

Formula Puding *Matcha* Rumput Laut Dengan Penambahan Ampas Tahu Yang Diterima Oleh Panelis

Nehemia Alfattan Tanjung

ABSTRAK

*Puding adalah jenis hidangan penutup yang mempunyai tekstur gel dan lembut. Rumput laut *Eucheuma cottonii* merupakan salah satu bahan utama pembuatan puding karena menghasilkan karagenan sehingga membentuk gel. Ampas tahu adalah ampas kedelai sebagai hasil samping pengolahan tahu (limbah padat) yang masih memiliki nilai gizi, sehingga dapat dijadikan bahan fortifikan. Matcha adalah rasa yang banyak diminati oleh banyak kalangan karena memiliki after taste yang pahit serta sangat bermanfaat untuk tubuh. Puding matcha rumput laut dengan penambahan ampas tahu memiliki rasa yang kurang menarik, sehingga dilakukan penambahan bubuk matcha sebagai bahan pembentuk rasa. Penelitian ini bertujuan untuk mendapatkan formulasi puding yang disukai dan diterima oleh panelis. Penelitian ini dimulai dengan penelitian pendahuluan untuk menentukan tekstur puding. Penelitian utama untuk mengetahui pengaruh penambahan bubuk matcha. Rancangan percobaan dalam penelitian ini adalah Rancangan Acak Kelompok (RAK) dimana terdapat satu faktor dengan lima taraf perlakuan. Perlakuan pada penelitian ini adalah penambahan bubuk matcha yaitu $a_1 = 4$ g, $a_2 = 5$ g, $a_3 = 6$ g, $a_4 = 7$ g dan yang terakhir $a_5 = 8$ g. Analisis yang dilakukan berupa analisis organoleptik serta analisis kimia berupa kadar protein dan kadar serat kasar yang dilakukan pada puding dengan nilai organoleptik terbaik. Puding yang paling disukai panelis memiliki nilai rata-rata kesukaan rasa 4,711 (suka hingga sangat suka), nilai kesukaan aroma 4,689 (suka hingga sangat suka), nilai kesukaan warna 4,222 (suka hingga sangat suka), dan nilai kesukaan tekstur 4,333 (suka hingga sangat suka). Dengan kadar protein sebesar 2,035% serta kadar serat kasar sebesar 0,02%.*

Kata kunci : Ampas tahu, rumput laut *Eucheuma cottonii*, puding, matcha