ABSTRAK

PEMANFAATAN TAHU SUTERA SEBAGAI SUBSTITUSI *CREAM CHEESE* DALAM PRODUK *CHEESECAKE* DITINJAU DARI UJI ORGANOLEPTIK DAN KANDUNGAN GIZI

Tujuan dari penelitian ini yaitu untuk mengetahui apakah tahu sutera dapat mensubstitusikan *cream cheese* dalam aplikasi produk *cheesecake*. Populasi yang ditetapkan dalam penelitian ini yaitu orang-orang yang berada di Surabaya Barat dan Universitas Ciputra termasuk dosen, mahasiswa, dan *staff*. Sampel yang diteliti adalah 30 orang panelis dalam tiga kali pengulangan. Penelitian ini merupakan penelitian kreasi produk yang menggunakan uji organoleptik dan uji laboratorium untuk memperoleh data. Teknik pengumpulan data dalam uji organoleptik dilakukan dengan metode pembagian kuesioner yang menggunakan skala hedonik. Selanjutnya penulis mengolah data hasil penelitian menggunakan metode statistik deskriptif. Statistik deskriptif merupakan proses transformasi data dalam bentuk tabulasi sehingga lebih mudah dipahami dan diinterpretasikan. Berdasarkan uji organoleptik yang telah dilaksanakan, panelis memilih produk *cheesecake* dengan substitusi tahu sutera 425 gram sebagai perlakuan terbaik. Berdasarkan uji laboratorium, maka dapat disimpulkan bahwa produk *cheesecake* dengan substitusi tahu sutera 425 gram mengandung sebesar 15,71% karbohidrat, 7,16% protein, 8,86% lemak, dan 171,22 kkal/100 gram kalori per satu loyang *cheesecake*. Ditinjau dari hasil uji penerimaan panelis terhadap hasil kreasi, dapat disimpulkan bahwa produk *cheesecake* dengan tahu sutera sebagai substitusi *cream cheese* mendapatkan respon yang positif.

Kata Kunci: Tahu Sutra, Substitusi, *Cream Cheese, Cheesecake*

ABSTRACT

THE UTILIZATION OF SILKEN TOFU AS A SUBSTITUTE FOR CREAM CHEESE IN CHEESECAKE PRODUCTION BASED ON ORGANOLEPTIC TEST AND NUTRITIONAL CONTENTS

The purpose of this study is to ascertain the possibility of substituting cream cheese with silken tofu in the production of cheesecake. The targeted population of this study includes lecturers, university students and university staff in West Surabaya and Universitas Ciputra. The numbers of the samples studied are 90 panelists, with the breakdown of 30 panelists on three repetitions. This study is a product creation research that applies organoleptic and laboratory tests as means of data collection, in particular through questionnaire distribution method that incorporates the hedonic scale. The data collected is analyzed using the Descriptive Statistics method, which adopts tabulation form of data transformation for a more understandable and interpretable presentation. Based on the organoleptic test conducted, the cheesecake product with 425 grams of silken tofu substitution is preferred the most by the samplers. Further laboratory testing indicates that the aforementioned cheesecake product with 425 grams of silken tofu contains 15.71% of carbohydrates, 7.16% of protein, 8.86% of fat and 171.22 kcal/100 gram of calories within one tray of cheesecake. Drawing from the result of the Consumer Acceptance testing conducted with the selected panelists, we can conclude that utilizing silken tofu as a substitute for cream cheese in cheesecake production has received positive responses.

Keywords: Silken Tofu, Substitution, Cream Cheese, Cheesecake