TAUCO

Paket Industri Pangan Untuk
Daerah Pedesaan

Pusat Penelitian dan Pengembangan Teknologi Pangan
Institut Pertanian Bogor
1981

PENDAHULUAN

Tauco merupakan makanan tradisional Indonesia yang memiliki cita rasa khas dan telah umum digunakan sebagai bumbu penyedap dalam berbagai hidangan sehari-hari, seperti tauge goreng, sambal tauco, dan berbagai hidangan sayur-sayuran dari kangkung, buncis, kacang panjang dan sebagainya.

Tauco diperoleh dari hasil fermentasi kedelai dengan kapang dan dengan larutan garam. Pada fermentasi pertama digunakan kapang **Aspergillus oryzae, Rhizopus oligosporus** atau **Rhizopus oryzae.** Perbandingan campuran kapang tersebut adalah 1 : 1 : 1 yang kemudian dicampurkan dengan tepung beras ketan yang sudah disangrai. Pada fermentasi tahap kedua digunakan larutan garam 22,8 persen.

Proses Pembuatan Tauco

Bahan-bahan yang dipergunakan :

1.	Kedelai	10 kg
2.	Air	17 liter
3.	Tepung ketan yang disangrai	5 kg
4.	Laru	15 gram
5.	Garam	4 kg
6.	Gula aren	2.5 kg

Alat-alat yang dipergunakan :

1.	Tampah/nyiru	10 buah
2.	Ember plastik	4 buah
3.	Panci besar	2 buah
4.	Kompor	2 buah
5.	Pengaduk kayu	2 buah
6.	Sendok teh	1 buah
7.	Periuk besar yang tertutup, terbuat dari tanah liat	5 buah
8.	Rak dari bambu	2 buah
9.	Wajan besar + sodet	2 unit
10.	Kain saring	2.5 meter
11.	Kalo	5 buah
12.	Botol bir + tutup	35 buah
13.	Alat pengepres tutup botol	1 buah

Persiapan yang diperlukan :

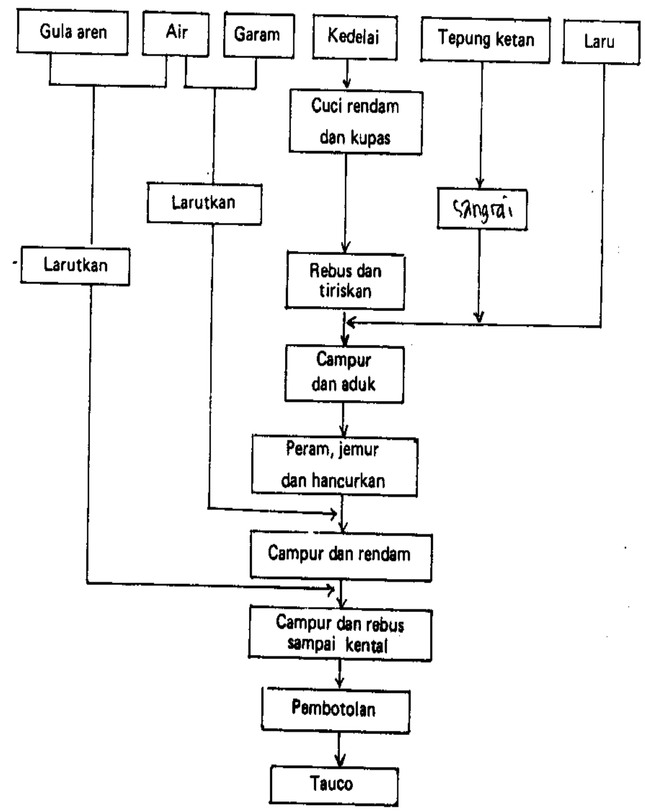
1. Menyiapkan bahan-bahan yang akan dibuat (kedelai) ya-

itu dibersihkan dan dicuci, lalu direndam.

2. Menyiapkan semua alat-alat yang akan dipakai.

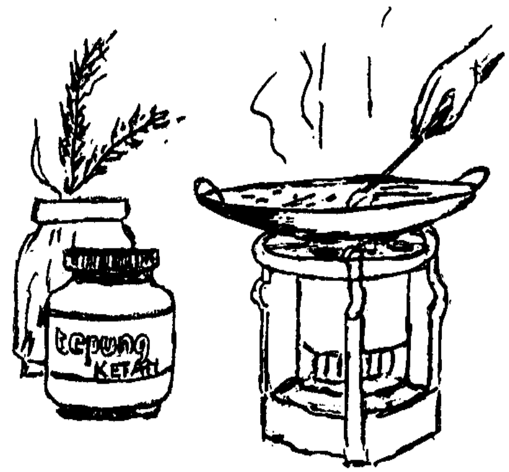
Cara Pembuatan :

Skema proses pembuatan tauco, dapat dilihat pada gambar 1.



Gambar 1. Skema Proses Pembuatan Tauco

3. Tepung ketan sebanyak setengah bagian dari jumlah kedelai, disangrai dengan wajan.

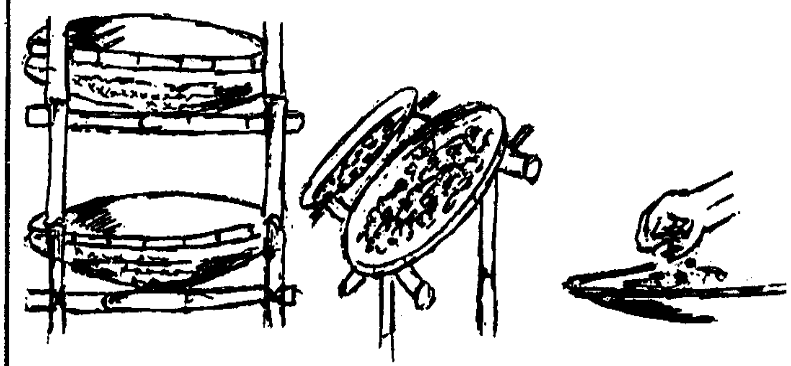


Gambar 4. Penyangraian

4. Tepung ketan yang sudah disangrai diberi laru tauco sebanyak 1 sendok teh untuk 1 kg kedelai, lalu dicampur dengan kedelai yang sudah masak, dan kemduian diaduk sampai merata.

Gambar 5. Pencampuran dan pengadukan bahan.

5. Campuran kedelai, tepung ketan dan laru ditaruh pada tampah yang telah dialusi dengan kain saring selebar ½ x ½ meter, lalu diratakan dengan ketebalan 2½ cm, kemudian ditutup dengan tampah lain dan diperam selama 3 hari (dalam rak bambu). Proses selanjutnya adalah dijemur sampai kering, kemudian dihancurkan dari gumpalan kapangnya.



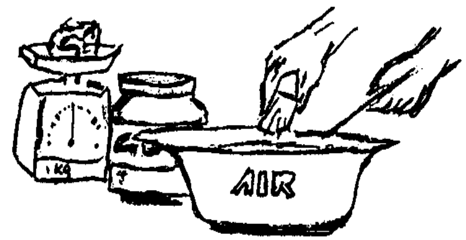
Gambar 6. Pemeraman, penjemuran dan penghancuran bahan.

6. Garam dilarutkan dalam air, dengan perbandingan setiap 4 ons garam dilarutkan dalam 1¾ liter air atau 1½ gelas garam larutkan dalam 1¾ liter air masak untuk setiap 1 kg kedele. Wadah yang digunakan adalahperiuk tanah yang ada tutupnya.

7. Hasil peraman yang telah dihancurkan dari gumpalan kapangnya dicampur dengan larutan air garam dalam periuk, lalu direndam selama 4 minggu.

Gambar 7. Pencampuran dan perendaman.

8. Gula aren dilarutkan dalam air, dengan cara melarutkan ½ kg gula aren dalam ½ liter air masak untuk setiap kg kedele.



Gambar 8. Pelarutan gula aren.

9. Larutan gula aren dicampur dengan bahan tauco yang telah direndam selama 4 minggu dalam larutan air garam, kemudian direbus sampai agak kental.

Gambar 9. Pencampuran dan perebusan.

10. Tauco basah kemudian dimasukkan dalam botol.

Gambar 10. Pembotolan tauco.

Setelah tauco dimasukan kedalam botol, tauco telah jadi.

Cara Penyimpanan :

Tauco disimpan dalam botol

Analisa Keuntungan

I. Pengeluaran

A. Biaya Produksi dalam 1 bulan

1. Bahan Langsung :

a. Kedelai 300 Kg a' Rp. 500	=	Rp. 150.000,–
b. Tepung ketan 150 Kg a' Rp. 450	=	Rp. 67.500,–
c. Laru 45 ons a' Rp. 100	=	Rp. 4.500,–
d. Garam 120 kg a' Rp. 100	=	Rp. 12.000,–
e. Gula aren 75 kg a' Rp. 500	=	Rp. 37.500,–
		Rp. 271.500,–

2. Buruh langsung :

Upah 3 orang a' Rp. 10.000,– Rp. 30.000,–

3. Bahan tak langsung :

a. Botol bir 1050 buah a'Rp.50	=	Rp. 52.500,–
b. Tutup botol 1050 buah a'Rp.10	=	Rp. 10.500,–
c. Etiket 1050 lembar Rp.3	=	Rp. 3.150,–
d. Peti kayu 44 buah a' Rp. 300	=	Rp. 13.200,–
e. Minyak tanah 240 lt a' Rp. 90	=	Rp. 21.600,–
		Rp. 100.950,–

4. Buruh tak langsung :

5. Penyusutan alat per bulan :

Jenis alat	Jumlah (buah)	Jumlah Nilai (Rp.)	Umur Pakai Alat (Bulan)	Nilai penyusutan (Rp.)
1. Tampah	30	15.000	6	2.500,00
2. Ember plastik	4	3.000	9	333,33
3. Panci besar	2	10.000	36	277,77
4. Kompor	2	8.000	24	333,33
5. Pengaduk kayu	2	600	36	16,66
6. Sendok teh	1	100	12	8,33
7. Periuk tanah	150	60.000	12	5.000,00
8. Rak bambu	2	5.000	12	416,66
9. Wajan + sodet	2	6.000	24	250
10. Kain saring	2,5	750	3	250,00
11. K a l o	5	2.000	4	500,00
12. Pengepres tutup botol	1	10.000	36	277,77
J u m l a h	–	120.450	–	10.163,85

$$\text{Nilai penyusutan per bulan} = \frac{\text{Nilai alat (Rp)}}{\text{Umur pakai alat (bln)}}$$

Dengan demikian biaya produksi per bulan	=Rp.	412.613,85
B. Pengeluaran untuk pengangkutan ke pasar per bulan (30 hari)	=Rp.	12.000,00
C. Pajak pasar per bulan (30 hari)	=Rp.	–
Jumlah total pengeluaran per bulan	=Rp.	424.613,85

II. **Pemasukan**

Hasil penjualan tauco sebanyak 1050 botol bir a' Rp. 850,–	Rp.	898.500,00
Keuntungan per bulan = Pemasukan – Pengeluaran (892.500,00 – 424.613,85)	Rp.	467.886,15

III. **Modal Usaha**

A. Modal peralatan

Modal yang dipergunakan untuk membeli peralatan adalah sebesar	Rp.	120.450,00

B. Modal kerja

Modal kerja nilainya sama dengan pengeluaran dalam 1 bulan, yaitu sebesar	Rp.	424.613,85
Jumlah total modal usaha/bulan	Rp.	545.063,85

Dibulatkan menjadi Rp. 545.500,00

Catatan : Harga alat dan bahan yang dicantumkan dalam analisa ekonomi ini didasarkan pada harga pasar di Bogor, dalam bulan Februari 1982.

Apabila harga-harga pada analisa ekonomi tersebut sudah tidak sesuai lagi dengan situasi dan kondisi harga setempat pada suatu saat, harap para pemakai buku paket industri ini disesuaikan kembali, sesuai dengan susunan analisa ekonomi yang telah diberikan.