

KUALITAS UJI SENSORI *NUGGET* TAHU PUTIH DAN TAHU SUMEDANG

(Sensory Test Quality Of White Tofu And Sumedang Tofu Nugget)

Hilza Mussi Faradilla¹, Cici Andriani*², Rahmi Holinesti³, Sari Mustika⁴,
Riski Gusri Utami⁵, Yolanda Intan Sari⁶

^{1,2,3,4,5,6}Universitas Negeri Padang

*Corresponding author, e-mail: ciciandriani@fpp.unp.ac.id

ABSTRACT

The high public demand for healthy and economical fast food encourages innovation in plant-based food products, one of which is tofu nuggets. White tofu and Sumedang tofu as potential raw materials have different physical and chemical characteristics. However, research analyzing their impact on nugget quality is still limited. This study aims to analyze the differences in the quality of nuggets produced from the use of white tofu and Sumedang tofu. This study used a pure experimental method (true experimental) with a completely randomized design (CRD). The treatment consisted of two variables, namely white tofu nuggets (X1) and Sumedang tofu nuggets (X2). Primary data were collected through organoleptic tests conducted by 15 semi-trained panelists to assess the quality of the aspects of shape, color, aroma, texture, and taste. Data analysis was performed using the Independent Sample t-Test. The results showed a significant difference in quality ($p < 0.05$) between the two treatments in terms of volume, inner color, and texture. Nuggets made from Sumedang tofu exhibited superior qualities in terms of denser volume, a more yellowish-white interior, and a softer, chewier texture. Conversely, no significant differences were found in shape, outer skin color, aroma, or flavor. In conclusion, the type of tofu used as the base ingredient significantly influences the volume, inner color, and texture of tofu nuggets. The use of Sumedang tofu resulted in nuggets with several better sensory characteristics than white tofu.

Keyword: Tofu Nuggets, White Tofu, Sumedang Tofu, Quality, Organoleptic Test

ABSTRAK

Tingginya permintaan masyarakat akan makanan cepat saji yang sehat dan ekonomis mendorong inovasi produk pangan nabati, salah satunya adalah *nugget* tahu. Tahu putih dan tahu Sumedang sebagai bahan baku potensial, memiliki karakteristik fisik dan kimia yang berbeda. Namun penelitian yang menganalisis dampaknya terhadap kualitas *nugget* masih terbatas. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis perbedaan kualitas *nugget* yang dihasilkan dari penggunaan tahu putih dan tahu Sumedang. Penelitian ini menggunakan metode eksperimen murni (*true experimental*) dengan rancangan acak lengkap (RAL). Perlakuan terdiri dari dua variabel, yaitu *nugget* tahu putih (X1) dan *nugget* tahu Sumedang (X2). Data primer dikumpulkan melalui uji organoleptik yang dilakukan oleh 15 panelis semi terlatih untuk menilai kualitas dari aspek bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa. Analisis data dilakukan menggunakan uji *Independent Sample t-Test*. Hasil penelitian menunjukkan terdapat perbedaan kualitas yang signifikan ($p < 0.05$) antara kedua perlakuan pada aspek volume, warna bagian dalam, dan tekstur. *Nugget* yang menggunakan tahu sumedang menunjukkan keunggulan pada kualitas volume yang lebih padat, warna bagian dalam yang lebih putih kekuningan, serta tekstur yang lebih lembut dan kenyal. Sebaliknya, tidak ditemukan perbedaan yang signifikan pada kualitas bentuk, warna kulit luar, aroma, dan rasa. Kesimpulannya, jenis tahu yang digunakan sebagai bahan dasar berpengaruh secara signifikan terhadap kualitas volume, warna bagian dalam, dan tekstur *nugget* tahu. Penggunaan tahu sumedang menghasilkan *nugget* dengan beberapa karakteristik sensorik yang lebih baik dibandingkan tahu putih.

Kata Kunci: *Nugget* Tahu, Tahu Putih, Tahu Sumedang, Kualitas, Uji Organoleptik

How to Cite: Hilza Mussi Faradilla¹, Cici Andriani*², Rahmi Holinesti³, Sari Mustika⁴, Riski Gusri Utami, Yolanda Intan Sari⁶. 2025. Kualitas Uji Sensori *Nugget* Tahu Putih Dan Tahu Sumedang Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi, Vol 6 (3): pp. 339-344, DOI: 10.24036/jptbt.v6i3.26954



PENDAHULUAN

Perubahan gaya hidup masyarakat modern yang serba cepat telah meningkatkan konsumsi makanan cepat saji (*fast food*) di Indonesia. Kesibukan masyarakat, terutama di wilayah perkotaan, menjadikan makanan cepat saji sebagai pilihan utama karena mudah disajikan, praktis, dan memiliki cita rasa yang digemari. Namun, di balik kepraktisan tersebut, sebagian besar makanan cepat saji mengandung lemak jenuh, kolesterol, garam, dan kalori yang tinggi sehingga berdampak negatif terhadap kesehatan apabila dikonsumsi berlebihan (Purbowati *et al.*, 2020). Pola konsumsi yang demikian dapat memicu berbagai penyakit degeneratif seperti obesitas, hipertensi, diabetes melitus, dan penyakit jantung (Sutrisno *et al.*, 2018). Kondisi ini mendorong perlunya inovasi produk pangan yang tidak hanya praktis tetapi juga sehat, bergizi, dan ekonomis. Salah satu alternatifnya adalah mengembangkan produk pangan berbasis bahan nabati yang rendah lemak dan bebas kolesterol, tetapi tetap kaya protein. Salah satu bahan pangan potensial tersebut adalah tahu, produk olahan dari kedelai yang telah lama menjadi sumber protein utama masyarakat Indonesia. Tahu memiliki kandungan gizi yang tinggi, rendah kalori, serta kaya akan kalsium, zat besi, dan mineral lainnya (Khatimah, 2018). Dengan harga yang terjangkau dan ketersediaan yang melimpah, tahu menjadi bahan pangan yang strategis untuk dikembangkan menjadi produk olahan bernilai tambah. Inovasi olahan tahu dalam bentuk *nugget* tahu menjadi solusi menarik karena dapat meningkatkan nilai guna, memperpanjang masa simpan, serta memberikan variasi baru bagi konsumen. *Nugget* tahu juga dapat menjadi alternatif bagi masyarakat yang menginginkan pola makan sehat atau vegetarian tanpa kehilangan cita rasa khas makanan cepat saji (Wijaya, 2022). Produk ini memiliki potensi besar untuk dikembangkan sebagai pangan fungsional yang bergizi tinggi, mudah diolah, dan ramah lingkungan.

Di Indonesia, terdapat berbagai jenis tahu yang berbeda karakteristik fisik dan kimianya, di antaranya tahu putih, tahu kuning, tahu sutra, dan tahu Sumedang (Derosya *et al.*, 2023). Tahu putih memiliki tekstur padat, permukaan halus, dan kadar air tinggi, sedangkan tahu Sumedang dikenal dengan tekstur lebih kenyal, pori-pori besar, dan aroma khas yang muncul setelah digoreng (Wardana & Hartiati, 2020). Perbedaan tersebut berpotensi memengaruhi hasil akhir produk olahan seperti *nugget* tahu, terutama dalam hal warna, tekstur, aroma, dan rasa. Kualitas suatu produk pangan sangat dipengaruhi oleh bahan baku utama yang digunakan. Pada proses pembuatan *nugget*, karakteristik bahan dasar menentukan daya ikat air, kestabilan bentuk, dan keempukan produk setelah digoreng. Kadar air yang tinggi pada tahu putih dapat menghasilkan *nugget* dengan tekstur lembek, sedangkan struktur kenyal dan berpori pada tahu Sumedang memungkinkan pembentukan *nugget* dengan tekstur yang lebih padat dan penuh (Wijaya 2023). Oleh karena itu, pemilihan jenis tahu menjadi aspek penting dalam menentukan kualitas akhir *nugget*.

Namun, hingga saat ini penelitian yang secara spesifik membandingkan pengaruh jenis tahu terhadap kualitas *nugget* masih sangat terbatas. Sebagian besar penelitian terdahulu lebih berfokus pada penambahan bahan tambahan seperti sayuran, tepung, atau bumbu untuk memperbaiki cita rasa dan tekstur produk *nugget* tahu (Damayanti & Pratiwi, 2021; Wijaya, 2022; Nurlaila *et al.*, 2017). Kajian-kajian tersebut belum membahas perbedaan karakteristik bahan utama, sedangkan jenis tahu yang digunakan memiliki jenis penting dalam kadar air, tekstur, dan porositas yang dapat memengaruhi hasil akhir produk olahan. Fokus penelitian ini merupakan *novelty* yang membedakannya dari penelitian sebelumnya, karena menganalisis pengaruh jenis tahu terhadap kualitas produk berdasarkan aspek organoleptik seperti bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa secara kuantitatif. Urgensi penelitian ini terletak pada pentingnya memberikan dasar ilmiah untuk menentukan jenis tahu yang paling optimal digunakan sebagai bahan dasar *nugget* tahu. Hasil penelitian diharapkan dapat memberikan kontribusi terhadap pengembangan produk pangan nabati yang sehat dan inovatif, sekaligus mendukung diversifikasi pangan berbasis bahan lokal Indonesia. Selain itu, hasil penelitian ini juga diharapkan bermanfaat bagi industri kecil dan menengah sebagai acuan dalam pengembangan produk olahan tahu yang bernilai ekonomi tinggi serta sesuai dengan tren konsumsi pangan sehat masyarakat modern. Dari hasil penelitian terdahulu (Wijaya, 2022). Kualitas *nugget* berbahan dasar tahu, dan uraian diatas dijelaskan belum ada perbedaan tahu putih dan tahu sumedang. Oleh sebab itu pada penelitian ini akan dilakukan analisis lebih lanjut. Maka peneliti tertarik untuk menggunakan tahu putih dan tahu sumedang pada pembuatan *nugget* tahu dengan judul “Analisis Perbedaan Kualitas *Nugget* Tahu Putih Dan Tahu Sumedang”

BAHAN DAN METODE

Jenis penelitian yang dilakukan adalah eksperimen murni dengan melakukan percobaan langsung tentang perbandingan kualitas *nugget* menggunakan tahu putih dan tahu sumedang. Menggunakan uji organoleptik kepada 15 panelis agak terlatih yang merupakan mahasiswa D3/S1 tata boga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang yang telah lulus dalam mata kuliah food control dan pengawetan makanan yang memiliki kondisi sehat serta mengetahui bagaimana karakteristik *nugget* tahu. Data diperoleh dari uji organoleptik diberi nilai dan disusun dalam bentuk tabel dan dianalisis

menggunakan uji t dan software statistik yang digunakan adalah Excel. Penelitian dimulai dengan menyiapkan semua bahan terdiri dari tahu, wortel, tepung tapioka, bawang merah (halus), bawang putih (halus), tepung roti (halus), bawang goreng, seledri, merica halus, dan garam. Alat yang digunakan yaitu timbangan, bowl, loyang, blender, pisau, lap kerjaa, kompor, panci kukusan, wajan, sendok, saringan stainless steel, dan cetakan. Penelitian dilakukan di workshop Tata boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang. Penelitian ini akan dilaksanakan pada bulan September 2025.

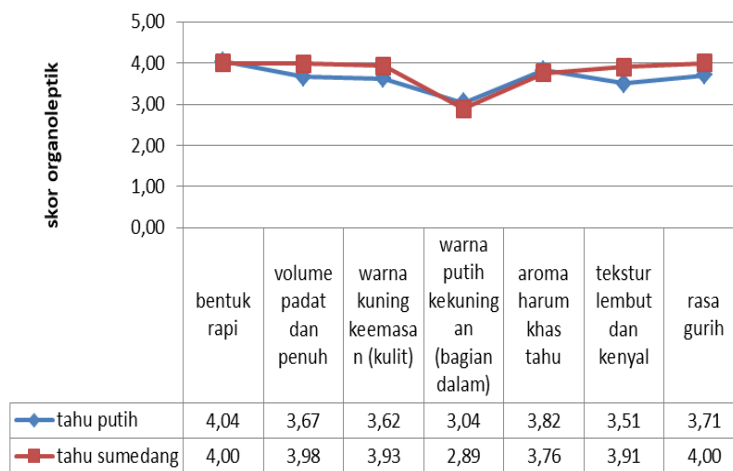
Tabel 1. Bahan-Bahan Pengolahan *nugget* Menggunakan Tahu Putih dan Tahu Sumedang

No	Nama Bahan	X ₁	X ₂
1	Tahu	100 gram	100 gram
2	Wortel	25 gram	25 gram
3	Tepung tapioka	25 gram	25 gram
4	Bawang merah (halus)	25 gram	25 gram
5	Bawang putih (halus)	25 gram	25 gram
6	Tepung roti (halus)	50 gram	50 gram
7	Bawang goreng	25 gram	25 gram
8	Seledri	5 gram	5 gram
9	Merica halus	2 gram	2 gram
10	Garam	1 gram	1 gram

HASIL DAN PEMBAHASAN

Berikut ini ialah analisis perbandingan Hasil analisis statistiak uji t dari uji sensori nugget tahu dapat dilihat pada diagram berikut :

Uji Jenjang



Gambar 1. Rata-Rata Pengaruh *Nugget* Menggunakan Tahu Putih Dan Tahu Sumedang

Berdasarkan gambar, hasil analisis data (rata-rata) kualitas organoleptik *nugget* menggunakan tahu putih dan tahu sumedang terhadap kualitas bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa diuraikan yaitu bentuk rapi pada tahu putih (X₁) adalah sebesar 4.04 dan *nugget* menggunakan tahu sumedang (X₂) sebesar 4.00 yang artinya *nugget* menggunakan tahu putih dan tahu sumedang dikategorikan dalam bentuk segitiga rapi. Volume padat dan penuh hasil menunjukkan bahwa nilai rata-rata *nugget* menggunakan tahu putih (X₁) adalah sebesar 3,67 dan *nugget* menggunakan tahu sumedang (X₂) sebesar 3,98, yang artinya volume *nugget* menggunakan tahu putih dan tahu sumedang dikategorikan volume padat dan penuh. kualitas warna bagian (kulit) kuning keemasan pada tahu putih (X₁) dan tahu sumedang (X₂) adalah sebesar 3.62 dan warna kuning keemasan pada tahu sumedang (X₂) sebesar 3,93. kualitas warna bagian (dalam) kekuningan

pada tahu putih (X₁) dan tahu sumedang (X₂) adalah sebesar 3.04 dan warna kekuningan pada tahu sumedang (X₂) sebesar 2,89 yang artinya warna *nugget* bagian dalam menggunakan tahu putih lebih kekuningan dari pada tahu sumedang . Kualitas aroma Hasil menunjukkan bahwa nilai rata-rata *nugget* menggunakan tahu putih (X₁) adalah sebesar 3.82 dan *nugget* menggunakan tahu sumedang (X₂) sebesar 3.76 yang artinya *nugget* menggunakan tahu putih dan tahu sumedang dikategorikan beraroma harum khas tahu. Kualitas teksur Hasil menunjukkan bahwa nilai rata-rata *nugget* menggunakan tahu putih (X₁) adalah sebesar 3.51 dan *nugget* menggunakan tahu sumedng (X₂) sebesar 3.91, yang artinya *nugget* menggunakan tahu putih dan tahu sumedang dikategorikan bertekstur lembut dan kenyal. Kualitas ras Hasil menunjukkan bahwa nilai rata-rata *nugget* menggunakan tahu putih (X₁) adalah sebesar 3.58 dan *nugget* menggunakan tahu sumedang (X₂) sebesar 3.95, yang artinya *nugget* menggunakan tahu putih dan tahu sumedang dikategorikan rasa gurih. Berdasarkan nilai rata-rata diatas, berikut ini dapat dilihat data uji *Independent Sample t-Test* pada setiap perlakuan.

Berdasarkan hasil pengujian hipotesis, maka pembahasan terkait uji organoleptik kualitas bentuk, volume, warna, aroma, tekstur dan rasa pada *nugget* menggunakan tahu putih dan tahu sumedang, sebagai berikut :

1. Kualitas Bentuk *Nugget* Menggunakan Tahu putih dan Tahu Sumedang

a. Bentuk Rapi

Berdasarkan uji organoleptik yang dilakukan diperoleh bentuk dari *nugget* adalah berbentuk segitiga. Bentuk segitiga berasal dari proses pembentukan/pencetakan adonan. Hasil analisis varian kualitas bentuk segitiga dari data yang diperoleh dapat diamati *nugget* menggunakan tahu putih dan tahu sumedang berbentuk rapi. Penelitian yang telah penulis lakukan dengan membandingkan dua jenis perlakuan yaitu *nugget* menggunakan tahu putih (X₁) dan *nugget* menggunakan tahu sumedang (X₂) maka diperoleh hasil organoleptik kualitas bentuk rapi dengan nilai rata-rata 4.04 (X₁) dan 4,00 (X₂). Untuk melihat perbedaan yang lebih signifikan, hasil uji t mengungkapkan bahwa H₀ diterima karena t hitung < t tabel (0,3 < 2). Berdasarkan data yang diperoleh dapat dinyatakan tidak terdapat perbedaan yang signifikan pada kualitas bentuk rapi. Sehingga penggunaan tahu tidak mempengaruhi bentuk pada *nugget*. Hal ini juga diperkuat oleh pernyataan Desla (2023), mengatakan bahwa bentuk *nugget* dipengaruhi oleh wadah atau cetakan yang digunakan.

b. Volume Padat Dan Penuh

Berdasarkan uji organoleptik yang dilakukan diperoleh volume *nugget* adalah padat dan penuh. Penelitian yang telah penulis lakukan dengan membandingkan dua jenis perlakuan yaitu *nugget* menggunakan tahu putih (X₁) dan tahu sumedang (X₂) maka diperoleh hasil organoleptik kualitas volume dengan nilai rata-rata 3.67 (X₁) 3.98 (X₂). Untuk melihat perbedaan yang lebih signifikan, hasil uji t mengungkapkan bahwa H_a diterima karena nilai t hitung > t tabel (2.1 > 2). Berdasarkan data yang diperoleh dapat dinyatakan terdapat perbedaan yang signifikan pada kualitas volume. Hal ini membuktikan faktor yang dapat mempengaruhi daya padataat *nugget* juga berasal dari penggunaan tahu. Pada penelitian ini penggunaan tahu sumedang memberikan volume yang lebih baik dari pada tahu putih.

2. Kualitas Warna *Nugget* Menggunakan Tahu Putih Dan Tahu Sumedang

a. Kualitas Warna Kuning Keemasan (kulit)

Hasil penelitian yang telah dilaksanakan dengan perlakuan yang sama antar variabel diperoleh data tahu putih (X₁) dan tahu sumedang (X₂) pada kualitas warna dengan nilai rata-rata 3.04 (X₁) 2.89 (X₂). Upaya dalam melihat perbedaan signifikan dibuktikan dengan t hitung > t tabel (0.5 < 2). Dengan nilai rata-rata tahu putih (X₁) lebih tinggi dari pada tahu sumedang (X₂). *nugget* menggunakan tahu putih menghasilkan warna cukup kuning keemasan (bagian luar) sedangkan *nugget* menggunakan tahu sumedang menghasilkan warna kurang cukup kuning keemasan (bagian luar). Perbedaan warna ini disebabkan karena perbedaan sifat yang dimiliki oleh tahu putih dan tahu (Lestari & Susanto 2020).

b. Kualitas Warna putih kekuningan (Bagian Dalam)

Hasil penelitian yang telah dilaksanakan dengan perlakuan yang sama antar variabel diperoleh data X₁ dan X₂ pada kualitas warna putih kekuningan 3.62 (X₁) dan pada kualitas warna tahu sumedang 3.93 (X₂). Upaya dalam melihat perbedaan signifikan dibuktikan dengan t hitung > t tabel (2.08 > 2.04) yang menyatakan H_a diterima. Berdasarkan data tersebut dinyatakan terdapat perbedaan yang signifikan terhadap kualitas putih kekuningan (bagian dalam) dua variabel. Faktor yang mempengaruhi perbedaan warna yaitu penggunaan tahu putih dan tahu sumedang (Ridhani & Aini 2021).

3. Kualitas aroma nugget menggunakan tahu putih dan tahu sumedang

Berdasarkan uji organoleptik yang dilakukan diperoleh aroma dari nugget adalah harum beraroma tah. Penelitian yang telah penulis lakukan dengan membandingkan dua jenis perlakuan yaitu nugget menggunakan tahu putih dan tahu sumedang (X_1) dan nugget menggunakan tahu sumedang (X_2) maka diperoleh hasil organoleptik kualitas aroma dengan nilai rata-rata 3.82 (X_1) dan 3.76 (X_2). Hasil uji t mengungkapkan bahwa H_0 diterima karena t hitung $<$ t tabel ($0.3 < 2$). Berdasarkan data yang diperoleh dapat dinyatakan tidak terdapat perbedaan pada kualitas aroma. Faktor yang mempengaruhi aroma nugget adalah dari penggunaan tahu yang masih segar yang menghasilkan aroma yang kuat dan khas (Hadiq & Yulianti 2023).

4. Kualitas Tekstur Nugget Menggunakan Tahu Putih Dan Tahu Sumedang

Hasil analisis varian kualitas tekstur lembut menunjukkan bahwa nugget menggunakan tahu putih dan tahu sumedang berpengaruh nyata terhadap kualitas tekstur dari nugget. Sebagaimana hasil yang telah penulis dapatkan dengan membandingkan dua jenis perlakuan yaitu nugget menggunakan tahu putih (X_1) dan nugget menggunakan tahu sumedang (X_2) maka diperoleh hasil bahwa kelompok X_1 kualitas tekstur cukup lembut dengan rata-rata 3.51 (X_1) dan kelompok (X_2) kualitas tektur lembut dengan rata-rata 3.91. Untuk melihat perbedaan yang lebih signifikan, hasil uji t mengungkapkan bahwa H_a diterima karena nilai t hitung $>$ t tabel ($2.9 > 2$). Berdasarkan data yang diperoleh dapat dinyatakan terdapat perbedaan yang signifikan pada kualitas tekstur lembut. Hal ini berarti bahwa penggunaan jenis tahu memang berpengaruh terhadap kelembutan tekstur nugget. Menurut Kumar & Kumar (2018)

5. Kualitas Rasa Nugget menggunakan Tahu Putih dan Tahu Sumedang

Berdasarkan uji organoleptik yang dilakukan diperoleh rasa dari nugget adalah gurih. Rasa gurih dihasilkan dari penggunaan bahan berupa garam. Penambahan garam memberikan pengaruh rasa gurih pada produk makanan yang diolah (Ningsih & Pratama 2022).

Hasil analisis varian kualitas rasa gurih menunjukkan bahwa menggunakan tahu putih dan tahu sumedang berpengaruh terhadap kualitas rasa gurih dari nugget. Penelitian yang telah penulis lakukan dengan membandingkan dua jenis perlakuan yaitu nugget menggunakan tahu putih (X_1) dan nugget menggunakan tahu sumedang (X_2) maka diperoleh hasil bahwa kelompok X_1 dan X_2 kualitas rasa gurih dengan rata-rata 3.71 (X_1) dan 4 (X_2). Untuk melihat perbedaan yang lebih signifikan, hasil uji t mengungkapkan bahwa H_0 diterima karena t hitung $>$ t tabel ($1.85 < 2$). Berdasarkan data yang diperoleh dapat dinyatakan terdapat perbedaan yang signifikan pada kualitas rasa gurih dalam nugget.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil pembahasan analisis data yang telah dilakukan pada penelitian yang berjudul perbandingan kualitas nugget menggunakan tahu putih dan tahu sumedang, diketahui bahwa perbedaan jenis tahu yang digunakan berpengaruh signifikan terhadap mutu fisik dan karakteristik sensori *nugget* yang dihasilkan. Penggunaan tahu sumedang menunjukkan hasil yang lebih unggul, lebih padat dan penuh dibandingkan tahu putih pada kualitas volume *nugget* (rata-rata 3,89), warna bagian dalam (cukup kekuningan) dengan (rata-rata 2,89), tekstur menunjukkan perbedaan signifikan, nugget tahu Sumedang memiliki tekstur lebih lembut, kenyal, dan tidak mudah hancur dibandingkan tahu putih dengan (rata-rata 3,91), dan rasa gurih dengan (rata-rata 4,00). Sementara itu, pada aspek warna bagian luar (coklat keemasan), tahu sumedang memberikan hasil yang lebih baik dengan (rata-rata 3,93). Secara keseluruhan, tahu Sumedang menghasilkan kualitas nugget yang lebih unggul pada aspek volume, warna bagian dalam, tekstur, dan rasa. Hal ini menunjukkan bahwa struktur tahu Sumedang yang lebih kenyal dan berpori besar memungkinkan penyerapan bahan tambahan serta retensi air yang lebih baik selama proses pengolahan. Dengan demikian, tahu Sumedang dapat direkomendasikan sebagai bahan baku utama yang optimal untuk menghasilkan nugget tahu berkualitas tinggi, bergizi, dan disukai konsumen.

Dengan demikian, dapat disimpulkan bahwa tahu Sumedang memberikan hasil yang lebih unggul baik dari aspek fisik maupun sensori dibandingkan tahu putih. Oleh karena itu, tahu Sumedang berpotensi menjadi bahan baku yang ideal untuk pengembangan produk nugget nabati berkualitas tinggi. Penelitian ini membuktikan bahwa variasi jenis tahu yang digunakan berpengaruh nyata terhadap mutu fisik dan karakteristik sensori nugget tahu.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih setinggi-tingginya kepada Universitas Negeri Padang. Penghargaan juga disampaikan kepada Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga. Ucapan terima kasih khusus penulis sampaikan kepada Ibu Cici Andriani, S.Pd. M.Pd., atas bimbingan, arahan, dan motivasi yang diberikan sejak perancangan proposal hingga finalisasi naskah artikel ini.

DAFTAR REFERENSI

- Adinugraha, H., Nurhadi, & Rachmawati, A. (2019). Pengaruh bentuk dan tampilan makanan terhadap daya tarik konsumen dalam produk pangan olahan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 7(3), 112–120.
- Andriani, C., & Sari, Y. I. (2023). Validitas video tutorial teknik dasar pengolahan makanan pada mata kuliah dasar boga. *The Indonesian Journal of Computer Science*, 12(6), 234–243.
- Damayanti, A., & Pratiwi, S. (2020). Diversifikasi produk pangan berbasis tahu sebagai sumber protein nabati. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 19(2), 45–54.
- Derosya, D., Rahmadani, D., & Yuliana, E. (2023). Analisis karakteristik fisik dan kimia beberapa jenis tahu di Indonesia. *Jurnal Teknologi Pangan*, 17(2), 45–54.
- Derosya, V., & Ihsan, T. (2023). Assessing the environmental impact of tofu production: A systematic review for a sustainable industry. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 17(4), 512–523.
- Desla, N. (2023). Pengaruh bentuk cetakan terhadap mutu visual dan organoleptik nugget berbahan dasar nabati. *Jurnal Teknologi Pangan Terapan*, 5(2), 91–98. Hadiq, F., & Yulianti, S. (2023). Pengaruh penggunaan tahu segar terhadap karakteristik aroma dan rasa nugget nabati. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 5(1), 41–49.
- Herdhiansyah, D. (2022). Pengaruh Jenis Koagulan terhadap Karakteristik Fisikokimia Tahu. *Jurnal Agroindustri Pangan*, 7(1), 23–30
- Khatimah, H. (2018). Analisis kandungan gizi tahu sebagai sumber protein nabati. *Jurnal Teknologi Pangan Indonesia*, 9(1), 55–63.
- Kumar, P., & Kumar, A. (2018). Development of tofu-based chicken nuggets. *Journal of Food Processing and Preservation*, 42(6), e13621.
- Lestari, M., & Susanto, H. (2020). Pengaruh proses pembuatan terhadap warna dan tekstur tahu. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 13(2), 121–130.
- Ningsih, R., & Pratama, H. (2022). Analisis organoleptik nugget ayam dengan variasi kadar garam dan lama pengukusan. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 16(3), 215–222. Nurlaila, S., Agustini, D. M., & Purdiyanto, J. (2017). Uji organoleptik terhadap berbagai bahan dasar nugget. *Jurnal Maduranch*, 2(2), 67–71.
- Puspita, E. Y., & Astuti, R. (2019). Penggunaan peralatan dapur dalam pengolahan makanan tradisional. *Jurnal Tata Boga Nusantara*, 7(2), 118–125.
- Putri, M. N., & Rahayu, S. (2022). Persepsi konsumen terhadap bentuk dan warna produk pangan sebagai faktor penentu preferensi sensori. *Jurnal Sains Pangan dan Gizi*, 14(2), 88–97.
- Ridhani, N., & Aini, F. (2021). Analisis perbedaan warna dan mutu organoleptik pada tahu putih dan tahu Sumedang. *Jurnal Teknologi Pangan dan Agroindustri*, 10(3), 115–123.
- Rohaya, S., El Husna, N., & Bariah, K. (2013). Penggunaan bahan pengisi terhadap mutu nugget vegetarian berbahan dasar tahu dan tempe. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, 5(3), 1–8.
- Sa'id, N. A., Ma'ruf, A., & Delfitriani, D. (2020). Analisis kelayakan usaha produksi tahu Sumedang (Studi kasus di Pabrik Tahu XY Kecamatan Conggeang). *Jurnal Agroindustri Halal*, 6(2), 123–132.
- Sari, M. D., & Yuliana, R. (2023). Pengaruh bahan dasar terhadap rasa produk olahan berbasis tahu. *Jurnal Pangan dan Gizi Indonesia*, 16(1), 59–66.
- Sulistiyowati, I., & Yuliana, D. (2020). Analisis daya tarik visual produk olahan pangan terhadap minat beli konsumen. *Jurnal Teknologi Pangan Indonesia*, 11(2), 55–63.
- Khofipah, N. (2023). Manfaat Konsumsi Tahu sebagai Sumber Protein Nabati dalam Mendukung Pertumbuhan dan Kesehatan Tubuh. *Jurnal Gizi dan Kesehatan Indonesia*, 12(1), 44–52.
- Wardana, I. N. K., & Hartiati, A. (2020). Karakteristik fisikokimia dan sensoris berbagai jenis tahu di Indonesia serta potensinya dalam diversifikasi produk olahan. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 21(3), 155–166. Wijaya, I. M. R. S. (2022). Kualitas nugget berbahan dasar tahu: *Quality nuggets made from tofu*. *Jurnal Ilmiah Pariwisata dan Bisnis*, 1(4), 1058–1064.
- Wijaya, R. (2022). Inovasi nugget tahu sebagai alternatif produk pangan nabati pengganti nugget ayam. *Jurnal Teknologi Pangan Indonesia*, 11(2), 77–84.
- Wijaya, D. A., & Rahayu, N. (2023). Pengaruh kadar air dan tekstur bahan baku terhadap kualitas