# 55. PRODUK OLAHAN TAHU

•

## Tahu Tahan Lama

Tahu tahah lama merupakan pengawetan tahu sutera dengan modifikasi teknologi, yang prosesnya banyak dilakukan di Jepang. Di Jepang dikenal dua jenis tahu (tofu), yaitu tahu biasa disebut *momen* atau *regular tofu* dan tahu sutera atau *kinogushi tafu*. Tahu biasa dibuat dengan dicetak dan ditekan untuk menghilangkan sebagian air, sehingga tahu menjadi keras. Pada pembuatan tahu sutera, air tahu tidak dibuang.

Modernisasi pada pembuatan tahu sutera,menghasilkan produk yang disebut tahu tahan lama (*long life tofu*). Dalam pembuatannya, mula-mula sari atau susu kedelai dipanaskan pada suhu 130°C selama beberapa detik (proses ini dikenal dengan sterilisasi UHT = *Ultra High Temperature*), kemudian didinginkan sampai suhu 10 - 15 °C dan dilakukan penambahan glukonodelta-lakton. Selanjutnya secara aseptik dimasukkan ke dalam wadah plastik dan ditutup rapat. Kemudian wadah plastik tersebut dimasukkan ke dalam air panas (95 °C) selama 30 menit agar terjadi koagulasi atau penggumpalan. Setelah itu didinginkan dengan air mengalir.

## Tahu Kering Beku (*Kori Tofu/Freeze Dried Tofu*)

Tahu kering beku (*kori tofu*) merupakan produk awetan tahu dengan menggunakan prinsip pengeringan beku. Tahu akan sulit dikeringkan begitu saja karena teksturnya sangat kompak dan banyak mengandung air. Untuk dapat dikeringkan, tahu harus dibekukan lebih dahulu pada suhu –10 °C, kemudian setelah beku dibiarkan (di *aging*) pada suhu –1 sampai –3 °C selama 2 – 3 minggu, sehingga akan terbentuk tekstur yang porous (seperti spons) dan akan mudah dikeringkan.

Kristal-kristal yang terbentuk dalam tahu dicairkan dengan cara di*thawing* (dianginkan) pada suhu ruang dan airnya dihilangkan dengan cara pemerasan. Seterusnya dilakukan pengeringan dengan udara panas, misalnya dengan pengering kabinet atau oven. Tahu kori atau *kori tofu* ini dapat berkembang volumenya menjadi 6 kali lipat jika direndam dalam air panas.

## Tahu *Snack* (*Snack Tofu*)

Tahu *snack (snack tofu)* merupakan makanan yang popular di Taiwan. Makanan ini mempunyai tekstur yang khas dan rasanya enak juga sangat bergizi. Tetapi produk ini relatif mudah rusak. Dewasa ini berbagai usaha telah dilakukan untuk mencegah kerusakan tersebut, dan berhasil dengan memuaskan.

Di Amerika Serikat, usaha pengawetan makanan semi basah (IMF = *Intermediete Moisture Foods*) termasuk tahu snack dilakukan dengan menggunakan humektan yang diproduksi oleh perusahaan *General Food Co. Humektan* dapat menurunkan aktivitas air bahan pangan, sehingga lebih sulit ditumbuhi jasad renik. Jepang juga tidak ketinggalan, misalnya perusahaan vinegar terbesar di Jepang, yaitu *Nakano Vinegar Company*, menggunakan larutan vinegar konsentrasi tinggi untuk mengawetkan berbagai produk pangan semi basah termasuk tahu *snack*. Penyerap oksigen merek *Ageless*, yang dihasilkan *Mitsubishi Gas Company* banyak digunakan untuk menyerap oksigen dalam kemasan, sehingga dapat mencegah pertumbuhan mikroba.

Spora bakteri tidak dapat tumbuh dalam bahan pangan dengan aktivitas air lebih kecil dari 0,94. sedangkan bentuk vegetatif dari jamur dan ragi dapat dibunuh dengan mudah menggunakan panas sedang.

## Pembuatan Tahu *Snack*

Ada dua metode yang biasa digunakan dalam pembuatan tahu snack. Pertama, menyangkut penggumpalan susu kedelai membentuk tahu, pengepresan, pemotongan, pemberian bumbu, pemasakan dan pengeringan dengan udara panas, dan pengemasan. Produk yang dihasilkannya disebut tahu *snack* kering (*dried snack tofu*). Sedangkan cara kedua meliputi pemasakan susu kedelai, penggumpalan menjadi tahu, pengepresan, penggorengan dengan sitem terendam (*deep fat frying*), pemberian bumbu, pemasakan dan pengeringan. Produk yang dihasilkannya disebut tahu *snack* berminyak (*oily snack tofu*).