

DAFTAR ISI

	Halaman
DAFTAR TABEL	iv
DAFTAR GAMBAR	v
I. PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang dan Masalah	1
B. Tujuan	3
C. Manfaat	4
II. TINJAUAN PUSTAKA	5
A. Tahu	5
B. Proses Produksi Tahu	6
C. Mutu Tahu	9
D. Sistem Mutu.....	11
E. Prosedur Operasional Standar (POS)	17
III. BAHAN DAN METODE	24
A. Waktu dan Tempat Penelitian.....	24
B. Alat dan Bahan	24
C. Metode Penelitian	24
D. Pelaksanaan Penelitian.....	25
1. Observasi Lapang	25
2. Penentuan Tahapan Kritis dan Kondisi Optimal	25
a. Penentuan Tahap Kritis.....	25

b. Kondisi Optimal.....	26
3. Penyusunan <i>Draft</i> Prosedur Operasional Standar (POS) Pengolahan Tahu	26
4. Uji Coba POS	26
 E. Pengamatan	
1. Penentuan Kadar Air.....	27
2. Penentuan Kadar Abu	28
3. Penentuan Kadar Protein.....	28
4. Penentuan Kadar Lemak.....	29
5. Uji <i>Escherichia Coli</i>	29
6. Uji Organoleptik	30
 IV. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	32
 A. Observasi Lapang	32
1. Kondisi Sanitasi	32
2. Peralatan Produksi	35
3. Bahan Baku.....	37
4. Bahan Baku Penolong.....	39
a. Air	39
b. Penggumpal	40
5. Proses Produksi.....	41
a. Perendaman	42
b. Penggilingan	44
c. Perebusan.....	44
d. Penyaringan	46
e. Penggumpalan.....	46
f. Pencetakan	48
 B. Penentuan Tahapan Kritis dan Kondisi Optimal.....	49
1. Penentuan Tahap Kritis.....	49
2. Kondisi Optimal.....	50
 C. <i>Draft</i> Prosedur Operasional Standar (POS) Pengolahan Tahu	52
1. Tujuan	52
2. Ruang Lingkup	52
3. Prosedur	52
a. Penyiapan bahan baku utama	52
1. Kedelai.....	52
b. Penyiapan bahan baku penolong	65
1. Air.....	53
2. Bahan penggumpal	54
c. Penyiapan Peralatan	54
1. Drum	54
2. Wadah (Anyaman bambu).....	54
3. Mesin penggiling	55

4. Kain blacu	55
5. Besi penyanggah.....	55
6. Kotak kayu.....	55
7. Batu.....	55
8. Pisau.....	55
9. Kayu bakar.....	56
d. Proses Pengolahan	56
1. Pencucian dan perendaman.....	56
2. Penggilingan	56
3. Perebusan.....	57
4. Penyaringan	57
5. Penggumpalan.....	57
6. Pencetakan	58
7. Pengemasan	59
D. Uji Coba POS	60
1. Kadar air	60
2. Kadar abu.....	61
3. Kadar protein	62
4. Kadar lemak.....	62
5. Uji organoleptik.....	63
a. Rasa.....	63
b. Aroma	64
c. Warna.....	64
d. Tekstur	64
e. Kekompakan	65
f. Penampakan.....	65
V. SIMPULAN DAN SARAN.....	66
A. Simpulan.....	66
B. Saran.....	66
DAFTAR PUSTAKA	67
LAMPIRAN.....	70