



ABSTRAK

UNIVERSITAS ESA UNGGUL FAKULTAS
ILMU-ILMU KESEHATAN PROGRAM STUDI
ILMU GIZI, SEPTEMBER 2011

SRI LESTARI

PENGARUH PENAMBAHAN BAHAN PENGUMPAL CaCl_2 DALAM PEMBUATAN TAHU TERHADAP MUTU ORGANOLEPTIK

Xv, VI Bab, 74 Halaman, 8 Tabel, 11 Lampiran

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 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 Cochran.

Hasil : Penambahan 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 CaCl_2 dengan konsentrasi 15ml dalam 100ml ekstrak susu kedelai dapat disukai konsumen.

Daftar Bacaan : 17 (1984-2010)