

RINGKASAN

Koro pedang (*Canavalia ensiformis*) memiliki potensi yang sangat besar menjadi produk pangan apabila ditinjau dari segi gizi, kandungan protein yang tinggi menyebabkan kacang koro berpotensi sebagai alternatif pengganti kedelai. Tahu merupakan olahan kedelai sebagai makanan sumber protein yang bermutu tinggi karena banyak terdapat asam amino esensial. Tujuan penelitian ini mengetahui pengaruh substitusi kacang koro pedang dan asam cuka sebagai koagulan terhadap karakteristik tahu. Rancangan percobaan yang digunakan dalam penelitian ini adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) yang disusun secara faktorial dengan 3 kali ulangan. Faktor perlakuan proporsisubstitusi kacang koro pedang (S1= 35% kacang koro pedang, 65% kacang kedelai, S2= 25% kacang koro pedang, 75% kacang kedelai, S3= 15% kacang koro pedang, 85% kacang kedelai) dan koagulan proporsi asam cuka (K1 =20ml/l, K2 =20ml/l, K3 =20ml/l). Variabel yang diamati meliputi yaitu kadar air, kadar protein, rendemen dan uji organoleptik meliputi warna, aroma, rasa, tekstur dan kesukaan. Hasil pengukuran variabel akan di analisis keragaman menggunakan ANOVA dilanjutkan dengan uji DMRT. Hasil nilai organoleptik tertinggi menurut penilaian panelis organoleptik warna pada perlakuan S2K2 yaitu 2,27, nilai aroma pada perlakuan S2K3 yaitu 2,59, nilai tekstur pada perlakuan S3K3 yaitu 3,31, nilai rasa pada perlakuan S2K1 yaitu 2,60. Hasil uji kadar protein tahu tertinggi adalah S1K1 sebesar 18,4%, kadar air S1K2 yaitu 0,85 %, rendemen S2K1 dan S3K1 yaitu

1,02%. Berdasarkan analisis ANOVA asam cuka berpengaruh pada variabel rasa. Substitusi kacang koro pedang berpengaruh pada variabel aroma, tekstur dan kadar air.

SUMMARY

Jack bean (Canavalia ensiformis) have great potential to be a food product when it comes to nutrition, high protein of jack bean makes it potentially as an alternative of soybean. Tofu is a processed food as high quality protein source, because of lots essential amino acid contents. The aim of this study was to determine how the substitution of jack bean and vinegar acid a coagulant, influence characteristic of tofu. The design of the study is complete randomized design (RAL) which arranged in factorial with 3 repetitions. The proportion of treatment jack bean (S1 = 35 % jack bean, 65 % soybeans , S2 = 25 % jack bean, 75 % soybeans, S3 = 15 % jack bean, 85 % soybeans) and koagulan of the acid vinegar (K1 = 20ml/l , K2 = 30m /l , K3 = 40ml/l). The observed variables are water content, protein content, yield and organoleptic tests including color, aroma, taste, texture and taste. The data analysis technique used is ANOVA followed by the DMRT test. The result of organoleptic value with the highest value according to the organoleptic panelist color assessment in the S2K2 treatment was 2.27, the aroma value in the S2K3 treatment was 2.59, the texture value in the S3K3 treatment was 3.31, the taste value in the S2K1 treatment was 2.60. The highest tofu protein test results were S1K1 of 18.4%, water content of S1K2 was 85%, rendeman S2K1 and S3K1 were 1.02%. Based on ANOVA analysis vinegar acid effects the taste variable. Substitution of jack bean effects the variables of aroma, texture and water content.