

## ABSTRAK

Tahu merupakan suatu produk makanan berupa padatan lunak yang dibuat melalui proses pengolahan kedelai (*Glycne species*) dengan prinsip pengendapan protein dengan / tidak ditambah bahan lain yang diizinkan. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mempelajari konsentrasi ekstrak belimbing wuluh yang tepat untuk menghasilkan karakteristik yang baik pada tahu kacang kecipir dan suhu yang tepat untuk proses koagulasi untuk menghasilkan karakteristik yang baik pada tahu kacang kecipir. Model rancangan percobaan yang digunakan dalam penelitian pembuatan tahu kacang kecipir adalah Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan dua faktor, dilakukan tiga kali ulangan, dan diperoleh 27 satuan percobaan. Variabel percobaan terdiri dari konsentrasi ekstrak belimbing wuluh 4%, 6%, 8% dan suhu koagulasi 60 °C, 70 °C, 80 °C. Analisis kimia kadar protein, kadar abu, dan kadar serat. Hasil penelitian didapat bahwa perendaman metode modifikasi Martin merupakan metode perendaman terbaik dengan kadar abu 0,5% dan kadar serat 2%. Hasil uji duo trio pada tiga sampel tahu kacang kecipir terbaik k<sub>1</sub>S<sub>1</sub>, k<sub>3</sub>S<sub>2</sub>, k<sub>1</sub>S<sub>2</sub> tidak berbeda nyata dengan tahu susu kontrol. Konsentrasi ekstrak belimbing wuluh dan suhu koagulasi serta interaksi keduanya berpengaruh nyata terhadap kadar protein. Suhu koagulasi tidak berbeda nyata terhadap kadar abu. Konsentrasi ekstrak belimbing wuluh dan suhu koagulasi serta interaksi keduanya tidak berpengaruh nyata terhadap kadar serat.

**Kata Kunci** : Tahu, Kacang Kecipir, Susu Kambing Etawa, Belimbing wuluh, dan koagulasi.