

PENGARUH KONSENTRASI LARUTAN GETAH PEPAYA (*Carica papaya* L.) TERHADAP KUALITAS FISIK TAHU SUSU

Ica Miptahul Jannah, di bawah bimbingan
Olfa Mega¹⁾ dan Suryono²⁾

RINGKASAN

Tahu susu merupakan salah satu produk olahan susu yang dibuat dengan cara menggumpalkan susu dengan menambahkan senyawa asam atau enzim pada susu, salah satunya dengan penambahan getah pepaya. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan berbagai konsentrasi larutan getah pepaya terhadap kualitas fisik tahu susu dan konsentrasi larutan getah pepaya terbaik dalam menghasilkan kualitas fisik tahu susu.

Penelitian ini dilaksanakan di Laboratorium Fakultas Peternakan Universitas Jambi. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 4 (empat) perlakuan konsentrasi getah pepaya (0,6%;1,2%;1,8% dan 2,4 %) dan lima ulangan. Peubah yang diamati meliputi nilai rendemen, sineresis, daya ikat air, dan pH. Data yang diperoleh dianalisis dengan menggunakan analisis ragam dan hasil analisis yang berpengaruh nyata dilanjutkan dengan Uji Jarak Berganda Duncan.

Hasil analisis ragam menunjukkan penambahan konsentrasi getah pepaya berpengaruh nyata ($P < 0,05$) terhadap rendemen, akan tetapi tidak berpengaruh nyata ($P > 0,05$) terhadap sineresis, daya ikat air dan pH tahu susu. Rendemen tahu susu pada perlakuan P1 (17,86%) dan P2 (16,97%) lebih tinggi dibandingkan dengan P3 (14,76%) dan P4 (14,49%). Rata-rata nilai rendemen tahu susu yang dihasilkan antara 14,49-17,86%, sineresis 54,37-63,77%, daya ikat air 5,27-6,42% dan pH 6,20-6,25.

Dari hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa penambahan konsentrasi larutan getah pepaya 0,6%-2,4% pada pembuatan tahu susu tidak memberikan perubahan terhadap sineresis, daya ikat air dan pH akan tetapi menurunkan nilai rendemen tahu susu. Penambahan larutan getah pepaya 0,6% menghasilkan nilai rendemen tertinggi 17,86%.

Keterangan: ¹⁾ Pembimbing Utama

²⁾ Pembimbing Pendamping