

RINGKASAN

Lale Marita Mutia Fatmi. 2021. Pemanfaatan Ampas Tahu Sebagai Bahan Substitusi Pada Kue Mochi. Penelitian ini bertujuan : 1) Untuk mengetahui cara pengolahan kue mochi dengan substitusi ampas tahu. 2) Untuk mengetahui uji organoleptik pada olahan kue mochi dengan substitusi ampas tahu. 3) Untuk mengetahui proses pengemasan pada olahan kue mochi dengan substitusi ampas tahu. Dengan menggunakan metode eksperimen yang dilakukan 3 kali percobaan lalu dijelaskan menggunakan teknik deskriptif kualitatif. Bahan yang berkualitas akan membuat hasil yang bagus. Uji organoleptik dengan 15 panelis. Pengemasan dengan *box*, tali sabut dari kelapa, dan *sticker* di atasnya untuk meningkatkan daya tarik produk.

Kata kunci : Ampas tahu, kue mochi, pengolahan, uji organoleptik, pengemasan.