

INTISARI

PENGARUH JENIS KOAGULAN TERHADAP SIFAT FISIK DAN SENSORIS TAHU KORO PEDANG PUTIH (*Canavalia ensiformis* (L.) DC.)

Oleh :

FATAYA AULIA MUFLIAH

Kacang koro pedang (*Canavalia ensiformis* (L.) DC.) mempunyai potensi untuk dikembangkan menjadi sumber bahan baku alternatif pengganti kedelai untuk mengurangi ketergantungan terhadap kedelai impor, salah satunya dengan pembuatan tahu koro pedang. Salah satu faktor penting dalam proses pembuatan tahu adalah jenis koagulan karena berpengaruh terhadap parameter kualitas tahu yang dihasilkan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh jenis koagulan, yaitu asam laktat (AL), nigari (NG), dan enzim transglutaminase (TG) terhadap sifat fisik dan sensoris tahu koro pedang.

Pembuatan tahu koro pedang dilakukan menggunakan metode pembuatan tahu secara umum dengan koagulan ditambahkan pada suhu 90 °C, beban pencetak 78,125 g/cm², dan waktu pencetakan 30 menit untuk koagulan AL dan NG, serta 40 menit untuk TG. Parameter sifat fisik yang dianalisis meliputi *yield*, kadar air, tekstur (*hardness*, *cohesiveness*, *springiness*, dan *chewiness*), dan warna (nilai L*, a*, dan b*). Selain itu, dilakukan pengujian sensoris hedonik untuk mengevaluasi tingkat kesukaan panelis terhadap atribut kenampakan, warna, aroma, rasa, tekstur, dan penerimaan keseluruhan.

Hasil penelitian menunjukkan perbedaan koagulan memberikan perbedaan yang nyata pada hasil rendemen, kadar air, tektur, dan warna, serta sifat sensoris pada tahu koro pedang. Tahu AL menghasilkan tahu dengan rendemen tertinggi, namun memiliki nilai kesukaan rasa yang lebih rendah dibandingkan perlakuan lainnya. Tahu NG menghasilkan tahu dengan nilai kesukaan tertinggi pada atribut kenampakan dan warna. Sementara itu, tahu TG menghasilkan tahu dengan nilai tekstur tertinggi, serta memperoleh nilai kesukaan panelis tertinggi secara keseluruhan.

Kata kunci : tahu koro pedang, asam laktat, nigari, transglutaminase

ABSTRACT

EFFECT OF COAGULANT TYPE ON THE PHYSICAL AND SENSORY PROPERTIES OF JACK BEAN TOFU (*Canavalia Ensiformis* (L.) DC.)

By :

FATAYA AULIA MUFLIAH

Jack bean (*Canavalia ensiformis* (L.) DC.) have the potential to be developed as an alternative raw material source to replace soybeans in order to reduce dependence on imported soybeans, one of which is through the production of jack bean tofu. One important factor in the tofu production process is the type of coagulant used, as it affects the quality of the tofu produced. This study aims to determine the effect of coagulant types, namely lactic acid (LA), nigari (NG), and transglutaminase enzyme (TG), on the physical and sensory properties of jack bean curd.

Jack bean tofu was produced using the general tofu production method with coagulants added at a temperature of 90 °C, a mold load of 78.125 g/cm², and a molding time of 30 minutes for LA and NG coagulants and 40 minutes for TG. The physical properties analyzed included yield, moisture content, texture (hardness, cohesiveness, springiness, and chewiness), and color (L*, a*, and b* values). In addition, hedonic sensory testing was conducted to evaluate the panelists' level of liking for the attributes of appearance, color, aroma, taste, texture, and overall acceptance.

The results showed that different coagulants produced significant differences in yield, moisture content, texture, color, and sensory properties of sword-shaped tofu. AL tofu produced tofu with the highest yield, but had a lower taste preference score compared to the other treatments. NG tofu produced tofu with the highest preference score for appearance and color attributes. Meanwhile, TG tofu produced tofu with the highest texture score and received the highest overall preference score from the panelists.

Keywords : tofu jack bean, lactid acid, nigari, transglutaminase