

ABSTRAK

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh konsentrasi asap cair tempurung kelapa terhadap umur simpan tahu kacang kedelai dan mendapatkan konsentrasi asap cair tempurung kelapa yang optimal untuk umur simpan tahu kacang kedelai.

Penelitian dilakukan menggunakan Metode Arrhenius terhadap tahu kacang kedelai yang direndam di dalam asap cair tempurung kelapa pada konsentrasi yang berbeda yaitu 0,5% 1%; dan 1,5%; serta dilakukan penyimpanan pada suhu 25°C selama 6 hari. Respon dalam penelitian adalah respon kimia (kadar protein), respon organoleptik (warna, tekstur, aroma, rasa, dan lendir) serta respon mikrobiologi (Jumlah total mikroba metode TPC).

Metode penelitian terdiri dari penelitian pendahuluan yang dilakukan untuk memperoleh metode terpilih diantara perendaman dan pencampuran dan untuk menentukan standar batas jumlah mikroba pada tahu kacang kedelai tanpa ditambahkan asap cair (kontrol). Penelitian utama dilakukan untuk mengetahui pengaruh konsentasi asap cair tempurung kelapa terhadap umur simpan tahu kacang kedelai dengan metode perendaman yang berbeda menggunakan parameter mikroba juga dilakukan analisis protein untuk mengetahui penurunan kadar protein pada tahu kacang kedelai.

Berdasarkan parameter total mikroba yang diolah menggunakan metode Arrhenius. Umur simpan tahu kacang kedelai pada metode perendaman pertama (P1 : direndam dalam asap cair tempurung kelapa \pm 15 menit kemudian disimpan dalam wadah berisi air) dengan konsentrasi asap cair tempurung kelapa 0,5%; 1%; dan 1,5% masing-masing adalah 3,88 hari; 3,98 hari; dan 4,1 hari. Berdasarkan parameter total mikroba yang diolah menggunakan metode Arrhenius. Umur simpan tahu kacang kedelai pada metode perendaman kedua (P2: direndam secara langsung pada asap cair) dengan konsentrasi asap cair tempurung kelapa 0,5%; 1%; dan 1,5% masing-masing adalah 4,12 hari; 4,20 hari; dan 4,28 hari.

Kata Kunci : Asap Cair Tempurung Kelapa, Tahu Kacang Kedelai, Umur Simpan, Metode Arrhenius.

ABSTRACT

The purpose of this research is to determine the effect of concentration of liquid smoke coconut shell to self life of soybean tofu and to know the optimal concentration for self life of soybean tofu.

This research was conducted used Arrhenius method of soybean tofu which soaked in liquid smoke coconut shell on a different concentration of 0,5% ; 1% ; and 1,5%, as well as the premises in storage at 25°C for 6 days. The responses of this research are chemical response (protein content), organoleptic response (colour, texture, flavour, taste and mucus) and microbiological response (Total Plate Count).

The methods of this research consist of preliminary research was conducted to determine the chosen method between immersion and mied, and to set the standards limit of microbial in soybean tofu without added the liquid smoke coconut shell (as a control). The main research was conducted to determine the effect of smoke coconut shell concentration to self life of soybean tofu with different soaked methods used microbial parameter and analysis of protein content to determine the reduced level of protein in soybean tofu.

Based on the parameter of total microbial, it processed used the Arrhenius method. The self life of soybean tofu in first soaked method (P1: its soaked in liquid smoke coconut shell for ±15 minutes then it stored in a container which filled of water) the result of different concentration of smoke coconut shell 0,5% ; 1% ; and 1,5% are 3,88 days; 3,98 days; dan 4,1 days. Based on the parameter of total microbial which have processed with the Arrhenius method, the self life of soybean tofu in second soaked (P2: it soaked directly in liquid smoke coconut shell) the result of different concentration of liquid smoke coconut shell 0,5% ; 1% ; and 1,5% are 4,12 days; 4,20 days; and 4,28 days.

Keyword : Liquid smoke coconut shell, Tofu soybean, Self life, Arrhenius method