

TAUCO

1. PENDAHULUAN

Tauco adalah produk kedelai berbentuk pasta yang berwarna kekuning-kuningan, rasanya agak asin, dibuat dengan cara fermentasi.

Tauco berfungsi sebagai penyedap masakan karena bau dan rasanya yang khas. Tauco dapat disimpan lama karena kadar garamnya cukup tinggi (diatas 15%).

2. BAHAN

- 1) Kedelai
- 2) Tepung beras.
- 3) Laru tempe.
- 4) Garam.

3. PERALATAN

- 1) Wadah perendam.
- 2) Wadah perebus.
- 3) Tampah
- 4) Kompor
- 5) Kain penyaring

4. CARA PEMBUATAN

- 1) Perendaman. Kedelai dibersihkan dan dicuci sampai bersih. Kemudian kedelai direndam di dalam air bersih selama 12-24 jam.
- 2) Pengupasan dan pembuangan kulit. Kedelai dimasukkan ke dalam karung atau bakul, kemudian diinjak-injak sehingga terbelah dua, dan kulit biji terkelupas. Kulit biji dibuang, dan biji dicuci sampai bersih. Pengupasan dan pembuangan kulit-kulit juga dapat dilakukan dengan menggunakan mesin.
- 3) Perebusan. Biji direbus selama 1-2 jam. Kemudian ditiriskan.
- 4) Penambahan tepung beras. Biji kedelai yang telah ditiriskan, ditambah dengan tepung beras. Sebelumnya, tepung beras ini telah disangrai. Tiap 10 kg kedelai ditambah dengan tepung beras sebanyak 2 kg. Pengadukan dilakukan agar kedelai dan tepung beras tercampur rata.

- 5) Fermentasi kapang. Campuran kedelai tepung beras ditaburi dengan ragi tempe (1 gram tempe untuk tiap kg kedelai), diaduk agar tercampur rata, dan selanjutnya dihamparkan diatas tampah setinggi 2-3 cm. Campuran ini ditutup dengan daun pisang. Tampah diletakkan di atas para-para yang terlindung dari serangga, panas dan hujan. Fermentasi ini berlangsung selama 2-3 hari sampai terbentuk tempe yang lebat pertumbuhan kapangnya.
- 6) Penjemuran tempe. Tempe disuir-suir atau dilepaskan butiran-butirannya. Setelah itu butiran tempe dijemur sampai kering.
- 7) Penyiapan larutan garam 20%. Untuk membuat 10 liter larutan garam 20% dilakukan dengan cara berikut. Garam sebanyak 2 kg dimasukkan ke dalam ember, kemudian ditambahkan air sedikit demi sedikit sambil diaduk sampai volume larutan menjadi 10 liter.
- 8) Fermentasi garam. Butiran tempe kering direndam di dalam larutan garam. Tiap kg kedelai membutuhkan larutan garam sebanyak 1 liter . Perendaman di lakukan di dalam wadah perendam selama 2 minggu. Hasil fermentasi disebut dengan tauco mentah.
- 9) Penyiapan bumbu. (1). Gula merah diiris-iris, kemudian dilarutkan dengan air (tiap kg kedelai membutuhkan 250 gram gula merah, dan 25 ml air untuk melarutkan gula tersebut). (2). Jahe dan lengkuas dikupas kemudian dipukul-pukul sampai memar (tiap kg kedelai membutuhkan jahe dan laos, masing-masing 20 gram), dan (3). Jahe dan lengkuas dimasukkan ke dalam larutan gula, kemudian dimasak sampai mendidih dan disaring dengan kain saring. Larutan ini disebut larutan gula berbumbu, dan digunakan untuk membumbui tauco.
- 10) Pembumbuan dan perebusan tauco. Tauco mentah ditambah dengan larutan gula berbumbu. Kemudian tauco mentah dididihkan selama 3-4 jam sehingga cairan tauco mengental. Hasil perebusan ini disebut sebagai tauco masak. Tauco masak dapat ditambah dengan monosodium glutamat sebanyak 1 gram untuk tiap kg tauco, agar memberikan rasa yang lebih sedap terhadap masakan.
- 11) Pengawetan. Tauco masak ditambah dengan bubuk natrium benzoat agar dapat disimpan lama. Tiap kg tauco masak membutuhkan 1 gram natrium benzoat.
- 12) Pengemasan. Tauco masak dikemas di dalam kantong plastik dan mulut kantong diikat dengan gelang karet kuat-kuat.

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](#)