

**PENGARUH PEMBERIAN BEBERAPA LEVEL LARUTAN
KITOSAN SEBAGAI CAMPURAN BAHAN KOAGULAN
TERHADAP *HARDNESS*, DAYA SIMPAN DAN
NILAI ORGANOLEPTIK TAHU SUSU**

SKRIPSI



**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG, 2019**

**PENGARUH PEMBERIAN BEBERAPA LEVEL LARUTAN KITOSAN
SEBAGAI CAMPURAN BAHAN KOAGULAN TERHADAP *HARDNESS*,
DAYA SIMPAN DAN NILAI ORGANOLEPTIK TAHU SUSU**

Aisyah Ratu¹, dibawah bimbingan

Afriani Sandra S.Pt, M.Sc² dan Ir. Hj. Allismawita, MS²

¹Mahasiswa Program Studi Peternakan, Fakultas Peternakan Universitas Andalas

²Bagian Teknologi Pengolahan Hasil Ternak Fakultas Peternakan Universitas
Andalas, Kampus Limau Manis Padang

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh pemberian beberapa level larutan kitosan sebagai campuran bahan koagulan terhadap *hardness*, daya simpan dan nilai organoleptik tahu susu. Penelitian ini menggunakan susu sapi segar sebanyak 50 liter, asam cuka 25% sebanyak 3040 ml dan kitosan seberat 10 gram. Penelitian ini menggunakan metode eksperimen dengan Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan 5 perlakuan dan 4 ulangan. Perlakuan dalam penelitian ini yaitu A: pemberian 0% larutan kitosan, B: pemberian 0,5% larutan kitosan, C: pemberian 1% larutan kitosan, D: pemberian 1,5% larutan kitosan dan E: pemberian 2% larutan kitosan. Peubah yang diamati yaitu *hardness*, daya simpan dan nilai organoleptik. Hasil analisis keragaman menunjukkan bahwa pemberian beberapa level larutan kitosan memberikan pengaruh yang berbeda nyata ($P < 0,05$) terhadap daya simpan namun berpengaruh tidak nyata ($P > 0,05$) terhadap *hardness* dan nilai organoleptik tahu susu. Dari penelitian ini dapat disimpulkan bahwa pemberian larutan kitosan terbaik terdapat pada perlakuan D (1,5%) dengan rata-rata *hardness* sebesar 8,89 N/cm², nilai daya simpan selama hari ke- 3 serta nilai organoleptik warna 3,96 (suka), aroma 3,36 (netral), tekstur 3,00 (netral) dan rasa 3,12 (netral).

Kata kunci: daya simpan, *hardness*, kitosan, nilai organoleptik, tahu susu