

PENGARUH JENIS DAN KONSENTRASI KOAGULAN TERHADAP SIFAT FISIK DAN SENSORIS TAHU KACANG TOLO MERAH (*Vigna angularis*)

ABSTRAK

Oleh:

UMRI LATIFAH HIDAYATI
15/379285/TP/11241

Tahu merupakan salah satu produk olahan kedelai yang memiliki tekstur padatan lunak. Tahu dibuat melalui proses pemblenderan, penyaringan, pemanasan, koagulasi, pencetakan dan pengepresan. Kualitas dari tahu dapat dipengaruhi oleh varietas kacang, jenis koagulan, konsentrasi koagulan, suhu koagulasi dan kondisi pencetakan.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui jenis dan konsentrasi koagulan yang paling tepat untuk menghasilkan tahu kacang tolo merah sesuai dengan karakteristik fisik dan sensoris yang paling disukai oleh konsumen. Koagulan yang digunakan dalam penelitian ini adalah GDL dan Nigarin. Konsentrasi koagulan yang digunakan yaitu 0,5%, 0,75 %, 1% dan 1,5%. Parameter kualitas tahu yang diamati pada penelitian ini yaitu kadar air tahu, jumlah rendemen (*yield*), sifat fisik tahu (kekerasan, elastisitas, kohesivitas dan daya kunyah) dan warna, serta sifat sensoris tahu (warna, aroma, rasa, tekstur, dan keseluruhan) .

. Kacang tolo merah diproses hingga memperoleh sari tolo merah, sari tolo merah kemudian dikoagulasikan dengan menggunakan dua jenis koagulan dan konsentrasi yang berbeda. Tahu yang diperoleh kemudian dianalisis sifat fisik dan sensorisnya. Hasil analisis menunjukkan bahwa tahu dengan koagulan GDL memiliki kadar air sebesar $80 \pm 1,11\%$ sedangkan kadar air tahu dengan koagulan nigarin sebesar $76,29 \pm 1,71\%$ dan jumlah rendemen tahu yang dibuat dengan koagulan GDL adalah $18 \pm 2,17\%$ sedangkan tahu yang dibuat dengan koagulan nigarin sebesar $16,57 \pm 2,43\%$. Sifat fisik tahu yang dibuat dengan dua jenis koagulan memiliki hasil yang berbeda. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perlakuan tahu yang paling baik adalah tahap yang dibuat dengan koagulan GDL dengan konsentrasi 1%.

Kata kunci : Kacang tolo merah, tahu, GDL, nigarin, sifat fisik dan sensoris

**EFFECT OF DIFFERENT COAGULANT AND CONCENTRATION ON
PHYSICALS AND SENSORY PROPERTIES OF TOFU FROM ADZUKI
BEAN (*Vigna angularis*)**

ABSTRACT

By:

UMRI LATIFAH HIDAYATI
15/379285/TP/11241

Tofu was one of product from soybean that has soft-compact texture. The process for making tofu were grinding, filtering, heating, coagulation, molding and pressing. The quality of tofu can be affected by variety of beans, type of coagulat, coagulant concentration, temperature of coagulation, and pressing condition.

The aim of this work was to make tofu from adzuki beans under different coagulant and concentration to evaluate the influence of each treatment on the product quality. The coagulants used in this work are GDL (Glucono- δ -Lactone) and Nigarin, and coagulants concentration used are 0.5%, 0.75%, 1%, and 1.5%. Quality parameters such as moisture content, yield, physical properties (hardness, springiness, cohesiveness, and chewiness), color measurement and sensory properties are evaluated in this study.

Adzuki beans were processed to produce adzuki milk, then coagulated with two different coagulants and four concentrations. The obtained tofu were evaluate the physical and sensory properties. Tofu coagulated with GDL has moisture content about $80\pm 1.11\%$ and the moisture content of tofu made by Nigarin was $76.29\pm 1.71\%$. Yield of tofu made from GDL was $18\pm 2.17\%$ and yield tofu made from nigarin was $16.57\pm 2.43\%$. The physical and sensory properties tofu coagulated with different coagulants had significant differences. The best treatment in this study was tofu coagulated with GDL at concentration 1%.

Keywords : Adzuki bean, tofu, GDL, nigarin, physical and sensory properties