

PENGARUH KONSENTRASI PERASAN JERUK NIPIS TERHADAP KUALITAS TAHU DAN TOTAL MIKROBA

Winda Rahmawati Musthofa¹, Rahayu Astuti¹, Wulandari Meikawati¹

¹Fakultas Kesehatan Masyarakat
Universitas Muhammadiyah Semarang

ABSTRAK

Latar Belakang: Tahu merupakan produk hasil olahan kedelai yang populer di Indonesia karena harganya relatif murah dan bernilai gizi tinggi. Tahu mudah rusak karena komposisi tahu yang banyak mengandung protein dan air merupakan media yang cocok untuk tumbuhnya mikroba, oleh karena itu perlu dilakukan upaya untuk mengawetkan dengan penambahan pengawet alami salah satunya tanaman jeruk nipis yang mengandung senyawa antimikroba yaitu flavonoid terutama hesperidin. **Tujuan:** Mengukur kualitas tahu (tekstur, warna, bau, rasa) dan total mikroba berdasarkan pemberian perasan jeruk nipis. **Metode:** Jenis penelitian ini adalah *true eksperiment* dengan rancangan penelitian *pretest post test only control group design*. Kualitas tahu ditentukan dengan uji organoleptik oleh 20 orang panelis dan total mikroba berdasarkan pemberian konsentrasi jeruk nipis 0%, 6,5%, 9%, 11,5% diuji dengan teknik *Plate Count Agar*. **Hasil:** 90% panelis menyukai warna tahu 11,5%, 60% panelis menyukai tekstur kenyal tahu 9%, 85% panelis menyukai aroma khas tahu pada tahu 0% dan 60% panelis menyukai rasa tahu 6,5%. Rata-rata selisih mikroba tertinggi pada tahu 0% yaitu 0,925 dan terendah pada tahu 11,5% yaitu -0,666. Ada pengaruh konsentrasi perasan jeruk nipis terhadap kualitas tahu $p \text{ value} = (< 0,05)$. Ada pengaruh konsentrasi perasan jeruk nipis terhadap total mikroba $p \text{ value} = 0,000 (<0,005)$ **Simpulan:** Semakin tinggi pemberian konsentrasi jeruk nipis yang diberikan semakin rendah total mikroba yang ditemukan. Secara organoleptik tahu dengan konsentrasi 6,5% masih dapat diterima oleh panelis.

Kata Kunci : Tahu, Jeruk Nipis, Mikroba

ABSTRACT

Background: Tofu is soybean processed products are popular in Indonesia because it is relatively cheap and of high nutritional value, but it has the disadvantage that easily damaged due to the composition of tofu which contains lots of protein and water is a medium suitable for the growth of microbes, therefore it needs to be done an effort to preserve tofu with the addition of natural preservatives one of them is a lime plant containing antimicrobial compounds are flavonoids particularly hesperidin. **Objective:** Measure the quality of tofu (texture, color, smell, taste) and total microbes based on the concentration of lime. **Results:** 90% panelists like the pale white color of tofu with concentration 11,5%, 60% panelists like the chewy texture of tofu with concentration 9%, 85% panelists like the distinctive smell of tofu with concentration 0% and 60% panelist like the taste of of tofu with concentration 6,5%. The highest mean microbial difference of tofu concentration 0% is 0,925 and the lowest mean of tofu concentration 11,5% is -0,666. There is an effect of lime juice concentration on total microbes $p \text{ value} = 0,000 (<0,05)$. there is an effect of the concentration of lime juice on the quality of tofu with friedman test results in all categories of organoleptic test $p \text{ value} = (<0,05)$. **Conclusion:** The higher the concentration of lime given the lower total microbes found. Organoleptic tofu with a concentration of 6.5% can still be accepted by the panelists.

Keywords : Tofu, Lime, Microbes