

## ABSTRAK

### Analisis Sensoris Abon Vegan Berbahan Dasar Tahu dan Ampas Tahu sebagai Alternatif Olahan Nabati

Abon vegan adalah inovasi pangan berbasis nabati yang dirancang sebagai alternatif sehat, ramah lingkungan, dan lebih dipandang etis terhadap abon daging konvensional, dengan memanfaatkan bahan-bahan tumbuhan yang kaya nutrisi untuk memenuhi kebutuhan konsumen akan produk makanan tinggi protein. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penggunaan tahu dan ampas tahu sebagai bahan dasar dalam pembuatan abon vegan ditinjau dari aspek sensoris yang meliputi rasa, tekstur, dan aroma. Metode penelitian yang digunakan adalah uji organoleptik yang melibatkan 30 panelis tidak terlatih untuk menilai dua jenis sampel abon vegan, masing-masing menggunakan bahan dasar tahu dan ampas tahu. Hasil penelitian menunjukkan bahwa abon vegan berbahan dasar tahu memiliki tingkat kesukaan yang lebih tinggi dibandingkan dengan yang berbahan dasar ampas tahu. Hal ini ditunjukkan oleh nilai rata-rata yang lebih tinggi pada semua parameter uji organoleptik. Sampel abon berbahan dasar tahu memiliki tekstur yang lebih halus, aroma yang tidak terlalu kuat, serta rasa yang lebih gurih karena bumbu lebih meresap. Berdasarkan hasil tersebut, dapat disimpulkan bahwa tahu lebih berpotensi dalam pengembangan produk abon vegan dengan nilai kesukaan 3,8.

**Kata Kunci:** *Abon; Ampas Tahu; Tahu; Uji Organoleptik; Vegan*

## **ABSTRACT**

### *Sensory Analysis of Plant-Based Vegan Floss Utilizing Tofu and Tofu By-Products as Alternative Ingredients*

*Vegan shredded meat is a plant-based food innovation designed as a healthy, environmentally friendly, and more ethical alternative to conventional meat-based shredded products, utilizing nutrient-rich plant ingredients to meet consumer demand for high-protein foods free from animal-derived components. This study aims to determine the effect of using tofu and tofu pulp (okara) as base ingredients in the production of vegan shredded meat, evaluated from sensory aspects including taste, texture, and aroma. The research method used was a hedonic test involving 30 untrained panelists to assess two types of vegan shredded meat samples, each made from either tofu or tofu pulp. The results showed that the tofu-based vegan shredded meat received a higher level of preference compared to the tofu pulp-based variant. This was indicated by higher average scores across all sensory parameters. The tofu-based sample exhibited a smoother texture, a milder aroma, and a more savory taste due to better absorption of seasoning. Based on these findings, it can be concluded that tofu has greater potential in the development of vegan shredded meat products, with a preference score of 3.8.*

**Key Words:** *Hedonic Test; Meat Alternative Product; Tofu; Tofu Pulp; Vegan Shredded Meat*