

## ABSTRAK

**Substitusi Tepung Ampas Tahu Dan Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*) Pada Pembuatan Bolu (Kajian Sifat Fisik, Kimia, Sensoris).** Elly Kurniasari; 720320048; 2024; 125 halaman; Program Studi Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Wiraraja.

Bolu merupakan produk olahan berbahan dasar tepung terigu yang ditambahkan telur, gula, mentega dan susu yang sudah banyak dikenal oleh masyarakat. Bolu mempunyai karakteristik yang empuk dan rasa yang manis sehingga disukai oleh semua kalangan. Bolu mengandung gizi yang cukup tinggi, sehingga dapat mencegah kekurangan gizi. Tepung ampas tahu dapat digunakan sebagai substitusi tepung terigu karena mengandung nutrisi yang cukup tinggi dan dapat dimanfaatkan dalam pengolahan pangan. Tepung daun kelor mengandung nutrisi yang cukup sehingga dapat digunakan sebagai substitusi pada pengolahan pangan. Bolu substitusi tepung ampas tahu dan tepung daun kelor belum pernah diteliti sebelumnya dan menjadi topik dalam penelitian ini. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan tepung ampas tahu dan tepung daun kelor pada pembuatan bolu terhadap uji kadar proksimat, kadar gula total, *E. coli*, dan uji sensoris. Penelitian ini merupakan penelitian eksperimen menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) 2 faktorial dengan 3 kali pengulangan, dengan formulasi tepung terigu:tepung ampas tahu:tepung daun kelor, P0 (100%:0%:0%), P1 (50%:45%:5%), P2 (50%:40%:10%), dan P3 (50%:35%:15%). Hasil penelitian menunjukkan bahwa kadar air tertinggi pada perlakuan P1 yaitu 28,93%, kadar abu tertinggi pada perlakuan P1 yaitu 4,82%, kadar protein tertinggi pada perlakuan P1 yaitu 9,90%, kadar lemak tertinggi pada perlakuan P2 yaitu 11,38%, kadar karbohidrat tertinggi pada perlakuan P3 yaitu 55,33%, kadar gula total tertinggi pada perlakuan P3 yaitu 8,29%. Pada pengujian *E. coli* semua perlakuan menghasilkan nilai <3 APM/g sesuai dengan SNI 01-3840-1995. Hasil uji sensoris yang paling disukai panelis pada rasa dan aroma adalah perlakuan P1, sedangkan pada tekstur adalah perlakuan P2. Bolu dengan substitusi tepung ampas tahu dan tepung daun kelor berpengaruh nyata terhadap proksimat, kadar gula, *E. coli*, dan sensoris panelis.

**Kata kunci :** Tepung ampas tahu, Tepung daun kelor, Bolu.

## ABSTRACT

### **Substitution Of Tofu Dregs Flour And Moringa oleifera Leaf Flour In Making Sponge Cake (Study Of Physical, Chemical And Sensory Properties).**

Elly Kurniasari; 720320048; 125 pages; Agricultural Product Technology Study Program, Faculty of Agriculture, Wiraraja University.

Bolu is a processed product made from wheat flour with added eggs, sugar, butter and milk which is well known to the public. Bolu has soft characteristics and a sweet taste so it is liked by all groups. Bolu contains quite high nutrients, so it can prevent nutritional deficiencies. Tofu dregs flour can be used as a substitute for wheat flour because it contains quite high nutrients and can be used in food processing. Moringa leaf flour contains sufficient nutrients so it can be used as a substitute in food processing. Sponge cake with the substitution of tofu dregs flour and moringa leaf flour has never been studied before and is the topic of this research. This research aims to determine the effect of adding tofu dregs flour and Moringa leaf flour in making sponge cake on the proximate content test, total sugar content, E. coli, and sensory tests. This research was an experimental study carried out using a Completely Randomized Design (CRD) with 3 repetitions, with the treatment of wheat flour: tofu dregs flour: Moringa leaf flour, P0 (100%: 0%: 0%), P1 (50%: 45 %:5%), P2 (50%:40%:10%), and P3 (50%:35%:15%). The results showed that the highest water content in treatment P1 was 28.93%, the highest ash content in treatment P1 was 4.82%, the highest protein content in treatment P1 was 9.90%, the highest fat content in treatment P2 was 11.38 %, the highest carbohydrate content in the P3 treatment was 55.33%, the highest total sugar content in the P3 treatment was 8.29%. In the E. coli test, all treatments produced values <3 APM/g in accordance with SNI 01-3840-1995. The panelists' most preferred sensory test results for taste and aroma were treatment P1, while for texture it was treatment P2. Sponge cake with the substitution of tofu dregs flour and Moringa leaf flour had a significant effect on proximate, sugar content, E. coli, and panelists' sensory.

**Keywords:** Tofu dregs flour, Moringa leaf flour, Sponge.