

SOSIALISASI PEMBUATAN TAHU SEBAGAI PELUANG USAHA DALAM MENINGKATKAN EKONOMI MASYARAKAT KELURAHAN BINTUJU KECAMATAN ANGKOLA MUARATAIS

Oleh:

Febriani Hastini Nasution^{1*}, Muhammad Syahril Harahap², Nurhidayah fithriyah Nasution³, Dedes Asriani Siregar⁴, Latifa Harahap⁵, Riska Indah⁶

^{1,2,3,4,5,6} Institut Pendidikan Tapanuli Selatan

*Email: febriani.hastini@gmail.com

DOI: <https://doi.org/10.37081/adam.v4i1.2321>

Abstrak

Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM). Tahu merupakan makanan yang terbuat dari bahan dasar kedelai, proses pembuatannya masih sederhana dan tradisional. Tahu sangat popular dan cukup diminimati oleh Masyarakat Kelurahan Bintuju, Kecamatan Angkola Muaratais, Kabupaten Tapanuli Selatan, Kacang Kedelai harganya yang relatif murah dan tersedia di semua wilayah dan keberadaanya dari dulu hingga kini masih tetap ada dan tetap diproduksi. Namun kondisi ekonomi perajin hingga kini masih belum nyata perkembangannya. Metode yang telah dilakukan dalam kegiatan ini secara bertahan yaitu pemaparan materi dengan mengenalkan bahan-bahan dan cara dan cara kerja pembuatan tahu, diskusi, praktik pembuatan tahu refleksi dan evaluasi kegiatan dari pembuatan tahu. Hasil kegiatan pengabdian kepada Masyarakat (PKM). Ini menunjukkan bahwa masyarakat kelurahan bintuju sendiri sehingga peluang untuk membuka usaha semakin terbuka lebar untuk meningkatkan pendapatan. Hasil evaluasi atau sosialisasi menunjukkan bahwa respon ibu-ibu terhadap kegiatan sosialisasi ini sangat positif.

Kata Kunci: Sosialisasi Pembuatan Tahu.

Abstract

Community Service (PKM). Tofu is a food made from soybeans, the manufacturing process is still simple and traditional. Tofu is very popular and quite enjoyed by the people of Bintuju Village, Angkola Muaratais District, South Tapanuli Regency. Soybeans are relatively cheap and available in all areas and they have existed from the past until now and are still produced. However, the economic condition of craftsmen has not yet progressed significantly. The method that has been carried out in this activity on an ongoing basis is presentation of the material by introducing the ingredients and methods and methods of making tofu, discussion, reflective tofu making practice and evaluation of tofu making activities. Results of Community Service Activities (PKM). This shows that the Bintuju subdistrict community itself has increasingly opened up opportunities to open businesses to increase income. The results of the evaluation or socialization show that the mothers' response to this socialization activity was very positive..

Keywords: Socialization knowledge making.

1. PENDAHULUAN

Salah satu kewajiban dari Tri Dharma Perguruan Tinggi tersebut adalah Pengabdian Kepada Masyarakat yang merupakan suatu media untuk menghubungkan dunia Pendidikan dengan Masyarakat, Dimana perguruan tinggi dihadapkan pada masalah bagaimana agar warga masyarakat mampu menghadapi tantangan di era globalisasi.

Aspek Pendidikan didesa Kelurahan Bintuju, Kecamatan Angkola Muaratais, Kabupaten Tapanuli Selatan dikatakan baik, karena dikecamatan angkola muaratais ini memiliki sebuah sekolah dan madrasah yang bekerjasama untuk meningkatkan Pendidikan anak-anak.

Di Kelurahan Bintuju, Kecamatan Angkola Muaratais, Kabupaten Tapanuli Selatan. Masyarakatnya memiliki mata pencaharian berbagai macam, diantaranya sebagai pegawai sekitar

82%, wirausaha 0,09%, dan petani 65%, pegawai negeri sipil 12%, karyawan swasta 0,02%. Dari berbagai macam mata pencaharian Masyarakat Kelurahan Bintuju, Kecamatan Angkola Muaratais, Kabupaten Tapanuli Selatan mata pencahariannya adalah lebih dominan petani.

Berdasarkan masalah yang dihadapi oleh Masyarakat Kelurahan Bintuju, Kecamatan Angkola Muaratais, Kabupaten Tapanuli Selatan. Maka dari itu kami dari pihak KKN (IPTS) memberikan Solusi dengan cara mengadakan sosialisasi pembuatan tahu rumahan sebagai peluang usaha untuk membuka usaha sampingan yang bisa menambahkan pemasukan keuangan Masyarakat Kelurahan Bintuju, Kecamatan Angkola Muaratais, Kabupaten Tapanuli Selatan.

Adapun tahu merupakan makanan tradisional sebagian masyarakat di Indonesia yang digemari hampir seluruh lapisan masyarakat. Selain mengandung gizi yang baik, pembuatan tahu juga relatif murah dan sederhana. Untuk memproduksi tahu, bahan-bahan yang dibutuhkan berupa kacang kedelai. Tidak heran jika saat ini dapat temukan banyak sekali pabrik pembuatan tahu baik dalam bentuk usaha kecil dan usaha menengah. Keberadaan industri tahu selalu didukung baik oleh pemerintah maupun masyarakat karena tahu merupakan makanan yang digemari oleh hampir seluruh lapisan masyarakat Indonesia.

Dengan adanya industri ini dapat membuka lapangan pekerjaan bagi masyarakat yang menganggur karena di Indonesia angka pengangguran memang cukup besar. Jadi, pada dasarnya setiap masyarakat senantiasa mengharapkan kondisi kehidupan sekarang lebih baik dari sebelumnya dan kehidupan yang akan datang lebih baik dari sekarang, sehingga dapat mempengaruhi kehidupan sosial ekonomi mereka. Oleh karena itu diperlukan cara untuk mencapai pengharapan-pengharapan tersebut yaitu salah satu caranya dengan mengembangkan sektor yang potensial, seperti industrialisasi. Kegiatan industri merupakan suatu sektor yang sangat penting untuk meningkatkan perekonomian nasional, karena kehadiran industri dapat membuka lapangan pekerjaan sehingga pendapatan perekonomian nasional kita dapat meningkat, walaupun peningkatannya tersebut belum begitu besar. Itulah mengapa industri merupakan salah satu sektor yang sangat penting dalam perekonomian, sehingga dapat membawa perubahan terhadap kehidupan masyarakat.

Berdirinya industri tahu di sini memiliki dampak yaitu dampak positif maupun dampak negatif, dampak positif yang ditimbulkan oleh industri tahu ini yaitu adanya lapangan pekerjaan bagi masyarakat yang menganggur dan meningkatkan pendapatan masyarakat. Sedangkan dampak negatif yang ditimbulkan adalah limbah tahu yang dihasilkan dari pabrik tahu, limbah tersebut dapat mencemari lingkungan masyarakat dan dapat mengganggu kesehatan masyarakat yang berada disekitar industri tahu.

1.1. Sosialisasi

1.1.1. Pengertian Sosialisasi

Pengertian sosialisasi adalah sebuah proses penanaman atau transfer kebiasaan atau nilai dan aturan dari satu generasi ke generasi lainnya dalam sebuah kelompok atas masyarakat. Sejumlah sosiolog menyebut sosialisasi sebagai teori mengenai peranan (role theory). Karena dalam proses sosialisasi diajarkan peran-peran yang harus dijalankan oleh individu.

Tujuan sosialisasi

Menurut Agustin (2014), tujuan sosialisasi antara lain:

- a) Memberi keterampilan dan pengetahuan yang dibutuhkan untuk melangsungkan kehidupan seseorang kelak ditengah-tengah masyarakat,
- b) Menambah kemampuan berkomunikasi secara efektif dan efisien serta mengembangkan kemampuan membaca, menulis, dan bercerita,
- c) Membantu pengendalian fungsi-fungsi organik melalui pelatihan mawas diri yang tepat,
- d) Membiasakan individu dengan nilai-nilai kepercayaan yang ada di masyarakat

1.1.2. Tahapan Sosialisasi

Pembuatan tahu merupakan proses yang terdiri dari beberapa tahapan penting, mulai dari persiapan bahan hingga produk akhir. Berikut adalah tahapan sosialisasi pembuatan tahu secara lengkap:

1. Persiapan Bahan Baku:

- a. Pemilihan Kedelai : Pilih kedelai berkualitas baik, dengan ciri-ciri:
 - b. Berwarna kuning kecoklatan, tidak berjamur, dan tidak busuk.
 - c. Berbentuk bulat dan utuh, tidak pecah atau rusak.
 - d. Memiliki aroma khas kedelai yang segar.
 - e. Pencucian Kedelai: Cuci kedelai hingga bersih dari kotoran dan sisa-sisa tanah.
 - f. Perendaman Kedelai: Rendam kedelai dalam air bersih selama minimal 6 jam, atau hingga kedelai lunak dan mudah digiling.
- g. Penggilingan Kedelai: Gunakan mesin penggiling untuk menghaluskan kedelai yang telah direndam.
- h. Pemisahan Susu Kedelai: Setelah digiling, pisahkan susu kedelai dari ampas dengan menggunakan kain saring.

2. Proses Pembuatan Tahu:

- a. Panas Susu Kedelai: Panaskan susu kedelai hingga mencapai suhu sekitar 80-90 derajat Celcius.
- b. Penambahan Penggumpal: Setelah susu panas, tambahkan penggumpal, biasanya berupa larutan gips atau asam cuka. Penambahan penggumpal akan menyebabkan susu kedelai menggumpal membentuk tahu.
- c. Pengepresan Tahu: Setelah susu kedelai menggumpal, tekan atau pres tahu dengan menggunakan cetakan khusus untuk mengeluarkan air sisa.

3. Penyimpanan dan Pengolahan:

- a. Penyimpanan Tahu: Simpan tahu yang telah dipres dalam wadah bersih dan tertutup rapat.
- b. Pengolahan Tahu: Tahu dapat diolah menjadi berbagai macam masakan, seperti: Tahu goreng Tahu bacem Tahu gejrot Tahu telor Dan masih banyak lagi

4. Aspek Keamanan Pangan:

- a. Kebersihan: Pastikan semua peralatan dan bahan yang digunakan bersih dan higienis untuk mencegah kontaminasi bakteri.
- b. Penggunaan Bahan Baku: Gunakan bahan baku berkualitas baik dan aman untuk dikonsumsi.
- c. Proses Pengolahan: Ikuti proses pengolahan tahu yang benar untuk memastikan keamanan pangan.

Tips Tambahan:

- a. Gunakan air bersih dan segar untuk merendam dan memasak kedelai.
- b. Hindari menggunakan bahan kimia berbahaya seperti formalin dalam proses pengolahan tahu. Simpan tahu di tempat yang sejuk dan kering untuk menjaga kualitas dan kesegaran.

1.2. Tahu

1.2.1. Pengertian Tahu

Tahu merupakan makanan yang terbuat dari kedelai yang dihaluskan, direbus, dan kemudian dipadatkan dengan menggunakan penggumpal. Kata "tahu" berasal dari bahasa Hokkian (tauwu) yang merupakan serapan dari bahasa Mandarin (dòufu) yang berarti "keju kedelai"

Tahu adalah suatu produk makanan berupa padatan lunak yang dibuat melalui proses pengolahan kedelai (Glycine sp.) dengan cara pengendapan proteininya, dengan atau tidak ditambah bahan lain yang diizinkan (BadanStandarisasi Nasional, 1998). Tahu merupakan bahan pangan yang bertahan hanyaselama 1 hari saja tanpa pengawet (Harti dkk., 2013). Tahu terdiri dari berbagai jenis, yaitu tahu putih, tahu kuning, tahu sutra, tahu cina, tahu keras, dan tahu kori. Perbedaan dari berbagai jenis tahu tersebut ialah pada proses pengolahannya dan jenis penggumpal yang digunakan (Sarwono dan Saragih, 2004).

Bahan – bahan dasar pembuatan tahu antara lain kedelai, bahan penggumpal dan pewarna (jika perlu). Kedelai yang dipakai harus bermutu tinggi (kandungan gizi memenuhi standar), utuh dan bersih dari segala kotoran. Senyawa penggumpal yang biasa digunakan adalah kalsium sulfat (CaSO₄), asam cuka, dan biang tahu, sedangkan zat pewarna yang dianjurkan dipakai adalah kunyit. Tahap-tahap dalam pembuatan tahu antara lain merendam kedelai, mengupas, menggiling, menyaring, memasak, menggumpalkan, mencetak dan memotong (Santoso, 2005).

Tahu mengandung air 86 %, protein 8-12%, lemak 4-6% dan karbohidrat 1-6%. Tahu juga mengandung berbagai mineral seperti kalsium, zat besi, fosfat, kalium, natrium; serta vitamin seperti kolin, vitamin B dan vitamin E. Kandungan asam lemak jenuhnya rendah dan bebas kolesterol (Santoso, 2005).

1.2.2. Kelebihan Tahu

Tahu memiliki banyak sekali kelebihan, terutama sebagai sumber protein nabati yang mudah didapat dan terjangkau. Berikut beberapa kelebihan tahu:

- a) Sumber protein nabati: Tahu merupakan sumber protein nabati yang sangat baik, terutama bagi vegetarian atau mereka yang ingin mengurangi konsumsi daging. Protein penting untuk membangun dan memperbaiki jaringan tubuh, serta membantu dalam proses metabolisme.
- b) Rendah lemak: Tahu rendah lemak, terutama jika dibandingkan dengan sumber protein hewani seperti daging. Ini membuatnya menjadi pilihan yang baik untuk menjaga kesehatan jantung dan berat badan.
- c) Kaya vitamin dan mineral: Tahu mengandung berbagai vitamin dan mineral penting, seperti:

- d) Zat besi: Penting untuk pembentukan sel darah merah dan mencegah anemia.
- e) Kalsium: Penting untuk kesehatan tulang dan gigi.
- f) Vitamin B: Penting untuk metabolisme energi dan kesehatan saraf.
- g) Serbaguna: Tahu bisa diolah menjadi berbagai macam masakan, seperti digoreng, dibakar, direbus, ditumis, atau dijadikan bahan dasar untuk membuat berbagai makanan, seperti tahu gejrot, tahu isi, tahu bacem, dan masih banyak lagi.
- h) Harga terjangkau: Tahu mudah diakses dan harganya relatif terjangkau, sehingga bisa dinikmati oleh semua kalangan.

Dengan semua kelebihannya, tahu menjadi pilihan yang tepat untuk memenuhi kebutuhan protein dan nutrisi dalam tubuh.

1.2.3. Kekurangan Tahu

Meskipun memiliki banyak kelebihan, tahu juga memiliki beberapa kekurangan yang perlu diperhatikan. Berikut beberapa kekurangan tahu:

- a) Kandungan isoflavan: Tahu mengandung isoflavan, sejenis senyawa kimia yang mirip dengan hormon estrogen. Isoflavan secara umum aman dikonsumsi, tapi pada beberapa orang, bisa menyebabkan reaksi alergi seperti ruam kulit, gatal, atau gangguan pencernaan.
- b) Penyerapan kalsium: Tahu mengandung asam fitat, yang bisa menghambat penyerapan kalsium dalam tubuh. Hal ini bisa menjadi masalah bagi orang yang kekurangan kalsium, seperti anak-anak dan wanita hamil. Namun, kamu bisa mengurangi efek ini dengan merendam tahu dalam air sebelum diolah.
- c) Proses pembuatan: Proses pembuatan tahu tradisional umumnya aman, namun beberapa produsen mungkin menggunakan bahan kimia tertentu untuk mempercepat proses atau meningkatkan tekstur tahu. Penting untuk memilih tahu dari produsen terpercaya dan memperhatikan label kemasan.
- d) Kandungan serat yang rendah: Tahu memiliki kandungan serat yang rendah, sehingga tidak terlalu membantu dalam pencernaan. Untuk mendapatkan asupan serat yang cukup, kamu bisa mengonsumsi tahu bersamaan dengan makanan berserat tinggi seperti sayur dan buah.

Meskipun memiliki beberapa kekurangan, tahu tetap merupakan sumber protein nabati yang sehat dan bergizi. Dengan memilih tahu dari sumber yang terpercaya dan mengolahnya dengan tepat, kamu bisa menikmati manfaatnya tanpa khawatir akan efek sampingnya.

1.2.4 Manfaat Tahu

Tahu memiliki banyak manfaat bagi kesehatan, di antaranya:

- 1) Menjaga kesehatan jantung: Tahu mengandung serat, protein, dan isoflavon yang dapat menjaga kesehatan jantung.
- 2) Menurunkan kolesterol: Tahu dapat membantu menurunkan kolesterol tinggi.
- 3) Menjaga kesehatan tulang: Tahu mengandung kalsium yang baik untuk menjaga kekuatan dan kepadatan tulang.
- 4) Mencegah kanker: Tahu dapat membantu mencegah kanker.
- 5) Menurunkan risiko diabetes: Tahu dapat membantu menurunkan risiko diabetes.
- 6) Menurunkan gejala menopause: Isoflavon dalam tahu dapat membantu selama tahap pra menopause.
- 7) Menjaga kesehatan ginjal: Tahu merupakan makanan yang baik untuk dikonsumsi jika Anda memiliki masalah pada ginjal.
- 8) Menyehatkan kulit: Tahu dapat menyehatkan kulit.
- 9) Membantu pembentukan sel darah merah: Tahu mengandung zat besi yang cukup tinggi, sehingga dapat membantu mencegah atau mengatasi anemia.
- 10) Tahu juga mengandung beragam nutrisi, seperti karbohidrat, serat, dan lemak.

1.3 Proses Pembuatan Tahu

1.3.1 Langkah-langkah pembuatan Tahu

1. Rendam kacang kedelai dengan air (satu jengkal air dari kacang kedelai) selama kurang lebih 3 jam.
2. Sesudah direndam blender kacang kedelai sampai halus (air jangan terlalu banyak saat memblender).
3. Sesudah dihaluskan, masukkan kacang kedelai kedalam wajan dan dicampur dengan air putih.
4. Setelah kacang kedelai tercampur dengan air putih lalu masak tanpa diaduk hingga mendidih sekitar kurang lebih 30 menit.
5. Selanjutnya saring kacang kedelai yang sudah masak menggunakan kain kasah untuk memisahkan ampas dan sari kacang kedelai.
6. Setelah tahap penyaringan, campur air cukai secukupnya dengan air dan sari kacang kedelai sudah terkumpul (Guna cukai untuk memisahkan air dengan sari tahu).
7. Masukkan sari tahu yang sudah tercampur dengan cukai kedalam cetakan tahu yang sudah disiapkan.
8. Setelah itu tunggu sari tahu mengeras kurang lebih 30 menit maka tahu akan terbentuk.

2. METODE PENGABDIAN

Kegiatan Program Kreativitas Mahasiswa (PKM) dilaksanakan pada tanggal 21 Agustus 2024 di kelurahan bintuju, Kecamatan Angkola Muara Tais, Kabupaten Tapanuli Selatan, Provinsi Sumatera Utara dengan tema “Sosialisasi Pembuatan Tahu Sebagai Peluang Usaha dalam Meningkatkan Ekonomi Masyarakat Kelurahan Bintuju Kecamatan Angkola Muaratais”, bersama kepling 1-4 dan masyarakat Kelurahan Bintuju.

1. Tahap Persiapan

Tahap persiapan merupakan tahap awal yang dilakukan oleh mahasiswa KKN yang terdiri atas: (a) Koordinasi dengan Ibu Lurah untuk persiapan pelaksanaan kegiatan PKM-KKN, (b) Melakukan diskusi dengan Kepling setiap lingkungan mengenai tujuan dan sasaran kegiatan yang dilakukan agar, kegiatan yang dilakukan memberikan manfaat yang optimal, (c) Menyusun jadwal kegiatan PKM-KKN, dan (d) Menyusun materi pelatihan, mempersiapkan alat dan bahan yang akan digunakan dalam pelatihan PKM-KKN.

2. Tahap Sosialisasi

Tahap sosialisasi merupakan kegiatan yang penting sebelum melaksanakan kegiatan pelatihan. Tujuannya agar peserta atau mitra yang terlibat dalam kegiatan dapat memahami dengan benar materi pelatihan yang akan disampaikan. Dalam kegiatan PKM-KKN ini sosialisasi dilakukan dengan tujuan agar setiap lingkungan dan masyarakat kelurahan bintuju yang terlibat untuk menambah wawasan ataupun pengetahuan dan keterampilan serta mengubah mind-set dan memberikan dorongan sebagai inovasi dalam proses perbuatan tahu.

3. Tahap Pelatihan

Tahap pelatihan adalah kegiatan pendampingan dan praktik langsung tentang pembuatan tahu dimana kegiatan pelatihan ini bertujuan untuk memberikan kesempatan kepada mitra atau masyarakat yang terlibat mengenai teknik proses pembuatan tahu dengan menggunakan teknik penyaringan dengan menggunakan kain kasah. bahan yang digunakan terdiri dari kacang kedelai,cukai makanan,dan air.

Adapun langkah-langkah pembuatan tahu :

(1) Rendam kacang kedelai dengan air (satu jengkal air dari kacang kedelai) selama kurang lebih 3 jam, (2) Sesudah direndam blender kacang kedelai sampai halus (air jangan terlalu banyak saat memblendern), (3) Sesudah dihaluskan, masukkan kacang kedelai kedalam wajan dan dicampur dengan air putih, (4) Setelah kacang kedelai tercampur dengan air putih lalu masak tanpa di aduk hingga mendidih sekitar kurang lebih 30 menit.

(5) Selanjutnya saring kacang kedelai yang sudah masak menggunakan kain kasah untuk memisahkan ampas dan sari kacang kedelai, (6) Setelah tahap penyaringan campur air cukai, (7) secukupnya dengan sari kacang kedelai sudah sudah terkumpul (Guna cukai untuk memisahkan air dengan sari tahu), (8) Masukkan sari tahu yang sudah tercampur dengan cukai kedalam cetakan tahu yang sudah disiapkan. Setelah itu tunggu sari tahu mengeras kurang lebih 30 menit makan tahu akan terbentuk.

Sedangkan untuk metode pengumpulan datanya menggunakan dua cara, yakni :

1. Dokumentasi

Dokumentasi merupakan salah satu alat kelengkapan data yang bertujuan untuk menunjang informasi yang sudah di dapat dilapangan sehingga deskripsi dan argumentasi yang dimunculkan dalam penyusunan laporan semakin akurat dan optimal. Dokumentasi berupa foto dan video yang berkaitan dengan aktivitas yang dilakukan selama kegiatan pembuatan PKM-KKN berlangsung.

2. Studi Pustaka

Studi pustaka adalah teknik pengumpulan data yang dilakukan dengan cara mengumpulkan data yang relevan dari buku, artikel ilmiah, berita, atau sumber kredibel lainnya.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Sosialisasi bertemakan teknik pembuatan tahu dipilih sebagai tema PKM-KKN sebab mahasiswa melihat peluang yang ada di sekitar lingkungan Kelurahan Bintuju, dimana Kelurahan Bintuju sangat membutuhkan cara pembuatan tahu agar mempermudah masyarakat tersebut. Oleh sebab itu, mahasiswa memilih PKM-KKN yang berhubungan dengan pembuatan tahu, sehingga tercetuslah kegiatan PKM-KKN mengenai pembuatan tahu yang menggunakan bahan alami yang berasal dari kacang kedelai. Selain karena hal tersebut, pemilihan kegiatan PKM-KKN yang bertemakan pembuatan tahu juga dikarenakan biaya yang murah dan bahan serta alat yang digunakan mudah untuk ditemukan disekitar. Pembuatan tahu ini juga dapat menjadi salah satu cara dalam

mengembangkan dan menyebarluaskan ilmu pengetahuan dalam penggunaan kacang kedelai sebagai pembuatan tahu.

Program Kreativitas Mahasiswa (PKM) dilakukan oleh 11 orang mahasiswa KKN didepan posko Mahasiswa KKN, Kelurahan Bintuju, Kec. Angkola Muaratais, Kab. Tapanuli Selatan bersama dengan Kepling dan Masyarakat Kelurahan Bintuju yang terdiri dari 30 orang. Melalui kegiatan PKM-KKN yang dilakukan, mahasiswa memperkenalkan kepada masyarakat mengenai peroses pembuatan tahu Rumahan dan praktik langsung pembuatan tahu tersebut. Dalam pelaksanaannya mahasiswa menggunakan bahan- bahan, sebagai berikut: (1) Kacang Kedelai, (2) Cuka, (3) Air.

Adapun prosdур/langkah kerja pembuatan tahu yang dilakukan meliputi:

1. Rendam kacang kedelai dengan air (satu jengkal air dari kacang kedelai) selama kurang lebih 3 jam.
2. Sesudah direndam blender kacang kedelai sampai halus (air jangan terlalu banyak saat memblender).
3. Sesudah dihaluskan, masukkan kacang kedelai kedalam wajan dan dicampur dengan air putih.
4. Setelah kacang kedelai tercampur dengan air putih lalu masak tanpa di aduk hingga mendidih sekitar kurang lebih 30 menit.
5. Selanjutnya saring kacang kedelai yang sudah masak menggunakan kain kasah untuk memisahkan ampas dan sari kacang kedelai.
6. Setelah tahap penyaringan campur air cukai secukupnya dengan sari kacang kedelai sudah sudah terkumpul (Guna cukai untuk memisahkan air dengan sari tahu).
7. Masukkan sari tahu yang sudah tercampur dengan cukai kedalam cetakan tahu yang sudah disiapkan.
8. Setelah itu tunggu sari tahu mengeras kurang lebih 30 menit maka tahu akan terbentuk.

Selain itu tahu merupakan salah satu makanan tradisional yang popular. Selain rasanya enak, harganya murah dan nilai gizinya pun tinggi, bahan makanan ini diolah dari kacang kedelai. Meskipun berharga murah dan bentuknya sederhana, ternyata tahu mempunyai mutu yang istimewah di lihat dari segi gizi. Hasil-hasil studi menunjukkan bahwa tahu kaya protein bermutu tinggi, tinggi sifat komplementasi proteinnya, ideal untuk makanan diet, rendah kandungan kemak jenuh dan bebas kolesterol, kaya mineral dan vitamin (Koswara,2006).



Gambar 1. Proses pemasakan kacang kedelai yang sudah di giling atau sudah diblender.



Gambar 2. Proses penyaringan sari kacang kedelai .



Gambar 3. proses pencampuran cuka makanan dengan kacang kedelai yang sudah disaring



Gambar 4. Proses penuangan kacang kedelai yang sudah dicampur dengan cuka makanan ke pencetakan



Gambar 5. proses pencetakan kacang kedelai



Gambar 6.proses tahu sudah jadi.



4. KESIMPULAN

Untuk membuat tahu, kedelai harus melewati beberapa tahap. Yaitu penyotiran, pencucian, perendaman, penggilingan, pendidihan, penyaringan, penggumpalan, pencetakan dan perebusan. Peralatan yang digunakan dalam pembuatan tahu diantaranya adalah tungku, timbangan, panci, ember, tanpa, wajan, blender, cetakan tahu dan kain kasha. Dari uraian diatas, maka penulis ingin menyampaikan saran antara lain: Usaha produksi tahu memang dapat menciptakan lapangan kerja bagi masyarakat sekitar. Oleh karena itu usaha produksi tahu ini lebih dikembangkan. Limbah dari proses pembuatan tahu seharusnya diolah sebagaimana mestinya. Karena limbah tersebut menimbulkan bau busuk dan mengganggu kesehatan serta lingkungan masyarakat sekitar.

5. DAFTAR PUSTAKA

- Ariyanti. N., Kurniawati, D., Maharani, A., Wardhani, D.H. 2016. Karakteristik dan analisis sensorik produk tahu dengan koagulan. *JITEK*, 2(2): 73-81.
- Badan Pusat Statistik. 2017. Rata-Rata Konsumsi Per Kapita Seminggu Beberapa Macam Bahan Makanan Penting Tahun 2017. BPS. Jakarta.
- Barus, T., Wulandari, Y.R.E., Hutagalung, R.A., Subali, D. 2019. Pelatihan membuat tahu yang sehat pada WKPRI PAROKI ST. Maria Fatima, Sentul City, Masyarakat Bogor. *Jurnal Bakti Indonesia*. 2 (1), 20-29.
- Basir, 2014. Pilot Project Inkubator Teknologi Industri Tahu Yang Efisien Dan Ramah Lingkungan. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Negeri Surabaya, Surbaya.
- Krisdiana, R. (2005). Preferensi Industri Tahu dan Tempe dalam menggunakan bahan baku Kedelai di Jawa Timur. Kinerja Penelitian Mendukung Agribisnis Kacang-kacangan dan Umbi-umbian.
- Linda, Mariani. 2013. Studi Kasus Pembuatan Tahu Sungiran di Meulaboh. *Journal of Business Research*, Vol. 66, pp. 2139– 2146
- Bula, M., Wali, I. 2020. Pengaruh alat percetakan terhadap produktifitas tahu di Desa Waegeran Kabupaten Buru. *Sang Pencerah*, 6(1), 18-25.
- Idrus, M. 2009. Metode Penelitian Ilmu Sosial Pendekatan Kualitatif Dan Kuantitatif. Erlangga, Jakarta.
- Iswadi, D. 2021. Modifikasi pembuatan tahu dengan penggunaan lama perendaman, lama penggilingan dan penggunaan suhu dalam upaya meningkatkan kualitas produk tahu. *Jurnal Ilmiah Teknik Kimia*, 5(1), 20-30.
- Kurniawan, B. 2012. Metodologi Penelitian. Jelajah Nusa, Tangerang. Maukar, A.L., Runtuk, J.K., Andira, A. 2019. Perancangan alat produksi tahu yang higienis pada industri rumah tangga. *Jurnal Sistem dan Manajemen Industri*, 3(1), 31-42.
- Meyza, M.I., Nawansih, O., Nurainy, F. 2013. Penyusunan draft standard operating procedure proses pengolahan tahu (studi kasus di sentra produksi tahu Gunung Lampung). *Jurnal Sulah Bandar Teknologi Industri dan Hasil Pertanian*, 18(1), 62-76.
- Millah, I.I.N. 2020. Penerapan Produksi Bersih di Pabrik Tahu KS (Kang Santri) di Desa Rembang, Jawa Tengah. *Kalipang, Journal of Environmental Sustainability*, 1(2), 71-80.
- Peraturan Kepala BPOM HK.03.1.23.04.12.2206 tahun 2012 tentang Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga.
- Normina, "Masyarakat Dan Sosialisasi," *Ittihad Jurnal Kopertais Wilayah XI Kalimantan* 12, no. 22 (2014): 107–115,