

STUDI KESUKAAN PANELIS TERHADAP NASI KRAWU MAKANAN KHAS GRESIK

¹Riza Salma Nabillah, ²Rita Ismawati, ³Sri Handajani, ⁴Nugrahani Astuti

^{1,3,4}Pendidikan Tata Boga, Universitas Negeri Surabaya

²Gizi, Universitas Negeri Surabaya

ABSTRAK

Artikel Info

Submitted: 12 Juli 2021

Received in revised: 25 Juli 2021

Accepted: 7 Agustus 2021

Keyword:

Makanan Khas Gresik, Nasi Krawu, Kesukaan

Corresponding author:

riza.17050394051@mhs.unesa.ac.id

ritaismawati@unesa.ac.id

Nasi krawu merupakan salah satu makanan khas gresik yang memiliki komponen berupa nasi, daging suwir, serundeng yang umumnya memiliki dua warna dan juga sambal. Penelitian ini memiliki tujuan untuk mengetahui 1) tingkat kesukaan panelis dari segi warna, aroma, rasa, tekstur serta penerimaan produk secara keseluruhan terhadap ke lima merk nasi krawu 2) mengetahui produk nasi krawu yang paling disukai oleh panelis dari ke lima merk nasi krawu. Menggunakan 5 sampel yang terdiri dari nasi krawu Bu Timan, Bu Azza, Bu Zainab II, Bu Rika, serta Bu Tiban. Panelis yang digunakan merupakan panelis konsumen yang berjumlah 30 orang dan berdomisili di Gresik. Menggunakan uji sensoris berupa uji hedonik untuk mengetahui tingkat kesukaan panelis terhadap 5 produk nasi krawu. Uji hedonik yang dilakukan yakni terhadap aspek warna, aroma, rasa, tekstur serta penerimaan produk secara keseluruhan dengan menggunakan skala hedonik yang kemudian diubah menjadi skala numerik. Hasil dari penelitian ini menunjukkan 1) kebanyakan panelis menyukai nasi krawu yang memiliki warna gelap pada suwiran daging, warna cerah pada nasi dan serundeng. Untuk aroma sendiri panelis memilih produk nasi krawu yang beraroma bumbu yang khas sehingga dapat meningkatkan selera. Rasa enak, gurih, manis, dan asin yang pas juga disukai dan tekstur daging yang empuk berserat serta nasi yang pulen dan tidak keras disukai oleh panelis. 2) Nasi krawu sampel 3 yakni nasi krawu milik bu Zainab II menjadi yang paling banyak disukai panelis karena dinilai sesuai dengan kriteria dari segi warna, aroma, rasa maupun tekstur.

PENDAHULUAN

Setiap daerah di Indonesia memiliki makanan tradisional yang berbeda antara satu dengan lainnya yang dapat dipengaruhi oleh letak dan hasil alam yang ada pada daerah tersebut. Daerah di Indonesia yang memiliki keragaman

makanan tradisional salah satunya yaitu kota Gresik, dari berbagai jenis makanan tradisional yang ada di Gresik nasi krawu menjadi salah satu makanan khas Gresik yang digemari masyarakat selain pudak dan otak- otak bandeng.

Makanan tradisional khas kota Santri Gresik ini dipengaruhi oleh kuliner Madura yang kental [1]. Sejak zaman dahulu masyarakat Gresik menjadikan nasi krawu sebagai salah satu menu sarapan [2]. Banyak dari penjual nasi krawu di Gresik didominasi oleh ibu-ibu keturunan Madura yang cukup lama menetap di Gresik. Asal mula nama nasi krawu juga merupakan istilah dari urap daging sapi dengan babat yang telah dibumbui dengan kelapa yang terdiri dari dua jenis serundeng. Beberapa sumber menjelaskan bahwa nama nasi krawu berasal dari cara pengambilan nasi dan lauk menggunakan jemari secara langsung yang dalam bahasa Jawa Timur dikenal dengan *krawukan* atau *dikrawuk*. Makanan tradisional ini sebetulnya makanan yang bermula dari Kabupaten Bangkalan Madura, namun pada saat itu dikarenakan pangsa pasarnya kurang diminati sehingga tidak ada yang berjualan di Madura. Penelitian lain juga mengungkapkan bahwa Nasi krawu ini dibawa oleh seseorang bernama Munimah yang berasal dari Madura. Berdasarkan cerita yang tersebar dikalangan masyarakat, nasi krawu dulunya dijual di sekitar area pelabuhan Gresik, namun seiring berkembangnya zaman penjualan nasi krawu telah tersebar diberbagai wilayah kota Gresik, bahkan di luar Gresik [3].

Nasi krawu khas Gresik adalah makanan tradisional berupa nasi yang memiliki komponen pelengkap terdiri dari lauk berupa daging suwir, serundeng, dan juga sambal. Lauk nasi krawu terbuat dari daging yang direbus hingga bertekstur empuk serta berserat kemudian disuwir dan dimasak menggunakan bumbu serta rempah. Bahan tambahan yang digunakan dalam daging suwir salah satunya yakni gula. Gula yang ditambahkan dalam daging krawu berpengaruh dalam pembentukan rasa dan warna [4]. Nasi krawu juga disajikan dengan serundeng atau *poyah* yang umumnya terdiri dari dua jenis warna yakni kuning dan merah. Serundeng merupakan parutan kelapa yang dimasak dengan cara ditumis bersama bumbu dan rempah hingga kering. Komponen pelengkap lain yang ada pada nasi krawu yakni sambal yang terbuat dari petis, bawang putih serta cabe rawit. Cita rasa yang dimiliki sambal petis berbeda dengan terasi, sambal petis memiliki rasa khas tersendiri [5].

Komponen pelengkap nasi krawu pada umumnya memiliki kesamaan antar penjual, namun mempunyai perbedaan dari sisi warna, aroma, rasa, dan tekstur yang disebabkan oleh ciri khas atau karakteristik dari masing-masing penjual. Penjual nasi krawu yang ada di Gresik sangat beragam, namun dalam penelitian ini akan dibatasi oleh 5 merk nasi krawu yang

terkenal dan sering dikunjungi tidak hanya oleh masyarakat Gresik namun juga dari luar Gresik.

Kesukaan panelis terhadap nasi krawu dapat dilihat dari segi warna, aroma, rasa, dan tekstur. Warna suatu produk dapat mempengaruhi panelis dalam hal menyukai atau tidak, memberi kenyamanan atau ketidaknyamanan serta mempengaruhi nafsu makan [6]. Nasi krawu memiliki ciri khas nasi yang berwarna putih bersih, sedangkan daging suwir krawu memiliki karakteristik warna gelap kecoklatan yang disebabkan oleh penambahan gula pada proses memasak sehingga terjadi reaksi karamelisasi yang timbul dan membentuk warna coklat pada krawu [7]. Warna pada serundeng disebabkan oleh penambahan bumbu berupa kunyit dan cabe merah yang menjadikan warna kuning dan merah pada serundeng.

Aroma merupakan rasa yang dapat ditunjukkan oleh bau sedap atau enak. Senyawa aroma salah satunya dapat ditemukan dalam makanan dan rempah-rempah [8]. Pada umumnya daging suwiran krawu memiliki aroma sedap yang khas karena diolah menggunakan rempah-rempah alami. Serundeng pada nasi krawu beraroma rempah serta gurih yang ditimbulkan oleh kelapa [9]. Nasi krawu mempunyai sambal yang beraroma kuat karena terbuat dari petis.

Indra pengecap manusia dibagi menjadi 4, yakni manis, asin, pahit, asam. Rasa manis dihasilkan oleh beberapa senyawa kimia, rasa pahit disebabkan oleh alkaloid-alkaloid, rasa asin muncul akibat garam anorganik seperti NaCl, sedangkan rasa asam dihasilkan oleh donor proton [10]. Rasa daging suwir pada nasi krawu memiliki cita rasa asin, gurih dan manis [5]. Serundeng memiliki rasa asin dan gurih yang dihasilkan oleh kelapa serta rempah-rempah yang ditambahkan saat proses memasak. Rasa sambal nasi krawu tidak hanya pedas, namun terdapat rasa khas petis yang gurih.

Tekstur dari suatu produk umumnya memiliki karakteristik tersendiri, seperti halnya tekstur nasi pada nasi krawu yang memiliki ciri khas nasi yang pulen dan tidak keras [9]. Tekstur daging suwir pada nasi krawu pada umumnya memiliki karakteristik yang empuk, berserat dan tidak alot, sedangkan pelengkap lain seperti serundeng memiliki tekstur seperti serbuk parutan yang kering.

Berdasarkan latar belakang di atas, maka penelitian ini bertujuan untuk: 1) mengetahui tingkat kesukaan panelis dari segi warna, aroma,

rasa, tekstur serta penerimaan produk secara keseluruhan terhadap ke lima merk nasi krawu 2) mengetahui produk nasi krawu yang paling disukai oleh panelis dari ke lima merk nasi krawu.

METODE

Jenis penelitian ini adalah deskriptif kuantitatif. Menggunakan uji sensoris berupa uji hedonik untuk mengetahui tingkat kesukaan panelis terhadap 5 produk nasi krawu. Pengambilan data penelitian ini dilakukan pada bulan Januari 2021.

Bahan yang digunakan dalam penelitian ini yakni 5 sampel nasi krawu di Gresik yang terkenal dan sering didatangi pengunjung tidak hanya dari Gresik tetapi luar Gresik, diantaranya nasi krawu Bu Timan, nasi krawu Bu Azza, nasi krawu Bu Zainab II, nasi krawu Bu Rika, dan nasi krawu Bu Tiban.

Penelitian ini menggunakan populasi masyarakat Gresik yang berada di kecamatan Bungah dan sampel sebanyak 30 orang panelis yang berdomisili di Gresik dan pernah mengonsumsi nasi krawu sebelumnya. Panelis yang digunakan dalam penelitian ini merupakan panelis konsumen yang terdiri dari 30-100 orang tergantung pada target pemasaran suatu komoditi [11]. Panel bersifat umum dan dapat ditentukan berdasarkan kelompok atau daerah tertentu [12].

Uji hedonik adalah pengujian yang digunakan untuk mengukur tingkat kesukaan terhadap suatu produk. Uji ini dilakukan pada aspek warna, aroma, rasa, tekstur serta penerimaan produk secara keseluruhan dengan menggunakan skala hedonik yang kemudian diubah menjadi skala numerik dengan angka mutu menurut tingkat kesukaan [13]. Skala uji yang digunakan dengan nilai 1 = tidak suka, 2 = kurang suka, 3 = suka, 4 = sangat suka. Panelis menguji secara sensori sampel nasi krawu yang telah diberikan kode sampel seperti pada tabel dibawah ini.

Tabel 1. Kode Sampel Nasi Krawu

Kode Sampel	Merk Nasi Krawu
Sampel 1	Nasi krawu Bu Timan
Sampel 2	Nasi krawu Bu Azza
Sampel 3	Nasi Krawu Bu Zainab II
Sampel 4	Nasi krawu Bu Rika
Sampel 5	Nasi krawu Bu Tiban

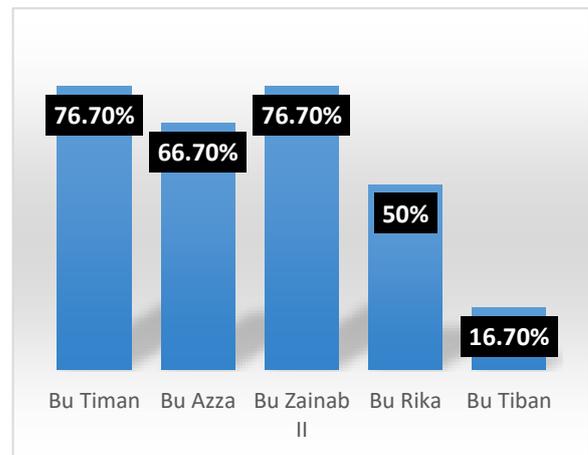
Panelis akan memberikan hasil penilaian pada kertas kuisioner yang telah disediakan

dengan memberikan tanda *ceklist* pada kolom yang sesuai dengan nilai sensori yang diberikan.

Jenis data yang diambil adalah data primer yang didapat melalui teknik pengumpulan data berupa pengisian kuisioner yang diberikan kepada panelis. Data yang diperoleh akan dianalisis secara deskriptif statistik dengan cara menggambarkan atau mendeskripsikan data yang telah didapat sebagaimana adanya tanpa memberi kesimpulan yang berlaku untuk umum atau generalisasi [14]. Data yang diperoleh akan disajikan dalam bentuk presentase dan dideskripsikan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

WARNA



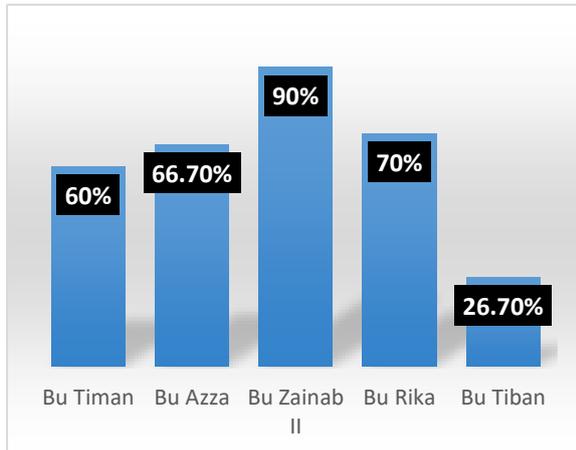
Gambar 1. Presentase panelis yang menyukai produk nasi krawu dari aspek warna.

Warna memiliki peran penting dalam komoditas pangan sebagai daya tarik, tanda pengenalan, dan atribut mutu [15]. Warna menjadi faktor mutu yang paling menarik minat konsumen, sehingga dapat memberikan kesan apakah makanan tersebut disukai atau tidak [10].

Dalam penelitian ini aspek warna yang dilihat merupakan warna keseluruhan nasi krawu. Warna nasi krawu yang paling banyak disukai panelis yakni pada sampel 1 milik nasi krawu Bu Timan dan sampel 3 nasi krawu Bu Zainab II. Panelis menyukai keduanya karena memiliki kriteria warna nasi yang putih bersih, warna kecoklatan gelap pada suwiran dagingnya yang dipengaruhi oleh rempah-rempah serta penambahan gula dan juga lama proses pemasakan, semakin lama proses pemasakan akan mengakibatkan warna yang semakin gelap pada suwiran daging. Serundeng pada kedua sampel ini memiliki warna merah cerah dan kuning cerah. Sampel yang kurang disukai yakni

milik nasi krawu Bu Tiban pada sampel 5 karena panelis menilai warna suwiran daging pada nasi krawu ini agak pudar dan tidak terlalu gelap sehingga kurang menarik selera, selain itu warna kuning pada serundengnya cenderung gelap, hal ini dipengaruhi oleh proses pemasakan yang terlalu lama sehingga menimbulkan warna kuning kecoklatan pada serundeng.

AROMA



Gambar 2. Presentase panelis yang menyukai produk nasi krawu dari aspek aroma.

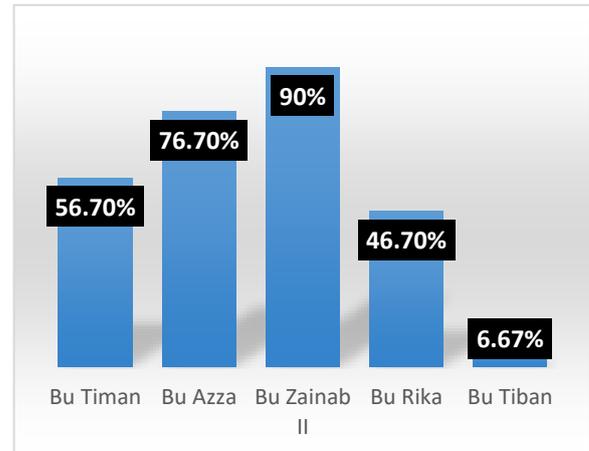
Aroma merupakan bau dari suatu produk makanan. Senyawa aroma memiliki peran penting dalam produksi penyedap yang digunakan dalam industri makanan, untuk meningkatkan rasa serta meningkatkan daya Tarik produk makanan tersebut [16].

Aroma nasi krawu pada sampel 3 milik Bu Zainab II menjadi yang paling banyak disukai panelis. Secara keseluruhan sampel 3 mempunyai aroma bumbu yang khas dan sedap, aroma produk olahan daging berasal dari beberapa kandungan yang ada pada lemak dan bersifat menguap saat dipanaskan [17]. Aroma bumbu yang khas dipengaruhi oleh berbagai rempah yang digunakan seperti bawang merah yang mempunyai citarasa dan aroma khas yang ditimbulkan karena adanya senyawa yang mudah menguap dari jenis sulfur seperti propil sulfur [18]. Penambahan gula pada suwiran daging juga menimbulkan aroma khas pada produk akhir. Serundeng pada nasi krawu juga menyumbangkan aroma gurih dan harum yang dapat menarik selera.

Produk nasi krawu yang kurang disukai panelis yakni pada sampel 5 karena dari segi suwiran daging tidak memiliki aroma bumbu yang khas dan cenderung masih memiliki aroma

daging yang kuat, sehingga dapat menurunkan selera makan.

RASA



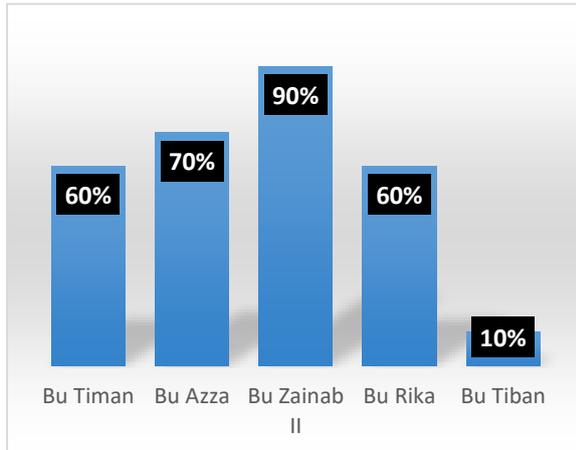
Gambar 3. Presentase panelis yang menyukai produk nasi krawu dari aspek rasa.

Faktor yang menentukan kualitas makanan salah satunya adalah rasa. Rasa atau kandungan senyawa citarasa pada produk makanan merupakan senyawa yang mengakibatkan munculnya sensasi rasa (manis, pahit, asin, masam) [15]. Senyawa citarasa dapat ditimbulkan melalui aroma yang ada pada suatu produk makanan. melalui pemberian aroma pada produk makanan menyebabkan lidah dapat mengecap rasa lain sesuai aroma yang telah diberikan [19].

Produk nasi krawu yang paling tinggi presentase disukai oleh panelis yakni terdapat pada sampel 3 nasi krawu milik Bu Zainab II. Pada sampel ini panelis menilai secara keseluruhan nasi krawu mempunyai citarasa yang enak sehingga panelis kebanyakan menyukai. Bumbu dan rempah yang digunakan tidak kurang ataupun berlebihan dan seimbang antara rasa asin dan manis pada suwiran daging yang disebabkan oleh adanya penambahan gula pada saat proses pemasakan, selain itu rasa enak juga ditimbulkan dari serundeng dan juga sambal yang memiliki citarasa gurih dan pedas.

Panelis yang menyukai citarasa paling sedikit yakni pada sampel 5, hal ini disebabkan nasi krawu yang memiliki rasa kurang enak. Rasa kurang enak pada sampel ini dipengaruhi oleh penggunaan garam yang berlebih sehingga muncul rasa yang terlalu asin, selain itu citarasa bumbu dan rempah yang digunakan dinilai kurang oleh panelis.

TEKSTUR



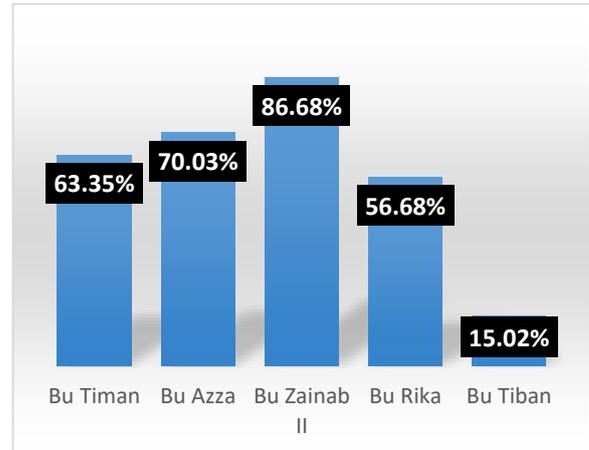
Gambar 4. Presentase panelis yang menyukai produk nasi krawu dari aspek tekstur.

Tekstur adalah ciri dari suatu bahan yang dapat dirasakan oleh indra peraba dan perasa sebagai akibat dari perpaduan sejumlah sifat fisik yang meliputi ukuran, bentuk, jumlah dan unsur-unsur pembentukan bahan [19].

Tekstur dari sampel 3 paling banyak disukai oleh panelis karena dinilai memiliki karakteristik pulen pada nasi yang digunakan, suwiran daging yang terdapat pada produk nasi krawu ini sesuai dengan kriteria yakni memiliki tekstur berserat, empuk dan cenderung tidak alot, hal ini dapat dipengaruhi oleh lamanya proses perebusan pada daging, semakin lama proses perebusan maka daging yang dihasilkan akan semakin empuk.

Produk nasi krawu pada sampel 5 memiliki tekstur nasi yang agak keras dan cenderung kering, hal ini disebabkan karena kurangnya cairan yang ditambahkan pada proses pemasakan. Panelis menilai serundeng yang terdapat pada produk nasi krawu ini memiliki tekstur terlalu kering dan suwiran daging tidak terlalu empuk sehingga menimbulkan rasa kurang nyaman saat mengunyah bersama nasi yang kurang pulen.

KESELURUHAN



Gambar 5. Presentase panelis yang menyukai produk nasi krawu dari aspek keseluruhan.

Dari kelima sampel nasi krawu yang telah dinilai oleh panelis, sampel 3 yakni nasi krawu Bu Zainab II memiliki presentase kesukaan tertinggi. Secara keseluruhan produk nasi krawu yang meliputi aspek warna, aroma, rasa serta tekstur disukai oleh panelis karena dinilai memiliki kriteria yang sesuai dengan karakteristik nasi krawu pada umumnya. Pada segi warna sesuai dengan kriteria yakni berwarna gelap kecoklatan pada suwiran daging dan sambal, putih bersih pada nasi dan warna yang cerah pada serundeng. Aroma bumbu yang khas pada sampel 3 dinilai dapat menggugah selera makan panelis. Untuk segi rasa serta tekstur yang dimiliki memiliki kriteria yang disukai kebanyakan panelis.

SIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan yang telah dilakukan dapat disimpulkan:

1. Panelis rata-rata menyukai nasi krawu yang memiliki warna gelap pada suwiran daging, warna cerah pada nasi dan serundeng. Untuk aroma sendiri panelis memilih produk nasi krawu yang beraroma bumbu yang khas sehingga dapat meningkatkan selera panelis. Rasa enak gurih manis dan asin yang pas juga disukai dan tekstur daging yang empuk berserat serta nasi yang pulen dan tidak keras disukai oleh panelis.
2. Nasi krawu milik bu Zainab II paling banyak disukai panelis karena dinilai sesuai dengan kriteria dari segi warna, aroma, rasa maupun tekstur.

SARAN

Berdasarkan hasil penelitian, pembahasan, dan kesimpulan di atas maka dapat diajukan saran sebagai berikut :

1. Penelitian lebih lanjut dapat dilakukan untuk mengetahui apakah harga dan merk dari suatu produk nasi krawu dapat mempengaruhi konsumen dalam memilih nasi krawu yang disukai.
2. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut kepada pelaku usaha dengan melakukan pendampingan untuk meningkatkan kualitas citarasa maupun penjualan serta inovasi terhadap nasi krawu, sehingga para pelaku usaha dapat bersaing secara sehat.

REFERENSI

- [1]Adminparbudgresik. 2020. Nasi Krawu. Dinas Pariwisata Dan Kebudayaan Kabupaten Gresik.
- [2]Asy'ari, Muhammad Hasyim. 2021. Pengaruh Kualitas Produk, *Word Of Mouth* dan Citra Merk Lokal Terhadap Keputusan Pembelian Pada Makanan Khas Gresik. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Gresik.
- [3]Roseprilla, Adamina Dinda. 2018. Krawu Makanan Khas Kaya Budaya Dan Gizi. http://adamina-dinda-roseprilla-fkm17.web.unair.ac.id/artikel_detail-233694-Makanan%20Khas%20Gresik-Krawu%20Makanan%20Khas%20Kaya%20Budaya%20dan%20Gizi.html. Diakses pada November 2020.
- [4]Zaroroh, Atik Framiyati. 2013. Eksperimen Pembuatan Abon Keong Sawah Dengan Substitusi Kluwih Dan Penggunaan Gula Yang Berbeda. E-Journal. Semarang : Universitas Negeri Semarang.
- [5]Leonardo. 2019. Cita Rasa Masakan Kabupaten Gresik, Jawa Timur. Diploma thesis, Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
- [6]Doni, A. F. 2009. Uji Organoleptik dan Tingkat Keasaman Susu Sapi Kemasan Yang Dijual di Pasar Tradisional Kota Denpasar. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Warmadewa.
- [7]Afiah, Devy Nur. 2017. Pengaruh Perbandingan Gula Merah dengan Sukrosa dan Perbandingan Tepung Jagung, Ubi Jalar Dengan Kacang Hijau Terhadap Karakteristik Jenang. Artikel. Fakultas Teknik. Universitas Pasundan Bandung.
- [8]Dianah, Mukhlis Syiatud. 2020. Uji Hedonik dan Mutu Hedonik Es Krim Susu Sapi dengan Penambahan Pasta Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas L*). Skripsi. Fakultas Pertanian Dan Peternakan. Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau Pekanbaru.
- [9]Anggraini, Ratih. 2015. "Kebab Krawu" Inovasi Kebab Nasi Kuliner Khas Gresik Menjadi Modern, Unik, Praktis, dan Cepat Saji Sebagai Upaya Pelestarian Kuliner Bangsa. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya Malang.
- [10]Zuhrah, Cut Fatimah. 2006. *Flavor* (Citarasa). Karya Ilmiah. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Sumatera Utara.
- [11]Ningrum, Lestari. 2017. *How The Panelists Votes Chicken Ballotine With Analog Chicken Turkey and Duck*. International Journal of Innovative Science and Research Technology. Volume 2, Issue 4, April-2017. ISSN No: - 2165.
- [12]Syukri A, Armein. 2009. *Pengenalan Evaluasi Sensori*. Modul. Universitas Tebuka. <http://repository.ut.ac.id/4683/1/PANG44-27-M1.pdf>. Diakses pada Desember 2020.
- [13]Suryono, Chondro, dkk. 2018. Uji Kesukaan dan Organoleptik Terhadap 5 Kemasan dan Produk Kepulauan Seribu Secara Deskriptif. E-Journal. Jakarta : Sekolah Tinggi Pariwisata Trisakti.
- [14]Dewi, Sintya Junianita. 2018. Substitusi Tepung Cangkang Telur dalam Pembuatan Cookies Ditinjau dari Nilai Gizi dan Uji Organoleptik. Skripsi. Fakultas Pariwisata. Universitas Ciputra.
- [15]Tarwendah, Ivani Putri. 2017. Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan. Jurnal Pangan dan Agroindustri, Vol. 5 No. 2: 66-73. E-Journal. Malang : Universitas Brawijaya.
- [16]Antara, N, dan Wartini, M. 2014. *Aroma and Flavor Compounds*. Tropical Plant Curriculum Project. Udayana University.
- [17]Aliq, dkk. 2014. *A Study on Consumer Acceptance of Tilapia Abon (Oreochromis Niloticus) With the Addition White Oyster Mushroom (Pleurotus Ostreatus)*. <http://repository.unri.ac.id/xmlui/bitstream/handle/123456789/4624/jurnal%20AGUSTINUS%20TATO%27%20ALIK%20->

[%200604120903.pdf?sequence=1.](#)

Diakses pada Mei 2021.

- [18] Nursinah, dkk. 2018. Tingkat Kesukaan Konsumen dan Kualitas Organoleptik Produk Olahan Ikan. Jurnal IPTEKS PSP, Vol. 5, No. 9. E-Journal. Makassar : Universitas Hasanuddin.
- [19] Midayanto, D., and Yuwono, S. 2014. Penentuan Atribut Mutu Tekstur Tahu Untuk direkomendasikan Sebagai Syarat Tambahan dalam Standar Nasional Indonesia. Jurnal Pangan dan Agroindustri, Vol. 2 No. 4. E-Journal. Malang : Universitas Brawijaya.