

TINGKAT KESUKAAN TAHU SUSU DENGAN PENGGUNAAN BEBERAPA KONSENTRASI SARI KULIT NANAS

Handoko Putro Kuncoro, di bawah bimbingan
Olfa Mega¹⁾ dan Suryono²⁾

RINGKASAN

Tahu merupakan salah satu olahan pangan yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat, tahu yang banyak dijual di pasar terbuat dari bahan kedelai. Tahu susu dibuat dari susu sapi, proses pembuatan tahu susu, prinsipnya sama dengan pembuatan tahu kedelai, yaitu mencampurkan bahan baku dengan bahan penggumpal. Tujuan dari penelitian ini yaitu untuk mempelajari penggunaan sari kulit nanas pada pembuatan tahu susu terhadap tingkat kesukaan tahu susu dan untuk mengetahui perlakuan optimal yang menghasilkan tahu susu dengan tingkat kesukaan paling tinggi.

Rancangan yang digunakan dalam penelitian adalah rancangan acak kelompok (RAK) dengan 4 perlakuan dan 30 panelis sebagai kelompok. Perlakuan pada penelitian ini menggunakan 1L susu setiap perlakuan dengan penggunaan sari kulit nanas sebanyak 30 ml (P1), 35ml (P2), 40 ml (P3) dan 45 ml (P4). Peubah yang diamati dalam penelitian ini adalah tingkat kesukaan terhadap warna, aroma, tekstur dan rasa tahu susu. Data uji hedonik yang diperoleh dalam penelitian ini ditransformasi dianalisis dengan sidik ragam. Jika sidik ragam berpengaruh nyata ($F_{hitung} > F_{tabel}$) analisis dilanjutkan dengan Uji Jarak Berganda Duncan untuk mengetahui perbedaan antar perlakuan.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa konsentrasi sari kulit nanas tidak berpengaruh nyata ($P > 0,05$) terhadap nilai kesukaan warna, aroma dan rasa tahu susu, akan tetapi berpengaruh sangat nyata ($P < 0,01$) terhadap tekstur tahu susu. Kisaran nilai kesukaan warna tahu susu yang dihasilkan antara 3,67-3,97 (suka), aroma 3,63-3,87 (suka), tekstur 3,03 (biasa) - 4,00 (suka) dan rasa 2,40 (tidak suka)-2,67 (biasa). Hasil uji Duncan pada nilai kesukaan tekstur tahu susu yang dihasilkan pada P1 (3,87) dan P3 (4,00) lebih tinggi dibandingkan P2 (3,23) dan P4 (3,03).

Dari hasil penelitian yang dilakukan dapat disimpulkan bahwa penambahan sari kulit nanas 3% (30 ml), 3,5% (35 ml), 4% (40 ml) dan 4,5% (45 ml) menghasilkan tingkat kesukaan warna, aroma dan rasa yang sama pada konsentrasi 3,5% (35 ml) dan 4,5% (45 ml) tingkat kesukaan pada tekstur tahu susu menurun.

Keterangan : ¹⁾ Pembimbing Utama

²⁾ Pembimbing Pendamping