

LAMPIRAN

Lampiran 1. Data Hasil Uji Kimia, Fisik, Mikrobiologi, dan Organoleptik Tahu

Tabel 11. Hasil Uji Protein pada Tahu

Biopreservatif	Ulangan	Lama Penyimpanan			
		Hari 0	Hari 1	Hari 2	Hari 3
Bakteriosin	1	9,98%	-	-	36,66%
	2	8,86%	-	-	17,98%
	3	8,22%	-	-	19,81%
Kontrol	1	9,98%	-	-	27,38%
	2	8,86%	-	-	15,53%
	3	8,22%	-	-	26,10%
Asam Laktat	1	9,98%	-	-	8,86%
	2	8,86%	-	-	10,63%
	3	8,22%	-	-	23,36%

Keterangan: Data pada hari ke-0 merupakan data sebelum tahu diberi perlakuan, baik kontrol, perendaman bakteriosin, ataupun perendaman asam laktat.

Tabel 12. Hasil pH pada Tahu

Biopreservatif	Ulangan	Lama Penyimpanan			
		Hari 0	Hari 1	Hari 2	Hari 3
Bakteriosin	1	5,96	6,73	5,95	6,76
	2	6,11	6,40	6,65	6,93
	3	6,05	6,24	6,57	6,97
Kontrol	1	5,96	5,70	5,86	5,86
	2	6,11	5,93	5,80	5,80
	3	6,05	5,91	5,93	5,93
Asam Laktat	1	5,96	4,67	4,35	4,87
	2	6,11	4,24	4,55	4,41
	3	6,05	4,14	4,49	4,39

Keterangan: Data pada hari ke-0 merupakan data sebelum tahu diberi perlakuan, baik kontrol, perendaman bakteriosin, ataupun perendaman asam laktat

Tabel 13. Hasil Kadar Air pada Tahu

Biopreservatif	Ulangan	Lama Penyimpanan			
		Hari 0	Hari 1	Hari 2	Hari 3
Bakteriosin	1	77,82	84,75	77,37	76,57
	2	66,52	75,40	76,00	77,49
	3	71,46	77,50	78,04	78,74
Kontrol	1	77,82	79,32	79,86	80,11
	2	66,52	73,67	73,92	75,76
	3	71,46	75,98	74,74	79,23
Asam Laktat	1	77,82	72,20	77,70	75,65
	2	66,52	76,08	70,16	73,81
	3	71,46	72,40	71,89	74,78

Keterangan: Data pada hari ke-0 merupakan data sebelum tahu diberi perlakuan, baik kontrol, perendaman bakteriosin, ataupun perendaman asam laktat

Tabel 14. Hasil Tekstur *Hardness* pada Tahu

Biopreservatif	Ulangan	Lama Penyimpanan			
		Hari 0	Hari 1	Hari 2	Hari 3
Bakteriosin	1	918	502,5	512,5	306
	2	1480	855	864	770,5
	3	839	768	488,5	629,5
Kontrol	1	918	581	519,5	473,5
	2	1480	1428,5	974,5	912,5
	3	839	1067,5	938,5	757,5
Asam Laktat	1	918	738	709	787
	2	1480	1046,5	1201,5	1178
	3	839	1067,5	1025,5	1084,5

Keterangan: Data pada hari ke-0 merupakan data sebelum tahu diberi perlakuan, baik kontrol, perendaman bakteriosin, ataupun perendaman asam laktat

Tabel 15. Hasil Tekstur *Gumminess* pada Tahu

Biopreservatif	Ulangan	Lama Penyimpanan			
		Hari 0	Hari 1	Hari 2	Hari 3
Bakteriosin	1	657,38	347,9	350,09	207,51
	2	1019,6	585,89	565,82	518,09
	3	565,69	545,32	349,26	470,58
Kontrol	1	657,38	388,92	354,81	340,24
	2	1019,6	1005,97	664,75	639,11
	3	565,69	765,82	662,73	517,94
Asam Laktat	1	657,38	529,21	491,72	544,70
	2	1019,6	760,29	847,71	899,92
	3	565,69	765,82	754,57	765,07

Keterangan: Data pada hari ke-0 merupakan data sebelum tahu diberi perlakuan, baik kontrol, perendaman bakteriosin, ataupun perendaman asam laktat

Tabel 16. Hasil ALT pada Tahu

Biopreservatif	Ulangan	Lama Penyimpanan			
		Hari 0	Hari 1	Hari 2	Hari 3
Bakteriosin	1	14000	20800000	142000000	480000000
	2	580	91200	83300000	87900000
	3	450	140000	116000000	139000000
Kontrol	1	14000	1700000	4800000	2080000
	2	580	5450000	3270000	3120000
	3	450	4990000	3790000	7840000
Asam Laktat	1	14000	3110	480000	6480000
	2	580	6690	27000	30000
	3	450	14000	29000	5180000

Keterangan: Data pada hari ke-0 merupakan data sebelum tahu diberi perlakuan, baik kontrol, perendaman bakteriosin, ataupun perendaman asam laktat

Tabel 17. Hasil Uji Organoleptik pada Tahu

Lama Simpan	Parameter	I			II			III		
		B	K	A	B	K	A	B	K	A
0	Warna	5			5			5		
	Lendir	5			5			5		
	Bau	5			5			5		
1	Warna	4	5	3	5	5	3	5	5	3
	Lendir	5	5	5	4	5	5	4	5	5
	Bau	4	5	5	4	5	4	4	5	4
2	Warna	3	4	2	4	5	3	4	5	3
	Lendir	4	3	5	4	3	5	4	3	5
	Bau	3	4	4	3	4	4	3	4	4
3	Warna	2	4	2	3	4	2	3	4	2
	Lendir	2	3	3	2	1	5	2	2	5
	Bau	2	4	4	2	1	4	2	3	4

Keterangan: Warna = 1 (sangat coklat) – 5 (putih khas tahu)
 Lendir = 1 (sangat berlendir) – 5 (tidak berlendir dan kesat)
 Bau = 1 (bau busuk) – (bau khas tahu)

Keterangan: Data pada hari ke-0 merupakan data sebelum tahu diberi perlakuan, baik kontrol, perendaman bakteriosin, ataupun perendaman asam laktat

Lampiran 2. Data Hasil SPSS

Tabel 18. Anava Protein Tahu

Sumber keragaman	JK	db	Kt	F. Hitung	Sig.
Biopreservatif	95,139	2	47,569	1,338	,299
Lama	614,018	1	614,018	17,273	,001
Biopreservatif*Lama	95,139	2	47,569	1,338	,299
Galat	426,573	12	35,548		
Total	5205,919	18			
Koreksi Total	1230,869	17			

Tabel 19. Anava pH Tahu

Sumber keragaman	JK	db	Kt	F. Hitung	Sig.
Lama	1,396	3	,465	12,839	,000
Biopreservatif	15,731	2	7,865	217,056	,000
Lama*Biopreservatif	5,467	6	,911	25,145	,000
Galat	,870	24	,036		
Total	1207,511	36			
Koreksi Total	23,463	35			

Tabel 20. DMRT Biopreservatif pH pada Tahu

Lama	N	Tingkat Kepercayaan 95%		
		1	2	3
Asam laktat	12	4,8525		
Kontrol	12		5,9092	
Bakteriosin	12			6,4433
Sig.		1,000	1,000	1,000

Tabel 21. DMRT Lama Simpan pH pada Tahu

Lama	N	Tingkat Kepercayaan 95%		
		1	2	3
1 hari	9	5,5511		
2 hari	9	5,5722		
3 hari	9		5,7767	
0 hari	9			6,0400
Sig.		,816	1,000	1,000

Tabel 22. Anava Kadar Air Tahu

Sumber keragaman	JK	db	Kt	F. Hitung	Sig.
Lama	135,345	3	45,115	3,231	,040
Biopreservatif	62,460	2	31,230	2,237	,129
Lama*Biopreservatif	31,959	6	5,327	,381	,884
Galat	335,091	24	13,962		
Total	204044,036	36			
Koreksi Total	564,855	35			

Tabel 23. DMRT Lama Simpan Kadar Air pada Tahu

Lama	N	Tingkat Kepercayaan 95%	
		1	2
0 hari	9	71,9333	
2 hari	9	75,5200	75,5200
1 hari	9		76,3667
3 hari	9		76,9044
Sig.		,053	,466

Tabel 24. Anava Tekstur *Hardness* Tahu

Sumber keragaman	JK	db	Kt	F. Hitung	Sig.
Lama	525290,389	3	175096,796	2,251	,108
Biopreservatif	419355,931	2	209677,965	2,695	,088
Lama*Biopreservatif	249935,569	6	41655,928	,535	,776
Galat	1867065,500	24	77794,396		
Total	31325047,5	36			
Koreksi Total	3061647,389	35			

Tabel 25. DMRT Biopreservatif Tekstur *Hardness* pada Tahu

Lama	N	Tingkat Kepercayaan 95%	
		1	2
Bakteriosin	12	744,4583	
Kontrol	12	907,5000	907,5000
Asam laktat	12		1006,2083
Sig.		,165	,395

Tabel 26. DMRT Lama Simpan Tekstur *Hardness* pada Tahu

Lama	N	Tingkat Kepercayaan 95%	
		1	2
3 hari	9	766,5556	
2 hari	9	803,7222	803,7222
1 hari	9	894,9444	894,9444
0 hari	9		1079,0000
Sig.		,366	,058

Tabel 27. Anava Tekstur *Gumminess* Tahu

Sumber keragaman	JK	db	Kt	F. Hitung	Sig.
Biopreservatif	245741,627	2	122870,813	3,149	,061
Lama	230940,570	3	76980,190	1,973	,145
Biopreservatif*Lama	139096,204	6	23182,701	,594	,732
Galat	936466,544	24	39019,439		
Total	15449786,6	36			
Koreksi Total	1552244,944	35			

Tabel 28. DMRT Biopreservatif Tekstur *Gumminess* pada Tahu

Lama	N	Tingkat Kepercayaan 95%	
		1	2
Bakteriosin	12	515,2573	
Kontrol	12	631,9098	631,9098
Asam laktat	12		716,8032
Sig.		,161	,303

Tabel 29. Anava Angka Lempeng Total Tahu

Sumber keragaman	JK	db	Kt	F. Hitung	Sig.
Biopreservatif	6,065E+016	2	3,032E+016	7,830	,002
Lama	3,874E+016	3	1,291E+016	3,335	,036
Biopreservatif*Lama	7,160E+016	6	1,193E+016	3,081	,022
Galat	9,295E+016	24	3,873E+015		
Total	2,987E+017	36			
Koreksi Total	2,639E+017	35			

Tabel 30. DMRT Biopreservatif pada Angka Lempeng Total pada Tahu

Lama	N	Tingkat Kepercayaan 95%	
		1	2
Asam laktat	12	1022089	
Kontrol	12	3087939	
Bakteriosin	12		9E+007
Sig.		,936	1,000

Tabel 31. DMRT Lama Simpan Angka Lempeng Total pada Tahu

Lama	N	Tingkat Kepercayaan 95%	
		1	2
0 hari	9	5090,0000	
1 hari	9	3688333	
2 hari	9	4E+007	4E+007
3 hari	9		8E+007
Sig.		,218	,165