

PELATIHAN PENGEMBANGAN PRODUK TAHU DI KELURAHAN TRIMURTI, SRANDAKAN BANTUL GUNA MENINGKATKAN PENDAPATAN RUMAHTANGGA

*Oleh : Kokom Komariah dan Siti Hamidah
Email: kokom@uny.id*

RINGKASAN

Kegiatan ini bertujuan agar para produsen tahu 1) Mengetahui dan mempraktekan pemilihan dan penggunaan bahan serta teknik olah dalam pembuatan tahu. 2) Mengetahui dan mempraktekan pengembangan produk tahu sehingga dapat diterima oleh masyarakat secara luas. 3) Mengetahui dan menerapkan sanitasi hygiene pada produksi tahu. 3) Mengetahui dan menerapkan cara perhitungan perolehan keuntungan dan titik impas produksi tahu.

Kegiatan ini diikuti secara intensif oleh 15 orang pengrajin tahu yang tergabung dalam kelompok Ngudi Lestari.. Metode kegiatan yang digunakan adalah ceramah, tanya jawab, diskusi, dan demonstrasi, yang dilanjutkan dengan evaluasi.

Hasil dari kegiatan ini adalah meningkatnya pengetahuan tentang tahu dan mutu tahu, dimilikinya wawasan dan keterampilan pengembangan produk tahu, dimilikinya pengetahuan tentang sanitasi hygiene, serta perhitungan harga jual produk tahu yang tepat. Hasil evaluasi reaksi menunjukkan semua peserta merasa kegiatan pelatihan ini sangat bermanfaat bagi peserta secara individu (95%) maupun sebagai pengusaha dalam mengembangkan usahanya (86%) dan bagi pengembangan daerah (96%). Harapan peserta bahwa pemerintah dapat memikirkan masalah limbah tahu, baik limbah cair maupun limbah padat.

Kata Kunci : Pengembangan Produk Tahu, Kelurahan Trimurti

Identitas Lembaga

*) Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana, Fakultas Teknik UNY . Kegiatan ini dibiayai Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi dan Pengabdian Masyarakat

A. PENDAHULUAN

1. ANALISIS SITUASI

Kabupaten Bantul secara administratif terletak di propinsi Daerah Istimewa Yogyakarta. Secara geografis kabupaten ini berada di bagian selatan pulau Jawa dan menjadikan sebagian wilayahnya sebagai wilayah pesisir. Kecamatan Srandakan

Kabupaten Bantul merupakan salah satu wilayah Dati II di Propinsi daerah Istimewa Yogyakarta., mempunyai luas 18, 32 km² dengan jumlah penduduk 27.166

Kecamatan Srandakan memiliki dua kelurahan, yaitu kelurahan Trimurti dan kelurahan Poncosari. Kedua wilayah tersebut walaupun berada dalam satu kecamatan tetapi mempunyai karakteristik yang sangat berbeda baik dalam kondisi geografisnya maupun keadaan masyarakatnya. Kelurahan Poncosari mempunyai sumberdaya alam yang sangat melimpah, mulai daerah pertanian maupun kelautan, sedang kelurahan Trimurti tidak mempunyai sumberdaya alam kelautan, begitu juga hasil pertanian tidak sebaik kelurahan Poncosari. Namun disisi lain sumberdaya manusianya terutama semangat interpreneurnya sangat tinggi.

Salah satu kegiatan wirausaha yang banyak dilakukan oleh hampir semua masyarakat sekitar daerah Trimurti adalah pembuatan Tahu., sehingga Tahu merupakan makanan khas daerah Trimurti Srandakan Bantul. Penjual tahu hampir dijumpai di daerah Srandakan dan beberapa produsen telah mampu menjajakan ke luar daerah.

Berbagai keluhan yang ditemukan bahwa tahu yang menjadi unggulan belum sepenuhnya dapat dikembangkan menjadi makanan lain yang memiliki nilai jual yang lebih baik dan dalam jangkauan jual yang lebih luas. Keadaan tersebut menjadi salah satu kendala peningkatan ekonomi pengrajin tahu, karena sebagian besar pengrajin belum memiliki pengetahuan yang memadai terkait dengan teknologi pengolahan pasca tahu ataupun limbah tahu menjadi sesuatu yang menjajikan dari sisi ekonomi. Atau dapat dikatakan bahwa sebagian besar pengrajin belum sepenuhnya memiliki pengetahuan tentang standar bahan dan teknik olah yang tepat, kurangnya pengetahuan tentang diversifikasi produk tahu, sehingga dapat menghasilkan tahu dengan produk-produk yang dapat diterima oleh masyarakat, dan bagaimana mengembangkan usaha tahu agar menjadi "Trade mark" wilayah Srandakan.

Untuk itu tahu sebagai salah makanan tradisional perlu dilakukan usaha-usaha pembinaan yang mengarah kepada : a) Peningkatan cara penyajian makanan tradisional dengan memanfaatkan alat atau peralatan hasil teknologi baru dan disajikan dengan cara yang lebih cepat dan menarik. b) Peningkatan mutu makanan tradisional baik fisik, mutu gizi maupun mutu citarasa serta meningkatkan sanitasi makanan dan lingkungan. c) Peningkatan nilai sosial ekonomi makanan tradisional. d) Peningkatan usaha

memasyarakatkan dan memperluas cakupan konsumen pangan tradisional di daerah lain di luar daerah asal makanan yang bersangkutan. e) Peningkatan kemampuan modal pemilik usaha makanan tradisional untuk mampu mengembangkan usahanya.

Sehubungan dengan kegiatan pelatihan ini maka orientasi program adalah pengembangan usaha dengan pengenalan teknologi pengolahan pasca tahu, teknik pengemasan dan manajemen pemasaran, dengan tujuan . 1) Mengetahui dan mempraktekan pemilihan dan penggunaan bahan serta teknik olah dalam pembuatan tahu. 2) Mengetahui dan mempraktekan pengembangan produk tahu sehingga dapat diterima oleh masyarakat secara luas. 3) Mengetahui dan menerapkan sanitasi higiene pada produksi tahu. 3) Mengetahui dan menerapkan cara perhitungan perolehan keuntungan dan titik impas produksi tahu.

Penerapan IPTEKS yang dimaksud dalam kegiatan ini mengembangkan teknik pengolahan makanan dengan mengaplikasikan teknologi proses pengolahan pasca tahu, baik untuk makanan bentuk basah dan kering

Harapannya dengan adanya pelatihan teknologi pasca tahu maupun pemasaran pengrajin telah dapat mengembangkan produk tahu menjadi makanan lain yang memiliki nilai jual dan jangkauan pemasaran yang lebih baik, dan tahu Trimurti dapat menjadi unggulan dan kebanggaan masyarakat.

B. TINJAUAN PUSTAKA

Untuk melaksanakan kegiatan pelatihan dengan baik maka perlu dilandasi pemikiran yang berorientasi pada langkah-langkah sebagai berikut :

- a. Pendidikan dan penyuluhan bagi tenaga yang berkecimpung dibidang makanan tradisional untuk meningkatkan ketrampilan dan kemampuan dalam berbagai segi pengembangan termasuk: cara penyajian, pengembangan resep, peningkatan mutu gizi, cita rasa, sanitasi makanan dan lingkungan.
- b. Memasyarakatkan makanan tradisional melalui pemanfaatan berbagai media komunikasi dengan iklan yang menarik dalam rangka memperluas konsumen dan mengangkat nilai sosial ekonominya. Mendorong pengusaha makanan tradisional untuk mampu bersaing dengan makanan asing

- c. Pembinaan pengembangan pusat-pusat makanan tradisional (*traditional food centers*) yang dikelola, ditata dan diawasi secara serius.
- d. Pembinaan upaya-upaya pengembangan produksi dan penyediaan bahan makanan utama untuk pangan tradisional melalui penyelenggaraan sistem penyediaan pangan yang mantap termasuk perencanaan produksinya. (Bulog, 1993).

Hal ini penting dipertimbangkan mengingat bahwa tahu memiliki keterbatasan dari sisi umur simpan dan penggunaan yang relatif masih sangat terbatas. Oleh karenanya melalui kegiatan pelatihan ini tahu dapat lebih diminati sebagai makanan yang bergengsi dan memiliki nilai jual yang tinggi.

Upaya pembinaan tersebut meliputi berbagai hal antara lain pengetahuan tentang syarat kualitas tahu, perhitungan biaya produksi, sanitasi dan higienis pengolahan pasca tahu.

C. BAHAN DAN METODE

1. Bahan baku dan resep yang digunakan

Bahan baku yang digunakan untuk pengembangan produk tahu berasal dari tahu lokal desa Trimurti Srandakan Bantul. Adapun produk makanan yang diberikan merupakan hasil kajian produk yang dilakukan oleh Program Studi Pendidikan Teknik Boga melalui berbagai penelitian dan eksperimen berupa produk-produk unggulan yang bisa diterapkan di masyarakat.

Adapun resep yang dipraktikkan meliputi :

a. Nugget tahu

- 1). Nugget tahu merupakan makanan setengah basah dengan bahan utama tahu dan telur diselesaikan dengan digoreng
- 2). Komposisi produk : terdiri dari tahu yang dihaluskan, telur, bumbu
- 3). Karakteristik produk : kering dibagian luar basah dibagian dalam. Warna putih khas tahu dan berasa tahu, padat tidak hancur.
- 4). Metode pengawetan : sebelum di goreng harus disimpan di dalam refrigerator.
- 5). Kemasan : plastik kedap udara

b. Tahu Kentucky

- 1). Tahu kentucky merupakan makanan setengah basah dengan bahan utama tahu, bahan isian, dan tepung pembalut diselesaikan dengan digoreng
- 2). Komposisi produk : terdiri dari tahu pong, isian sayuran dan daging,, bumbu, tepung pembalut/breading.
- 3). Karakteristik produk : kering dibagian luar dan berselimut tepung, basah dibagian dalam, warna kuning keemasan dan kulit luarnya rapuh
- 4). Metode pengawetan : sebelum di goreng harus disimpan di dalam refrigerator.
- 5). Kemasan : plastik

c. Pepes tahu

- 1). Pepes tahu merupakan makanan setengah basah dengan bahan utama tahu dan telur diselesaikan dengan dikukus
- 2). Komposisi produk : terdiri dari tahu yang dihaluskan, telur, bumbu
- 3). Karakteristik produk : basah dan dibungkus daun, rasa agak pedas, warna kuning kunyit
- 4). Metode pengawetan : simpan di suhu hangat
- 5). Kemasan : plastik

d. Krupuk tahu

- 1). Krupuk tahu merupakan makanan kering yang dibuat dari tahu dan kanji. diselesaikan dengan digoreng
- 2). Komposisi produk : terdiri dari tahu yang dihaluskan,, bumbu, dan tepung kanji
- 3). Karakteristik produk : kering , bersih, tipis.
- 4). Metode pengawetan : dalam keadaan mentah simpan dalam kemasan kedap udara
- 5). Kemasan : plastik kedap udara

2.. Rancangan kegiatan

Kegiatan ini meliputi sosialisasi dan pelatihan pengembangan produk yang terbagi menjadi beberapa tahapan:

1. Pemilihan dan penggunaan bahan serta teknik olah dalam pembuatan tahu yang memenuhi Standar SII.
2. Pelatihan tentang sanitasi higiene pada produksi tahu, agar dihasilkan tahu yang lebih higienes dan sehat

3. Cara perhitungan perolehan keuntungan dan titik impas produksi tahu dan pengembangannya, sehingga diharapkan para produsen tahu memahami betul teknik penjualan secara benar untuk meningkatkan usahanya
4. Praktek pengembangan produk tahu sehingga dapat diterima oleh masyarakat secara lebih luas. Produk yang dikembangkan antara lain kerupuk tahu, tahu kentucky dan produk lauk pauk lainnya.

3. Realisasi kegiatan

Realisasi kegiatan yang dilakukan adalah melalui pelatihan intensif, yang diikuti oleh para pengrajin tahu yang tergabung dalam Paguyuban Ngudi Lestari. Kegiatan yang diberikan meliputi teori dan praktek. Materi meliputi (1) pengetahuan tentang tahu dan mutu tahu, (2) pengembangan produk tahu, (3) analisis harga jual produk tahu, dan (4) sanitasi dan keamanan pangan produk tahu.

Pelaksanaan kegiatan dilaksanakan selama empat kali pertemuan, yaitu tanggal 22 Juni 2006, 29 Juni 2006, 5 Juli 2006 dan 12 Juli 2006. Pertemuan pertama dan kedua untuk menyampaikan materi yang sifatnya teori, sedang pertemuan ketiga dan keempat berupa praktek-praktek pengembangan produk tahu yang berupa kerupuk tahu, nugget tahu, tahu kentucky, dan pepes tahu.

4. Metode yang digunakan

Kegiatan pengabdian pada masyarakat yang ditujukan untuk meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan peserta pelatihan secara optimal. Sebelum kegiatan pelatihan dilaksanakan terlebih dahulu peserta diberi informasi tentang tujuan diselenggarakan program. Materi awal berisi informasi tentang potensi makanan lokal, dan tahu sebagai komoditi unggulan Daerah Istimewa Yogyakarta serta prospeknya dalam menunjang pariwisata di daerah Bantul..

Selanjutnya peserta diberi penjelasan tentang standar SII dalam pembuatan tahu, serta penerapan aspek sanitasi dan higiene dalam pembuatan dan pengolahan produk tahu. Kegiatan ini dilaksanakan dengan ceramah, dan diskusi. Dengan metode ini diharapkan peserta dapat membuka wawasan baru sehingga meningkatkan motivasi dan apresiasi terhadap industri tahu yang selama ini digelutinya..

Semua peserta dilatih untuk melakukan analisa terhadap perhitungan harga jual dan Break Even Point, materi ini diharapkan dapat mengembangkan pemahaman tentang usaha, sehingga dapat dan meningkatkan motivasi peserta untuk menekuni usaha ini secara lebih serius.

Kegiatan dilanjutkan dengan demonstrasi dan praktek pembuatan olahan tahu yang dikembangkan yaitu berupa kerupuk tahu, tahu kentucky dan produk lauk pauk lainnya. Melalui kegiatan ini diharapkan peserta mempunyai bekal keterampilan dan wawasan tentang produk-produk yang bisa dikembangkan sebagai pengembangan usahanya.

Pada akhir kegiatan dilakukan evaluasi, untuk mengungkap keberhasilan pelaksanaan pelatihan, baik dari aspek teori, praktek maupun kemanfaatan yang dirasakan oleh peserta.

D. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelatihan yang telah dilakukan oleh tim telah membawa hasil yang baik dan dapat diterima oleh peserta. Berikut ini akan kami uraikan hasil sebagai berikut

1. Hasil praktek.

Secara umum produk yang dipraktikkan peserta telah sesuai dengan kriteria produk yang ditetapkan.

a. Naget tahu

Hasil praktek telah memnuhi kriteria yaitu : kering dibagian luar basah dibagian dalam. Warna putih khas tahu dan berasa tahu, padat tidak hancur.

b. Tahu Kentuck

Hasil TahuKentucky telah memenuhi kriteria yaitu : kering dibagian luar, basah di bagian dalam. berselimut tepung , warna kuning keemasan dan kulit luarnya rapuh

c. Pepes thau

Hasil praktek pepes tahu telah memnuhi kriteria: basah dan dibungkus daun, rasa agak pedas, bau harum rempah, warna kuning kunyit dan tidak hancur.

d. Krupuk tahu

Hasil praktek krupuk tahu telah mmenuhi kriteria : kering , bersih, tipis, dan bila digoreng menghasilkan krupuk yang renyah.

Melihat hasil praktek seperti tersebut diatas maka dapat dinyatakan bahwa para peserta telah mampu mengolah berbagai produk pasca tahu dengan baik. Hal ini dikarenakan sebagian besar peserta telah memiliki pengalaman memasak, walau hanya untuk kalangan sendiri. Tim pelatih tidak banyak mengalami kendala dari sisi teknis, dan cukup memberi motivasi. .

3. Hasil perhitungan harga jual

Secara umum mereka telah mampu mencerna tata cara menentukan harga jual produk yang ditawarkan, walaupun dengan perhitungan yang sederhana.

4. Respon pelatihan

Kegiatan yang bertujuan untuk membuka wawasan bagi peserta yang tergabung dalam paguyuban pengrajin tahu mendapat respon positif dari peserta dan pemerintah daerah setempat.. Semua dukungan dan hambatan menjadi umpan balik bagi tim pengabdian untuk mengadakan koreksi. Secara umum untuk mengetahui keberhasilan dalam pelaksanaan program PPM ini diadakan evaluasi baik secara tertulis atau praktik. Secara rinci hasil evaluasi dapat dijelaskan sebagai berikut :

Tabel 3. Hasil Evaluasi Peserta

No	Tingkat Kemanfaatan Pelatihan	Skor	Presentase(%)	Keterangan
1.	Kemanfaatannya bagi peserta	57	95 %	Sangat Bermanfaat
2.	Kemanfaatan bagi pengembangan usa	52	86%	Sangat Bermanfaat
3.	Kemanfaatan bagi pengembangan asset daerah	58	96%	Sangat Bermanfaat

Analisis yang dilakukan terhadap terhadap lembar evaluasi, dengan membandingkan skor yang diperoleh dengan skor ideal, dapat dilihat tingkat keberhasilan dan kemanfaatan yang dirasakan oleh peserta. Semua peserta merasa kegiatan pelatihan ini rata-rata menunjukkan sangat bermanfaat bagi peserta sebagai individu (skor 57 = 95%) maupun sebagai pengusaha dalam mengembangkan usahanya. (skor 52 = 86%) dan kemanfaatan bagi pengembangan daerah (58= 96%)

Selain aspek kemanfaatan secara umum, digali pula kebutuhan peserta terhadap materi pelatihan. Hasil tanggapan peserta dapat disajikan dalam Tabel 4 berikut:

Tabel 4. Hasil Evaluasi Peserta terhadap Kebutuhan Materi Pelatihan

No	Kemanfaatan Materi	Skor	Presentase(%)	Keterangan
1.	Pengembangan Produk Tahu	51	85 %	Sangat bermanfaat
2.	Pengembangan Mutu Tahu.	52	87 %	Sangat bermanfaat
3.	Pengetahuan Komponen tahu secara ilmiah	55	92 %	Sangat bermanfaat
4	Sanitasi dan higiene Produk	55	92%	Sangat bermanfaat
5	Keamanan Pangan dalam Produk Tahu.	55	92 %	Sangat bermanfaat
6	Perhitungan harga jual	53	88 %	Sangat bermanfaat
7	Jenis-jenis produk pengembangan.	54	90 %	Sangat bermanfaat

Selain evaluasi tertulis, dapat dijelaskan bahwa harapan peserta bahwa pemerintah dapat memikirkan masalah limbah tahu, baik limbah cair maupun limbah padat. Penanganan limbah tersebut di tingkat Universitas tentunya dapat dilakukan dengan berbagai lintas disiplin ilmu, tidak hanya dari Pendidikan Teknik Boga, tapi Ilmu Kimia dan Ilmu lingkungan.

E. SIMPULAN

Hasil kegiatan pelatihan pen pengembangan produk tahu di kelurahan Trimurti dapat disimpulkan :

1. Kegiatan pelatihan telah berjalan dengan baik, dimana peserta telah mendapatkan materi-materi pelatihan berupa teori dan praktek mengenai pengetahuan tentang tahu dan mutu tahu, pengembangan produk tahu, analisis harga jual produk tahu, dan sanitasi dan keamanan pangan produk tahu.
2. Target pelatihan dapat tercapai, terlihat dari keaktifan peserta dalam mengikuti kegiatan, terbukti dari respon peserta yang menganggap bahwa pelatihan ini

sangat bermanfaat bagi peserta maupun propek usah tahu yang ditekuninya selama ini. Sebagian besar peserta telah menguasai teknologi pengolahan pasca tahu dengan baik

3. Dampak produk simasa depan adalah semakin berkembangnya produk pasca tahu yang dapat dikembangkan sebagai salah satu alternatif peningkatan pendapatan keluarga.
4. Pelatihan ini dapat diterapkan pada masyarakat pedesaan yang membutuhkan bantuan teknis yang terkait dengan teknologi pengolahan produk skala industri kecil.

F. PERSANTUNAN

Pada kesempatan ini kami dari tim menyatakan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada :

1. Pemerintah desa setempat Desa Trimurti atas kerjasama dan bantuan yang diberikan.
2. Pengurus dan anggota paguyuban Ngudi Lestari yaitu perkumpulan pengrajin tahu Dusun Trimurti Srandakan Bantul
3. Secara perorangan kepada bapak waryadi selaku ketua kelompok Paguyuban yang telah membantu kelancaran pelatihan
4. pemberi dana
5. LPM yang telah memberi kemudahan dalam pelaksanaan kegiatan berupa fasilitas seminar dan pengiriman hasil.
6.

F. DAFTAR PUSTAKA

Buckle, K.A., dkk.. 1985 . Terjemahan Hari Purnomo dan Adiono. *Ilmu Pangan*. Jakarta: UI Press

Ibrahim Hasan. 1995. *Pidato Pengarahan Menteri Negara Urusan Pangan*. Prosiding Widyakarya Nasional Khasiat Makanan Tradisional.

Hubeis. A.V.S. 1993. *Prospek Pengembangan Makanan Tradisional Rakyat Indonesia: Kasus Makanan Jajanan*. Prosiding Seminar Pengembangan Pangan

Tradisional dalam Rangka Penganekaragaman Pangan. Kantor Menteri Negara Urusan Pangan dan Logistik.

Hubeis. A.V.S. 1993. *Upaya Meningkatkan Mutu dan Kebersihan Makanan Jajanan Lewat Jalur Pendidikan Orang Dewasa dan Berdasarkan Usaha Bisnis yang Berkelanjutan*. Prosiding Widyakarya Nasional Khasiat Makanan Tradisional.

Jopie Wangania. 1995. *Klasifikasi Makanan Tradisional Indonesia*. Prosiding Widyakarya Nasional Khasiat Makanan Tradisional.

Kartono Wirosuhardjo. 1995. *Pengembangan Sikap Pengusaha Makanan Tradisional Melalui Pendidikan Manajemen*. Prosiding Widyakarya Nasional Khasiat Makanan Tradisional.

Marsono. 1998. *Makanan Tradisional Sebagai Aset Wisata*. Makalah seminar Nasional. Bogor. PKMT

Kegiatan ini meliputi penyuluhan secara teori dan praktek. Secara teori pengrajin akan memperoleh berbagai informasi tentang pengetahuan tentang syarat kualitas tahu perhitungan biaya produksi, sanitasi dan higienis pengolahan pasca tahu sebagai berikut

1. Syarat Kualitas Tahu

Lies Suprpti (2005) menjelaskan standar kualitas tahu dapat dijelaskan sebagai berikut.

1) Air

Meskipun air merupakan komponen terbesar dalam produk tahu, yakni sekitar 80-85% namun air tidak ditetapkan sebagai karakteristik dalam penentuan kualitas tahu.

2) Protein

Komponen utama yang merupakan kualitas produk tahu adalah kandungan proteinnya. Dalam Standar Mutu Tahu, ditetapkan kadar minimal protein dalam tahu adalah 9% dari berat tahu.

3) Abu

Abu dalam tahu merupakan unsur mineral yang terkandung dalam kedelai. Bila kadar abu terlalu tinggi, berarti telah tercemar oleh kotoran, misalnya : tanah, pasir, dan lain-lain, yang mungkin disebabkan oleh cara penggunaan batu tahu yang kurang

benar. Garam (NaCl) termasuk dalam kelompok abu, namun keberadaan garam dalam produk tahu merupakan hal yang “disengaja” dengan tujuan untuk meningkatkan kualitas, daya tahan, dan cita rasa. Kecuali garam, kadar abu yang diperbolehkan ada dalam tahu adalah 1% dari berat tahu.

4) Serat Kasar

Serat kasar dalam produk tahu dapat berasal dari ampas kedelai dan kunyit (pewarna). Adapun kadar maksimal serat kasar yang diizinkan adalah 0,1% dari berat tahu.

5) Logam Berbahaya

Logam berbahaya (As, Pb, Mg, Zn) yang terkandung dalam tahu antara lain dapat berasal dari air yang tidak memenuhi syarat standar air minum serta peralatan yang digunakan, terutama alat penggilingan.

6) Zat Pewarna

Bahan pewarna yang beredar di pasaran sudah ditentukan penggunaannya, misalnya untuk tekstil, kulit, cat, kertas dan lain-lain. Pewarna yang boleh digunakan adalah pewarna alami serta pewarna yang diproduksi secara khusus untuk makanan.

7) Bau Dan Rasa

Adanya penyimpangan bau dan rasa menandakan telah terjadinya kerusakan ataupun pencemaran oleh bahan lain.

8) Lendir dan Jamur

Adanya lendir dan jamur pada tahu menandakan adanya kerusakan atau kebusukan.

9) Bahan Pengawet

Untuk memperpanjang masa simpan, tahu dapat diberi bahan pengawet yang diizinkan berdasarkan SK Menkes. Dalam kaitan ini banyak sekali produsen tahu yang melakukan pelanggaran, yaitu menggunakan formalin sebagai pengawet tahu, hal ini tentu saja tidak boleh dibiarkan harus ada tindakan dari dinas terkait.

10) Bakteri Coli

Bakteri ini bisa berada pada produk tahu, kalau dalam proses pembuatannya menggunakan air yang tidak memenuhi syarat.

Syarat kualitas tahu berdasarkan Standar Industri Indonesia (SII) No. 0270-80 ditetapkan sebagai berikut:

Tabel 1: Syarat Kualitas Tahu

No	Karakteristik	Ketentuan Lain
1.	Protein	Minimal 9%
2.	Abu (tanpa garam)	Maksimal 1%
3.	Serat kasar	Maksimal 0,1 %
4.	Logam berbahaya (As, Pb, Mg,Zn)	Negatif
5.	Zat pewarna	Pewarna khusus untuk makanan
6.	Bau dan rasa	Normal untuk tahu
7.	Kondisi	Normal, tidak berjamur, tidak berlendir
8.	Zat pengawet	Jenis dan jumlah diizinkan a. Natrium benzoat (0,1%) b. Nipagin (0,08%) c. Asam propionat (0,3%)
9.	Bakteri coli)	Negatif

(Sumber : Departemen Perindustrian R.I, Jakarta 1982)

2. Faktor-faktor Penentu Kualitas Tahu

Tahu diproduksi dengan memanfaatkan sifat protein, yaitu akan menggumpal bila bereaksi dengan asam. Beberapa hal yang menyebabkan kualitas tahu berbeda adalah sebagai berikut:

1) Tingkat kepadatan

Pembuatan tahu padat, seperti halnya tahu kediri, memerlukan bahan baku yang jauh lebih banyak.

2) Adanya Bau Asam

Tahu yang dicetak tidak terlalu padat (gembur), umumnya relatif lebih mudah rusak. Biasanya tahu yang gembur dipasarkan dalam keadaan direndam air. Cara ini dilakukan biasanya untuk mengawetkan dan mencegah mengecilnya ukuran tahu.

3) Penampilan

Penampilan produk tahu menyangkut warna serta keragaman bentuk dan ukurannya.

Warna yang bisa dipakai biasanya kuning, sedang aslinya berwarna putih.

4) Cita Rasa tahu

Cita rasa tahu dapat ditingkatkan dengan cara menambahkan garam atau flavor buatan (rasa daging sapi, rasa ayam) .

2. Perhitungan Biaya Produksi

a. Faktor yang Memengaruhi Biaya Produksi

Perhitungan harga jual merupakan hal yang penting dalam dalam sebuah usaha, karena itu harus dilakukan dengan hati-hati. Salah satu dasar yang dapat digunakan adalah dengan biaya produksi. Penetapan berdasarkan biaya produksi dengan memperhatikan (1) Biaya bahan makanan (*food cost*) dan bahan pembantu. Penetapan biaya bahan makanan salah satunya didasarkan pada harga beli: besarnya biaya bahan dasar dan bahan pembantu ditetapkan sebesar biaya yang telah dikeluarkan untuk memperoleh bahan dasar dan bahan pembantu. (2) Upah buruh; bisa dilakukan borongan, bisa pula dilakukan menurut waktu. (3) Penyusutan alat produksi; Penyusutan alat produksi bisa tetap dalam kurun waktu tertentu, sampai umurnya habis. (4) Biaya lain-lain ; terdiri dari bermacam-macam biaya yang sifatnya tidak berhubungan langsung dengan proses produksi.

b Berhitungan Harga Jual untuk Produk Tahu

Dalam suatu usaha ada beberapa cara perhitungan harga jual yang dapat diterapkan salah satunya berdasarkan perhitungan dengan metode konvensional. Perhitungan dengan cara ini merupakan cara yang paling sederhana, karena hanya didasarkan penjumlahan seluruh biaya bahan makanan, ongkos angkut dan keuntungan yang kita inginkan. Selisih harga jual dan biaya makanan diperoleh laba kotor, laba kotor ini menyangkut upah buruh, penyusutan alat, bahan bakar, air dan laba bersih. Variabel-variabel yang terkait dengan biaya produksi diambilkan dari laba kotor. Perhitungan dengan cara ini hanya dapat dilakukan untuk usaha yang baru mulai, karena perhitungannya kurang terperinci.

c. BEP (Break Event Point) Produk

Break Event Point dilakukan untuk mengetahui berapa lama modal kita akan kembali dan berapa banyak barang yang harus diproduksi agar modal kembali. Jika untuk

pembuatan Nugget Tahu tersebut membutuhkan biaya tetap Rp. 100.000,- maka perhitungan BEP adalah sebagai berikut :

$$N = \frac{BT}{h - Bv}$$

Dimana : N = Σ penjualan minimum

BT = Biaya Tetap

h = Harga jual/satuan produk

Bv = Biaya Variabel/satuan Produk

BEP Nugget Tahu Rasa Keju

$$\begin{aligned} N &= \frac{\text{Rp. 100.000,-}}{\text{Rp. 22.820} - 6552,6} \\ &= \frac{\text{Rp. 100.000,-}}{\text{Rp. 16267,4}} \\ &= \mathbf{6,14} \end{aligned}$$

Jadi supaya modal kembali maka harus membuat Nugget Tahu rasa keju sebanyak 6 buah resep atau terjual 120 bungkus mika kecil

BEP Nugget Tahu Rasa Keju

$$\begin{aligned} N &= \frac{\text{Rp. 100.000,-}}{\text{Rp. 22.820} - 6552,6} \\ &= \frac{\text{Rp. 100.000,-}}{\text{Rp. 16267,4}} \\ &= \mathbf{6,14} \end{aligned}$$

Jadi supaya modal kembali maka harus membuat Nugget Tahu rasa keju sebanyak 6 buah resep atau terjual 120 bungkus mika kecil

3... Masalah Keamanan pangan

Fardiaz (2002) mengatakan bahwa ada empat masalah keamanan pangan di Indonesia yaitu : (1) Masih ditemukannya produk pangan yang tidak memenuhi persyaratan mutu dan keamanan pangan (penggunaan makanan yang dilarang, cemaran bahan kimia berbahaya, cemaran pathogen, dan masalah kadaluwarsa).(2) Masih banyak terjadi kasus keracunan karena sebagian besar belum dilaporkan dan belum diidentifikasi penyebabnya.(3) Masih rendahnya pengetahuan, keterampilan dan

tanggung jawab produsen pangan, terutama pada industri kecil atau industri rumah tangga. (4) Masih rendahnya kepedulian konsumen mengenai mutu dan keamanan pangan karena terbatasnya pengetahuan dan rendahnya kemampuan daya beli untuk produk pangan yang bermutu dan tingkat keamanan yang tinggi.

Menurut Winarno (1997) sumber kontaminasi pada makanan dapat terjadi pada : (1) Bahan baku mentah: diperkirakan proses pembersihan dan pencucian untuk menghilangkan tanah, untuk mengurangi jumlah mikroba pada van mentah. (2) Peralatan /mesin yang kontak langsung dengan makanan. (3) Air untuk pengolahan makanan, sebaiknya memenuhi persyaratan kualitas air minum. (4) Peralatan/mesin yang menangani produk akhir, harus dalam keadaan kering dan bersih untuk menjaga agar tidak terjadi kontaminasi.

4. Hal yang Perlu Diperhatikan dalam Sanitasi Pengolahan Pangan

Terdapat empat hal yang perlu diperhatikan dalam pengolahan pangan, yaitu : (1) Desain dan fasilitas pabrik; Seharusnya berada di lokasi yang bebas dari pencemaran yang membahayakan kesehatan. (2) Higiene dan kesehatan karyawan; yang meliputi mempertahankan dan meningkatkan kebersihan karyawan, menjaga kesehatan karyawan, melakukan pekerjaan mengolah dengan cara yang baik. (3) Sanitasi pengolahan pangan yang dimulai dari pemilihan bahan baku , proses produksi sampai pada penyajian hasil. (4) Sanitasi peralatan dan ruangan yang dapat melindungi makanan dari pencemaran.

5. Sanitasi dan Hygiene dalam Pengolahan Tahu

a. Masalah Keamanan pangan

Fardiaz (2002) mengatakan bahwa ada empat masalah keamanan pangan di Indonesia yaitu : (1) Masih ditemukannya produk pangan yang tidak memenuhi persyaratan mutu dan keamanan pangan (penggunaan makanan yang dilarang, cemaran bahan kimia berbahaya, cemaran pathogen, dan masalah kadaluwarsa).(2) Masih banyak terjadi kasus keracunan karena sebagian besar belum dilaporkan dan belum diidentifikasi penyebabnya.(3) Masih rendahnya pengetahuan, keterampilan dan tanggung jawab produsen pangan, terutama pada industri kecil atau industri rumah tangga. (4) Masih rendahnya kepedulian konsumen mengenai mutu dan keamanan

pangan karena terbatasnya pengetahuan dan rendahnya kemampuan daya beli untuk produk pangan yang bermutu dan tingkat keamanan yang tinggi.

Menurut Winarno (1997) sumber kontaminasi pada makanan dapat terjadi pada :

- (1) Bahan baku mentah: diperkirakan proses pembersihan dan pencucian untuk menghilangkan tanah, untuk mengurangi jumlah mikroba pada van mentah.
- (2) Peralatan /mesin yang kontak langsung dengan makanan.
- (3) Air untuk pengolahan makanan, sebaiknya memenuhi persyaratan kualitas air minum.
- (4) Peralatan/mesin yang menangani produk akhir, harus dalam keadaan kering dan bersih untuk menjaga agar tidak terjadi kontaminasi.

b Hal yang Perla Diperhatikan dalam Sanitasi Pengolahan Pangan

Terdapat empat hal yang perlu diperhatikan dalam pengolahan pangan, yaitu :

- (1)Desain dan fasilitas pabrik; Seharusnya berada di lokasi yang bebas dari pencemaran yang membahayakan kesehatan.
- (2) Higiene dan kesehatan karyawan; yang meliputi mempertahankan dan meningkatkan kebersihan karyawan, menjaga kesehatan karyawan, melakukan pekerjaan mengolah dengan cara yang baik.
- (3) Sanitasi pengolahan pangan yang dimulai dari pemilihan bahan baku , proses produksi sampai pada penyajian hasil.
- (4) Sanitasi peralatan dan ruangan yang dapat melindungi makanan dari pencemaran.

Secara praktek pengrajin dilatih untuk membuat berbagai olahan tahu dengan menggunakan tahu lokal atau produk pengrajin tahu. meliputi :

1. Pengembangan produk tahu

1.. Tahu utuh

Tahu utuh dapat dibuat tahu goreng balut tepung atau disebut *kentucky* .

Bahan yang digunakan

Tahu utuh yang sudah dikukus & digoreng

Tepung bumbu

1kg tepung terigu	100gr maizena
100gr tepung beras	25gr soda kue
½ sdt ketumbar bubuk	½ sdt pala bubuk
4siung bawang putih bubuk	1sdt penyedap

½ sdt bubuk paprika 2sdm garam halus

semua bahan campur, ayak sampai halus dan siap digunakan

Larutan pencelup

1ltr susu encer (250cc air + 2 sdm susu)

2 btr relur + edikit vanilla

Tip menggoreng

1. campur tahu dengan tepung bumbu, masukkan ke larutan pencelup kemudian masukkan ke tepung lagi, dongkel sampai keriting
2. campur 1bag minyak goreng _ 1 bagian mentega , panaskan
3. setelah panas, masukkan tahu yang telah dibalut dengan tepung
4. goreng hingga kering, minyak harus banyak

Tahu isi

Bahan

20 bh tahu isis

minyak goreng

Isi tahu

50 gr udang tanpa kulit/ayam cincang kasar

1 bh wortel kecil, kupas, rebus potong kubus ½ cm

50 g bengkuang kupas, potong kubus ½ cm

4 tangkai daun bawang, iris halus

1 btr telur

merica

½ sdt gula pasir

garam

1 sdm minyak goreng

2 siung bawang putih, cincang

1 sdt kecap asin

Lapisan luar

½ gls tepung terigu

1 sdm tepung kanji
1 siung bawang putih, haluskan
½ sdt ketumbar, haluskan
½ gelas atau kurang, air minum

Cara membuat

1. goreng tahu hingga kekuningan dan mekar.
2. buat lubang pada salah satu sisi tahu pong yang sempit. Korek bagian dalamnya dengan sendok teh. Kulitna dipisah dari isinya
3. Isi tahu: tumis bawang putih samapi harum. Masukkan udang/ayam cincang. Aduk, beri kecap asin dan merica. Aduk sampai asat. Biarkan dingin
4. Masukkan wortel, bengkuang, daun bawang, telur, merica, gula pasir, garam, dan kecap asin. Aduk
5. isikan ke kulit tahu
6. Ilapisan luar:campur semua bahan untuk lapisan luar
7. celup tahu yang sudah diisi ke adonan lapisan luar dan gorengsampai kuning kecoklatan
8. hidangkan dengan sambal kacang atau sambal botol

.2 tahu dihaluskan

Pepes tahu

Bahan yang digunakan

3 kg tahu
10 btr telur
½ kg daun bawang, daun pisang secukupnya

Bumbu yang dihaluskan

6 btr bawang merah 4 siung bawang putih
50 gr cabe 10 butir kemiri
kunyit secukupnya

Bumbu utuh

10 lbr daun salam 5 btng serai
7 ptng lengkuas 2 ikat daun kemangi
1 ptng jahe potong kecil-kecil garam secukupnya

gula pasir secukupnya

Cara membuat

1. tahu dicuci dihancurkan dicampur dengan bumbu yang dihaluskan dan telur
2. ambil daun pisang taruh tahu secukupnya beri bumbu utuh semat dengan lidi
3. kukus sampai matang

Kerupuk tahu

No	Bahan	Ukuran	Perlakuan
1	Tahu putih	2 kg	Dihaluskan
2	Tepung terigu	500 gr	
3	Tepung tapioca	500 gr	
4	Bawang putih	100 gr	Dihaluskan
5	Kemiri	4 bt	Dihaluskan
6	Ebi	50 gr	Dihaluskan
7	Garam	30 gr	
8	Penyedap rasa	20gr	
9	Air	300 cc	

Cara membuat:

1. Campurkan semua bahan sampai rata, diaduk sampai licin dan kompak
2. Sisipkan daun pisang lalu bungkus adonan kerupuk menyerupai lontong dengan diameter 5-6 cm dan panjang 20 cm
3. Kukus selama 1 jam sampai bagian tengah matang
4. Diamkan selama ½ -1 hari atau sampai adonan tersebut mengeras dan mudah dipotong
5. Potong tipis-tipis lalu dijemur sampai kering

Nugget tahu

No	Bahan	Ukuran	Perlakuan
1	Tahu putih	600 gr	Dihaluskan
2	Ayam	100 gr	Digiling/cacah

3	Keju cheddar	50 gr	Diparut
4	Telur	2 btr	Kocok lepas
5	Lada bubuk	$\frac{3}{4}$ sdt	
6	Pala bubuk	$\frac{1}{4}$ sdt	
7	Garam	1,5 sdt	
8	Bawang putih	2 siung	Dihaluskan
9	Bawang pelapis		
10	Telur	4 btr	Dikocok lepas
11	Tepung panir kasar	150 gr	
12	Minyak goreng	Sck	

Cara membuat:

1. Aduk semua bahan nugget hingga rata
2. Tuang ke dalam loyang, ratakan
3. Kukus 15 menit sampai matang, angkat lalu dinginkan
4. Potong menjadi 20 bagian
5. Celup dalam telur lalu gulingkan pada tepung panir ulangi sekali lagi
6. Goreng dalam minyak panas sampai berwarna kuning keemasan

Gandon tahu

Bahan

- 1 bh tahu putih besar dan empuk, haluskan dengan garpu
- 1 btr kuning telur } kocok
- 1 btr kuning telur } lepas
- 2 sdm santan kental
- $\frac{1}{2}$ kerupuk udang, gerus kasar
- $\frac{1}{2}$ sdt gula pasir
- garam
- merica
- 8 helai daun salam
- 2 btg serai, ambil bagian putihnya, potong masing-masing 4 bagian

daun pisang

biting

Bumbu iris

1 bh tomat kecil

2 bh cabai keriting (kalau suka)

1 bh cabai hijau (kalau suka)

5 btr bawang merah

5 siung bawang putih

3 tangkai daun bawang

3 pck kemangi

Cara membuat

1. campur dan aduk sampai rata tahu, telur, santan, gula pasir, garam, merica dan bumbu iris.
2. bungkus seperti membungkus gado-gado dengan daun pisang menjadi 8 bungkus
3. beri tiap bungkus 1 helai daun salam dan 1 potong serai
4. semat dengan biting
5. kukus 10 menit dihitung saat air mendidih

3 tahu sebagai bahan cake

Cake pisang tahu

Bahan :

400 gr pisang ambon (4bh)

300 gr tahu blender

225 gr gula pasir

225 gr tepung terigu

6 btr telur ayam

sedikit air jeruk nipis

Cara membuat

1. tahu dan pisang diblender bersama
2. kocok kuning telur dengan gula pasir sampai putih
3. masukkan campuran tahu dan tepung terigu

4. kocok putih telur sampai kaku, lalu masukkan ke dalam adonan cake aduk rata, beri sedikit air jeruk nipis
5. ambil cetakan olesi margarine dan tepung terigu
6. adonan dituang dan masukkan ke dalam oven
7. hidangkan setelah dingin dan potong-potong

Kegiatan tersebut terangkum dalam jadwal sebagai berikut :

Kegiatan selanjutnya adalah pengrajin melakukan uji coba melakukan asil penyajian secara teori maupun praktek

2. Pengembangan produk tahu

2.1. Tahu utuh

Tahu utuh dapat dibuat tahu goreng balut tepung atau disebut ***kentucky*** .

Bahan yang digunakan

Tahu utuh yang sudah dikukus & digoreng

Tepung bumbu

1kg tepung terigu	100gr maizena
100gr tepung beras	25gr soda kue
½ sdt ketumbar bubuk	½ sdt pala bubuk
4siung bawang putih bubuk	1sdt penyedap
½ sdt bubuk paprika	2sdm garam halus

semua bahan campur, ayak sampai halus dan siap digunakan

Larutan pencelup

1ltr susu encer (250cc air + 2 sdm susu)

2 btr telur + edikit vanilla

Tip menggoreng

1. campur tahu dengan tepung bumbu, masukkan ke larutan pencelup kemudian masukkan ke tepung lagi, dongkel sampai keriting
2. campur 1bag minyak goreng _ 1 bagian mentega , panaskan
3. setelah panas, masukkan tahu yang telah dibalut dengan tepung
4. goreng hingga kering, minyak harus banyak

Tahu isi

Bahan

20 bh tahu isis

minyak goreng

Isi tahu

50 gr udang tanpa kulit/ayam cincang kasar

1 bh wortel kecil, kupas, rebus potong kubus $\frac{1}{2}$ cm

50 g bengkuang kupas, potong kubus $\frac{1}{2}$ cm

4 tangkai daun bawang, iris halus

1 btr telur

merica

$\frac{1}{2}$ sdt gula pasir

garam

1 sdm minyak goreng

2 siung bawang putih, cincang

1 sdt kecap asin

Lapisan luar

$\frac{1}{2}$ gls tepung terigu

1 sdm tepung kanji

1 siung bawang putih, haluskan

$\frac{1}{2}$ sdt ketumbar, haluskan

$\frac{1}{2}$ gelas atau kurang, air minum

Cara membuat

9. goreng tahu hingga kekuningan dan mekar.

10. buat lubang pada salah satu sisi tahu pong yang sempit. Korek bagian dalamnya dengan sendok teh. Kulitna dipisah dari isinya

11. Isi tahu: tumis bawang putih samapi harum. Masukkan udang/ayam cincang. Aduk, beri kecap asin dan merica. Aduk sampai asat. Biarkan dingin
12. Masukkan wortel, bengkuang, daun bawang, telur, merica, gula pasir, garam, dan kecap asin. Aduk
13. isikan ke kulit tahu
14. Ilapisan luar:campur semua bahan untuk lapisan luar
15. celup tahu yang sudah diisi ke adonan lapisan luar dan gorengsampai kuning kecoklatan
16. hidangkan dengan sambal kacang atau sambal botol

2.2 tahu dihaluskan

Pepes tahu

Bahan yang digunakan

3 kg tahu

10 btr telur

½ kg daun bawang, daun pisang secukupnya

Bumbu yang dihaluskan

6 btr bawang merah 4 siung bawang putih

50 gr cabe 10 butir kemiri

kunyit secukupnya

Bumbu utuh

10 lbr daun salam 5 btng serai

7 ptng lengkuas 2 ikat daun kemangi

1 ptng jahe potong kecil-kecil garam secukupnya

gula pasir secukupnya

Cara membuat

4. tahu dicuci dihancurkan dicampur dengan bumbu yang dihaluskan dan telur

5. ambil daun pisang taruh tahu secukupnya beri bumbu utuh semat dengan lidi
6. kukus sampai matang

Kerupuk tahu

No	Bahan	Ukuran	Perlakuan
1	Tahu putih	2 kg	Dihaluskan
2	Tepung terigu	500 gr	
3	Tepung tapioca	500 gr	
4	Bawang putih	100 gr	Dihaluskan
5	Kemiri	4 bt	Dihaluskan
6	Ebi	50 gr	Dihaluskan
7	Garam	30 gr	
8	Penyedap rasa	20gr	
9	Air	300 cc	

Cara membuat:

6. Campurkan semua bahan sampai rata, diaduak sampai licin dan kompak
7. Sisipkan daun pisang lalu bungkus adonan kerupuk menyerupai lontong dengan diameter 5-6 cm dan panjang 20 cm
8. Kukus selama 1 jam sampai bagian tengah matang
9. Diamkan selama ½ -1 hari atau sampai adonan tersebut mengeras dan mudah dipotong
10. Potong tipis-tipis lalu dijemur sampai kering

Nugget tahu

No	Bahan	Ukuran	Perlakuan
1	Tahu putih	600 gr	Dihaluskan
2	Ayam	100 gr	Digiling/cacah
3	Keju cheddar	50 gr	Diparut
4	Telur	2 btr	Kocok lepas

5	Lada bubuk	$\frac{3}{4}$ sdt	
6	Pala bubuk	$\frac{1}{4}$ sdt	
7	Garam	1,5 sdt	
8	Bawang putih	2 siung	Dihaluskan
9	Bawang pelapis		
10	Telur	4 btr	Dikocok lepas
11	Tepung panir kasar	150 gr	
12	Minyak goreng	Sck	

Cara membuat:

7. Aduk semua bahan nugget hingga rata
8. Tuang ke daalam loyang, ratakan
9. Kukus 15 menit sampai matang, amngkat lalu dinginkan
10. Potong menjadi 20 bagian
11. Celup dalam telur lalu gulingkan pada tepung panir ulangi sekali lagi
12. Goreng dalam minyak panas sampai berwarna kuning keemasan

Gandon tahu

Bahan

- 1 bh tahu putih besar dan empuk,haluskan dengan garpu
- 1 btr kuning telur } kocok
- 1 btr kuning telur } lepas
- 2 sdm santan kental
- $\frac{1}{2}$ kerupuk udang, gerus kasar
- $\frac{1}{2}$ sdt gula pasir
- garam
- merica
- 8 helai daun salam
- 2 btg serai, ambil bagian putihnya, potong masing-masing 4 bagian
- daun pisang
- biting

Bumbu iris

- 1 bh tomat kecil
- 2 bh cabai keriting (kalau suka)
- 1 bh cabai hijau (kalau suka)
- 5 btr bawang merah
- 5 siung bawang putih
- 3 tangkai daun bawang
- 3 pck kemangi

Cara membuat

6. campur dan aduk sampai rata tahu, telur, santan, gula pasir, garam, merica dan bumbu iris.
7. bungkus seperti membungkus gado-gado dengan daun pisang menjadi 8 bungkus
8. beri tiap bungkus 1 helai daun salam dan 1 potong serai
9. semat dengan biting
10. kukus 10 menit dihitung saat air mendidih

2.3 tahu sebagai bahan cake

Cake pisang tahu

Bahan :

- 400 gr pisang ambon (4bh)
- 300 gr tahu blender
- 225 gr gula pasir
- 225 gr tepung terigu
- 6 btr telur ayam
- sedikit air jeruk nipis

Cara membuat

8. tahu dan pisang diblender bersama
9. kocok kuning telur dengan gula pasir sampai putih
10. masukkan campuran tahu dan tepung terigu

11. kocok putih telur sampai kaku, lalu masukkan ke dalam adonan cake aduk rata, beri sedikit air jeruk nipis
12. ambil cetakan olesi margarine dan tepung terigu
13. adonan dituang dan masukkan ke dalam oven
14. hidangkan setelah dingin dan potong-potong

