



UNIVERSITAS
GADJAH MADA

PEMBUATAN TAHU INSTANT DENGAN MENGGUNAKAN SUSU BUBUK KEDELAI PROTEIN TINGGI
ARIS PURNAMA SETA, Dr. Ir. Suparmo, M.Sc.; Ir. Suhardi, MS.; Dr. Ir. Y. Marsono, MS

Universitas Gadjah Mada, 1995 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

PEMBUATAN TAHU INSTANT

DENGAN MENGGUNAKAN SUSU BUBUK KEDELAI

PROTEIN TINGGI

Oleh :

ARIS PURNAMA SETA

90/78142/TP/05464

INTISARI

Penelitian ini bertujuan untuk mencari kondisi yang optimal dalam proses ekstraksi untuk mencapai susu kedelai dengan komposisi yang sesuai untuk pembuatan tahu instant dan menentukan jenis dan konsentrasi penggumpal serta variasi waktu pemanasan untuk menghasilkan tahu instant yang baik.

Pada penelitian ini dilakukan penelitian pendahuluan dengan memvariasi perbandingan kedelai : air, untuk mendapatkan susu kedelai dengan komposisi protein : padatan yang lebih dari 50 %. Dilanjutkan dengan penelitian utama dengan memvariasi jenis dan konsentrasi penggumpal untuk mendapatkan gel protein yang baik, dan variasi waktu pemanasan dalam suhu 105 °C untuk mendapatkan tahu instant yang tahan terhadap panas penggorengan.

Perbandingan kedelai : air dalam ekstraksi susu kedelai untuk mendapatkan komposisi protein : padatan yang lebih dari 50 % dan dianggap paling menguntungkan adalah 1 : 6. Untuk jenis dan konsentrasi penggumpal yang dianjurkan adalah CaSO_4 dengan kadar 0,6 % berat bahan dasar pembuatan gel protein. Sedangkan waktu pemanasan yang baik adalah 20 menit .