

RINGKASAN

Pengaruh Lama Perendaman Kedelai dan Jenis Bahan Penggumpal Terhadap Produk Tahu dari Edamame Afkiran, Irsa Mardiana, Nim B32151367, Tahun 2018, 94 hlm., Teknologi Industri Pangan, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Dr. Yossi Wibisono, STP.Mp (Dosen Pembimbing)

Tahu merupakan pangan olahan yang sangat digemari masyarakat Indonesia dan menjadi konsumsi masyarakat luas, baik sebagai lauk maupun makanan ringan, pada umumnya tahu terbuat dari ekstrak protein kedelai yang telah digumpalkan dengan asam, ion kalsium, atau bahan penggumpal lainnya. Tahu sebagai salah satu produk olahan kedelai yang merupakan sumber penyediaan protein yang sangat baik tubuh karena jumlah protein yang dikandungnya serta daya cernanya yang tinggi. Edamame dikatakan memiliki banyak manfaat bagi kesehatan. Edamame mengandung isoflavon yang dapat berperan sebagai anti-kanker (Coolong, 2009). Kandungan proteinnya rata-rata lebih dari 40%, termasuk semua asam amino penting yang tidak dimiliki oleh tanaman pangan lain, sehingga peneliti mencoba membuat tahu edamame dengan lama perendaman kedelai dan jenis bahan penggumpal sehingga didapatkan kualitas yang baik pada tahu.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh lama perendaman kedelai dan jenis bahan penggumpal terhadap produk tahu dari edamame afkiran terhadap kualitas tahu edamame yang dihasilkan serta dapat diterima oleh konsumen. Penelitian dilaksanakan pada tanggal 12 juli 2018 sampai dengan agustus di laboratorium Pengolahan Pangan, laboratorium Analisis Pangan dan laboratorium Ternak Politeknik Negeri Jember. Metode penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) yang terdiri dari dua faktor yaitu lama waktu perendaman kedelai dan jenis bahan penggumpal dengan tiga kali ulangan. Faktor pertama yaitu lama waktu perendaman kedelai : 4 jam, 6 jam, 8 jam dan faktor kedua (B) 2 jenis bahan penggumpal yaitu Asam cuka 2%, Batu tahu 5%. Parameter pengamatan yang dilakukan yaitu uji kimia meliputi kadar

protein, kadar air, kadar abu, pH, untuk uji fisik meliputi tekstur dan uji organoleptik meliputi uji hedonik dan uji mutu hedonik.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa lama perendaman kedelai dalam pembuatan tahu edamame memberikan pengaruh yang sangat berbeda nyata terhadap sifat kimia (kadar protein), dan organoleptik hedonik (warna, rasa, aroma, tekstur), mutu hedonik (aroma, rasa), dan memberikan pengaruh berbeda nyata terhadap mutu hedonik (tekstur). Sedangkan terhadap kadar air tahu edamame memberikan pengaruh tidak berbeda nyata. Pada jenis bahan penggumpal memberikan pengaruh yang sangat nyata terhadap sifat kimia (kadar protein, kadar abu), sifat fisik (pH, tekstur), dan organoleptik hedonik (tekstur, warna), mutu hedonik (warna, tekstur). Dan interaksi antara lama perendaman kedelai dan jenis bahan penggumpal tahu edamame berpengaruh sangat nyata terhadap pH tahu, dan uji mutu hedonik (warna, tekstur). Berdasarkan lama perendaman kedelai dan jenis bahan penggumpal yang memberikan hasil terbaik dalam pembuatan tahu edamame yang dapat diterima konsumen berdasarkan uji kesukaan yaitu pada sifat fisik (A_3B_2) pH 5,24, kadar protein (A_1) 59.12%, kadar abu (B_2) 1.49%, dan sifat organoleptik warna hijau cerah (A_1B_2), terasa edamame (A_1), beraroma edamame (A_1B_2) dan memiliki tekstur kenyal (A_3B_2).