

## PENGEMBANGAN PROSES PEMBUATAN TAHU CARA KERING

*Development Of Dry Tofu Processing*

*Sugiyono<sup>1)</sup>*

*Purwiyatno Hariyadi<sup>2)</sup>, Nuri Andarwulan<sup>2)</sup>*

Proses pembuatan tahu secara konvensional menghasilkan banyak limbah dan kehilangan komponen nutrisi. Melalui penelitian ini telah dikembangkan proses pembuatan tahu cara kering yang menghasilkan limbah minimal dan mengurangi kehilangan komponen nutrisi.

Proses pembuatan tahu cara kering terdiri dari tiga tahap, yaitu pembuatan tepung kedelai, pembuatan *premix* tahu instan dan pembuatan tahu instan dari *premix* tahu. *Premix* tahu instan dibuat dengan mencampurkan tepung kedelai dengan beberapa bahan tambahan pangan (BTP) yaitu *glucono delta lactone* (GDL) (penggumpal tahu), *baking powder*, garam, dan bubuk bawang putih. Proses pembuatan tahu instan dari tepung *premix* tahu instan melalui proses pencampuran dengan air dan pengukusan.

Penerimaan panelis terhadap produk tahu instan ini cukup baik dengan skor penerimaan rata-rata antara agak suka sampai suka. Berdasarkan hasil pengujian didapatkan bahwa formula tahu instan terbaik adalah formula dengan penambahan GDL 0.3%, *baking powder* 0.1%, bubuk bawang putih 0.5% dan garam 1.2%.

Tahu instan formula terbaik dari *premix* tahu instan memiliki kadar air sebesar 67.08 %bb, kadar protein 15.47 %bb, kadar lemak 0.24 %bb, kadar karbohidrat 15.42 %bb dan kadar abu 1.79 %bb. Tahu instan yang dihasilkan memiliki kadar protein yang cukup tinggi, tetapi kadar lemaknya lebih rendah dibandingkan tahu biasa. Kadar isoflavon dan kadar serat tahu instan yang dihasilkan masing-masing adalah 5,2 mg/g tahu dan 12,75 % (bk).

Penyimpanan yang dilakukan terhadap *premix* tahu instan pada suhu ruang dan suhu 37 °C selama enam minggu dalam plastik HDPE, tidak menyebabkan perubahan visual yang berarti pada parameter warna dan tekstur yang diamati. Meskipun demikian, *premix* yang telah disimpan menghasilkan tahu dengan tingkat kekerasan yang lebih rendah.

---

<sup>1)</sup>Ketua Peneliti (Staf Pengajar Departemen TPG, FATETA-IPB); <sup>2)</sup>Anggota Peneliti