

## RINGKASAN

**JWITA HENDIKA ROSALINA, NPM 23220968. FI. 07. STUDI TENTANG TINGKAT MINAT MASYARAKAT DAN TINGKAT KETAHANAN TAHU KEDELAI (*GLYCINE MAX MERRILL*) DAN TAHU RUMPUT LAUT (*EUCHEUMA COTTONII*) DIBIMBING OLEH MOH. SUBHAN, S.PI DAN SULASTRI, S.PI**

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui tingkat minat masyarakat dan tingkat ketahanan tahu kedelai (*glycine max merrill*) dengan tahu rumput laut (*Eucheuma cottonii*).

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode eksperimen yaitu suatu metode dengan cara melakukan percobaan-percobaan untuk melihat suatu hasil dan selanjutnya hasil itu yang akan menegaskan bagaimana hubungan kausal antara variabel-variabel yang diselidiki (Surachmad, 1972). Melalui metode eksperimen ini juga diharapkan dapat diketahui kedudukan sebab akibat variabel yang teliti, dalam hal ini penelitian menggunakan bahan pembuatan tahu yang berbeda. Hasil penilaian panelis dari masing-masing variabel tersebut kemudian dicatat sebagai data primer. Data sekunder diperoleh dengan cara mengumpulkan data dari dinas/instansi terkait, wawancara langsung dengan masyarakat pengusaha (produsen) tahu serta data dari berbagai pustaka yang relevan dengan penelitian ini

Proses pembuatan tahu kedelai selama penelitian dilakukan dengan cara sebagai berikut :

1. pertama-tama dilakukan adalah menyiapkan bahan alat dan bahan pembuatan tahu kedelai, alat-alat yang dibutuhkan dalam pembuatan tahu kedelai antara lain :Kedelai (*glycine max merrill*) sebanyak 1 kg, air garam sebanyak 100 cc, sari bubuk kedelai , ember besar, kain Saring atau kain blacu, Kain pengaduk, panci besar, cetakan, kompor dan alat penghancur (blender), lembar questioner, timbangan, kamera.
2. Setelah semua alat dan bahan sudah siap, maka dilakukan proses pembuatan tahu kedelai yang diawali dengan Mencuci kedelai (*glycine max merrill*) yang akan menjadi bahan pembuatan tahu, kemudian merendam kedelai (*glycine max merrill*) dalam 3 liter air bersih selama 8 jam sampai kedelai (*glycine max merrill*) mengembang, kemudian mencuci dan membuang kulit kedelai (*glycine max merrill*) yang sudah direndam sampai bersih lalu ditiriskan, selanjutnya kedelai (*glycine max merrill*) dihancurkan atau digiling menggunakan blender dan ditambahkan air hangat sedikit demi sedikit sampai berbentuk bubur. Memasak bubur kedelai (*glycine max merrill*) sampai mendidih lalu di turunkan. Bubur kedelai (*glycine max merrill*) di saring sambil menambahkan air garam sebanyak 100 cc untuk memisahkan air dan sari bubuk kedelai sampai terlihat adanya gumpalan - gumpalan sari bubuk kedelai (*glycine max merrill*). Sari bubuk kedelai (*glycine max merrill*) di angkat dan dimasukkan kedalam cetakan yang sudah disiapkan. Kemudian bubur kedelai (*glycine*



*max merrill*) yang sudah berada dalam cetakan dipres kurang lebih 30 menit.

3. Setelah tahu terbentuk, maka tahu dikeluarkan dari cetakan dan dipotong-potong sesuai ukuran yang diinginkan.
4. Potongan tahu yang sudah terbentuk kemudian dimasak dengan air garam selama kurang lebih 15 menit

Proses pembuatan tahu rumput laut selama penelitian dilakukan dengan cara sebagai berikut :

1. pertama-tama dilakukan adalah menyiapkan bahan alat dan bahan pembuatan tahu kedelai, alat-alat yang dibutuhkan dalam pembuatan tahu kedelai, antara lain : rumput laut (*Eucheuma cottonii*) sebanyak 1 kg, kedelai (*glycine max merrill*) sebanyak 2 kg, air garam sebanyak 100 cc, kain Saring atau kain blacu, Kain pengaduk, panci besar, cetakan, kompor dan alat penghancur (blender), lembar questioner, timbangan, kamera.
2. Setelah semua alat dan bahan sudah siap, maka dilakukan proses pembuatan tahu kedelai yang diawali dengan Mencuci rumput laut (*Eucheuma cottonii*) dan kedelai (*glycine max merrill*) yang akan menjadi bahan pembuatan tahu, kemudian merendam kedelai (*glycine max merrill*) dalam 3 liter air bersih selama 8 jam sampai kedelai (*glycine max merrill*) mengembang, kemudian mencuci dan membuang kulit kedelai (*glycine max merrill*) yang sudah direndam sampai bersih lalu ditiriskan, rumput laut (*Eucheuma*

*cottonii*) juga direndam selama kurang lebih 2 jam (sampai rumput laut mengembang).

3. Selanjutnya menghancurkan kedelai (*glycine max merrill*) sambil menambahkan air hangat sedikit demi sedikit dengan blender sampai kedelai (*glycine max merrill*) berbentuk bubur. Sementara itu juga dilakukan pemotongan rumput laut (*Eucheuma cottonii*) dengan ukuran kurang lebih 0.5 - 1 cm kemudian dihancurkan dengan menggunakan blender.
4. Memasak bubur kedelai (*glycine max merrill*) sampai air perebusan mendidih lalu diturunkan dari pengapian dan di saring untuk mendapatkan sari bubur kedelai (*glycine max merrill*).
5. Selanjutnya menambahkan sari bubur kedelai yang baru disaring dengan bubur rumput laut sambil ditambahkan air garam sedikit demi sedikit untuk memisahkan air dengan sari bubur kedelai (*glycine max merrill*) yang sudah di campur bubur rumput laut, kemudian didiamkan beberapa saat sampai gumpalan sari tahu naik kepermukaan.
6. Setelah sari tahu naik, maka sari tersebut dimasukkan kedalam cetakan yang telah disiapkan

Penilaian tingkat kegemaran dilakukan langsung pada waktu tahu kedelai dan tahu rumput laut tersebut selesai diproduksi, sedangkan untuk penilaian tingkat ketahanan tahu rumput laut dan tahu kedelai dilakukan 3 (tiga) hari setelah tahu dengan bahan yang berbeda tersebut selesai diproduksi. Untuk kebutuhan penilaian tingkat



ketahanan (uji skor) kedua hasil percobaan disimpan ditempat yang aman dari gangguan manusia dan hewan. Penilaian dilakukan dengan menggunakan kuesioner yang dilakukan oleh 15 orang panelis, dimana masing-masing panelis menilai kedua perlakuan yang dicobakan, yakni penilaian terhadap tahu kedelai dan tahu rumput laut baik untuk uji hedonik maupun untuk uji skor.

Dari hasil analisis data dengan menggunakan uji hedonik menunjukkan bahwa nilai sensori tahu kedelai memberikan nilai tingkat kegemaran yang lebih tinggi yaitu 4.00 yang berarti masyarakat suka terhadap tahu kedelai jika dibandingkan dengan produk tahu rumput laut (*eucheuma cottonii*) dengan nilai 3.00 yang berarti masyarakat agak suka terhadap tahu rumput laut (*eucheuma cottonii*).

Dari hasil analisis data dengan menggunakan uji skor menunjukkan bahwa nilai sensori tahu kedelai memberikan nilai tingkat ketahanan yang lebih tinggi yaitu 3.00 sedangkan tahu rumput laut (*eucheuma cottonii*) dengan nilai 1.00. Hal ini berarti secara keseluruhan bahwa tahu kedelai lebih memiliki tingkat ketahanan yang lebih tinggi jika dibandingkan dengan tahu rumput laut (*eucheuma cottonii*).