

**PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG AMPAS TAHU TERHADAP
KUALITAS KASTENGEL**

SKRIPSI

*Diajukan untuk memenuhi salah satu persyaratan memperoleh
gelar Sarjana Pendidikan (S1) Universitas Negeri Padang*



**RANI AGESTA PUTRI
16075033/2016**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA
DEPARTEMEN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
2022**

HALAMAN PERSETUJUAN SKRIPSI

**Pengaruh Substitusi Tepung Ampas Tahu Terhadap Kualitas
Kastengel**

Nama : Rani Agesta Putri
NIM : 16075033
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

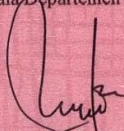
Padang, November 2022

Disetujui oleh :
Pembimbing



Dra. Wicakia Syarif, M.Pd.
NIP. 19590326 198503 2001

Mengetahui,
Kepala Departemen IKK FPP UNP



Sri Zulfia Novrita, S.Pd. M.Si
NIP. 19761117 200312 2002

HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI

Nama : Rani Agesta Putri
NIM : 16075033

Dinyatakan Lulus setelah mempertahankan Skripsi di depan Tim Penguji
Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Universitas Negeri Padang

Judul :

Pengaruh Substitusi Tepung Ampas Tahu Terhadap Kualitas Kastengel

Padang, November 2022

Tim Penguji


Ketua : Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd


Anggota : Cici Andriani, S.Pd, M.Pd

Anggota : Wiwik Indrayeni, M.Pd

Tanda Tangan

1. 

2. 

3. 



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN,
RISET DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
DEPARTEMEN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
Jl. Prof. Dr. Hamka Kampus UNP Air Tawar Padang 25131
Telp. (0751) 7051186 e-mail : ikkfppunp@gmail.com

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Rani Agesta Putri
BP/NIM : 2016/16075033
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa skripsi saya dengan judul **Pengaruh Substitusi Tepung Ampas Tahu Terhadap Kualitas Kastengel.**

Adalah benar merupakan hasil karya saya dan bukan merupakan plagiat dari karya orang lain. Apabila sesuatu yang terbukti saya melakukan plagiat maka saya bersedia diproses dan menerima sanksi akademis maupun hukum sesuai dengan ketentuan hukum yang berlaku.

Demikianlah persyaratan ini saya buat dengan kesadaran penulis dan rasa tanggung jawab sebagai anggota masyarakat ilmiah.

Padang, November 2022

Diketahui,
Kepala Departemen IKK FPP UNP

Sri Zulfia Novrita, S.Pd, M.Si
NIP. 19761117 200312 2002

Saya yang menyatakan,



Rani Agesta Putri
NIM. 16075033

ABSTRAK

Rani Agesta Putri, 2016. “Pengaruh Substitusi Tepung Ampas Tahu Terhadap Kualitas Kastengel. Skripsi. Padang: Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga. Universitas Negeri Padang”.

Penelitian ini dilatar belakangi sebagai upaya untuk meneliti mengenai kualitas, bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa pada *kue kastengel* dengan menggunakan tepung ampas tahu sebagai bahan substitusi pada pembuatan *kue kastengel*. Tujuan penelitian ini adalah menganalisis Pengaruh substitusi tepung ampas tahu terhadap kualitas bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa pada *kue kastengel*. Jenis penelitian ini merupakan penelitian eksperimen. Data menggunakan data primer dan data sekunder. Instrumen dalam penelitian ini adalah format uji organoleptik dalam bentuk uji jenjang. Data yang diperoleh dari uji organoleptik diberikan nilai dan dianalisis dengan menggunakan analisis varian (ANOVA). Hasil penelitian ini adalah 1) tidak terdapat pengaruh yang signifikan substitusi tepung ampas tahu dengan peresentase berbeda sebanyak 0%, 20%, 30% dan 40% terhadap kualitas bentuk persegi panjang, rapi dan seragam kue kastengel, 2) hasil terbaik warna kuning keemasan pada perlakuan pertama (0%) sedangkan warna kuning kecoklatan pada perlakuan keempat (30%) serta tidak terdapat pengaruh yang signifikan substitusi tepung ampas tahu dengan peresentase berbeda sebanyak 0%, 20%, 30% dan 40% terhadap kualitas warna kuning keemasan dan kuning kecoklatan kue kastengel, 3) hasil terbaik aroma harum pada perlakuan pertama (0%) sedangkan aroma ampas tahu pada perlakuan keempat (30%) serta tidak terdapat pengaruh yang signifikan substitusi tepung ampas tahu dengan presentase berbeda sebanyak 0%, 20%, 30% dan 40% terhadap kualitas aroma harum dan aroma ampas tahu kue kastengel, 4) tidak terdapat pengaruh yang signifikan substitusi tepung ampas tahu dengan presentase berbeda sebanyak 0%, 20%, 30% dan 40% terhadap kualitas tekstur renyah kue kastengel, 5) hasil terbaik terdapat pada perlakuan pertama 0% (rasa gurih) dan perlakuan keempat 30% (rasa ampas tahu) serta tidak terdapat pengaruh yang signifikan substitusi tepung ampas tahu dengan presentase berbeda sebanyak 0%, 20%, 30% dan 40% terhadap kualitas rasa gurih dan rasa ampas tahu kue kastengel.

Kata Kunci : pengaruh, substitusi, tepung ampas tahu, kue kastengel

KATA PENGANTAR

Alhamdulillah rabbil‘aalamiin, puji syukur diucapkan kehadiran Allah SWT yang senantiasa menganugerahkan rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Skripsi ini dengan judul “ **Pengaruh Substitusi Tepung Ampas Tahu Terhadap Kualitas Kastengel** ” diajukan sebagai salah satu syarat untuk dapat menyelesaikan program S1 Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih belum sempurna karena keterbatasan yang penulis miliki, Namun berkat kesungguhan serta bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak, maka skripsi ini dapat penulis selesaikan.

Untuk itu pada kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih tak terhingga kepada :

1. Ibu Dra. Ernawati, M.pd Ph.D selaku Dekan Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
2. Ibu Sri Zulfia Novrita, S.Pd, M.Si selaku Ketua Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
3. Ibu Dra. Lucy Fridayati, M. Kes selaku dosen Pembimbing Akademi di Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

4. Ibu Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd selaku dosen Pembimbing Proposal Penelitian di Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
5. Ibu Cici Andriani M.Pd selaku Dosen Penguji di Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
6. Ibu Wiwik Indrayeni M.Pd selaku Dosen Penguji di Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
7. Bapak dan Ibu Dosen staf Tata Usaha dan Teknisi Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
8. Ibu dan adik-adik yang selalu memberikan bantuan dari segi moril dan materil serta senantiasa memanjatkan doa setulus hati agar penulis mampu menyelesaikan proposal penelitian ini dengan baik.
9. Pada sahabat yang senantiasa memberikan dukungan dan doa yang tulus.
10. Rekan-rekan angkatan 2016 dan semua pihak, yang namanya tidak bisa ditulis satu persatu, terima kasih atas dorongan dan semangatnya.

Semoga bantuan yang telah diberikan dapat menjadi amalan yang baik dan mendapat imbalan dari Allah SWT, amin.

Padang, November 2022

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR	vi
DAFTAR LAMPIRAN	vii
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Identifikasi Masalah.....	6
C. Batasan Masalah.....	6
D. Rumusan Masalah.....	7
E. Tujuan Penelitian	7
F. Manfaat Penelitian	8
BAB II KAJIAN TEORI	
A. Kue Kering Kastengel	10
1. Defenisi Kue Kastengel	10
2. Bahan Kue Kastengel.....	11
3. Alat yang Digunakan dalam Pembuatan Kastengel	17
4. Proses Pembuatan Kastengel	20
5. Kualitas Kue Kastengel.....	24
6. Resep Standart.....	27
B. Ampas Tahu.....	28
1. Definisi Ampas Tahu	28
2. Keunggulan Tepung Ampas Tahu	31
C. Kerangka Konseptual	33
D. Hipotesis Penelitian	34
BAB III METODE PENELITIAN	
A. Jenis Penelitian	36
B. Waktu dan Tempat Penelitian.....	36
C. Objek Penelitian.....	36

D.	Defini Operasional dan Variabel Penelitian	37
1.	Definisi Operasional.....	37
2.	Variabel Penelitian	37
E.	Jenis dan Sumber Data.....	38
1.	Jenis Data.....	38
2.	Sumber Data	38
F.	Prosedur Penelitian	39
1.	Tahap Persiapan.....	39
2.	Tahap Pelaksanaan	43
3.	Tahap Penilaian (Uji Organoleptik)	45
G.	Rancangan Pengamatan	47
H.	Kontrol Validitas.....	48
I.	Teknik Pengumpulan Data.....	48
J.	Instrument Penelitian	48
1.	Jenis Instrument.....	49
2.	Kisi-kisi Instrument Penelitian	49
K.	Teknik Analisis Data	50
 BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN		
A.	Hasil Penelitian	52
1.	Analisis Deskriptif	52
B.	Pembahasan	67
1.	Pengaruh kualitas bentuk.....	67
2.	Pengaruh kualitas warna	70
3.	Pengaruh kualitas aroma	71
4.	Pengaruh kualitas tekstur	72
5.	Pengaruh kualitas rasa	73
 BAB V KESIMPULAN DAN SARAN		
A.	Kesimpulan	75
B.	Saran	78
DAFTAR PUSTAKA		80

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 2.1 Komposisi Tepung Terigu per 100 Gram.....	13
Tabel 2.2 Kandungan Gizi Tepung Ampas Tahu per 100 Gram.....	30
Tabel 3.1 Komposisi Bahan Penelitian Kue Kastengel Tepung Ampas Tahu.....	44
Tabel 3.2 Rancangan Pengamatan.....	47
Tabel 3.3 Kisi-kisi Instrument Penelitian.....	50
Tabel 3.4 Analisa Varian (ANOVA).....	50
Tabel 4.1 ANOVA Kualitas Bentuk Persegi Panjang Kue Katengel.....	54
Tabel 4.2 ANOVA Kualitas Bentuk Rapi Kue Katengel.....	55
Tabel 4.3 ANOVA Kualitas Bentuk Seragam Kue Katengel	57
Tabel 4.4 ANOVA Kualitas Warna Kuning Keemasan Kue Kastengel	58
Tabel 4.5 ANOVA Kualitas Warna Kuning Kecoklatan Kue Kastengel	60
Tabel 4.6 ANOVA Kualitas Aroma Harum Kue Kastengel	61
Tabel 4.7 ANOVA Kualitas Aroma Ampas Tahu Kue Kastengel.....	63
Tabel 4.8 ANOVA Kualitas Tekstur (Renyah) Kue Kastengel	64
Tabel 4.9 ANOVA Kualitas Rasa (Gurih) Kue Kastengel).....	66
Tabel 4.10 ANOVA Kualitas Rasa (Ampas Tahu) Kue Kastengel.....	67

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1 Skema Pembuatan Kastengel.....	23
Gambar 2.2 Kastengel.....	28
Gambar 2.3 Diagram Alir Proses Pembuatan Tepung Ampas Tahu.....	31
Gambar 2.4 Kerangka Konseptual Kastengel	34
Gambar 3.1 Diagram Alir Pembuatan Kue Kastengel dengan Substitusi Tepung Ampas Tahu.....	46
Gambar 4.1 Rata-rata Skor Kualitas Bentuk Persegi Panjang kue kastengel	53
Gambar 4.2 Rata-rata Skor Kualitas Bentuk Rapi Kue Kastengel.....	54
Gambar 4.3 Rata-rata Skor Kualitas Bentuk Seragam Kastengel.....	56
Gambar 4.4 Rata-rata Skor Kualitas Warna Kuning Keemasan kue Kastengel	57
Gambar 4.5 Rata-rata Skor Kualitas Warna Kuning Kecoklatan kue Kastengel	59
Gambar 4.6 Rata-rata Skor Kualitas Aroma Harum kue Kastengel	60
Gambar 4.7 Rata-rata Skor Kualitas Aroma Ampas Tahu kue Kastengel..	62
Gambar 4.8 Rata-rata Skor Kualitas Tekstur (Renyah) kue Kastengel	63
Gambar 4.9 Rata-rata Skor Kualitas Rasa (Gurih) kue Kastengel.....	65
Gambar 4.10 Rata-rata Skor Kualitas Rasa (Ampas Tahu) kue Kastengel...	66

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Instrument Penelitian.....	83
2. Tabulasi data.....	88
3. Dokumentasi Pribadi.....	98

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Cookies berasal dari Bahasa Belanda “*koekje*” yang berarti kue kecil. Di Jerman, *cookies* disebut *keks* atau *plzchen*, sementara di Italia menyebut sebagai *amaretti* atau *biscotti*. Menurut Christina Wisti (2011), “hampir semua masyarakat mengenal kue kering yang memiliki rasa manis dan gurih (asin), baik sebagai makanan pendamping minuman teh atau kopi dan biasanya dihidangkan dari hari raya seperti Hari Raya Idul Fitri, Natal, Tahun Baru, dan lain-lain”. Karakteristik *cookies* pada umumnya ditentukan dari bentuk, warna, aroma, rasa dan tekstur. Menurut Wirnelis (2017) ciri-ciri dari kue kering atau *cookies* adalah rapuh, ringan, warnanya kuning rata, berlubang atau berpori kecil pada bagian tengah dan jika dipatahkan tidak ada yang lembab pada bagian tengahnya. Menurut Novita Sandra (2014) disebutkan bahwa “adonan pasir terbagi menjadi dua yaitu adonan pasir rasa asin (*short pastry*) contohnya kastengel, putri salju, bola salju”.

Kastengel merupakan salah satu jenis *short pastry*. Makanan tersebut termasuk golongan camilan yang sekarang sudah merebak di Indonesia sehingga tidak asing lagi ditelinga masyarakat. Kastengel biasanya disajikan saat hari raya, penjamuan tamu dirumah maupun untuk camilan saat bersantai. Camilan ini memiliki tekstur renyah (rapuh), rasa gurih/asin yang disukai dari berbagai kalangan dari anak-anak hingga orang dewasa. selain itu bentuknya

yang kecil sehingga dapat dimakan langsung dan memiliki daya tahan cukup lama sehingga dapat disimpan lebih lama.

Kastengel merupakan kue kering yang dibuat dari tepung terigu, *margarine*, kuning telur dan parutan keju. Kastengel *cookies* bukanlah kue kering asli pribumi, kastengel adalah kue kering yang berasal dari negeri kincir angin, Belanda. Di negara asalnya, kue kering ini bernama *kaasstengels*, dari *kaas* yang berarti keju dan *stengels* yang berarti batangan. Oleh karena itu “*Kaasstengels*” adalah kue kering berbentuk batang dan memiliki rasa keju. Kastengel merupakan kue kering yang dibuat dari tepung terigu, *margarine*, kuning telur dan parutan keju. kastengel memiliki rasa yang gurih, tekstur yang renyah, warna yang kuning keemasan.

Kastengel *cookies* disebut pula sebagai kue keju batangan atau kue *cheese fingers*, lantas bentuk nya yang kecil memanjang seperti jari-jemari, dengan tekstur yang renyah dengan citarasa keju. Di Belanda, kastengel memiliki ukuran panjang sekitar 20cm. penyajian di sana mirip dengan penyajian roti *baguette* asal prancis, yaitu disantap dengan sup panas, atau di potong-potong untuk dijadikan pelengkap seporsi salad. Ketika kastengel mendarat di nusantara, wanita Belanda maupun wanita pribumi kesulitan yang akan mengolahnya kesulitan dalam mencari oven yang berukuran besar seperti oven yang ada di Belanda, karena hal inilah, adonan kastengel dibentuk dalam potongan kecil-kecil agar bisa muat ke dalam loyang, yaitu dengan panjang 3-4 cm saja.

Menurut Nisa Rahmaniyah Utami (2020:58) “ Untuk bentuk kastengel *cookies* yaitu berbentuk persegi panjang dengan ukuran panjang 3-4 cm dan lebar 1cm”. Menurut Shabikhah (2014) “kastengel *cookies* termasuk dalam golongan *cookies* yang memiliki tekstur renyah (rapuh), berwarna kuning keemasan memiliki rasa gurih khas keju yang berbahan dasar tepung terigu”. Bahan utama dalam pembuatan kastengel adalah tepung terigu. Tepung terigu digunakan sebagai bahan utama dalam pembuatan roti, *biscuit/cookies*, *cake*, *muffin*, makaroni, makanan siap saji, makanan bayi dan beberapa kue-kue Indonesia diantaranya adalah pembuatan kastengel.

Tepung terigu merupakan bahan dasar dalam pembuatan *cookies*. Tepung terigu merupakan bahan olahan dari gandum yang ditumbuk sehingga memiliki tekstur halus seperti serbuk. Tepung terigu digunakan sebagai bahan dasar pembuat kue, mie dan roti. Tepung terigu mengandung banyak zat pati, yaitu karbohidrat kompleks yang tidak larut dalam air. Tepung terigu juga mengandung protein dalam bentuk gluten, yang berperan dalam menentukan kekenyalan makanan yang terbuat dari bahan terigu. Namun rata-rata dalam pengolahan kue Indonesia menggunakan tepung terigu sebagai bahan dasarnya, hal ini membuat masyarakat Indonesia menjadi ketergantungan dengan tepung terigu. Dalam mengatasi hal ini usaha untuk mengurangi ketergantungan tepung terigu, seharusnya kita memulai mencari bahan baku lokal sebagai pengganti, yang dapat menaikkan harga jual suatu pangan yang sebelumnya memiliki nilai jual yang rendah. Salah satunya adalah ampas tahu.

Pembuatan kue kering kastengel dengan menggunakan tepung ampas tahu adalah salah satu cara pemanfaatan ampas tahu dalam bidang pengolahan pangan. Dalam upaya mengembangkan teknologi pangan khususnya tepung ampas tahu untuk meningkatkan pemanfaatan bagi masyarakat dan nilai jual dari ampas tahu melalui memvariasikan produk dalam bentuk olahan dari ampas tahu. Kastengel makanan yang cukup terkenal dikalangan masyarakat namun dalam olahan rasa serta variasi yang ada belum begitu banyak. Maka dari itu kastengel divariasikan dengan bahan dari ampas tahu yaitu dengan disubstitusikan dengan bahan lain yaitu tepung ampas tahu.

Menurut Wisnu Cahyadi (2012:58) tahu merupakan salah satu produk makanan berbahan baku kedelai yang sudah sangat familiar dan dikenal sejak lama. Tahu banyak digemari masyarakat dikarenakan memiliki cita rasa yang nikmat, mempunyai gizi yang tinggi serta harganya yang terjangkau bagi semua kalangan masyarakat. Berdasarkan data dari Dinas Tenaga Kerja dan Industri pada tahun 2017 diketahui bahwa pabrik tahu yang ada di kota Padang antara lain : di Banda Buek (Indaruang), Sungai Sapiah (Siteba), Sawah Like (Simpang Tinju), dan Muaro Panayalanan (Lubuk Buaya), Kampuang Kalawi (Lubuk Lintah). Pabrik yang memproduksi tahu akan menghasilkan limbah yang disebut dengan ampas tahu. Ampas tahu merupakan hasil samping dari proses pembuatan tahu. Ampas tahu limbah yang terbuang dan tidak dimanfaatkan.

Ampas tahu memiliki daya tahan yang singkat, yaitu jika tanpa proses pengolahan ampas tahu akan bertahan selama 3 hari. Berdasarkan survey yang

dilakukan di Padang, pada saat ini pemanfaatan ampas tahu belum maksimal, ampas tahu hanya dimanfaatkan untuk pakan ternak dan hanya terbuang sia-sia. Harga dari ampas tahu cenderung murah karna pemanfaatan yang belum banyak. Masyarakat masih belum mengetahui kandungan gizi ampas tahu dan dapat diolah kembali. Salah satu alternatif pemanfaatan ampas tahu adalah dengan pengolahan menjadi tepung.

Menurut Adi (2016) Nilai kandungan gizi per 100 gr ampas tahu, yaitu protein (17,72%), karbohidrat (66,24 %), lemak (2,62 %). Kandungan gizi pada tepung terigu adalah karbohidrat (23,75%), protein (15%), serat (1%), lemak (1,49%). Tepung ampas tahu merupakan hasil pengeringan bahan ampas tahu yang basah dan dikeringkan dengan alat pengeringan atau sinar matahari sehingga lebih cocok untuk dibuat kerupuk rengginang dan kue yang garing lainnya (Suprati 2017:3). Salah satu kue kering yang dapat menggunakan bahan baku tepung ampas tahu adalah kastengel.

Penelitian tentang pemanfaatan ampas tahu dan tepung ampas tahu yang pernah dilakukan di Universitas Negeri Padang tergolong masih rendah. Berdasarkan skripsi yang ada di ruang baca FPP-UNP terlihat yang melakukan pengolahan tentang ampas tahu masih belum begitu banyak. Sedangkan kita sebagai orang boga harus bisa berinovasi dalam berbagai jenis produk olahan-olahan makanan baru. Sesuai dengan program pemerintah, harus lebih bisa lagi memanfaatkan dan menginofasikan berbagai jenis makanan dari limbah yang terbuang dan salah satu limbah yang terbuang itu adalah ampas tahu.

Diantara kue kering lainnya, kastengel termasuk kue kering yang dijual dalam harga cukup mahal. Dengan penulis menggunakan tepung ampas tahu sebagai pengganti tepung terigu akan membuat harga kastengel sedikit lebih murah dikarenakan harga tepung terigu lebih mahal dari pada harga ampas tahu. Berdasarkan hasil dari uraian di atas, maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “**Pengaruh Substitusi Tepung Ampas Tahu Terhadap Kualitas Kue Kastengel**”.

B. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah di atas, maka identifikasi masalah dalam penelitian ini adalah :

1. Kurangnya pemanfaatan pada ampas tahu.
2. Pengolahan ampas tahu dikalangan masyarakat untuk saat ini masih terbatas.
3. Variasi pengembangan produk kue kastengel dengan memanfaatkan pangan lain masih terbilang sedikit.

C. Batasan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah yang dikemukakan di atas, penelitian ini terbatas pada sumber substitusi tepung ampas tahu terhadap kualitas kue kastengel dengan persentase yang bervariasi, yaitu 0%, 20%, 30%, dan 40% dari tepung ampas tahu terhadap kualitas kue kastengel meliputi : bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa.

D. Rumusan Masalah

Berdasarkan batasan masalah di atas, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah :

1. Bagaimanakah kualitas bentuk kue kastengel yang dihasilkan dari substitusi tepung ampas tahu dengan persentase 0%, 20%, 30%, dan 40% ?
2. Bagaimanakah kualitas warna kue kastengel yang dihasilkan dari substitusi tepung ampas tahu dengan persentase 0%, 20%, 30%, dan 40%?
3. Bagaimanakah kualitas aroma kue kastengel yang dihasilkan dari substitusi tepung ampas tahu dengan persentase 0%, 20%, 30%, dan 40%?
4. Bagaimanakah kualitas rasa kue kastengel yang dihasilkan dari substitusi tepung ampas tahu dengan persentase 0%, 20%, 30%, dan 40%?
5. Bagaimanakah kualitas tekstur kue kastengel yang dihasilkan dari substitusi tepung ampas tahu dengan persentase 0%, 20%, 30%, dan 40%?

E. Tujuan penelitian

Berdasarkan masalah dan rumusan masalah penelitian, maka tujuan dari penelitian ini adalah :

1. Untuk menganalisis kualitas bentuk kue kastengel dengan penambahan tepung ampas tahu sebanyak 0%, 20%, 30%, dan 40%.
2. Untuk menganalisis kualitas warna kue kastengel dengan penambahan tepung ampas tahu sebanyak 0%, 20%, 30%, dan 40%
3. Untuk menganalisis kualitas aroma kue kastengel dengan penambahan tepung ampas tahu sebanyak 0%, 20%, 30%, dan 40%
4. Untuk menganalisis kualitas rasa kue kastengel dengan penambahan tepung ampas tahu sebanyak 0%, 20%, 30%, dan 40%

5. Untuk menganalisis kualitas tekstur kue kastengel dengan penambahan tepung ampas tahu sebanyak 0%, 20%, 30%, dan 40%

F. Manfaat penelitian

Adapun manfaat dari penelitian ini adalah :

1. Bagi masyarakat
 - a. Meningkatkan nilai guna dan ekonomi dari tepung ampas tahu.
 - b. Memberi informasi tentang kandungan gizi dari tepung ampas tahu.
 - c. Menambah variasi produk olahan tepung ampas tahu.
2. Bagi mahasiswa lain
 - a. Menjadi masukan bagi mahasiswa Jurusan Tata Boga agar dapat memanfaatkan limbah yang terbuang dan diolah menjadi pengganti bahan impor.
 - b. Menambah ilmu pengetahuan mahasiswa Tata Boga dalam membuat produk kue kastengel keju dari substitusi tepung ampas tahu.
 - c. Sebagai bahan referensi untuk penelitian selanjutnya yang berbahan dasar tepung ampas tahu.
3. Bagi penulis
 - a. Untuk menambah wawasan dan ilmu pengetahuan penulis serta mengaplikasikan ilmu ketatabogaan yang telah diperoleh selama perkuliahan.

- b. Meningkatkan potensi ampas tahu yang dikenal sebagai limbah menjadi tepung ampas tahu yang dapat digunakan sebagai bahan baku untuk olahan berbagai macam makanan.