

# UJI KUALITAS DAN HYGIENE SANITASI TAHU PADA BERBAGAI VARIASI PENGOLAHAN

Oleh  
Witdiyati  
09308144033

## ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kualitas fisik, mikrobiologis dan hygiene sanitasi pengolahan tahu pada berbagai variasi pengolahan yaitu menggunakan batu tahu dan *whey* serta perendaman air matang dan air mentah.

Jenis penelitian yang dilakukan adalah penelitian deskriptif dengan observasi langsung ke produsen. Lokasi pengambilan sampel dilakukan di dua produsen tahu yaitu Dusun Krapyak Kelurahan Margoagung Kecamatan Seyegan dengan pengolahan batu tahu dan Dusun Ponalan Kelurahan Taman Agung Kecamatan Muntilan dengan pengolahan *whey*. Waktu pengambilan sampel dilakukan tiga kali yaitu tahu setelah matang, sebelum dipasarkan, dan saat dipasarkan. Pengujian fisik meliputi rasa, bau, warna, dan penampakan dan pengujian mikrobiologis meliputi MPN Coliform dan *Escherichia coli*. Lembar *checklist* untuk mengetahui nilai hygiene sanitasi pengolahan tahu.

Hasil penelitian menunjukkan semua sampel tahu dengan pengolahan berbeda menunjukkan kualitas tahu yang sama. Semua sampel tahu dilihat dari kualitas fisik telah memenuhi persyaratan baku mutu Standar Nasional (SNI) 01-3142-1998 dan SNI 01-7388-2009 sedangkan kualitas mikrobiologis belum memenuhi kecuali sampel tahu dengan pengolahan batu tahu dan *whey* direndam air matang saat pengambilan sampel setelah tahu matang. Hasil hygiene sanitasi pengolahan tahu kedua produsen tahu menunjukkan belum memenuhi prinsip hygiene sanitasi pengolahan makanan dan minuman (<70%).

Kata kunci : kualitas tahu, hygiene, sanitasi, variasi pengolahan