



I N T I S A R I

Telah diadakan penelitian kadar protein di dalam tahu takwa dan tahu biasa yang berasal dari kota Kediri. Penetapan kadar protein dilakukan dengan menetapkan nitrogen totalnya terlebih dahulu secara Farmakope Indonesia edisi II yang kemudian hasil yang diperoleh dikalikan dengan faktor 6.25 untuk mendapatkan kadar proteinnya.

Penetapan nitrogen total dilakukan dengan destruksi sampel, kemudian disuling, selanjutnya ditetapkan kadarnya secara alkalimetri.

Dari percobaan yang dilakukan didapatkan hasil : Tahu takwa yang kadar proteinnya paling tinggi ialah tahu takwa yang berasal dari perusahaan tahu takwa Cakrawidjaya yaitu lebih kurang 15,66 %.

Tahu takwa yang kadar proteinnya paling rendah ialah tahu takwa yang berasal dari perusahaan tahu takwa L.T.H. yaitu lebih kurang 13,29 %.

Tahu biasa yang kadarnya proteinnya paling tinggi ialah tahu biasa yang berasal dari perusahaan tahu yang diusahakan oleh bapak Sujud yaitu lebih kurang: 9,32 %.

Tahu biasa yang kadar proteinnya paling rendah ialah tahu biasa yang berasal dari perusahaan tahu yang diusahakan oleh Bapak Toiban yaitu lebih kurang 7,94%