

PENGARUH KONSENTRASI SARI KULIT NANAS (*Ananas comosus* (L.) Merr) TERHADAP KUALITAS FISIK TAHU SUSU

Anissa Padilah, di bawah bimbingan
Olfa Mega¹⁾ dan Suryono²⁾

RINGKASAN

Tahu susu merupakan salah satu produk olahan susu yang dibuat dengan cara menggumpalkan susu dengan rennet atau bahan lain seperti sari nanas, getah pepaya, jus lemon ataupun cuka. Kulit nanas dapat digunakan sebagai penggumpal alami dalam pembuatan tahu susu karena mengandung enzim protease yang menjadi biokatalisator dalam pemecahan protein tahu susu. Penelitian ini bertujuan untuk mempelajari pengaruh konsentrasi sari kulit nanas (*Ananas comosus* (L.) Merr) terhadap rendemen, sineresis, pH dan daya ikat air tahu susu.

Penelitian ini akan dilaksanakan di Laboratorium Fakultas Peternakan Universitas Jambi. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Kelompok (RAK) yang terdiri atas 4 (empat) perlakuan dan 5 (lima) kelompok. Perlakuan yang diberikan dalam masing-masing perlakuan yaitu 500 ml susu dengan P1 : 3% sari kulit nanas, P2 : 3,5% sari kulit nanas, P3 : 4% sari kulit nanas, dan P4 : 4,5 % sari kulit nanas. Peubah yang diamati adalah rendemen, sineresis, pH dan daya ikat air. Data yang diperoleh dianalisis dengan menggunakan analisis ragam, apabila terdapat pengaruh nyata dari perlakuan terhadap peubah, maka dilanjutkan dengan Uji Jarak Berganda Duncan.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa perlakuan konsentrasi sari kulit nanas berpengaruh tidak nyata ($P>0,05$) terhadap nilai rendemen, sineresis, pH dan daya ikat air. Kisaran nilai rendemen tahu susu yang dihasilkan yaitu 16,16%-17,71%, sineresis 61,44%-66,76%, pH 6,03-6,08, dan daya ikat air 15,62%-21,40%.

Dari hasil penelitian yang dilakukan dapat disimpulkan bahwa konsentrasi sari kulit nanas 3% sampai 4,5% pada pembuatan tahu susu dapat digunakan sebagai bahan penggumpal dan persentase rendemen, sineresis, daya ikat air dan nilai pH yang diperoleh tidak berbeda.

Keterangan : ¹⁾ Pembimbing Utama

²⁾ Pembimbing Pendamping