

**PENGARUH PEMBERIAN BEBERAPA LEVEL LARUTAN
KITOSAN SEBAGAI CAMPURAN BAHAN KOAGULAN
PADA PROSES PEMBUATAN TAHU SUSU TERHADAP
RENDEMEN, KADAR AIR DAN KADAR PROTEIN**

SKRIPSI

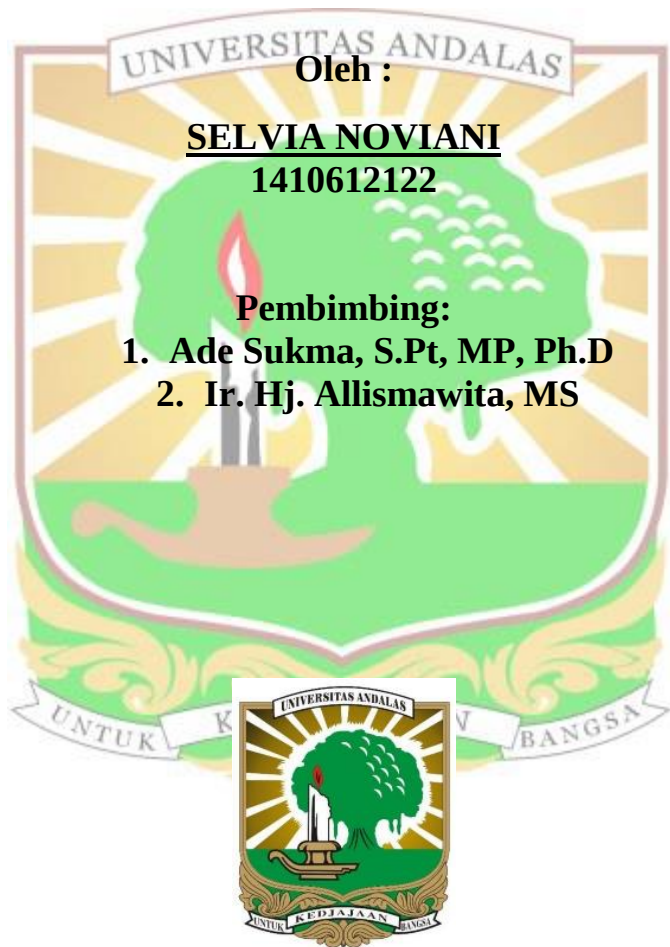
Oleh :

SELVIA NOVIANI

1410612122

Pembimbing:

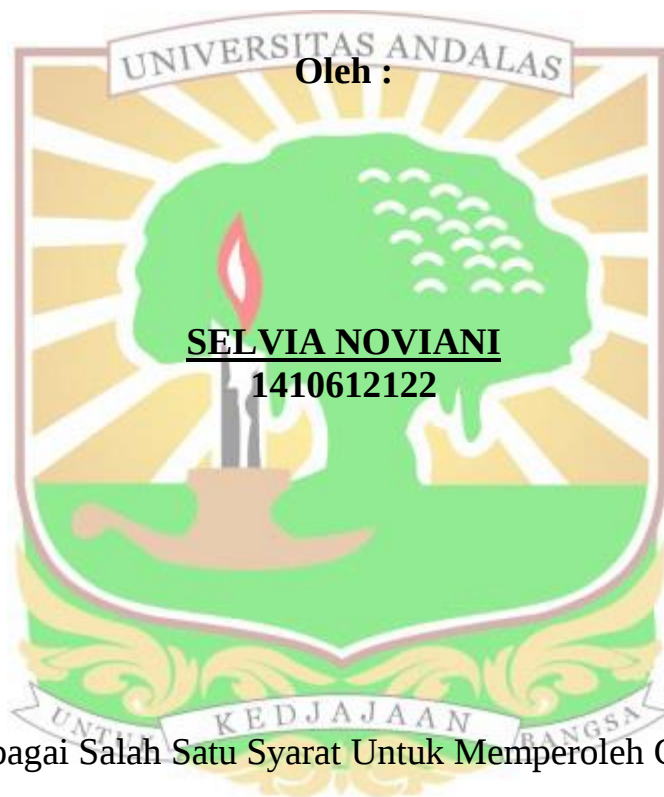
- 1. Ade Sukma, S.Pt, MP, Ph.D**
- 2. Ir. Hj. Allismawita, MS**



**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG, 2019**

**PENGARUH PEMBERIAN BEBERAPA LEVEL LARUTAN
KITOSAN SEBAGAI CAMPURAN BAHAN KOAGULAN
PADA PROSES PEMBUATAN TAHU SUSU TERHADAP
RENDEMEN, KADAR AIR DAN KADAR PROTEIN**

SKRIPSI



Oleh :

SELVIA NOVIANI

1410612122

**Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh Gelar
Sarjana Peternakan**

**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG, 2019**

**PENGARUH PEMBERIAN BEBERAPA LEVEL LARUTAN
KITOSAN SEBAGAI CAMPURAN BAHAN KOAGULAN
PADA PROSES PEMBUATAN TAHU SUSU TERHADAP
RENDEMEN, KADAR AIR DAN KADAR PROTEIN**

SELVIA NOVIANI, di bawah bimbingan
Ade Sukma, S.pt, MP, Ph.D dan **Ir. Hj. Allismawita, MS**
Bagian Teknologi Pengolahan Hasil Ternak, Fakultas Peternakan
Universitas Andalas Padang, 2019

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh pemberian beberapa level larutan kitosan, berpengaruh terhadap rendemen, kadar air dan kadar protein tahu susu. Materi penelitian ini menggunakan susu sebanyak 10 l, asam cuka konsentrasi 25% sebanyak 800 ml dan kitosan sebanyak 10 gram. Penelitian menggunakan metode eksperimen dengan Rancangan Acak Kelompok (RAK) yang terdiri dari 5 perlakuan dan 4 ulangan. Perlakuan yang diberikan dengan larutan kitosan 2% yaitu A: 0%, B: 0,5%, C: 1%, D: 1,5% dan E: 2% dari volume susu 500 ml. Peubah yang di amati adalah rendemen, kadar air dan kadar protein. Hasil penelitian menunjukkan tahu susu dengan pemberian larutan kitosan berpengaruh nyata ($P < 0,05$) terhadap rendemen dan kadar air, serta tidak berpengaruh nyata terhadap kadar protein. Disimpulkan bahwa pemberian larutan kitosan 0,5% memberikan hasil yang terbaik pada rendemen, kadar air dan kadar protein.

Kata kunci : Larutan kitosan, kadar air, kadar protein, rendemen, tahu susu

