11. PEMBUATAN KEMBANG TAHU/YUBA

Kembang tahu merupakan salah satu bentuk hasil olah kedelai. Wujudnya berupa lembaran kering berwarna kecoklatan. Kembang tahu diperoleh dari lapisan atas yang diperoleh dari susu kedelai yang direbus. Lapisan atas tersebut diangkat dengan alat khusus, ditiriskan dan dikeringkan.

Kembang tahu atau dikenal juga dengan nama *yuba* dibuat dari susu kedelai (lihat Volume 1, Nomor 1.) mengenai pembuatan susu kedelai) yang dipanaskan pada suhu 80-90 ^{o}C, sehingga membentuk lapisan tipis (film) secara perlahan-lahan pada permukaan susu kedelai. Lapisan ini berwarna kuning kecoklatan, berupa ikatan kompleks antara lemak dan protein susu kedelai. Setelah terbentuk, film lalu diangkat dengan hati-hati, ditiriskan dan dikeringkan. Hasilnya berupa lembaran tipis berwarna kuning kecoklatan yang disebut kembang tahu. Setelah diambil, film baru akan terbentuk lagi. Proses ini kemudian diulangi sekitar 8 kali atau sampai tidak terbentuk lagi lapisan film yang baru. Dari 1 kg kedelai rata-rata dapat dihasilkan 0,40 - 0,55 kg kembang tahu kering. Komposisi kembang tahu kering adalah 9 % air, 55 % protein, 25 % lemak dan 2 % abu.

Kembang tahu dapat digunakan sebagai bahan untuk berbagai sayuran, ditumis, bahan untuk capcay dan lain-lain. Sop dan berbagai masakan Cina banyak menggunakan kembang tahu sebagai salah satu bahan yang penting. Di Jepang dan beberapa makanan negara Eropa kembang tahu banyak digunakaan sebagai bahan untuk membuat ham tiruan (khususnya vegetarian) dan *chicken roll*. Di Taiwan yuba dan gluten merupakan sumber protein utama bagi para vegetarian.

Kembang tahu dapat dibuat baik secara tradisional (sederhana) maupun secara modem (dengan mesin dalam pabrik). Di Indonesia umumnya pembuatan kembang tahu masih dilakukan secara tradisional. Proses pembuatan kembang tahu secara modem telah dikembangkan di Taiwan dan Hongkong dan diproduksi secara besar-besaran dengan pabrik yang cukup modem sejak tahun 1973. Pada prinsipnya terdapat tiga metode yang digunakan di pabrik-pabrik tersebut, yaitu metode Na-alginat, metode *drum-drying* dan metode *belt-drying* Yang paling banyak digunakan adalah metode *drum-drying*.

Pada pembuatan kembang tahu secara tradisional, mula-mula kedelai direndam satu malam, lalu digiling dengan air secukupnya sehingga menjadi bubur kedelai. Bubur yang didapat kemudian diencerkan sehingga perbandingan air dan kedelai kering secara keseluruhan adalah 8 : 1. Selanjutnya disaring hingga mendapat susu kedelai mentah, yang kemudian diletakkan dalam wadah dangkal dan permukaanya luas (seperti nampan), atau dapat juga dalam panci. Susu kedelai dipanaskan pada suhu 80-90^{o} C sampai terbentuk lapisan tipis di atas permukaanya. Lapisan film diangkat dengan hati-hati ditiriskan sebentar, lalu dikeringkan. Proses ini dilakukan terus sampai tidak terbentuk lapisan tipis lagi.