

## SUMMARY

# PENGARUH PENAMBAHAN BAHAN PENGGUMPAL $\text{CaCl}_2$ ; DALAM PEMBUATAN TAHU TERHADAP MUTU ORGANOLEPTIK

Created by SRI LESTARI

**Subject** : PENGARUH PENAMBAHAN BAHAN PENGGUMPAL  $\text{CaCl}_2$ , DALAM PEMBUATAN TAHU TERHADAP MUTU ORGANOLEPTIK

**Subject Alt** : PENGARUH PENAMBAHAN BAHAN PENGGUMPAL  $\text{CaCl}_2$ , DALAM PEMBUATAN TAHU TERHADAP MUTU ORGANOLEPTIK

**Keyword** :  $\text{CaCl}_2$ ;ORGANOLEPTIK;TAHU

### Description :

Latar Belakang : Kacang kedelai terkenal dengan nilai gizinya yang kaya. Kacang kedelai merupakan salah satu makanan yang mengandung 8 asam amino yang penting dan diperlukan oleh tubuh manusia. Tahu merupakan hasil cetakan dari gumpalan ekstraksi protein kedelai yang diperoleh dari penggilingan kedelai dengan penambahan air. Protein kedelai dapat digumpalkan pada pH iso-elektriknya yaitu sekitar Ph 4,6 hal ini dilakukan dengan penambahan asam cuka. Dipasaran umumnya tahu menggunakan penggumpalnya asam cuka, kalsium sulfat dan garam.

Tujuan : Mengetahui pengaruh penambahan  $\text{CaCl}_2$  dengan konsentrasi berbeda pada pembuatan tahu, serta daya terimanya. Untuk menguji daya terimanya dilakukan uji organoleptik pada panel terlatih.

Metode : Metode yang digunakan adalah Metode rancang acak lengkap (RAL) dengan 1 perlakuan 3 taraf dan 3 kali replikasi dan 30 panelis. Uji statistik yang digunakan dalam penelitian ini adalah uji Cochrain.

Hasil : Penambahan  $\text{CaCl}_2$  dengan konsentrasi 15ml (0,0006%), 20ml (0,0008%) dan 25ml (0,001%) tidak mempengaruhi warna, rasa, aroma tahu, tetapi berpengaruh terhadap tekstur dan tingkat kesukaan. Dari hasil uji tingkat kesukaan panelis lebih banyak memilih tahu dengan konsentrasi 15ml (0,0006%).

Kesimpulan : Penambahan  $\text{CaCl}_2$  dengan konsentrasi 15ml dalam 100ml ekstrak susu kedelai dapat disukai konsumen.

**Date Create** : 09/09/2013

**Type** : Text

**Language** : Indonesian

**Identifier** : UEU-Undergraduate-200332026

**Collection** : 200332026

**COverage** : Sivitas Akademika Universitas Esa Unggul

**Right** : Copyright @2013 by UEU Library

### 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