

ACHMAD EFENDI NRP. 15.0.3.3.1.100038 PENGARUH UKURAN PARTIKEL DAN JENIS PENGGUMPAL PADA SIFAT TEKSTURAL DAN SENSORIS TAHU. Dibawah Bimbingan **Prof. Ir. Umi Purwandari, M.App.sc, P.Hd dan Ibu Rakhmawati, S.TP**

ABSTRAK

Kedelai (Glycine max (L) Merril) merupakan salah satu sumber protein nabati yang memiliki potensi untuk dikembangkan menjadi makanan berprotein tinggi. Tahu merupakan produk olahan kacang kedelai yang sangat disukai oleh masyarakat Indonesia dan paling banyak diproduksi. Sebanyak 40 % konsumsi kacang kedelai di Indonesia diolah menjadi tahu. Warna pada tahu putih, tekstur kompak akan tetapi tetap lembut dan lunak. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah RAL. Saat ini penggumpal tahu yang digunakan masyarakat pada umumnya yaitu whey dari kedelai dan batu tahu. Penggumpal tahu bias menggunakan dari sumber bahan alami seperti enzim; bromelin dan papain, sedangkan dari bahan kimia adalah asam cuka, asam sitrat, dan batu tahu. Bahan penggumpal dalam penelitian tahu susu yang digunakan yaitu asam cuka, asam sitrat, dan batu tahu. Asam cuka merupakan koagulan yang baik dalam proses pembuatan tahu. Asam cuka yang digunakan dalam proses pembuatan tahu di Indonesia adalah asam cuka yang mengandung 4 % asam asetat (cuka makan). Belimbing wuluh merupakan tumbuhan berjenis pepohonan yang hidup di ketinggian 5-500 meter di atas permukaan laut Jenis penggumpal berpengaruh pada pH dan gumminess. Ukuran partikel tepung kedelai berpengaruh terhadap kekerasan dan interaksi keduanya kedua faktor dipengaruhi oleh kekerasan.

Kata kunci: Tahu, cuka, belimbing

ACHMAD EFENDI NRP. 15.0.3.3.1.100038 THE INFLUENCE OF PARTICLE SIZE AND BUMP TYPE ON TEXTURAL AND KNOW SENSORICAL PROPERTIES. Under **Prof. Ir. Umi Purwandari, M.App.sc, P.Hd and Mrs. Rakhmawati., S.TP**

ABSTRACT

Soybean (*Glycine max* (L) Merrill) is a source of vegetable protein that has the potential to be developed into high protein foods. Tofu is a soy bean processed product that is very popular with Indonesians and is the most widely produced. As much as 40% of soybean consumption in Indonesia is processed into tofu. The color of the tofu is white, the texture is compact but still soft and soft. The method used in this research is CRD. Currently, the tofu clumpers that are used by the general public are whey from soybeans and tofu stones. Tofu clotter can use from natural sources such as enzymes; bromelain and papain, while the chemicals are vinegar, citric acid, and tofu. The clotting ingredients in the tofu research used were vinegar, citric acid, and tofu stones. Vinegar is a good coagulant in the process of making tofu. The vinegar used in the process of making tofu in Indonesia is vinegar which contains 4% acetic acid (food vinegar). Wuluh starfruit is a tree-type plant that lives at an altitude of 5-500 meters above sea level. This type of clotting affects pH and gumminess. The particle size of soybean flour affects the hardness and the interaction of both factors is influenced by hardness.

Key words: *Tofu, vinegar, star fruit*