

PENYIMPANAN KACANG TOLO MERAH (*VIGNA ANGULARIS*) PADA SUHU RUANG & BEKU SERTA VARIASI SUHU KOAGULASI TERHADAP KARAKTERISTIK TAHU TOLO MERAH

INTISARI

Oleh:

REINALDO GOSALI
15/385592/TP/11461

Kacang tolo merah merupakan kacang – kacang lokal yang tumbuh subur di Indonesia. Umumnya pemanfaatan kacang ini adalah sebagai pelengkap sup atau pembuatan sambal goreng. Pada penelitian ini akan dilakukan pemanfaatan kacang tolo merah menjadi tahu. Tahap pertama pada pembuatan tahu ini adalah dengan melakukan penyimpanan pada kacang tolo merah pada suhu ruang dan suhu beku - 16⁰C selama 24 jam, setelah itu kacang tolo merah diproses menjadi sari tolo merah dengan rasio tolo merah dan air adalah 1 : 2 (b/b). Sari tolo merah yang telah disaring akan digunakan sebagai bahan utama pembuatan tahu. Pembuatan tahu tolo merah tahap kedua akan dilakukan variasi suhu koagulasi yaitu pada suhu 55, 60, dan 65⁰C. Hasil uji kadar air dan yield memberikan perbedaan yang signifikan pada perlakuan penyimpanan beku akan memberikan kadar air dan jumlah yield yang cenderung lebih tinggi. Tetapi variasi tersebut tidak memberikan perbedaan yang signifikan terhadap uji tekstur tahu. Hasil uji warna menunjukkan ada perbedaan signifikan antara perlakuan perbedaan suhu koagulasi pada pembentukan curd tahu, semakin besar suhu awal koagulasi akan mengurangi kecerahan dari tahu (Nilai L), untuk nilai a (redness) dan b (yellowness) tidak diberikan hasil yang berbeda signifikan dari kedua taraf perlakuan ini maupun interaksinya. Dari uji sensoris oleh panelis tidak didapatkan perbedaan yang signifikan dari kedua taraf perlakuan tahu, pada uji hedonik didapatkan tahu tolo merah yang paling disukai oleh panelis adalah tahu tolo merah dengan perlakuan penyimpanan di suhu ruang dengan suhu awal koagulasi 55⁰C.

Kata kunci : Tahu tolo merah, jenis Penyimpanan, suhu awal koagulasi, kacang tolo merah

Dosen Pembimbing : Dr. Rini Yanti, STP, M.P. ; Dr. Ir. Priyanto Triwitono, M.P.

STORAGE TYPE OF ADZUKI BEAN (VIGNA ANGULARIS) IN ROOM & FROZEN TEMPERATURE AND VARIATION OF COAGULATION TEMPERATURE ON CHARACTERISTICS OF ADZUKI BEAN TOFU

ABSTRACT

By:

REINALDO GOSALI

15/385592/TP/11461

Adzuki beans are local beans that flourish in Indonesia. Generally the use of these beans is as a complement to soup or making fried chili. In this study, the use of red tolo beans will be used to know. The first stage in making this tofu is by storing red tolo beans at room temperature and freezing temperature -16°C for 24 hours, after which red tolo beans are processed into red tolo juice with the ratio of red tolo and water is 1: 2 (b / b) Filtered red tolo juice will be used as the main ingredient in making tofu. Making the second tofu to the second stage will be carried out by coagulation temperature variations at temperatures of 55, 60, and 65°C . Water content test results and yields that give a significant difference in the frozen storage treatment will give water content and the amount of yield tends to be higher. But these variations did not give a significant difference to the tofu texture test. The color test results showed that there was a significant difference between the treatment of the coagulation temperature difference in the formation of curd know, the greater the initial coagulation temperature would reduce the brightness of the tofu (L value), for values a (redness) and b (yellowness) the results were significantly different from both these levels of treatment and their interactions. From the sensory test by the panelists, there was no significant difference from the two levels of tofu treatment. In the hedonic test, it was found out that the adzuki bean that was most preferred by panelists was to know adzuki bean tofu by storing at room temperature with the initial temperature of 55°C coagulation.

Keywords: Adzuki bean tofu, storage type, initial coagulation temperature, red tolo beans

Supervisor : Dr. Rini Yanti, STP, M.P.

Dr. Ir. Priyanto Triwitonono, M.P.