## Penggunaan Sari Bonggol Nanas (Ananas Comosus (L.) Merr)

## Terhadap Sifat Fisik Tahu Susu

Diva Somas Ledy Rohadi di bawah bimbingan Olfa Mega<sup>1)</sup> dan Suryono<sup>2</sup>

## **RINGKASAN**

Tahu susu adalah produk susu yang diperoleh dari proses *curdling* susu menggunakan enzim protease atau asam kemudian menghilangkan bagian cairnya yang disebut whey. Sari bonggol nanas mengandung enzim, protease yaitu bromelin yang dapat digunakan sebagai koagulan. Tujuan dari penelitian ini yaitu untuk mempelajari pengaruh penggunaan sari bonggol nanas (*Ananas comosus* (L.) Merr) dalam pebuatan tahu susu terhadap rendemen, sineresis, nilai pH dan daya ikat air.

Penelitian ini dilaksanakan di Laboratorium Fakultas Peternakan Universitas Jambi. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Kelompok (RAK) yang terdiri atas 4 (empat) perlakuan dan 5 (lima) kelompok. Perlakuannya adalah penggunaan sari bonggol nanas dalam 500 ml susu, yakni P1: 30 ml sari bonggol nanas, P2: 35 ml sari bonggol nanas, P3: 40 ml sari bonggol nanas, dan P4: 45 ml sari bonggol nanas. Data yang diperoleh dianalisis dengan menggunakan analisis ragam (ANOVA), perlakuan yang berpengaruh nyata dilanjutkan dengan Uji Jarak Berganda Duncan.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa perlakuan berpengaruh nyata (P<0,05) terhadap rendemen, sedangkan sineresis, nilai pH dan daya ikat air tidak berpengaruh nyata (P>0,05). Hasil uji Duncan menunjukkan rendemen pada P2 (17,39%) dan P3 (16,62%) lebih tinggi dibanding pada P4 (13,82%) tetapi tidak berbeda dengan P1 (16,11%). Nilai sineresis, berkisar antara 64,62%-68,74%, nilai pH 6,11-6,13, dan daya ikat air 11,73%-16,09%.

Dari hasil penelitian yang dilakukan dapat disimpulkan bahwa penggunaan sari bonggol nanas sebagai penggumpal pada tahu susu mempengaruhi persentase rendemen, namun tidak berpengaruh terhadap sineresis, nilai pH, dan daya ikat air. Sari bonggol nanas dapat digunakan dalam pembuatan tahu susu sampai 40 ml/500 ml (8%) susu tanpa menurunkan nilai rendemen, tetapi konsentrasi optimal adalah 30 ml/500 ml (6%) susu.

Keterangan: 1) Pembimbing Utama

<sup>2)</sup> Pembimbing Pendamping