57. SUFU (KEJU KEDELAI)

Sufu adalah produk yang menyerupai keju lunak, terbuat dari *curd* atau gumpalan protein kedelai (tahu) dengan bantuan aktivitas kapang. Proses pembuatan sufu pada mulanya dianggap hanya merupakan peristiwa alam. Tetapi pada tahun 1929, Wai berhasil mengisolasi dan mempelajari bahwa proses fermentasi pada *curd* kedelai disebabkan adanya mikroorganisme dari spesies *Mucor*. Sekarang, proses pembuatan sufu sudah berkembang, yaitu dengan menggunakan kultur atau starter murni untuk proses fermentasinya.

Proses Pembuatan

Proses pembuatan sufu meliputi : persiapan tahu, inokulasi kapang dan pematangan. Kadar air tahu untuk fermentasi berbeda dengan tahu yang biasa dikonsumsi langsung. Secara umum tahu untuk fermentasi mempunyai kandungan air sekitar 83%, dengan kadar protein 10% dan lemak 4%. Sedangkan kadar air tahu biasa adalah sekitar 90%.

Dalam tahap persiapan fermentasi, terlebih dahulu tahu tersebut direndam dalam larutan yang mengandung 6 persen NaCl dan 2,5 persen asam sitrat selama 1 jam, kemudian disterilisasi pada suhu 100 ^{o}C selama 15 menit. Perlakuan ini bertujuan untuk mencegah pertumbuhan bakteri-bakteri pencemar, tetapi tidak berpengaruh terhadap pertumbuhan jamur yang dibutuhkan untuk pembuatan sufu.

Untuk memperoleh produk fermentasi yang baik dibutuhkan persyaratan sebagai berikut :

a. Jamur yang digunakan untuk fermentasi harus bermutu baik.
b. Dalam proses fermentasi, kemungkinan jamur tersebut menggunakan karbon dalam lemak sebagai sumber energi, karena kandungan karbohidrat dalam substrat rendah. Oleh karena itu, jamur tersebut harus mengembangkan sistem enzim yang mempunyai aktivitas lipolitik dan proteolitik yang tinggi karena kapang ditumbuhkan pada media yang kaya lemak dan protein.
c. Kapang atau jamur harus memiliki miselia berwarna putih atau putih kekuningan untuk menghasilkan penampakan produk akhir yang menarik.

d. Pertumbuhan kapang tidak menghasilkan bau maupun rasa yang tidak disukai, maupun membentuk racun (mikotoksin).

Mikroba yang berperan dalam pembuatan sufu diisolasi pertamakali oleh Wai (1929) dan dikenal dengan nama *Mucor sufu*. Selanjutnya diketahui pula bahwa *Actinomucor elegans*, *Mucor salvaticus*, *Mucor hiemalis* dan *Mucor substilissimus* memiliki sifat-sifat yang dibutuhkan untuk menghasilkan sufu dengan mutu yang baik. Tetapi jenis jamur yang paling baik dan paling ekonomis dan komersial adalah *Actinomuelegans*.

Langkah terakhir dalam pembuatan sufu adalah penggaraman dan pematangan. Potongan tahu yang telah diinokulasi, ditempatkan dalam berbagai konsentrai larutan garam, tergantung rasa yang diinginkan. Konsentrasi yang umum dipergunakan adalah 12 persen NaCl dan ditambah anggur beras yang mengandung 10 persen etil alkohol. Masa pemeraman dan pematangan berkisar antara 40 dan 60 hari.