

UJI CIRA RASA TAHU YANG DIRENDAM DALAM LARUTAN KUNYIT PADA PROSES PENGAWETAN TAHU

SURATMAN -- G.101930544
(1997 - Skripsi)

Tahu umumnya dihasilkan oleh industri rumah tangga yang belum memperhatikan tindakan aseptis dalam proses pembuatannya. Hal ini menyebabkan tahu yang dihasilkan mempunyai daya tahan pendek atau mudah rusak.

hasil penelitian Mulyadi (1995) diperoleh konsentrasi kunyit 18,73% b/v selama 30 menit untuk menurunkan jumlah koloni bakteri koliform sampai 100 koloni per gram sampel yang merupakan batas maksimum yang dipersyaratkan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tingkat penerimaan panelis terhadap tahu yang direndam dalam larutan kunyit dengan konsentrasi 18,73% b/v selama 30 menit pada proses penawetan tahu. Penelitian ini adalah subyektif dengan menggunakan panca indera manusia (mata, hidung, lidah, kulit) karena panelis diberi kebebasan untuk memberikan nilai terhadap tahu tersebut berdasarkan tingkat kesukaan masing-masing panelis terhadap rasa, warna, bau dan tekstur tahu yang direndam dengan larutan kunyit dengan tahu yang tanpa perendaman.

Metode penelitian adalah eksperimental sederhana, Post Test Only Control Group Design dengan analisa data menggunakan uji data. Sampel berjumlah 208 tahu. Dengan perincian 200 tahu untuk uji cita rasa dan 8 tahu untuk pemeriksaan laboratorium.

Dari uji tanda dikerahui bahwa tidak ada perbedaan skor kesukaan panelis terhadap rasa, warna bau dan tekstur tahu yang direndam dalam larutan kunyit dengan konsentrasi 18,73% b/v selama 30 menit dengan tahu yang tanpa perendaman.

Pemeriksaan laboratorium diperoleh bahwa rata-rata jumlah koloni bakteri koliform pada tahu yang direndam dalam larutan kunyit sebesar 85 koloni per 1 gram sampel.

Hasil pengamatan mengenai daya awet tahu menunjukkan adalah 13 jam yaitu lebih lama 5 jam dari tahu yang tidak direndam dalam larutan kunyit. Berarti bahwa tahu yang direndam dalam larutan kunyit lebih awet daripada tahu yang tanpa perendaman.

Dari hasil penelitian ini dapat disimpulkan bahwa dengan melakukan proses perendaman tahu dalam larutan kunyit dengan konsentrasi 18,73% b/v selama 30 menit, kualitas tahu akan lebih baik dari segi bakteriologis, fisik dan daya diterima panelis sebagai konsumen.

Kata Kunci: UJI CITA RASA TAHU