

## ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui: (1) Bagaimana resep acuan yang tepat dalam eksperimen Penambahan Ampas Tahu dalam pembuatan Dodol?, (2) Bagaimana formula resep yang tepat dalam eksperimen Penambahan Ampas Tahu dalam pembuatan Dodol?, (3) Bagaimana daya terima Konsumen atau Masyarakat terhadap hasil eksperimen Penambahan Ampas Tahu dalam pembuatan Dodol?

Jenis penelitian yang digunakan dalam pembuatan produk ini yaitu R&D (*Research and Development*) dengan model pengembangan 4D yang meliputi: (1) *Define* adalah mencari resep acuan dari produk yang akan dikembangkan, (2) *Design* adalah tahap mencari jumlah penambahan Ampas Tahu yang tepat untuk masing masing resep acuan terpilih (3) *Development* adalah tahap pengembangan resep yang dipilih mulai dari formulasi resep 1 sampai formulasi resep 3, (4) *Disseminate* adalah tahap publikasi produk hasil pengembangan.

Tempat dan waktu pelaksanaan penelitian ini, berada di tempat tinggal Penulis, Desa Gelang Damai, Kecamatan Selong, Kabupaten Lombok Timur, Provinsi Nusa Tenggara Barat dimulai dari bulan April hingga Juni 2020. Bahan pengujian berupa sampel dari masing – masing produk, sedangkan alat pengujian berupa borang. Data dianalisis secara kualitatif

Hasil yang diperoleh dari penelitian ini adalah: (1) mengetahui resep yang tepat / Resep Acuan yang akan digunakan pada produk penambahan Ampas Tahu dalam pembuatan Dodol dengan penambahan Ampas Tahu sebesar 100 gram akan menghasilkan Warna, Rasa, Aroma, Tekstur pada dodol ampas tahu yang berbeda pada dodol lainnya. (2) mengetahui Formulasi Resep yang tepat dalam penelitian ini, Formulasi Resep yang digunakan adalah Formula Resep ke III. (3) dan daya terima masyarakat pada aroma sebesar 4 (suka), pada rasa sebesar 4 (suka), warna 3 (cukup suka), dan tekstur sebesar 4 (suka).

## **ABSTRACT**

*This study aims to: (1) What is the appropriate reference recipe in the experiment of adding tofu dregs experiments in making dodol?. (2) What is the right recipe formula in the experiment of adding tofu dregs experiments in making dodol?. (3) How do consumers or the public accept the results of the experiment in the addition of tofu dregs experiments in making Dodol?.*

*The type of research used in making this product is R&D (Research and Development) with a 4D development model that includes: (1) Define is looking for recipe references from products that will be development. (2) the design stage looks for the right amount of addition of tofu dregs for each selected reference recipe. (3) development is the stage of developing selected recipes ranging from recipe formulation 1 to recipe formulation 3. (4) disseminate is the stage product development publication.*

*Place and time of research that is the place of the conduct of this research is in the residence of the authors of the Gelang Damai Village, Selong Subdistrict, East Lombok Regency, West Nusa Tenggara, Province starting from April to June 2020 the testing material is in the form of samples from each product while the test equipment in the form of data forms is analyzed qualitatively.*

*The result obtained from this study are: (1) find out the right recipe reference recipe that will be used on the addition of tofu dregs product in making dodol with 100 grams of Tofu Dregs will produce a color, taste, aroma, texture on unique Tofu Dregs dodol and different on other dodol. (2) knowing the recipe formulation in this study used is the third recipe formulation (3) and people acceptance of aroma 4 (like), in taste 4 (like), warna 3 (quite like), and texture by 4 (like).*