

SUMMARY

PENGARUH PENAMBAHAN KAYU MANIS (*Cinnamomum burmannii*) TERHADAP DAYA TERIMA DAN MASA SIMPAN TAHU KEDELAI PUTIH PADA SUHU RUANG

Created by LOVINDA LIANTI

- Subject** : PENGARUH PENAMBAHAN KAYU MANIS (*Cinnamomum burmannii*) TERHADAP DAYA TERIMA DAN MASA SIMPAN TAHU KEDELAI PUTIH PADA SUHU RUANG
- Subject Alt** : PENGARUH PENAMBAHAN KAYU MANIS (*Cinnamomum burmannii*) TERHADAP DAYA TERIMA DAN MASA SIMPAN TAHU KEDELAI PUTIH PADA SUHU RUANG
- Keyword** : PENAMBAHAN KAYU MANIS (*Cinnamomum burmannii*)

Description :

PENGARUH PENAMBAHAN KAYU MANIS (*Cinnamomum burmannii*) TERHADAP DAYA TERIMA DAN MASA SIMPAN TAHU KEDELAI PUTIH PADA SUHU RUANG

ii, VI Bab, 85 Halaman, 10 Gambar, 15 Tabel, 9 Grafik, 13 Lampiran

Latar Belakang: Tahu merupakan sumber pangan yang cepat mengalami kerusakan, karena itu, diperlukan usaha untuk mempertahankan kualitas rasa dan kesegarannya dengan menambahkan bahan pengawet alami yang mudah dalam penerapannya serta ekonomis. Salah satu bahan pengawet alami adalah kayu manis, karena memiliki sifat bakterisidal yang mampu menghambat pertumbuhan kapang, sehingga dapat menambah umur masa simpan suatu bahan pangan khususnya tahu.

Tujuan Penelitian: Mengetahui pengaruh penambahan kayu manis (*Cinnamomum burmannii*) terhadap daya terima dan masa simpan tahu kedelai putih pada suhu ruang.

Metode Penelitian: Penerapan perlakuan yang dilakukan pada penelitian ini ada 3 perlakuan dan 1 kontrol yaitu kayu manis 1%, 2% dan 3%, sedangkan perlakuan kontrol yang digunakan yaitu tanpa penambahan bubuk kayu manis. Pengujian produk dilakukan dengan uji organoleptik oleh panelis tak terlatih mahasiswa/i Universitas Esa Unggul yang terdiri dari 25 panelis menggunakan skala hedonik. Uji statistik menggunakan One Way Anova. Kandungan zat gizi diuji dengan analisis proksimat pada sampel terpilih dan masa simpan dilakukan dengan waktu nyata layak konsumsi.

Hasil: Perlakuan T0 (tahu kedelai putih 100% tanpa penambahan bubuk kayu manis) lebih disukai dari segi rasa, warna, aroma dan tekstur dibandingkan perlakuan lainnya. Hasil dari penelitian ini masa simpan perlakuan T2 & T3 bertahan 2 hari lebih lama dibandingkan dengan masa simpan tahu kedelai putih lainnya. Hasil analisis proksimat, perlakuan T3 memiliki kadar air 86,5 gram, protein 7,02 gram, lemak 4,11 gram, abu 0,64 gram dan karbohidrat 1,73 gram.

Kesimpulan: Modifikasi tahu kedelai putih dengan kayu manis belum dapat diterima oleh masyarakat, namun dapat memperpanjang masa simpan tahu kedelai putih tersebut.

Date Create : 03/11/2014
Type : Text
Format : PDF
Language : Indonesian
Identifier : UEU-Undergraduate-undergraduate_2010-32-001
Collection : undergraduate_2010-32-001
Source : Undergraduate these health of faculty
Relation Collection Universitas Esa Unggul
COverage : Civitas Akademika Universitas Esa Unggul
Right : copyright2014@esaunggul

Full file - Member Only

If You want to view FullText...Please Register as MEMBER

Contact Person :

Astrid Chrisafi (mutiaraadinda@yahoo.com)

Thank You,

Astrid (astrid.chrisafi@esaunggul.ac.id)

Supervisor