

PROYEK AKHIR

**TINGKAT KESUKAAN KONSUMEN TERHADAP
TAHU DENGAN MENGGUNAKAN NIGARIN DAN CUKA
SEBAGAI BAHAN PENGUMPAL**



**HENDY SANNIDHYA
213170007**

**PROGRAM STUDI AGROINDUSTRI
FAKULTAS VOKASI
UNIVERSITAS 17 AGUSTUS 1945
SURABAYA
2020**

PROYEK AKHIR

**TINGKAT KESUKAAN KONSUMEN TERHADAP
TAHU DENGAN MENGGUNAKAN NIGARIN DAN CUKA
SEBAGAI BAHAN PENGUMPAL**

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat memperoleh gelar
Ahli Madya/ Diploma III



HENDY SANNIDHYA
213170007

**PROGRAM STUDI AGROINDUSTRI
FAKULTAS VOKASI
UNIVERSITAS 17 AGUSTUS 1945
SURABAYA
2020**

HALAMAN PENGESAHAN

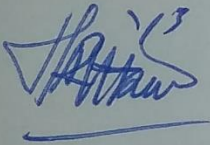
**TINGKAT KESUKAAN KONSUMEN TERHADAP
TAHU DENGAN MENGGUNAKAN NIGARIN DAN CUKA
SEBAGAI BAHAN PENGGUMPAL**

Disusun oleh :

HENDY SANNIDHYA
213170007

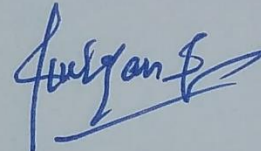
Telah dipertahankan di depan Tim Penguji
pada 26 Juni 2020

Pembimbing I,



Ir, Rini Rahayu Sihmawati MP.MM
NNP.20830960478

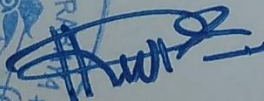
Pembimbing II,



Anak Agung Putu Sri Mahayani, S.Tp., M.Si
NNP.20830960440



Menyetujui,
Kaprodik



Ir. Richardus Widodo, MM
NNP. 20710.940398

PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa Proyek Akhir ini tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar Ahli Madya di suatu Perguruan Tinggi, dan sepanjang pengetahuan saya juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang lain, kecuali yang secara tertulis diacu dalam naskah ini dan disebutkan dalam daftar pustaka.

Surabaya, 7 Juli 2020



Hendy Sannidhya

KATA PENGANTAR

Syukur alhamdulillah kepada Allah SWT yang atas berkah dan rahmat-Nya, maka penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan baik yang berjudul "TINGKAT KESUKAAN KONSUMEN TERHADAP TAHU DENGAN MENGGUNAKAN NIGARIN DAN CUKA SEBAGAI BAHAN PENGGUMPAL. Proyek Akhir ini diajukan dan disusun sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Ahli Madya Agroindustri di Vokasi Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya.

Ahli Madya ini bertujuan untuk mengetahui bagaimana mengetahui tingkat kesukaan konsumen terhadap tahu nigarin dan cuka sebagai bahan penggumpal. Adapun penulisan ini banyak mendapatkan bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak, oleh sebab itu penulis banyak terima kasih kepada;

1. Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberi rahmat dan kelancaran selama penyusunan Laporan Proyek Akhir (PA).
2. Keluarga atas dukungan moril dan material, serta do'a untuk keberhasilan studi penulis
3. Bapak Ir. Gatut Budiono, M.Sc selaku Dekan Fakultas Vokasi
4. Bapak Ir. Richadus Widodo, MM selaku Kaprodi Agroindustri
5. Ibu Ir, Rini Rahayu Sihmawati MP.MM. selaku dosen pembimbing I
6. Ibu Anak Agung Putu Sri Mahayani, S.Tp., M.Si. selaku dosen pembimbing II
7. Dan teman-teman semua yang telah mendukung proyek saya yang berjalan dengan baik dan lancar.

RINGKASAN

HENDY SANNIDHYA. Tingkat Kesukaan Konsumen terhadap Tahu dengan Menggunakan Nigarin dan Cuka sebagai Bahan Penggumpal. Di bawah bimbingan Ir, Rini Rahayu Sihmawati MP.MM dan Anak Agung Putu Sri Mahayani, S.Tp., M.Si.

Kedelai merupakan tanaman polong-polongan yang digunakan sebagai pakan ternak, olahan makanan dan minuman. Kedelai merupakan tanaman kaya sumber protein nabati untuk memenuhi kebutuhan gizi masyarakat. Kedelai dapat diolah berbagai macam makanan seperti tahu. Tahu terbuat dari air sari kedelai yang dilakukan dengan proses penggumpalan (pengendapan). Cuka adalah salah satu bahan yang sangat sering digunakan pada proses penggumpalan sari kedelai dalam pembuatan tahu. Tahu nigarin adalah tahu yang menggunakan bahan penggumpal nigarin atau sari air laut yang tanpa menggunakan cuka. Nigarin merupakan bahan penggumpal lain untuk pembuatan tahu, yang berasal dari sari air laut yang diperoleh dari sisa pembuatan garam, nigarin memiliki kandungan mineral magnesium di dalamnya.

Pembuatan proyek akhir ini bertujuan untuk mengetahui dampak dari penambahan nigarin dan cuka terhadap tingkat kesukaan konsumen terhadap tahu. Manfaat proyek akhir ini adalah untuk melihat nigarin dan cuka sebagai bahan penggumpal dalam pembuatan tahu.

Proyek akhir ini dilaksanakan Labolatorium Pangan Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya pada bulan Juli 2020. Perlakuan yang digunakan dalam pembuatan tahu ini adalah P1 (nigarin 20 ml), P2 (nigarin 15 ml dan cuka 5 ml), P3 (nigarin 10 ml dan cuka 10 ml), dan P4 (cuka 20 ml). Tingkat kesukaan konsumen diuji dengan uji hedonik dengan skala 1-5 (skala 1 : sangat tidak suka, skala 2 : tidak suka, skala 3 : cukup, skala 4 : suka, dan skala 5 : sangat suka).

Hasil uji kesukaan terhadap warna menunjukkan suka pada P1 sebanyak 50%. Hasil uji kesukaan terhadap aroma menunjukkan suka pada P1 dan P2 sebanyak 55%. Hasil uji kesukaan terhadap rasa menunjukkan suka pada P1 sebanyak 65%. Hasil uji kesukaan terhadap tekstur menunjukkan cukup pada P4 sebanyak 50%.

Kata kunci : kedelai, tahu, nigarin, cuka.

DAFTAR ISI

	hal
HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN PERNYATAAN.....	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
RINGKASAN.....	v
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR GAMBAR.....	vii
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR LAMPIRAN.....	ix
I. PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	2
1.2 Rumusan Masalah.....	3
1.3 Manfaat.....	3
1.4 Tujuan.....	3
II. TINJAUAN PUSTAKA.....	4
2.1 Kedelai.....	5
2.2 Tahu.....	6
2.3 Cuka.....	7
2.4 Nigarin.....	7
III. METODOLOGI.....	8
3.1 Waktu dan Tempat.....	9
3.2 Metode Pelaksanaan.....	9
3.2.1 Alat dan Bahan.....	9
3.2.2 Rancangan.....	10
3.2.3 Pelaksanaan.....	10
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	13
4.1 Warna.....	14
4.2 Aroma.....	15
4.3 Rasa.....	16
4.4 Tekstur.....	17
V. KESIMPULAN DAN SARAN.....	19
5.1 Kesimpulan.....	20
5.2 Saran.....	20
DAFTAR PUSTAKA.....	21
LAMPIRAN.....	24

DAFTAR GAMBAR

No.	Teks	hal
1.	Proses Pembuatan Tahu.....	12
2.	Kesukaan Panelis terhadap Warna Tahu.....	14
3.	Kesukaan Panelis terhadap Aroma Tahu.....	15
4.	Kesukaan Panelis terhadap Rasa Tahu.....	16
5.	Kesukaan Panelis terhadap Tekstur Tahu.....	17

DAFTAR TABEL

No.	Teks	hal
1.	Kandungan Gizi Kedelai dalam 100 gram.....	5
2.	Kandungan Gizi Tahu dalam 100 gram.....	6
3.	Kesukaan Panelis terhadap Warna Tahu.....	14
4.	Kesukaan Panelis terhadap Aroma Tahu.....	15
5.	Kesukaan Panelis terhadap Aroma Tahu.....	16
6.	Kesukaan Panelis terhadap Aroma Tahu.....	17

DAFTAR LAMPIRAN

No.	Teks	hal
1.	Data Penilaian Panelis terhadap Warna.....	25
2.	Data Penilaian Panelis terhadap Aroma.....	25
3.	Data Penilaian Panelis terhadap Rasa.....	26
4.	Data Penilaian Panelis terhadap Tekstur.....	26
5.	Formulir Uji Organoleptik.....	27
6.	Foto 4 Perlakuan Tahu Nigarin dan Cuka.....	28
7.	Foto Tanggapan Uji Panelis.....	29

