19	Enak / Menarik / Sedap / Suka
2,60 – 3,39	Cukup Enak / Cukup Menarik / Cukup Sedap / Cukup Suka
1,80 – 2,59	Kurang Enak / Kurang Menarik / Kurang Sedap / Kurang Suka
1,00 – 1,79	Tidak Enak / Tidak Menarik / Tidak Sedap / Tidak Suka

Sumber : ( Hasil Olahan Penulis, 2020 )

#### a. Hasil Penilaian Cita Rasa Tahu sutera

Dibawah ini merupakan hasil penilaian panelis profesional terhadap produk tahu sutera sari pati singkong rasa original yang merupakan eksperimen tahu sutera dengan penggantian bahan dasar menggunakan sari pati singkong. Dan tahu sutera saripati singkong rasa nori merupakan penambahan variasi rasa menggunakan rumput laut kering.

#### Penilaian Panelis Semi Profesional



**Terhadap Tahu sutera Sari Pati Singkong**

Aspek Penilaian	Tahu sutera Rasa Original	Tahu sutera Rasa Nori
Rasa	Sangat Enak	Sangat Enak
Tekstur	SangatLembut	SangatLembut
Aroma	Sangat Sedap	Sangat Sedap
Warna	SangatMenarik	SangatMenarik
X	SangatEnak	SangatEnak

Sumber : ( Hasil Olahan Penulis, 2020 )

Hasil penilaian di atas menggambarkan penilaian panelis terhadap kedua tahu sutera sari pati singkong yang diuji. Dari hasil perbandingan total skor penilaian aspek rasa, tekstur, aroma, dan warna bahwa tahu sutera sari pati singkong rasa original dan nori enak. Rentang nilai dari rasa yaitu 4.7 dan 4.7 poin, sedangkan untuk tekstur 4.8 dan 4.55 poin dan aroma 4.4 dan 4.5 poin dan sedangkan poin dari warna tahu sutera sari pati singkong rasa original dan nori adalah 4.2 dan 4.45 poin.

**Hasil Penilaian Panelis Semi Profesional Tahu sutera Sari Pati Singkong Rasa Original ( n = 20 )**

Sumber : ( Hasil Olahan Penulis, 2020 )

Aspek	A(5)		B(4)		C(3)		D(2)		E(1)		fr	X	Kategori
	F	f(x)	f	f(x)	f	f(x)	f	f(x)	F	f(x)			
Rasa	14	70	4	20	-	-	-	-	-	-	94	4.7	Sangat Enak
Tekstur	16	80	4	20	-	-	-	-	-	-	96	4.8	Sangat Lembut
Aroma	4	20	10	50	1	5	-	-	-	-	48	4.4	Sangat Sedap
Warna	12	60	8	40	-	-	-	-	-	-	24	4.2	Menarik
Total													Sangat Enak

Keterangan :

- n : Jumlah Sampel
- A(5) : Nilai Kriteria Sangat Enak / Sangat Menarik / Sangat Sedap / Sangat Suka
- B(4) : Nilai Kriteria Enak / Lembut / Sedap / Suka
- C(3) : Nilai Kriteria Cukup Enak / Cukup Menarik / Cukup Sedap / Cukup Suka
- D(2) : Nilai Kriteria Kurang Enak / Kurang Menarik / Kurang Sedap / Kurang Suka
- E(1) : Nilai Kriteria Tidak Enak / Tidak Menarik / Tidak Sedap / Tidak Suka
- f : Hasil penilaian panelis
- f(x) : ( Hasil penilaian panelis X nilai kriteria )
- $X = \frac{\sum fx}{n}$
- 1) Hasil Penilaian Rasa

Tahu sutera sari pati singkong rasa original mendapat nilai dari hasil penjumlahan penilaian panelis, yaitu dengan nilai rata – rata yaitu 4.7 Dengan demikian untuk penilaian rasa tahu sutera sari pati singkong rasa original sangat enak. Menurut penilaian panelis semi profesional rasa dari tahu sutera sari pati singkong ini mirip dengan rasa tahu sutera versi asli yang terbuat dari sari kedelai. Rasa khas dari singkong yang menarik minat panelis untuk mencicipi tahu sutera sari pati singkong ini karena unik dan berbeda dari lainnya.

2) Hasil Penilaian Tekstur

Tahu sutera sari pati singkong rasa original mendapat nilai dari hasil penjumlahan penilaian panelis, yaitu dengan nilai rata – rata yaitu 4.8 Dengan demikian untuk penilaian rasa tahu sutera sari pati singkong rasa original sangat lembut. Menurut panelis tekstur dari tahu sutera sari pati singkong ini hampir mirip dengan tahu sutera versi asli. Walaupun dengan bentuk yang berbeda dari tahu sutera yang terbuat dari sari kedelai.

3) Hasil Penilaian Aroma

Tahu sutera eksperimen rasa original mendapat nilai dari hasil penjumlahan penilaian panelis, yaitu dengan nilai rata – rata yaitu 4.4 Dengan demikian untuk penilaian rasa tahu sutera eksperimen sangat sedap. Hampir semua panelis semi professional mengatakan aroma dari tahu sutera sari pati singkong ini memiliki sedikit aroma khas dari singkong, namun masih dapat diterima di indera penciuman.

4) Hasil Penilaian Warna

Tahu sutera sari pati singkong rasa original mendapat nilai dari hasil penjumlahan penilaian panelis, yaitu dengan nilai rata – rata yaitu 4.2 Dengan demikian untuk penilaian rasa tahu sutera sari pati singkong rasa original sangat menarik. Warna tahu sutera sari pati singkong rasa original warnanya lebih kekuningan dari tahu sutera sari pati singkong rasa nori, tetapi mirip dengan tahu sutera versi asli yang terbuat dari sari kedelai.

5) Hasil Penilaian Keseluruhan

Tahu sutera sari pati singkong rasa original mendapat nilai dari hasil penjumlahan penilaian panelis, yaitu dengan nilai rata – rata yaitu 4.5 Dengan demikian untuk penilaian rasa tahu sutera sari pati singkong rasa original sangat enak. Menurut penilaian dari panelis tahu sutera sari pati singkong rasa original maupun rasa nori mendapatkan nilai sangat enak. Sehingga dapat disimpulkan bahwa tahu sutera sari pati singkong ini dapat diterima dimasyarakat luas.

**Hasil Penilaian Panelis Semi Profesional  
Tahu sutera Sari Pati Singkong Rasa Nori**

Aspek	A(5)		B(4)		C(3)		D(2)		E(1)		Σx	X	Kategori	
	f	f(x)	f	f(x)	f	f(x)	f	f(x)	f	f(x)				
Rasa	14	70	6	24							41	4.7	Sangat Enak	
Tekstur	12	60	7	28	1	3	-	-	-	-	31	4.55	Sangat Lembut	
Aroma	14	70	7	28			1	3			40	4.5	Sangat Sedap	
Warna	9	45	11	44	-	-	-	-	-	-	30	4.45	Sangat Menarik	
Total													4.55	Sangat Enak

Sumber : ( Hasil Olahan Penulis, 2020 )

Keterangan :

n : Jumlah Sampel

A(5) : Nilai Kriteria Sangat Enak / Sangat Menarik / Sangat Sedap / Sangat Suka

B(4) : Nilai Kriteria Enak / Lembut / Sedap / Suka

C(3) : Nilai Kriteria Cukup Enak / Cukup Menarik / Cukup Sedap / Cukup Suka

D(2) : Nilai Kriteria Kurang Enak / Kurang Menarik / Kurang Sedap / Kurang Suka

E(1) : Nilai Kriteria Tidak Enak / Tidak Menarik / Tidak Sedap / Tidak Suka

f : Hasil penilaian panelis

f(x) : ( Hasil penilaian panelis X nilai kriteria )

X :  $\frac{\Sigma x}{n}$

1) Hasil Penilaian Rasa

Tahu sutera sari pati singkong rasa nori mendapat nilai dari hasil penjumlahan penilaian panelis, yaitu dengan nilai rata – rata yaitu 4.7 Dengan demikian untuk penilaian rasa tahu sutera sari pati singkong rasa nori sangat enak. Tahu sutera sari pati singkong rasa nori menurut panelis sama dengan tahu sutera versi asli yang terbuat dari sari kedelai. Namun ada seikit rasa

khas dari singkong yang bias jadi ciri khas tersendiri.

1) Hasil Penilaian Tekstur

Tahu sutera sari pati singkong rasa nori mendapat nilai dari hasil penjumlahan penilaian panelis, yaitu dengan nilai rata – rata yaitu 4.55 Dengan demikian untuk penilaian rasa tahu sutera sari pati singkong rasa nori lembut. Tahu sutera sari pati singkong rasa nori ini terdapat toping nori diatasnya, sehingga pada saat digoreng menjadi sedikit garing diluar namun tetap lembut dibagian dalamnya.

2) Hasil Penilaian Aroma

Tahu sutera sari pati singkong rasa nori mendapat nilai dari hasil penjumlahan penilaian panelis, yaitu dengan nilai rata – rata yaitu 4.5 Dengan demikian untuk penilaian rasa tahu sutera sari pati singkong rasa nori sangat sedap. Menurut panelis penambahan nori tidak mengganggu atau mendominasi aroma tahu sutera sari pati singkong ini.

3) Hasil Penilaian Warna

Tahu sutera sari pati singkong rasa nori mendapat nilai dari hasil penjumlahan penilaian panelis, yaitu dengan nilai rata – rata yaitu 4.45

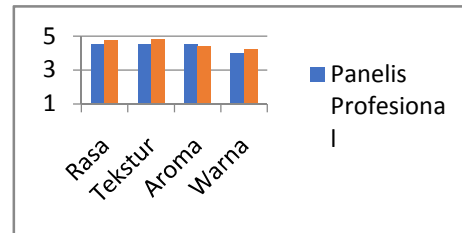
Dengan demikian untuk penilaian rasa tahu sutera sari pati singkong rasa nori menarik. Warna dari tahu sutera sari pati singkong ini sedikit pucat dan cenderung sedikit kehijauan, memang agak berbeda dari tahu sutera yang lainnya, namun tidak mengganggu dan masih bias diterima oleh panelis.

4) Hasil Penilaian Keseluruhan

Tahu sutera sari pati singkong rasa nori mendapat nilai dari hasil penjumlahan penilaian panelis, yaitu dengan nilai rata – rata yaitu 4.55 Dengan demikian untuk penilaian rasa

tahu sutera sari pati singkong rasa nori enak Menurut panelis tahu sutera sari pati singkong rasa nori memiliki rasa lebih enak dan gurih dari tahu sutera sari pati singkong maupun tahu sutera versi asli yang terbuat dari sari kedelai.

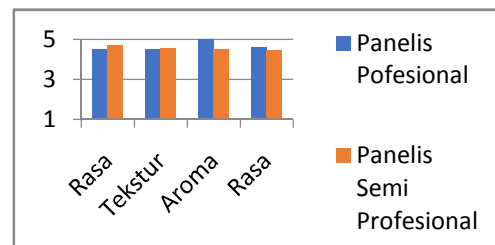
**Perbandingan Nilai Uji Panelis Tahu sutera Sari Pati Singkong Rasa Original**



Sumber : ( Hasil Olahan Penulis, 2020 )

Dari grafik di atas, perbandingan rasa tahu sutera sari pati singkong rasa original lebih tinggi penilaian dari panelis semi profesional dibandingkan penilaian panelis profesional, dengan perbandingan nilai 4.5 dan 4.7. Yang kedua, penilaian tekstur lebih tinggi penilaian panelis semi profesional daripada penilaian panelis profesional, dengan perbandingan nilai 4,5 dan 4,8. Yang ketiga, penilaian aroma lebih tinggi penilaian panelis semi profesional daripada penilaian panelis profesional, dengan perbandingan nilai 4,5 dan 4,4. Untuk penilaian warna lebih tinggi penilaian panelis semi profesional daripada penilaian panelis profesional, dengan perbandingan nilai 4 dan 4.2. Dari penilaian di atas, nilai yang diberikan panelis untuk uji cita rasa tahu sutera sari pati singkong rasa original lebih tinggi penilaian panelis semi profesional daripada panelis profesional.

**Perbandingan Nilai Uji Panelis Tahu sutera Sari Pati Singkong Rasa Nori**



Sumber : ( Hasil Olahan Penulis, 2020 )

Dari grafik di atas, perbandingan rasa tahu sutera sari pati singkong rasa original lebih tinggi penilaian dari panelis semi profesional dibandingkan penilaian panelis profesional, dengan perbandingan nilai 4.5 dan 4.7. Yang kedua, penilaian tekstur sedikit lebih tinggi penilaian panelis semi profesional daripada penilaian panelis profesional, dengan perbandingan nilai 4,5 dan 4,55. Yang ketiga, penilaian aroma lebih tinggi penilaian panelis profesional daripada penilaian panelis semi profesional, dengan perbandingan nilai 5 dan 4.5. Untuk penilaian warna sedikit lebih tinggi penilaian panelis profesional daripada penilaian panelis semi profesional, dengan perbandingan nilai 4,5 dan 4,45. Dari penilaian di atas, nilai yang diberikan panelis untuk uji cita rasa tahu sutera sari pati singkong rasa nori sama rata antara penilaian panelis profesional dengan panelis semi profesional.

## KESIMPULAN

Pada pembuatan tahu sutera eksperimen yang menggunakan sari pati singkong memiliki 2 variasi rasa yaitu, rasa original dan nori. Tahu sutera sari pati singkong ini tidak memiliki banyak perbedaan atau sebanding dengan tahu sutera pada umumnya.

Proses pembuatan Tahu sutera Sari Pati Singkong

Pertama – tama pilih singkong dengan tekstur yang tidak banyak seratnya. Proses pembuatan tahu sutera sari pati singkong ini adalah mengupas singkong lalu mencuci singkong hingga bersih, kemudian memarut singkong dan campur dengan air lalu peras parutan singkong agar mendapatkan sari pati singkong dan setelah didapat sari patinya baru dicampur dengan telur dan beri sedikit garam, aduk sampai tercampur. Lalu dicetak dan dikukus kurang lebih 15 – 20 menit, kemudian diberi penambahan rasa jika menginginkan variasi rasa. Tahu sutera sari pati singkong ini dibuat tanpa menggunakan maizena seperti resep yang sudah ada. Tahu sutera sari pati singkong

ini menggunakan penambahan bahan sedikit garam untuk menambah rasa gurih dan penambahan rasa seperti nori untuk memberikan variasi agar tidak monoton. Sehingga dapat diterima oleh lidah semua kalangan.

Cita rasa Tahu sutera Sari Pati Singkong Rasa Original

Dari penilaian panelis profesional dan semi profesional, dapat disimpulkan bahwa tahu sutera sari pati singkong dengan rasa original mendapatkan nilai rata – rata 4,4 dan 4,5. Untuk kategori tahu sutera sari pati singkong dengan rasa original memiliki rasa sangat enak.

Cita rasa Tahu sutera Sari Pati Singkong Rasa Nori

Dari penilaian panelis profesional dan semi profesional, dapat disimpulkan bahwa tahu sutera sari pati singkong dengan rasa nori mendapatkan nilai rata – rata 4,6 dan 4,55. Untuk kategori tahu sutera sari pati singkong dengan rasa nori memiliki rasa sangat enak.

Biaya Pembuatan Tahu sutera Sari Pati Singkong Rasa Original dan Rasa Nori

Pembuatan tahu sutera sari pati singkong memerlukan biaya yang lebih rendah dibandingkan dengan tahu sutera pada umumnya. Sari pati singkong digunakan sebagai bahan utama dengan harga singkong Rp 5.000,00 per kilogramnya, membutuhkan 250 gram dalam 1 resep yang menjadi 250 ml sari pati singkong, sehingga harga singkong yang digunakan adalah Rp 1250,00. Untuk telur menggunakan 2 butir dalam 1 resep dengan harga telur Rp 22.000,00 per kilogramnya dengan isi 14 butir , sehingga harga telur yang digunakan adalah Rp 3.142,00. 1 cetakan aluminium seharga Rp 1.500,00. Total biaya yang dibutuhkan pada pembuatan tahu sutera sari pati singkong adalah Rp 5.892,00. Sehingga 1 loyang tahu sutera sari pati singkong rasa original memiliki harga Rp 5.892,00. Penambahan variasi rasa nori menggunakan 1 lembar rumput laut kering dalam 1 resep dengan harga Rp 600,00 per lembarnya, dan ditambah bubuk rumput laut seharga Rp 870,00 sehingga total biaya tahu sutera sari pati singkong rasa nori adalah Rp 7.362,00

Dari hasil harga di atas dapat disimpulkan bahwa tahu sutera sari pati singkong rasa original maupun rasa nori memiliki harga yang jauh lebih murah dan sangat terjangkau.

#### Tingkat Kesukaan Masyarakat terhadap Tahu Sutera Sari Pati Singkong

Dari hasil penelitian panelis profesional tahu sutera sari pati singkong mendapatkan penilaian sangat enak. Lalu dilakukan penelitian panelis semi profesional sebagai masyarakat umum yang mencicipi cita rasa tahu sutera sari pati singkong ini. Panelis semi profesional dipilih dari lingkup fnb product, dimaksudkan agar mengerti dan paham bagaimana cita rasa dari tahu sutera sari pati singkong. Setelah dilakukannya penilaian, dari nilai rata – rata yang didapat menurut panelis profesional dan panelis semi profesional tahu sutera sari pati singkong rasa original dan rasa nori memiliki rasa yang sangat enak. Dan saat dilakukannya penilaian tahu sutera sari pati singkong baik rasa original maupun rasa nori, yang dibawa oleh penulis habis, dan rata – rata panelis mencicipi lebih dari satu potong. Sehingga jika panelis – panelis merasa tahu sutera sari pati singkong rasa original dan rasa nori sangat enak, jadi dapat disimpulkan bahwa tingkat kesukaan terhadap tahu sutera sari pati singkong rasa original dan rasa nori cukup tinggi.

#### SARAN

Berdasarkan kesimpulan yang telah diuraikan di atas, maka penulis memperoleh saran sebagai berikut :

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut jika produk tahu sutera sari pati singkong akan dijual untuk konsumen umum. Seperti kandungan gizinya, sehingga untuk informasi kandungan yang didalam tahu sutera sari pati singkong ini dapat diketahui masyarakat, seperti encari sertifikat halal dan mencari izin jual dari BPOM. Agar produk ini lebih terpercaya dan dapat diterima masyarakat.

#### DAFTAR PUSTAKA

Achmad Djaeni Sediaotama, 1999. Ilmu Gizi Untuk Mahasiswa dan Profesi di Indonesia

(Jilid II) Cetakan Ketiga. Jakarta: Dian Rakyat. Hlm.47.

- Asmaraningtyas, Dian. 2014. Kekerasan, warna dan daya terima biskuit yang disubstitusi labu kuning. Skripsi. Surakarta: Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Astawan, M. 2008. Membuat Mie dan Bihun. Penebar Swadaya : Jakarta.
- Astriati, W., 1993. Pateseri. University Press IKIP Surabaya.
- Bakara, M.M., 1996. Karakteristik Fisik dan Kandungan Isoflavon Cookies dengan Substitusi Tepung Tempe. Skripsi. Fateta. IPB. Bogor.
- Budi Saneto, 1989. Pengaruh Tebal Irisan dan Cara Pengeringan terhadap Kualitas Tepung Tempe yang Dihasilkan. Skripsi. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Widya Gama. Malang.
- Brown, A. 2000. Understanding Food: Principles and Preparation. Wadsworth Inc., Belmont.
- Dahrul, Syah Dr. Ir., MSc., Anggita Widhi R. 2008. Kajian Formulasi Cookies Ubi Jalar (*Ipomoea batatas L.*) Dengan Karakteristik Tekstur Menyerupai Cookies Keladi. Skripsi. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor.
- Departemen Kesehatan. Direktorat Jendral Pembinaan Kesehatan Masyarakat. Direktorat Bina Gizi Masyarakat. 1995. Daftar Komposisi Zat Gizi Pangan Indonesia. Jakarta: Departemen Kesehatan.
- Desrosier, N. W. 1988. Teknologi Pengawetan Pangan. UI Press. Jakarta.
- Desrosier, N.W., 1988. The Technology Of Food Preservation. Third Edition. AVI Publishing Company. New York.
- Dewi, Krisma. 2007. Hubungan Antara Penampilan Makanan Dan Rasa Makanan

- Dengan Daya Terima Makan Siang Siswa SPK Sungailat Bangka Tahun 2007. Skripsi. Bandung: Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Bandung.
- Fellows, P. J. 1990. Food Processing Technology Principles and Practice. Ellis Horwood Limited. New York.
- Ferlina F. 2009. Tempe. <http://www.adln.lib.unair.ac.id/go.php>. Di akses pada 14 November 2013, Surakarta.
- Fitasari, E. 2009. Pengaruh tingkat penambahan tepung terigu terhadap kadar air, kadar lemak, kadar protein, mikrostruktur dan mutu organoleptik keju gouda olahan. J. Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak. 4 (2) : 17-29.
- Ghozali, T., S. Efendi dan H. A. Buchori. 2013. Senyawa fitokimia pada cookies jengkol (*Pithecolobium jiringa*). J. Agroteknologi. 7 (2) : 120-128.
- Hardoko, L. Hendarto, dan T.M Siregar. 2010. Pemanfaatan Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas L. Poir*) sebagai pengganti Sebagian Tepung Terigu dan Sumber Antioksidan pada Roti Tawar. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan 21 (1): 25-32.
- Hartoyo, L.K., 1994. Usaha Mengurangi Rasa Pahit pada Tepung Tempe dari Bahan Mentah Tempe Kedelai Produksi Beberapa Pengrajin Tempe di Bogor. Tesis. Program Pascasarjana. IPB. Bogor.
- Herdiansyah, Haris. 2010. Metode Penelitian Kualitatif untuk Ilmu-ilmu Sosial. Jakarta: Salemba Humanika.
- Hellyer, J. (2004). Quality Testing with Instrumental Texture Analysis in Food.
- Karyadi L. 1985. Pengaruh pola asuh makan terhadap kesulitan makan anak bawah tiga tahun (batita) [tesis]. Bogor: Fakultas Pascasarjana, Institut Pertanian Bogor.
- Livianti, Rissa. 2008. Hubungan Antara Penilaian Cita Rasa Dengan Daya Terima Makan Siang Yang Disajikan Di SMA Pesantren Terpadu Hayyatan Thiyiyibah Kota Sukabumi Tahun 2008. Bandung: Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Bandung.
- Manley D. 2000. Technology of Biscuits, Crackers and Cookies. Third Edition. Woodhead Publishing Limited, England
- Matz, S. A. dan T. D. Matz. 1978. Cookies and Crackers Technology. The AVI Publishing Co. Inc., Texas.
- Mardiah, 1992. Mempelajari Sifat Fungsional dan Nilai Gizi Tepung Tempe serta Pengembangan Produk Olahannya sebagai Makanan Tambahan bagi Anak. Skripsi. Fateta. IPB. Bogor.
- NurSobariyatun, 2001. Pengaruh Proporsi Tepung Ubi Jalar (*Ipomea batatas L.*) dan Tepung Tempe serta Penambahan Fruktosa terhadap Mutu Cookies Ubi Jalar. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang.
- Purnomo, Budi. 2015. *Metode Penelitian Pariwisata*. Yogyakarta: K- Media
- Rachmawati, M. dan Sumiyati, F. 2000. Seri Panduan Usaha: Tepung Tempe. Jakarta: LIPI Press.
- Rita Ismawati, 2000. Pengaruh Pemberian Makanan Tambahan dari Tepung Formula Tempe dengan Fortifikasi Fe terhadap Penambahan Berat Badan dan Kadar Hemoglobin Balita Tanemia. Tesis. Universitas Airlangga, Surabaya.
- Riganakos, K. A and M. G. Kontominas. 1995. Effect of heat treatment on moisture sorption behavior of wheat flours using a hygrometric technique. G. Charalambous (Ed). Food Flavors : Generation Analysis and Process Influence Journal 37 : 995–1005.
- Setyaningsih, dkk . 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. Bogor :IPB Press.

- Sugiyono. 2012. Memahami Penelitian Kualitatif. Bandung: ALFABETA.
- Sinyoto, S., Sodik, A. 2015. Dasar Metodologi Penelitian. Yogyakarta:Literasi Media Publishing.
- Sutomo, Budi. 2012. Sukses Wirausaha Kue Kering. KriyaPustaka. Jakarta
- Winarno, F.G., 1990. Gizi dan Makanan bagi Bayi – Anak Sapiha. Cetakan Kedua. Jakarta: Pustaka Sinar Harapan.
- Wheat Associates U.s., 1981. Pedoman Pembuatan Roti dan Kue. Jakarta: Djambatan.