

## RINGKASAN

**Pengaruh Penambahan Susu Sapi Terhadap Nilai Protein dan Penerimaan Tahu Sari Kedelai**, Agil Surya Lesmana, NIM. B32191337, Tahun 2022, 65 halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Ir. Abi Bakri, M. Si (Pembimbing 1).

Kedelai merupakan salah satu tanaman yang banyak ditanam di Indonesia. Kedelai merupakan sumber protein, lemak, vitamin dan mineral seperti K, Fe, Zn dan P. Produk olahan kedelai yang dikenal masyarakat salah satunya yaitu tahu. Tahu adalah makanan yang dibuat dengan menggiling kedelai menjadi bubur. Tahu dibuat dengan memanfaatkan sifat protein yang akan menggumpal bila bereaksi dengan asam. Selain kedelai, sumber pangan yang dapat diolah menjadi tahu yaitu susu. Susu adalah minuman alami yang hampir sempurna. Sebagian besar nutrisi penting ditemukan dalam susu termasuk protein, kalsium, fosfor, vitamin A, dan vitamin B1. Oleh karena itu, peneliti terpikirkan untuk mengolah keduanya menjadi tahu yang kaya akan nilai gizi.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui Pengaruh Penambahan Susu Sapi Terhadap Nilai Protein dan Penerimaan Tahu Sari Kedelai. Pada penelitian ini dilakukan dengan menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) satu faktorial yaitu variasi penambahan susu sapi yang terdiri dari 5 perlakuan dengan 3 kali ulangan. Perlakuan tersebut adalah : A1 dengan rasio kedelai terhadap susu sapi (100:0), A2 (90:10), A3 (80:20), A4 (70:30) dan A5 (60:40). Parameter pengamatan yang dilakukan yaitu sebagai berikut : kadar protein dengan metode kjedahl, dan uji sensoris dengan metode uji mutu hedonik dan uji hedonik.

Berdasarkan pengujian-pengujian yang dilakukan pada penelitian tahu dari kedelai dan susu sapi, maka dilakukan analisis sidik ragam atau *analysis of variance* (ANOVA) pada taraf signifikan 5% untuk mengetahui apakah perlakuan memberikan pengaruh nyata atau tidak terhadap pengujian-pengujian yang dilakukan. Apabila terdapat pengaruh maka data dilanjutkan dengan uji pembeda menggunakan uji *Tukey*. Hasil penelitian tahu dari kedelai dan susu sapi

memberikan pengaruh berbeda nyata terhadap kadar protein, mutu hedonik dan hedonik. Pada atribut warna, rasa dan tekstur panelis lebih menyukai perlakuan A5 daripada perlakuan yang lain tetapi pada atribut aroma panelis lebih menyukai perlakuan A3 daripada perlakuan yang lain.