

REZA MAULANA. Total Mikroba, Kekenyalan, dan Sifat Sensori Tahu Putih Berdasarkan Perbedaan Lama Perendaman dalam Larutan Belimbing Wuluh. Dibimbing oleh NURRAHMAN dan AGUS SUYANTO.

ABSTRAK

Tahu putih merupakan salah satu jenis tahu yang sering dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia. Proses pembuatan tahu putih di Indonesia umumnya masih manual. Tahu putih memiliki kandungan gizi yang lengkap sehingga sangat mudah untuk tercemar mikroba. Pertumbuhan mikroba dapat dihambat dengan menggunakan berbagai cara salah satunya dengan memberikan cairan dengan pH rendah (asam) atau dengan menggunakan senyawa flavonoid, saponin, tanin dan alkaloid. Senyawa-senyawa tersebut terkandung dalam buah belimbing wuluh sehingga dapat dimanfaatkan untuk menurunkan total mikroba pada tahu putih. Nilai angka lempeng total yang aman pada tahu menurut *Food and Agriculture Organization* yaitu 1×10^6 koloni/gram. Tujuan umum penelitian yaitu untuk mengetahui daya hambat larutan belimbing wuluh terhadap pertumbuhan mikroba, kekenyalan dan sensori pada tahu putih. Waktu perendaman dengan larutan belimbing wuluh konsentrasi 15% yaitu 0, 2, 4, 6, dan 8 jam. Tahu putih dianalisa total mikroba, kekenyalan, dan sifat sensori. Perlakuan memiliki pengaruh terhadap total mikroba, kekenyalan dan sifat sensoris dengan nilai terbaik $3,3 \times 10^5$ koloni, kekenyalan 365,018 gf/mm atau 3,577 N/mm, dan nilai rerata uji sensori 3,05. Kesimpulan hasil penelitian perendaman tahu putih dengan larutan belimbing wuluh 15% menunjukkan adanya beda nyata, sehingga perlakuan perendaman terbaik yaitu perlakuan perendaman selama 4 jam.

Kata Kunci: Tahu putih, Belimbing wuluh, Total mikroba, Kekenyalan, Sensori

REZA MAULANA. Total Microbial, Chewiness, and Sensory Properties of White Tofu Based on the Difference of Soaking Time in Wuluh Starfruit Extract. Supervised by NURRAHMAN and AGUS SUYANTO.

ABSTRACT

White tofu is one type of tofu that is often consumed by the people of Indonesia. The process of making white tofu in Indonesia is generally still manual. White tofu has complete nutritional content so it is very easy to be contaminated by microbes. Microbial growth can be inhibited by using various methods, one of which is by giving a liquid with a low pH (acid) or by using flavonoid compounds, saponins, tannins and alkaloids. These compounds are contained in starfruit fruit so that it can be used to reduce the total microbes in white tofu. The value of the total number of plates that are safe in tofu according to the Food and Agriculture Organization is 1×10^6 colon /gram. The general objective of the study was to determine the inhibition of starfruit solution against microbial growth, elasticity and sensory of white tofu. When immersion with star fruit solution concentration of 15% is 0, 2, 4, 6, and 8 hours. White tofu analyzed total microbial, elasticity, and sensory properties. The treatment has an influence on the total microbial, elasticity and sensory properties with the best value of 3.3×10^5 colonies, elasticity 365.018 gf/mm or 3.577 N mm, and the average sensory test value of 3.05. The conclusion of the study of white tofu immersion with 15% starfruit solution showed a real difference, so that the best immersion treatment was immersion treatment for 4 hours.

Keywords: *White tofu, Starfruit, Total microbes, Chewiness, Sensory*