

ABSTRACT

THE EFFECT OF SOAKING IN BRINE SOLUTION TO REDUCE RESIDUAL FORMALIN OF TOFU

By

Mona Dela Rose Sirait

The purpose of this research was to study method to reduce residual formalin of contaminated tofu sold in traditional markets. Experiment was carried out by soaking of tofu in 2,5% brine solution for 20, 40, 60 minutes at 30, 40, 50°C. Experiment was arranged in factorial randomized complete block design with three repetitions. Research concluded that temperature (S), soaking time (w) and their interaction (SW) were significantly affected the reduction of formalin. The highest reduction of formalin was 43.33% after soaking in 2.5% brine solution at 30°C for 20 minute.

Keywords: tofu, brine, formalin, temperature and time

ABSTRAK

PENGARUH PERENDAMAN DALAM LARUTAN GARAM TERHADAP PENURUNAN RESIDU FORMALIN PADA TAHU

Oleh
Mona Dela Rose Sirait

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mempelajari cara mengurangi residu formalin dari tahu yang terdeteksi mengandung formalin yang dijual di pasar tradisional. Proses pengurangan residu formalin pada tahu dilakukan dengan cara perendaman dalam air garam. Perendaman dalam air garam 2,5% dilakukan selama 20 menit, 40 menit, 60 menit pada suhu 20°C, 40°C dan 50°C . Setiap percobaan dilakukan pengulangan sebanyak tiga kali ulangan. Rancangan perlakuan dalam penelitian ini disusun adalah factorial dalam Rancangan Acak Kelompok Lengkap (RAKL). Berdasarkan hasil analisis sidik ragam menunjukkan bahwa suhu perendaman (S) dan waktu perendaman (W) berpengaruh nyata terhadap penurunan kadar formalin pada sampel tahu yang direndam dalam larutan air garam. Hasil analisis sidik ragam juga menunjukkan bahwa ada interaksi antara suhu dan waktu perendaman dengan lama waktu perendaman (SW). Adapun kesimpulan dari hasil penelitian ini perendaman tahu dalam larutan garam 2,5% pada suhu 30°C dan waktu perendaman 20 menit dapat menurunkan residu formalin 43,33%

Kata kunci: Tahu, Garam, Formalin, suhu dan waktu.