

Pengaruh Konsentrasi Larutan Natrium Klorida Terhadap Tekstur dan Organoleptik Tahu Sumedang.

Suranto

Program Studi Diploma IV Manajemen Agroindustri Bidang Konsentrasi
Teknologi Pangan dan Gizi Jurusan Manajemen Agribisnis
Politeknik Negeri Jember
auliawiralodra13@gmail.com

ABSTRAK

Salah satu jajanan yang digemari masyarakat dan dijadikan sebagai sumber protein nabati yaitu Tahu Sumedang. Perendaman tahu pada larutan bumbu (NaCl) bertujuan untuk mendapatkan karakteristik Tahu Sumedang yang baik dan dapat diterima konsumen. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh NaCl terhadap tekstur dan organoleptik Tahu Sumedang dan penentuan kadar NaCl terbaik untuk mendapatkan karakteristik Tahu Sumedang yang baik dan disukai konsumen. Penelitian dilaksanakan di Pabrik Tahu Sumedang Pakusari Jember dan Laboratorium Analisis Pangan Jurusan Teknologi Pertanian Politeknik Negeri Jember pada bulan Agustus sampai September 2015. Metode yang digunakan adalah metode eksperimental dengan Rancangan Acak Lengkap (RAL) Non Faktorial dengan 6 taraf perlakuan (K1 = Kadar NaCl 0%, K2 = Kadar NaCl 1,5%, K3 = Kadar NaCl 3%, K4 = Kadar NaCl 4,5%, K5 = Kadar NaCl 6%, dan K6 = Kadar NaCl 7,5% b/v) dengan 3 kali ulangan. Parameter yang diuji meliputi uji tekstur dan uji organoleptik. Hasil penelitian menunjukkan bahwa konsentrasi larutan NaCl berpengaruh nyata ($P > 0,05$) terhadap tekstur dan hedonik warna dan tekstur Tahu Sumedang. Sedangkan konsentrasi NaCl berpengaruh sangat nyata ($P > 0,01$) terhadap sifat organoleptik mutu hedonik warna, rasa dan kenampakan Tahu Sumedang serta hedonik rasa dan kenampakan Tahu Sumedang. Konsentrasi larutan NaCl optimal yang memperoleh karakteristik Tahu Sumedang yang disukai panelis adalah pada perlakuan K3 yaitu 3% (b/v).

Kata Kunci : Tahu Sumedang, NaCl, Tekstur, Organoleptik