

KEMBANG TAHU

1. PENDAHULUAN

Kembang tahu adalah lembaran tipis protein kedelai yang telah dikeringkan. Lembaran tipis ini diperoleh dari permukaan susu kedelai panas. Pembuatannya cukup mudah dan biayanya tidak mahal.

2. BAHAN

- 1) Kedelai
- 2) Air

3. PERALATAN

- 1) Penggiling kedelai.
- 2) Wadah perendam kedelai
- 3) Kain saring
- 4) Panci
- 5) Wadah pemanas susu kedelai

4. CARA PEMBUATAN

- 1) Pembuatan Susu Kedelai
 - a. Pembersihan dan pencucian. Biji dibersihkan dari kotoran, kerikil, pasir potongan ranting dan batang kedelai. Biji rusak, hitam dan berkapang harus dibuang. Setelah itu biji dicuci sampai bersih. Kotoran dan biji yang mengapung harus dibuang. Pencucian dilakukan sampai air bilasan tambah jernih.
 - b. Perendaman. Biji yang telah dicuci direndam didalam air selama 8 jam. Air diganti-ganti setiap 2 sampai 3 jam. Setelah itu, kedelai ditiriskan.
 - c. Perebusan. Kedelai dimasukkan ke dalam air mendidih. Hal ini menyebabkan suhu air turun. Atur besar api sehingga suhu bertahan antara 85 sampai 90°C. Perendaman di dalam air panas ini berlangsung selama 10 menit. Setelah itu, kedelai diangkat dan didinginkan dengan air mengalir, kemudian ditiriskan.
 - d. Penyiapan air panas. Air bersih dipanaskan sampai suhunya 90°C. Jumlah air adalah 6 kali berat kedelai kering. Suhu air ini dipertahankan selama pekerjaan berlangsung. Ke dalam air panas ini ditambahkan bubuk CaCo₃ (0,5 gram untuk tiap liter air panas)
 - e. Penggilingan. Biji kedelai dihaluskan dengan blender, atau digiling dengan mesin penggiling sampai menjadi bubur kedelai. Penggilingan dilakukan

sambil ditambahkan air panas. Jika air panas yang disediakan tidak habis untuk menggiling kedelai, sisa air dicampurkan dengan bubur kedelai, kemudian diaduk-aduk selama 3 menit.

- f. Penyaringan. Bubur kedelai disaring dan diperas dengan kain saring rangkap dua. Cairan yang diperoleh disebut sebagai susu kedelai mentah.

2) Pembuatan Lapisan Tipis Kering

- a. Pemanasan. Susu kedelai mentah dimasukkan ke dalam wadah pemanas. Susu dipanaskan sampai suhu 90°C sambil diaduk-aduk. Busa yang terbentuk dibuang. Ketika suhu mencapai 90°C. Pada saat itu, susu tidak boleh lagi diaduk.
- b. Pengambilan Lapisan Tipis. Lapisan tipis akan terbentuk di permukaan cairan. Setelah lapisan tersebut merata di seluruh permukaan susu, lapisan diambil dengan menggunakan lidi yang tebal, atau bilah bambu.
- c. Penjemuran. Lapisan tipis tersebut kemudian dijemur sampai kering dengan menggantungnya bersama dengan lidi atau bambu yang digunakan tadi.
- d. Pengemasan. Kembang tahu yang sudah kering dapat dikemas di dalam kantong atau kotak plastik.

5. KONTAK HUBUNGAN

Dewan Ilmu Pengetahuan, Teknologi dan Industri Sumatera Barat, Jl. Rasuna Said, Padang Baru, Padang, Telp. 0751 40040, Fax. 0751 40040

Jakarta, Januari 2001

Sumber : Teknologi Tepat Guna Agroindustri Kecil Sumatera Barat, Hasbullah,
Dewan Ilmu Pengetahuan, Teknologi dan Industri Sumatera Barat
Editor : Tarwiyah, Kemal

[KEMBALI KE MENU](#)