

ABSTRAK

TUTIT TRISNAWATI. Total Bakteri, Kekenyalan, dan Sifat Sensori Tahu Putih Dengan Perendaman Larutan Kitosan Berdasarkan Lama Simpan Pada suhu Ruang. Dibimbing oleh WIKANASTRI dan NURHIDAJAH.

Tahu merupakan makanan sumber protein nabati. Kadar air yang tinggi pada tahu menyebabkan tahu tidak tahan lama dan mudah rusak karena pertumbuhan mikroorganisme pembusuk. Untuk memperpanjang umur simpan tahu putih maka perlu dilakukan pemberian bahan pengawet yang aman untuk dikonsumsi, salah satunya yaitu kitosan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh perendaman larutan kitosan dengan beberapa konsentrasi dan lama penyimpanan terhadap total bakteri, kekenyalan dan sifat sensori tahu putih. Penelitian ini menggunakan rancangan acak lengkap faktorial yang terdiri atas dua faktor yaitu faktor pertama adalah jumlah konsentrasi kitosan yang diberikan (0 %, 0,5 %, 1 %, 1,5 %, 2 %, 2,5 %) dan faktor kedua adalah lama penyimpanan (0 hari, 2 hari, 3 hari, 4 hari) dalam suhu ruang. Hasil uji statistik didapatkan bahwa konsentrasi kitosan dan lama penyimpanan memiliki pengaruh terhadap angka total bakteri, kekenyalan dan sifat sensori. Nilai total bakteri pada hari ke empat pada konsentrasi larutan kitosan 2 % menghasilkan total bakteri tertinggi pada tahu putih. Nilai yang masih dibawah standar yang telah ditetapkan oleh SNI 01-3142-1998 yaitu 1.0×10^6 . kekenyalan tertinggi didapatkan pada perendaman larutan kitosan dengan konsentrasi 2 % pada hari ke 0 dan 2. Hasil uji sensori dengan perendaman larutan kitosan selama penyimpanan pada suhu ruang menunjukkan adanya perbedaan antara tahu putih dengan perendaman larutan kitosan dan tanpa perendaman larutan kitosan pada uji sensori warna dan aroma, tidak berpengaruh pada tekstur.

Kata kunci : Kitosan, Tahu Putih, Total Bakteri, Kekenyalan.

ABSTRACT

TUTIT TRISNAWATI. Total Bacteria, Elasticity, and Sensory Test White Tofu With Immersion Chitosan Solution Based On Long Saving On Space Temperature. Supervised by WIKANASTRI and NURHIDAJAH

Tofu is a food source of vegetable protein. High moisture content in tofu causes tofu to be long-lasting and easily damaged by the growth of decaying microorganisms. To lengthen the shelf life of white tofu, it is necessary to provide preservatives that are safe for consumption, one of which is chitosan. This study aims to determine the effect of soaking chitosan solution with several concentrations and storage duration on total bacteria, elasticity and sensory properties of white tofu. This study used a factorial completely randomized design consisting of two factors: the first factor was the amount of chitosan concentration given (0%, 0.5%, 1%, 1.5%, 2%, 2.5%) and the second factor was storage time (0 days, 2 days, 3 days, 4 days) at room temperature. The results of statistical tests found that the concentration of chitosan and storage duration had an effect on the total number of bacteria, elasticity and sensory properties. The total value of bacteria on the fourth day at 2% chitosan solution concentration produced the highest total bacteria on white tofu. Values that are still below the standards set by SNI 01-3142-1998 are 1.0×10^{-6} . The highest elasticity was found in immersion of chitosan solution with a concentration of 2% on days 0 and 2. Sensory test results with immersion of chitosan solution during storage at room temperature showed a difference between white tofu with immersion of chitosan solution and without immersion of chitosan solution in sensory tests of color and aroma, no effect on texture.

Keywords: Chitosan, Tofu White, Total Bacteria, Elasticity.