

KUALITAS ONDE TAHU SUSU

(Milk Tofu Onde Quality)

Dwi Ningsih

Fakultas Peternakan Unsoed Purwokerto

ABSTRACT

The study on "The Quality of Milk Tofu Onde" observed from its crispiness, colour, taste and texture was conducted to socialise the product of milk. Onde is a kind of snack which is popular in Indonesia and it easy to produce with simple equipment. As much as 562.5 gs fresh milk tofu, 562.5 gs wither milk tofu and 1500 gs of wheat flour for the purpose of study. Data on crispiness, colour, taste and texture of milk tofu ande expressed in score, were obtained through 20 panelists and was analized with Randomized Group Design followed by an orthogonal polynomial teast. The first factors were sort of tofu (T) e.i fresh milk tofu and wither milk tofu. The second factors were level of tofu (S) e.i 50 percent, 75 percent and 100 percent of wheat flour or their proportion (g) were (125:125); (187.5:62.5) ; (100:0). The study showed that milk tofu onde from wither milk more crispy significantly ($P>0.01$) than those from fresh milk. The level of tofu gave a significant effect ($P>0.01$) on crispiness. This was shown by a quadrater regression of : $Y_1 = c9.0712 + 0.5093X c 0.0030X^2$ and $Y_2 = c3.3865 + 0.4949X c 0.0033X^2$ for fresh milk tofu and wither milk tofu respectively. Milk tofu onde from wither milk more brownnes significantly ($P>0.01$) than those from fresh milk. The level of tofu gave a significant effect ($P>0.01$) on colour. This was shown by a linier regression of $Y_1 = 8.4244 + 4.4625X$ and $Y_2 = 8.7734 + 10.0745X$ for fresh milk tofu and wither milk tofu respectively. Milk tofu onde from wither milk more delicious significantly ($P>0.01$) than those from fresh milk. The level of tofu gave a significant effect ($P>0.01$) on taste. This was shown by a linier regression of $Y_1 = 8.3383 + 0.0422 X$ and by a quadrater regression of $Y_2 = 3.5200 + 0.5156 X - 0.0033 X^2$ for fresh milk tofu and wither milk tofu respectively. Texture of milk tofu onde from fresh milk more dense significantly ($P>0.01$) than those from wither milk. The level of tofu gave a significant effect ($P>0.01$) on texture. This was shown by a linier regression of $Y_1 = 5.4150 + 11.9630 X$ and $Y_2 = 10.7880 + 1.5633 X$ for fresh milk tofu and wither milk tofu respectively. The study indicated that milk tofu onde from wither milk being more crispy, brownness, delicious and denseless texture than those from fresh milk. The best level of milk tofu was 75 %t on daugh.

Key words : "Milk tofu onde", crispiness

PENDAHULUAN

Komposisi kimia rata-rata susu sapi adalah 87,29 % air, 3,24 % protein, 3,66 % lemak, 4,92 % laktosa dan 0,71 % abu (Buckle *et al.* , 1978).

Penyediaan susu perlu disajikan dalam bentuk lain, karena belum seluruh masyarakat Indonesia bersedia minum susu. Konsumsi susu baru menjangkau kurang dari 40 % dari masyarakat

Indonesia dengan lebih dari 90 % berupa produk susu olahan dan hanya sekitar dua persen saja berupa susu (Suhadji,1989). Pengolahan susu menjadi makanan lain disamping produk menjadi lebih awet juga dapat menunjang program penganeekaragaman pangan. Usaha penyajian produk susu olahan yang dilakukan ibu-ibu rumah tangga dan industri kecil skala rumah tangga hanya mempergunakan peralatan

dan cara pengolahan yang sederhana dan mudah dilakukan. Salah satu cara mengubah susu menjadi pangan bentuk padat ialah mengolahnya menjadi tahu susu, sehingga volumenya menjadi menyusut sampai menjadi 12 persennya (Ningsih,1989). Komposisi tahu susu tersebut adalah 17,98 % protein, 31,28 % lemak, 3,19 % laktosa dan 4,16 % abu. Menurut Ningsih dkk (1993) tahu susu yang dibuat dari susu layu delapan jam pasca perah ternyata teksturnya lebih kenyal dibanding tahu susu dari susu segar.

Tahu susu perlu diolah lebih lanjut menjadi aneka hidangan agar meningkatkan daya terima (*acceptable*) masyarakat dan meningkatkan daya simpannya (*shelf-life*). Menurut Ningsih dkk (1996) di Kabupaten Dati II Banyumas ada 11 macam produk yang diolah langsung dari susu dan lainnya diolah dari tahu susu.

Onde tahu susu adalah sejenis makanan kecil berbentuk bulat dengan berat sekitar tiga gram per butir dan disukai oleh anak kecil. Kualitas onde tahu susu dinyatakan baik, apabila renyah, berwarna kecoklatan, tekstur rapat dan rasanya enak. Faktor penentu kualitas onde tahu susu terutama adalahimbangan antara banyaknya tahu susu dengan tepung terigu dan jenis tahu susu.

Penelitian ini bertujuan untuk mencariimbangan yang tepat dalam adonan onde antara banyaknya tahu susu yang berasal dari susu segar atau dari susu layu dengan tepung terigu untuk menghasilkan kualitas onde tahu susu yang baik.

METODE PENELITIAN

Materi

Materi utama adalah 562,5 g tahu susu dari susu segar, 562,5 g tahu dari susu layu dan 1500 g tepung terigu. Materi tambahan adalah dua butir telur ayam ras, 1500 g margarine, 525 g gula halus, 1,5 sendok teh bak puder, 37,5 g ovalet dan 2,25 sendok teh garam dapur.

Metode

Penelitian dilaksanakan dengan metode eksperimental. Data kualitas onde diperoleh dari uji organoleptik oleh 20 orang panelis agak terlatih yang dinyatakan dalam skor dan dianalisis menggunakan rancangan dasar Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan enam kombinasi perlakuan yang dilanjutkan dengan uji orthogonal polinomial untuk mengetahui pengaruh taraf pemberian tahu susu. Pemberian skor menggunakan skala grafis dengan panjang garis 15 cm. Perlakuan pertama adalah jenis tahu susu (S), yaitu tahu dari susu segar (s1) dan tahu dari susu layu (s2). Perlakuan kedua adalah taraf pemberian tahu susu (T), yaitu 50 persen dari tepung terigu (t1), 75 % dari tepung terigu (t2) dan 100 % dari tepung terigu (t3). Sehinggaimbangan dalam adonan antara Banyaknya tahu susu dengan tepung terigu dalam gram adalah (125:125); (187,5:62,5); (100:0). Peubah yang diamati adalah kualitas onde tahu susu yang ditinjau dari kerenyahan, warna, rasa dan teksturnya yang dinyatakan dalam skor. Distribusi nilai uji kualitas onde tahu susu (Tabel 1).

Tabel 1 Nilai Skala Numerik Skala Hedonik

	Kerenyahan	Warna	Rasa	Tekstur
5,00	Sangat tidak renyah	Sangat tidak coklat	Sangat tidak enak	Sangat tidak rapat
8,75	Tidak renyah	Tidak coklat	Tidak enak	Tidak rapat
12,50	Agak renyah	Agak coklat	Agak enak	Agak rapat
16,25	renyah	coklat	Enak	Rapat
20,00	Sangat renyah	Sangat coklat	Sangat enak	Sangat rapat

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kualitas onde tahu susu yang dinilai secara organoleptik dalam penelitian ini ialah kerenyahan, warna, rasa dan teksturnya.

Hasil analisis ragam menunjukkan bahwa jenis maupun taraf pemberian tahu susu berpengaruh sangat nyata ($P < 0,01$) terhadap kerenyahan onde. Onde dari tahu susu layu lebih renyah dengan skor 15,61 dibanding onde dari tahu susu segar dengan skor 10,76.

Pada susu layu sebagian laktosa sudah menjadi asam laktat. Asam laktat tersebut menurunkan pH susu, sehingga terjadilah denaturasi protein yaitu rantai protein membuka dan menyebabkan

terbentuknya rongga-rongga dalam tahu lebih banyak (gelasi protein lebih baik). Tahu susu layu dengan rongga lebih banyak, apabila dicampurkan dalam adonan onde akan menghasilkan onde yang lebih renyah.

Diduga hal itu karena karbohidrat tahu dari susu layu relatif lebih tinggi yaitu 4,13 g dibanding karbohidrat tahu dari susu segar yaitu 1,47 g (Ningsih, 1989) dan normalnya tidak lebih dari 10 – 30 % saja dari laktosa susu yang menjadi asam laktat pada susu asam (Eckles *et al.*, 1951).

Kerenyahan

Data rata-rata kerenyahan onde tahu susu berdasarkan skala numerik dan skala hedonik tertera pada Tabel 2.

Tabel 2. Rataan Skala Numerik dan Skala Hedonik Kerenyahan Onde Tahu Susu

Sampel	Skala numerik	Skala hedonik
s ₁ t ₁	8,80	Tidak renyah – agak renyah
s ₁ t ₂	12,03	Tidak renyah – agak renyah
s ₁ t ₃	11,47	Tidak renyah – agak renyah
Rataan	10,76 ^a	Tidak renyah – agak renyah
s ₂ t ₁	13,87	Agak renyah – renyah
s ₂ t ₂	16,86	Renyah – sangat renyah
s ₂ t ₃	16,11	Renyah – sangat renyah
Rataan	15,61 ^b	Agak renyah – renyah

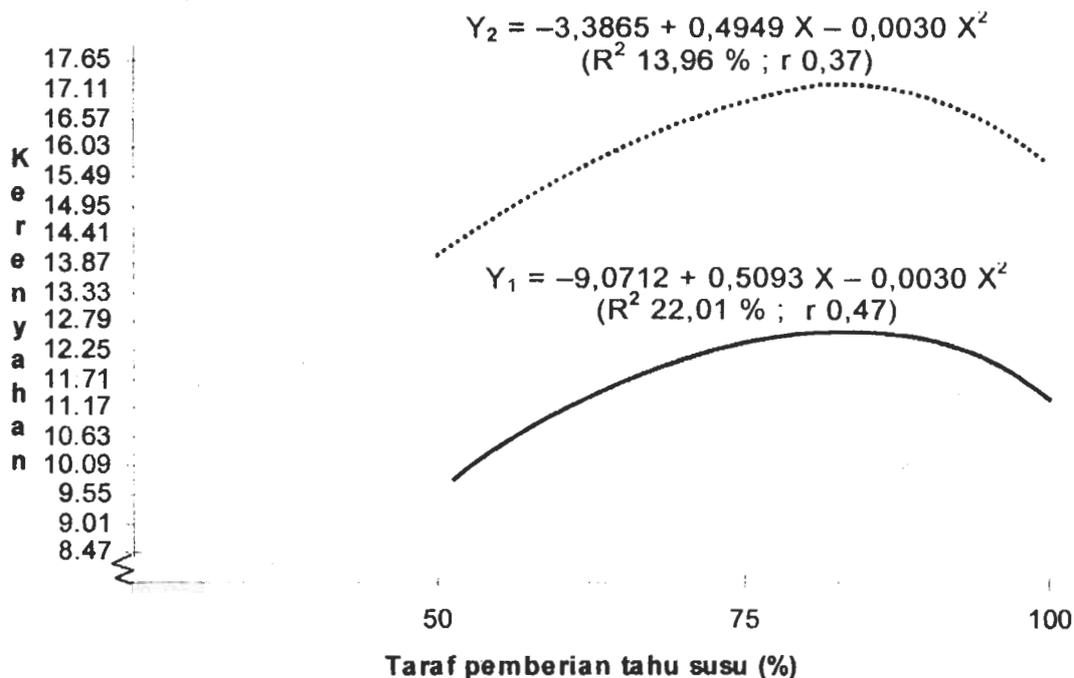
Keterangan : Superskrip yang berbeda pada kolom yang sama menunjukkan beda nyata

Laktosa susu dapat merubah sifat kristalisasi dari gula lain sehingga dapat memperbaiki daya kunyah (*chewiness*) (Setiawati dan Rahayu, 1992).

Uji ortogonal polinomial menunjukkan bahwa hubungan taraf pemberian tahu dari susu segar dengan kerenyahan onde membentuk persamaan kuadrater yaitu : $Y_1 = -9,0712 + 0,5093 X - 0,0030 X^2$ dengan titik puncak pada (83,79, 12.27) dengan (R^2) 22,01 % dan (r) 0.47. Hubungan taraf pemberian tahu dari susu layu dengan kerenyahan onde membentuk persamaan kuadrater yaitu : $Y_2 = -3,3865 + 0,4949 X - 0,0030 X^2$ dengan titik puncak pada (82,49, 17,02) dengan (R^2) 13,96 % dan (r) 0,37 dan Y adalah kerenyahan onde tahu susu dan X adalah taraf pemberian

tahu susu. Kedua hubungan tersebut tertera pada Gambar 1.

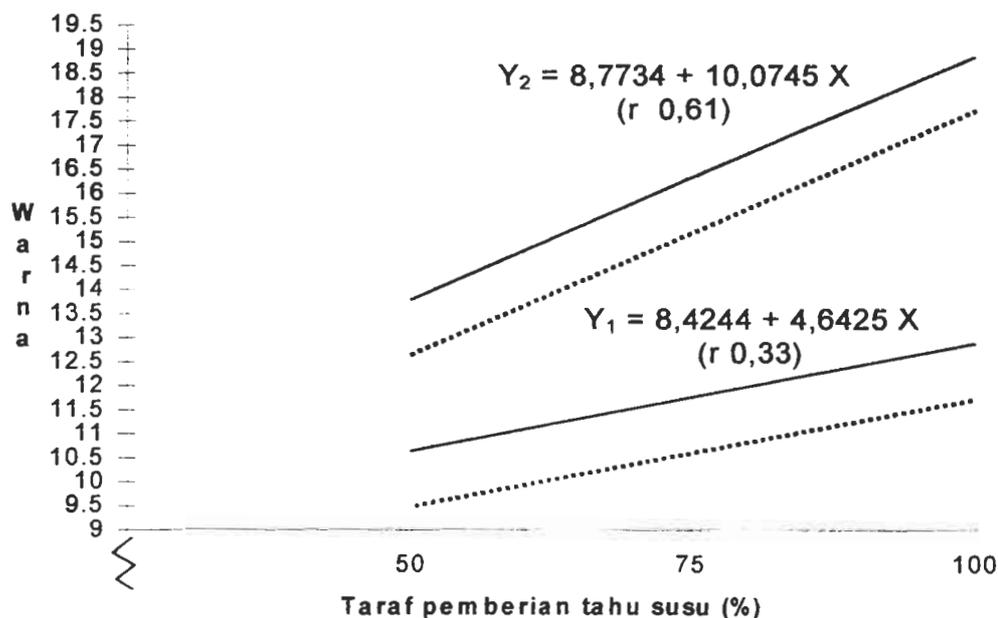
Kerenyahan maksimal onde dari tahu susu segar ialah pada taraf pemberian tahu sebanyak 83,79 % dan kerenyahan maksimal onde dari tahu susu layu ialah pada pemberian tahu sebanyak 82,49 %. Hal itu mungkin disebabkan karena pada taraf-taraf pemberian tahu susu tersebut, adonan onde tergelatinisasi sempurna, karena perimbangan kandungan airnya tepat. Menurut Desrosier (1988), apabila tepung gandum dicampur dengan air pada perbandingan tertentu, maka proteinnya akan membentuk suatu masa koloidal yang elastis dan dapat menahan gas, oleh karena itu pada saat digoreng dapat mengembang sempurna dan renyah maksimal



Gambar 1. Hubungan antara Taraf Pemberian Tahu Susu dengan Kerenyahan Onde Tahu Susu

Tabel 3. Rataan Skala Numerik dan Skala Hedonik Warna Onde Tahu Susu

Sampel	Skala numerik	Skala hedonik
s ₁ t ₁	10,88	Tidak coklat – agak coklat
s ₁ t ₂	11,68	Tidak coklat – agak coklat
s ₁ t ₃	13,18	Agak coklat – coklat
Rataan	11,91	Tidak coklat – agak coklat
s ₂ t ₁	13,45	Agak coklat – coklat
s ₂ t ₂	17,03	Coklat – coklat sekali
s ₂ t ₃	18,49	Coklat – coklat sekali
Rataan	16,32	Coklat – coklat sekali



Gambar 2. Hubungan antara Taraf Pemberian Tahu Susu dengan Warna Onde Tahu Susu

Pemberian tahu yang lebih rendah atau lebih tinggi dari taraf tersebut diatas berpengaruh terhadap kadar air adonan. Menurut Mulyono (1983), kandungan air tahu susu adalah 66,70 %.

Warna

Data rata-rata warna onde tahu susu berdasarkan skala numerik dan skala hedonik tertera pada Tabel 3.

Hasil analisis ragam menunjukkan bahwa jenis maupun taraf pemberian tahu susu berpengaruh sangat nyata ($P < 0,01$)

terhadap warna onde. Onde dari tahu susu layu lebih coklat dengan skor 16,32 dibanding onde dari tahu susu segar dengan skor 11,91.

Susu layu lebih banyak gugus-NH₂ karena membukanya rantai protein. Reaksi pencoklatan atau reaksi maillard terjadi karena adanya reaksi antara gugus amino(-NH₂) dari protein dengan gugus -C=O (karbonil) dari gula pereduksi (laktosa) semakin banyak gugus amino (-NH₂), reaksi maillard lebih mudah terjadi sehingga setelah digoreng warna onde dari

tahu susu layu lebih coklat. Menurut Winarno (1995), salah satu penyebab terjadinya warna pada pangan yaitu reaksi karamelisasi yang timbul akibat dari gula yang dipanaskan dan berwarna coklat.

Uji ortogonal polinomial menunjukkan bahwa hubungan taraf pemberian tahu dari susu segar dengan warna onde membentuk persamaan linier yaitu : $Y_1 = 8,4244 + 4,6425 X$ dengan (r) 0,33. Hubungan taraf pemberian tahu susu layu dengan warna onde membentuk persamaan linier yaitu : $Y_2 = 8,7734 + 10,0745 X$ dengan (r) 0,6166 dan Y adalah warna onde tahu susu dan X adalah taraf pemberian tahu susu (Gambar 2).

Makin banyak taraf pemberian tahu dalam adonan onde, baik tahu dari susu segar maupun dari susu layu, warna onde semakin coklat. Hal tersebut disebabkan karena adonan onde semakin banyak mengandung laktosa, sehingga reaksi karamelisasinya pada saat digoreng semakin coklat. Menurut Astawan dan Astawan (1989), warna coklat

dapat disebabkan oleh terjadinya reaksi karamelisasi gula pada saat pemanasan. Menurut Buckle *et al.*, (1978), laktosa adalah karbohidrat susu dan tersusun dari satu molekul glukosa dan satu molekul galaktosa.

Rasa

Data rata-rata rasa onde tahu susu berdasarkan skala numerik dan skala hedonik tertera pada Tabel 4. Hasil analisis ragam menunjukkan bahwa jenis maupun taraf pemberian tahu susu berpengaruh sangat nyata ($P < 0,01$) terhadap rasa onde. Onde dari tahu susu layu lebih enak dengan skor 15,31 dibanding onde dari tahu susu segar dengan skor 11,50. Hal tersebut diduga karena rasa tahu dari susu layu lebih enak dibanding dari susu segar. Menurut Ningsih (1989), rasa tahu dari susu layu lebih enak dengan skor 15,16 dibanding tahu dari susu segar dengan skor 12,45. Uji ortogonal polinomial menunjukkan bahwa hubungan taraf pemberian tahu dari susu segar dengan rasa onde tahu susu

Tabel 4. Rataan Skala Numerik dan Skala Hedonik Rasa Onde Tahu Susu

Sampel	Skala numerik	Skala hedonik
s_1t_1	10,49	Tidak enak – agak enak
s_1t_2	11,42	Tidak enak – agak enak
s_1t_3	12,60	Tidak enak – agak enak
Rataan	11,50 ^a	Tidak enak – agak enak
s_2t_1	14,05	Agak enak – enak
s_2t_2	16,67	Enak – sangat enak
s_2t_3	15,20	Enak – sangat enak
Rataan	15,31 ^b	Enak – sangat enak

Keterangan : Superskrip yang berbeda pada kolom yang sama menunjukkan beda nyata

tahu susu layu lebih coklat. Menurut Winarno (1995), salah satu penyebab terjadinya warna pada pangan yaitu reaksi karamelisasi yang timbul akibat dari gula yang dipanaskan dan berwarna coklat.

Uji ortogonal polinomial menunjukkan bahwa hubungan taraf pemberian tahu dari susu segar dengan warna onde membentuk persamaan linier yaitu : $Y_1 = 8,4244 + 4,6425 X$ dengan (r) 0,33. Hubungan taraf pemberian tahu susu layu dengan warna onde membentuk persamaan linier yaitu : $Y_2 = 8,7734 + 10,0745 X$ dengan (r) 0,6166 dan Y adalah warna onde tahu susu dan X adalah taraf pemberian tahu susu (Gambar 2).

Makin banyak taraf pemberian tahu dalam adonan onde, baik tahu dari susu segar maupun dari susu layu, warna onde semakin coklat. Hal tersebut disebabkan karena adonan onde semakin banyak mengandung laktosa, sehingga reaksi karamelisasinya pada saat digoreng semakin coklat. Menurut Astawan dan Astawan (1989), warna coklat

dapat disebabkan oleh terjadinya reaksi karamelisasi gula pada saat pemanasan. Menurut Buckle *et al.*, (1978), laktosa adalah karbohidrat susu dan tersusun dari satu molekul glukosa dan satu molekul galaktosa.

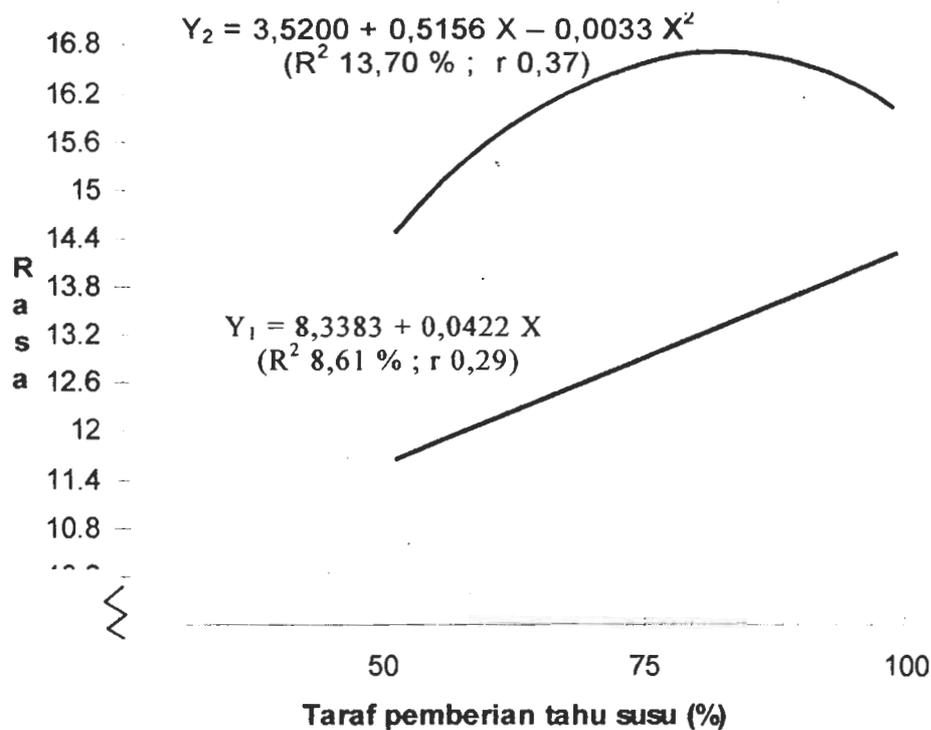
Rasa

Data rata-rasa rasa onde tahu susu berdasarkan skala numerik dan skala hedonik tertera pada Tabel 4. Hasil analisis ragam menunjukkan bahwa jenis maupun taraf pemberian tahu susu berpengaruh sangat nyata ($P < 0,01$) terhadap rasa onde. Onde dari tahu susu layu lebih enak dengan skor 15,31 dibanding onde dari tahu susu segar dengan skor 11,50. Hal tersebut diduga karena rasa tahu dari susu layu lebih enak dibanding dari susu segar. Menurut Ningsih (1989), rasa tahu dari susu layu lebih enak dengan skor 15,16 dibanding tahu dari susu segar dengan skor 12,45. Uji ortogonal polinomial menunjukkan bahwa hubungan taraf pemberian tahu dari susu segar dengan rasa onde tahu susu

Tabel 4. Rataan Skala Numerik dan Skala Hedonik Rasa Onde Tahu Susu

Sampel	Skala numerik	Skala hedonik
s ₁ t ₁	10,49	Tidak enak – agak enak
s ₁ t ₂	11,42	Tidak enak – agak enak
s ₁ t ₃	12,60	Tidak enak – agak enak
Rataan	11,50 ^a	Tidak enak – agak enak
s ₂ t ₁	14,05	Agak enak – enak
s ₂ t ₂	16,67	Enak – sangat enak
s ₂ t ₃	15,20	Enak – sangat enak
Rataan	15,31 ^b	Enak – sangat enak

Keterangan : Superskrip yang berbeda pada kolom yang sama menunjukkan beda nyata



Gambar 3. Hubungan antara Taraf Pemberian Tahu Susu dengan Rasa Onde Tahu Susu

membentuk persamaan garis $Y_1 = 8,3383 + 0,0422 X$ dengan (R^2) 8,61 % dan (r) 0,29. Hubungan taraf pemberian tahu susu layu dengan rasa onde membentuk persamaan garis $Y_2 = 3,5200 + 0,5156 X - 0,0033 X^2$ dengan (R^2) 13,70 % dan (r) 0,37. (Gambar 3).

Semakin banyak taraf pemberian tahu dari susu segar dalam adonan onde, rasa onde semakin enak. Hal itu diduga karena kandungan amilosa terigu dalam adonan onde semakin rendah dan menyebabkan penyerapan flavor juga rendah sehingga rasa onde semakin enak. Onsbrugge (1989) menyatakan bahwa pati dengan kadar amilosa tinggi dapat

mengabsorpsi flavor yang lebih tinggi dibanding dengan pati dengan kadar amilosa rendah. Rasa onde tahu susu layu paling enak pada pemberian tahu dari susu layu sebanyak 78,48 %. Hal itu diduga karena pada taraf pemberian tahu susu layu yang lebih tinggi, karamelisasi pada onde juga lebih tinggi sehingga hal itu akan menurunkan rasa onde. Semakin tinggi karbohidrat dalam pangan maka semakin tinggi terjadinya reaksi Maillard. Reaksi Maillard terjadi bila ada gula pereduksi bereaksi dengan asam-asam amino (Winarno, 1995). Laktosa adalah karbohidrat susu yang disebut dengan gula susu (Eckles *et al.*, 1951).

Tabel 5. Rataan Skala Numerik dan Skala Hedonik Tekstur Onde Tahu Susu

Sampel	Skala numerik	Skala hedonik
s ₁ t ₁	11,11	Tidak rapat – agak rapat
s ₁ t ₂	14,96	Agak rapat – rapat
s ₁ t ₃	17,06	Rapat – rapat sekali
Rataan	14,39	Agak rapat – rapat
s ₂ t ₁	11,48	Tidak rapat – agak rapat
s ₂ t ₂	12,13	Tidak rapat – agak rapat
s ₂ t ₃	12,26	Tidak rapat – agak rapat
Rataan	11,95	Tidak rapat – agak rapat

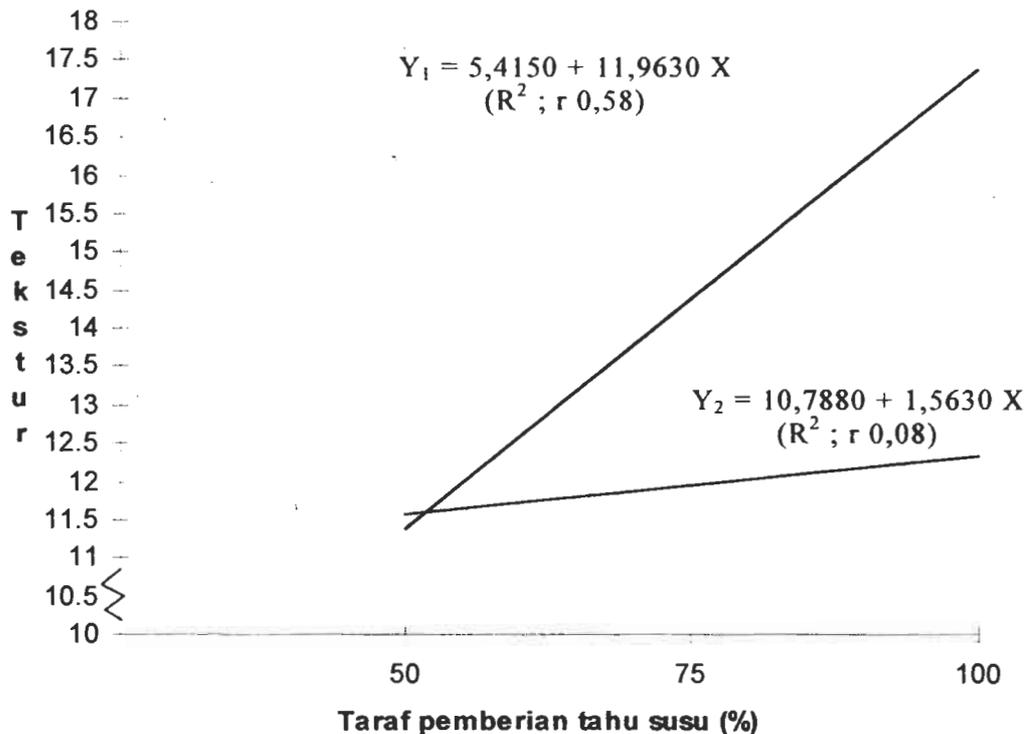
Tekstur

Data rata-rata tekstur onde tahu susu berdasarkan skala numerik dan skala hedonik tertera pada Tabel 5. Hasil analisis ragam menunjukkan bahwa jenis maupun taraf pemberian tahu susu berpengaruh sangat nyata ($P < 0,01$) terhadap tekstur onde. Onde dari tahu susu segar lebih rapat dengan skor 14,39 dibanding tekstur onde dari tahu susu layu dengan skor 11,95. Hal itu diduga karena kadar air adonan onde dari tahu susu segar lebih tinggi dibanding kadar air adonan onde dari tahu susu layu, karena kadar air tahu susu segar lebih tinggi yaitu 45,02 % dibanding kadar air tahu susu layu yaitu 43,39 % (Ningsih, 1989). Penggorengan kedua macam onde menggunakan suhu dan waktu yang sama, sehingga pada onde dari tahu susu segar masih ada sisa air yang tidak teruapkan dan menyebabkan rongga udara onde tidak mengembang penuh sehingga tekstur tampak rapat. Daryono (1993) menyatakan bahwa kadar air yang tinggi dalam adonan mengakibatkan panas yang dihasilkan pada saat penggorengan tidak mampu menguap-

kan semua air sehingga rongga jaringan tiga dimensi yang terbentuk kecil-kecil dan tekstur onde tampak rapat.

Uji ortogonal polinomial menunjukkan bahwa hubungan taraf pemberian tahu dari susu segar dengan tekstur onde mengikuti persamaan garis $Y_1 = 5,4150 + 11,9630 X$ dengan (R^2) % dan (r) 0,58. Hubungan taraf pemberian tahu susu layu dengan tekstur onde mengikuti persamaan garis : $Y_2 = 10,7880 + 1,5630 X$ dengan (R^2) % dan (r) 0,08. Kedua hubungan tersebut tertera pada gambar 4.

Disamping itu, dalam susu layu telah terjadi denaturasi protein yaitu membukanya rantai molekul protein, sehingga terbentuk rongga-rongga. Tahu susu layu apabila dicampur dalam adonan onde tahu susu, menghasilkan onde dengan tekstur yang kurang rapat. Makin banyak taraf pemberian tahu dari susu segar atau susu layu ke dalam adonan onde, tekstur onde semakin rapat. Hal itu disebabkan karena makin banyak taraf pemberian tahu, makin banyak kandungan air dalam adonan onde.



Gambar 4. Hubungan Taraf Pemberian Tahu Susu dengan Tekstur Onde Tahu Susu

Pada saat penggorengan onde tidak semua air dapat teruapkan dan mengakibatkan pengembangan onde tidak sempurna, sehingga rongga-rongga udara kecil-kecil, maka tekstur nampak rapat. Menurut Daryono (1993) bila kadar air dalam adonan rendah, panas penggorengan mampu menguapkan seluruh air dan udara yang mengembang menekan jaringan tiga dimensinya sehingga terbentuk rongga udara yang lebih besar dan sebaliknya.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

1. Onde dari tahu susu layu lebih renyah dibanding onde dari susu segar. Onde dari tahu susu segar paling renyah pada taraf pemberian tahu sebanyak 83,79 % dan onde dari tahu susu layu paling

Kualitas Onde Tahu (Dwi Ningsih)

renyah pada taraf pemberian tahu sebanyak 87,49 %.

2. Warna onde dari tahu susu layu lebih coklat dibanding dari tahu susu segar. Makin banyak taraf pemberian tahu dari susu segar maupun susu layu, warna onde makin coklat.
3. Rasa onde dari tahu susu layu lebih enak dibanding dari tahu susu segar. Makin banyak taraf pemberian tahu dari susu segar, rasa onde makin enak, namun rasa onde dari tahu layu paling enak pada taraf pemberian tahu sebanyak 75,48 %.
4. Tekstur onde dari tahu susu segar lebih rapat dibanding dari tahu susu layu. Makin banyak taraf pemberian tahu, baik dari susu segar atau susu layu, baik dari susu segar atau susu layu, tekstur onde semakin rapat.

Saran

Apabila menghendaki onde tahu susu yang renyah, enak dan dengan tekstur yang longgar, sebaiknya buat dari tahu susu layu, meskipun warnanya kecoklatan.

DAFTAR PUSTAKA

- Astawan, M.W. dan M. Astawan. 1988. Teknologi Pengolahan Pangan Hewani Tepat Guna. CV. Akademika Pressindo. Jakarta.
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet and M. Wooton. 1978. Food Science. Training Course in Food Science held at Universitas Udayana. Bali, Indonesia.
- Daryono, S. 1993. Substitusi Tepung Terigu dan Penggunaan Bleng terhadap Sifat Krupuk Tahu Susu. Fakultas Peternakan UNSOED. Purwokerto.
- Desrosier, N.W. 1988. Teknologi Pengawetan Pangan, UI Press. Jakarta.
- Eckles, C.H., W.B. Combs and H. Macy. 1951. Milk and Milk Products. Tata Mc Graw-Hill Publishing Company Ltd. Bombay New Delhi.
- Mulyono. 1983. Studi Pengolahan Susu dengan Ekstrak Daun Pepaya dan Ekstrak Buah Nenas. Karya Ilmiah Fakultas Peternakan IPB Bogor.
- Ningsih, D. 1989. Pengaruh Keadaan Susu dan Dosis Asam Cuka terhadap Produk, Kandungan Gizi dan Sifat Organoleptik Tahu Susu. Fakultas Peternakan UNSOED Purwokerto.
- Ningsih, D, M. Sulistyowati dan Kusumawidayaka. 1993. Status Gizi, Sifat Organoleptik dan Produk tahu Susu dengan Koagulan Papain. Fakultas Peternakan UNSOED Purwokerto.
- Ningsih, D, M. Sulistyowati, J. Sumarmono dan T. Setyawardani. 1996. Usaha Pemanfaatan "Susu Lebih" (Susu yang Ditolak KUD) di Kabupaten Dati II Banyumas. Lembaga Pengabdian Kepada Masyarakat UNSOED Purwokerto.
- Nurhasanah. 2001. Pengaruh Jenis dan Taraf Pemberian Tahu Susu terhadap Tekstur dan Warna Onde Tahu Susu. Fakultas Peternakan UNSOED Purwokerto.
- Onsbrugge. 1989. How to Flavor Baked Goods and Snack Effectively. J. Food Technology 43 (1) 74 – 82.
- Setianingrum, R.A. 2001. Pengaruh Jenis dan Taraf Pemberian Tahu Susu terhadap Kerenyahan dan Rasa Onde-onde Tahu Susu. Fakultas Peternakan UNSOED Purwokerto.
- Setiawati, T dan S. Rahayu. 1992. Buku Teknik dan Pengembangan Peternakan, Seri Penanganan Susu. Direktorat Jenderal Peternakan Direktorat Bina Produksi Peternakan. Jakarta.
- Suhadji. 1989. Membangun Peternakan Tangguh untuk Memperluas Kesempatan Kerja. Makalah Ulang Tahun ke-XXIII Fakultas Peternakan UNSOED Purwokerto.