

RINGKASAN

Pengaruh lama waktu perendaman soda kue (NaHCO_3) terhadap sifat fisik, kimia dan organoleptik tahu pong Ihda Nurisma, NIM B32141601, Tahun 2017, 43 Halaman, Teknologi Industri Pangan, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Ir. Bambang Poerwanto, MP (Sekretaris), Agung Wahyono, SP, M.Si, ph.D (Ketua Penguji), Ir. Abi Bakri, M.Si (Anggota Penguji)

Tahu merupakan makanan tradisional Indonesia yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia karena harganya relatif murah dan memiliki kandungan gizi terutama protein yang tinggi, yaitu 10,9 gram per 100 gram tahu. Tahu yang biasanya identik dikonsumsi sebagai makanan pendamping nasi kini dikembangkan menjadi produk bercitarasa gurih berupa Tahu Pong. Pengolahan tahu sebagai tahu pong merupakan salah satu pengembangan yang tetap mempertahankan citarasa gurih dengan variasi bentuk kekopongannya. Sehingga diharapkan dengan pengolahan tersebut tahu pong akan lebih familiar di masyarakat dan menjadi suatu peningkatan produk dan meningkatkan nilai jualnya. Adanya penggunaan soda kue ini sebagai media perendaman tahu berdasarkan lama waktunya maka akan terdapat perbedaan sifat fisik, sifat kimia, dan sifat organoleptik pada tahu pong yang dihasilkan.

Penelitian ini bertujuan untuk Mengetahui pengaruh lama waktu perendaman soda kue terhadap sifat fisik, kimia dan organoleptik tahu pong dan mencari formulasi perendaman yang tepat pada pembuatan tahu pong.

Penelitian ini dilaksanakan di Politeknik Negeri Jember pada bulan Februari 2017 di Laboratorium Analisis Pangan dan Laboratorium Pengolahan Pangan Jurusan Teknologi Pertanian Program Studi Teknologi Industri Pangan Politeknik Negeri Jember. Rancangan percobaan yang digunakan adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) non faktorial, dengan perlakuan tanpa perendaman soda (0 menit), 5, 15, 30, 45, 60 (menit) dengan 3 kali ulangan.

Perendaman soda kue pada pembuatan tahu pong berpengaruh sangat nyata ($P < 0,01$) terhadap kadar protein, kadar air, tekstur, hedonik warna, hedonik rasa,

hedonik aroma, hedonik kenampakan, mutu hedonik warna, mutu hedonik rasa, mutu hedonik aroma, dan mutu hedonik kenampakan.

Hasil menunjukkan perlakuan perendaman 5 menit menghasilkan tahu pong dengan kadar protein tertinggi 26,29%, dan perlakuan perendaman 60 menit menghasilkan kadar air terendah 20,44%.