

INTISARI



USAHA PEMANFAATAN SUSU RUSAK MENJADI TAHU SUSU
SIGIT MURYANTO, Ir. Y. Marsono; Ir. Sri Naruki ; Dr. Ir. Sigit Wibowo
Universitas Gadjah Mada, 1988 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

UNIVERSITAS
GADJAH MADA

Peningkatan produksi susu saat ini belum diimbangi oleh kelancaran pemasaran. Hal ini menimbulkan kesan seakan susu berlebihan dan menjadi masalah mengingat susu bersifat mudah rusak. Susu yang rusak ini akhirnya dibuang. Usaha pembuatan tahu susu dari susu rusak diharapkan menjadi alternatif pemecahan. Tujuan penelitian ini adalah memanfaatkan susu rusak menjadi tahu susu dan mempelajari pengaruhnya terhadap mutu tahu susu serta masa simpannya.

Bahan dasar tahu susu adalah susu dengan 5 variasi yaitu susu yang disimpan selama 4 jam, 9 jam, 14 jam, 24 jam dan susu segar sebagai kontrol. Bahan penggumpal berupa garam CaCl_2 dengan konsentrasi 0,2 M. Cara pembuatan tahu pada pokoknya memenuhi urutan sebagai berikut : susu dipanaskan sampai 80 derajat celcius, ditambahkan penggumpal sedikit demi sedikit sambil diaduk sampai terbentuk gumpalan. Gumpalan yang ada dipisahkan, disaring dan dipres dalam cetakan. Analisa yang dilakukan untuk mengetahui mutu tahu susu meliputi komposisi, rendemen dan uji sensoris. Untuk mengetahui masa simpan dari tahu susu pada penyimpanan tanpa zat pengawet dilakukan analisa meliputi uji keasaman, pH, jumlah bakteri serta sifat organoleptisnya.

Hasil analisa menunjukkan bahwa penyimpanan pada suhu kamar tanpa perlakuan pengawetan menyebabkan turunnya mutu tahu dari susu yang bersangkutan. Semakin lama waktu simpannya mutu tahu susu semakin rendah. Masa simpan susu 9 jam merupakan batas waktu simpan susu untuk dapat dibuat tahu susu yang masih dapat diterima oleh konsumen, serta dapat disimpan tanpa zat pengawet selama 60 jam. Komposisi dari tahu susu tersebut yang meliputi kandungan air, abu, protein, lemak dan laktosa berturut-turut adalah : 61,8 ; 1,5 ; 17,0 ; 12,5 dan 18,8 persen.

ABSTRACT



USAHA PEMANFAATAN SUSU RUSAK MENJADI TAHU SUSU
SIGIT MURYANTO, Ir. Y. Marsono; Ir. Sri Naruki ; Dr. Ir. Sigit Wibowo
Universitas Gadjah Mada, 1988 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

UNIVERSITAS
GADJAH MADA

Recent increase of milk production has not been balanced yet by smooth milk marketing. This case has caused an impression that milk has been excessive and has been a problem for it is perishable. This perished milk eventually has to be abandoned. Effort of making milk curd (taofu) of the perished milk has been expected to be a solution alternative. The purposes of this investigation were to utilize the perished milk in curd form, and to study the influence on curd quality and its storage duration.

The raw material of curd was milk with 5 variations, those were milk stored for 4, 9, 14, 24 hours and fresh milk as a control. Its coagulator was CaCl_2 0,2 M in concentration. An essence, the procedure of making milk curd had been as followed : milk was heated to 80°C , gradually added with coagulator and stirred until forming curd. The resulted curds was separated, screened and pressed in molds. The analyses done for knowing curd quality covered the analyses of composition, raw-material to-curd ratio, and sensoris test. For knowing the curd storage duration on non preservative storage was done analyses milk curd which includeed test on acidity, pH level, bacterial number and organoleptics.

The analytical results indicated that the storage in room-temperature without preservative treatment decreased the curd quality of coresponding milk. The longer storage would result in lower quality. Nine-hours storage was a storage time limit for making curds acceptable for consumers, and they could be stored for 60 hours without preservatives. The milk curd composition of water, ash, protein, fat and lactose was 61,8; 1,5; 17,0; 12,5 and 18,8 percent, respectively.