

Pelatihan Membuat Tahu Higienis pada WKRI Paroki St. Ignatius Loyola Semplak, Bogor

Training for Hygienic Tofu Making at WKRI Paroki St. Ignatius Loyola Semplak, Bogor

Tati Barus, Yasinta Ratna Esti Wulandari, Rory Anthony Hutagalung, Dionysius Subali

Fakultas Teknobiologi

Universitas Katolik Indonesia Atma Jaya

Jalan Raya Cisauk-BSD, Tangerang 15345, Indonesia

tati.barus@atmajaya.ac.id; yasinta.ratna@atmajaya.ac.id;

rory.hutagalung@atmajaya.ac.id; dionysius.subali@atmajaya.ac.id

Received: 02/12/19	Revised: 30/01/20	Accepted: 11/02/20
--------------------	-------------------	--------------------

ABSTRACT

Tofu is a traditional Indonesian food that has many advantages and is made with a very simple manufacturing process. However, knowledge about tofu and the process of making hygienic and healthy tofu is still low in Indonesia. Therefore, the present community service aims to improve public knowledge about tofu as a healthy food and how tofu is made. The community service activities were implemented to residents of the WKRI at Paroki St. Ignatius Loyola, Semplak, Bogor 16310, which consisted of counseling, demonstration, and mentoring methods. Monitoring was conducted to measure the level of success achieved by participants in producing healthy tofu. Participants' perceptions about tofu were evaluated through a survey method and improving knowledge was measured through tests (pretest and posttest). The results of counseling, demonstration, and mentoring succeeded in improving the participants' skills as evidenced by their success in making hygienic and healthy tofu. The survey results showed participants' improving knowledge about hygienic and healthy tofu and participants' higher motivation to produce hygienic and healthy tofu independently. All participants appreciated the community service activities. They also appreciated the exceptional ability of the facilitator in delivering the materials.

Keywords: housewife; tofu making; training

ABSTRAK

Tahu merupakan makanan tradisional Indonesia yang memiliki banyak keunggulan dengan proses pembuatannya yang sederhana. Namun, pengetahuan masyarakat tentang tahu dan cara membuat tahu yang higienis dan sehat masih rendah. Oleh sebab itu, pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan meningkatkan pengetahuan masyarakat tentang tahu sebagai makanan yang sehat beserta cara pembuatannya. Kegiatan ini dilakukan pada warga WKRI Paroki St. Ignatius Loyola, Semplak, Bogor, dengan menggunakan metode penyuluhan, demonstrasi, dan pendampingan. Pendampingan dilakukan untuk mengukur tingkat keberhasilan peserta dalam memproduksi tahu sehat. Persepsi peserta tentang tahu dievaluasi melalui metode survei, sedangkan peningkatan pengetahuan diukur melalui tes. Hasil penyuluhan, demonstrasi, dan pendampingan berhasil meningkatkan keterampilan peserta yang terlihat dari keberhasilan peserta dalam mengikuti prosedur pembuatan tahu. Hasil survei menunjukkan peningkatan pengetahuan peserta tentang tahu sehat dan peningkatan motivasi peserta dalam memproduksi tahu sehat secara mandiri. Penilaian peserta tentang jalannya kegiatan pengabdian sangat baik terutama dalam meningkatkan pengetahuan. Kemampuan fasilitator dalam menyampaikan materi juga dinilai baik oleh peserta.

Kata kunci: ibu rumah tangga; pembuatan tahu; penyuluhan

PENDAHULUAN

Kedelai (*Glycine max* (L.) Merr.) merupakan jenis legum paling penting di dunia karena menjadi sumber protein nabati bagi jutaan orang. Kedelai banyak difermentasi menjadi bahan pangan, seperti cheonggukjang (Korea) (Kwon *et al.*, 2009), kinema (Nepal dan India) (Sarkar *et al.*, 2002), makanan fermentasi soumbala (Afrika) (Terlabie *et al.*, 2006), natto (Jepang) (Hsu *et al.*, 2009), serta tempe dan tauco (Indonesia). Beberapa jenis bahan pangan tersebut saat ini sudah dikategorikan sebagai bahan pangan fungsional sebab bukan saja mengandung zat gizi yang baik, melainkan juga mengandung senyawa bioaktif yang baik untuk kesehatan. Kedelai mengandung protein sekitar 40% dan senyawa lain, seperti karbohidrat, isoflavon, saponin, asam fitat, dan serat. Protein kedelai telah dilaporkan dapat mengurangi faktor risiko penyakit kardiovaskular, gejala menopause, penurunan berat badan, radang sendi, fungsi otak, dan peningkatan kinerja olahraga (Vij *et al.*, 2011).

Tahu merupakan makanan padat lunak yang umumnya terbuat dari kedelai (*Glycine* sp.) dan berkadar air tinggi yang dikonsumsi masyarakat di dunia. Di Indonesia, tahu diperdagangkan dengan berbagai variasi nama, ukuran, dan bentuk. Misalnya, tahu putih, tahu sumedang (tahu pong), tahu bandung, tahu kuning, tahu sutera, tahu takwa, dan tahu cina. Selain itu, tahu menjadi bahan dasar makanan khas di berbagai daerah. Misalnya, tahu goreng tegal, tahu kupat semarang, magelang dan muntilan, tahu gejrot Cirebon, serta tahu pada ketoprak dan gado-gado di Jakarta (Sarwono & Saragih, 2001).

Secara garis besar, tahu dibuat melalui empat prinsip utama, yakni pembuatan bubur kedelai rebus, penyaringan bubur kedelai, pengendapan protein dengan asam atau garam kalsium, dan pencetakan. Tahu tergolong makanan bergizi yang mengandung tinggi protein. Setiap 100 g tahu mengandung 7,8 g protein, 4,6 g lemak, 1,6 g karbohidrat, dan 84,8 g air (Indrati & Gardjito, 2013). Hal ini membuat tahu sebagai sumber protein nabati pengganti sumber protein hewani. Di samping itu, harga tahu sangat terjangkau oleh kalangan masyarakat umum. Dalam proses pembuatannya, pengrajin menambahkan senyawa pengawet untuk menjaga agar tahu tetap awet dari segi rasa dan penampilannya karena umur simpannya pendek. Beberapa jenis pengawet alami (kunyit, palata, daun mengkudu) dan sintetik (asam benzoat dan asam propionat) umum digunakan untuk meningkatkan masa simpan tahu. Bahan-bahan tersebut sudah diperbolehkan digunakan oleh Badan Pengawasan Obat dan Makanan (BPOM) berdasarkan dosis yang sesuai (Tria *et al.*, 2018).

Namun, akhir-akhir ini beredar informasi bahwa tahu mengandung pengawet berbahaya, seperti formalin dan boraks. Formalin memiliki ciri tidak berwarna, berbau keras, dan mempunyai berat jenis 1,09 kg/l pada suhu 20 °C. Untuk manusia, formalin tergolong zat beracun, karsinogen (menyebabkan kanker), mutagen (menyebabkan perubahan materi genetik sel), korosif dan iritatif (BPOM RI, 2008). Hasil investigasi BPOM menunjukkan bahwa ada kalanya formalin ditemukan pada makanan yang sehari-hari dikonsumsi, seperti mi basah, ikan asin, bakso, dan tahu di berbagai pasar tradisional. Seperti yang terjadi pada salah satu pasar tradisional di Palembang, mi kuning dan ribuan tahu masih dinyatakan mengandung formalin oleh BPOM (BPOM RI, 2018). Hal ini menimbulkan berbagai upaya masyarakat untuk menghindari konsumsi makanan yang menggunakan senyawa berbahaya tersebut. Akan tetapi, rendahnya pengetahuan masyarakat mengenai cara pembuatan tahu yang benar dan higienis menjadi salah satu faktor maraknya peredaran tahu berkualitas rendah serta berformalin.

Seiring dengan bertambahnya pengetahuan masyarakat dan semakin berkembangnya teknologi informasi, kesadaran masyarakat untuk menjaga kesehatan terus meningkat. Oleh karena itu, warga yang berada di WKRI Paroki St. Ignatius Loyola, Semplak, Bogor, mengundang Fakultas Teknobiologi Unika Atma Jaya untuk menginformasikan dan membimbing mereka dalam pembuatan tahu. Warga Semplak,

Bogor, ini ingin membuat tahu secara mandiri karena maraknya tahu yang dijual dengan menggunakan formalin, pewarna tekstil, dan air yang tidak layak dikonsumsi. Selain itu, mereka ingin memperoleh informasi secara lebih mendalam tentang manfaat dan proses pembuatan tahu yang higienis. Tujuan pengabdian kepada masyarakat dalam bentuk pelatihan ini adalah agar warga WKRI Paroki St. Ignatius Loyola, Semplak, Bogor, dapat membuat tahu higienis untuk dikonsumsi sendiri atau untuk dijual sebagai usaha menambah pendapatan keluarga.

METODE PELAKSANAAN

Pada kegiatan ini, pelatihan pembuatan tahu higienis dilakukan kepada komunitas yang tergabung dalam warga WKRI Ranting St. Petrus DPC St. Ignatius Loyola, Semplak, Bogor, yang dibimbing oleh tim dosen dari Fakultas Teknobiologi, Universitas Katolik Indonesia Atma Jaya. Kegiatan pengabdian ini menindaklanjuti surat permohonan dari warga WKRI yang ditujukan kepada Dekan Fakultas Teknobiologi pada 18 September 2019.

Kegiatan ini terdiri atas beberapa tahapan pelaksanaan, yaitu mengisi kuesioner oleh peserta (prates), memberikan penjelasan mengapa tahu merupakan makanan sehat, memberikan penjelasan cara membuat tahu sendiri di rumah, dan memberikan pembimbingan dan diskusi pembuatan tahu dengan peserta secara langsung, mengisi kuesioner oleh peserta (postes), dan tahap terakhir memberikan bimbingan membuat tahu sendiri di rumah. Diskusi serta bimbingan dilakukan lewat grup *whatsapp*.

Kegiatan dilakukan di kediaman salah satu peserta di Perumahan Yasmin Sektor VI, Bogor. Peserta kegiatan, yang berjumlah 25 orang, dibagi dalam tiga kelompok saat demo pembuatan tahu. Pada tahap I peserta diberi lembar pertanyaan berisi tentang identitas peserta, persepsi peserta tentang tahu, dan pertanyaan terbuka dari peserta. Pada tahap II diberikan materi “Ingin Sehat??? Mari, Buat Tahu Sendiri”. Selanjutnya, diberikan materi tahap III tentang “Cara Membuat Tahu”. Pelaksanaan tahap II dan tahap III berlangsung sekitar dua puluh menit dengan presentasi menggunakan salindia dan 25 menit tanya jawab (diskusi). Pada tahap IV diberikan pembimbingan dan diskusi pembuatan tahu secara langsung kepada peserta sekitar sembilan puluh menit.

Bahan dasar pembuatan tahu terdiri atas 4 liter air layak minum, 250 g biji kedelai kuning, 20 ml asam cuka makan atau 1 liter air asam bekas pembuatan tahu, 1 m kain kasa putih untuk menyaring dan membungkus tahu. Alat yang digunakan adalah blender untuk membuat bubur kedelai, panci ukuran 6 liter untuk merebus bubur kedelai, saringan santan ukuran diameter 15--20 cm atau kain kasa, cetakan tahu atau wadah plastik yang berlubang-lubang ukuran 30 cm×15 cm, kompor untuk memasak, sendok pengaduk, serbet, dan kertas tisu.

Metode pembuatan tahu dibedakan untuk ketiga kelompok berdasarkan jenis air yang digunakan beserta tambahan garam saat proses perebusan. Melalui pembagian perlakuan ini, peserta diajarkan secara sederhana mengenai pengaruh penambahan bahan tambahan pangan dan jenis air yang digunakan terhadap citarasa tahu yang dihasilkan. Metode pembuatan tahu untuk masing-masing kelompok adalah sebagai berikut.

Kelompok I

Proses pembuatan tahu diawali dengan merendam biji kedelai selama empat jam yang telah dilakukan sebelumnya. Lalu, biji kedelai dimasukkan ke dalam blender dan diaduk kencang hingga menjadi bubur kedelai. Bubur kedelai kemudian direbus hingga mendidih. Kemudian, ditambahkan kembali 1 gelas air dingin ke dalamnya dan diaduk. Sebanyak 1 gelas air dingin ditambahkan kembali dan diaduk hingga total menjadi 4 gelas

air. Bubur kedelai direbus sekitar tiga puluh menit dengan api kecil dan disaring dengan kain kasa untuk mendapatkan susu kedelai yang selanjutnya diolah menjadi tahu. Susu kedelai yang telah diperoleh dicampur dengan asam cuka dan diaduk secara perlahan-lahan. Susu kedelai akan menggumpal dan dituang ke dalam saringan kain kasa. Bagian padatan pada kain kasa dipindahkan ke dalam cetakan tahu dan ditekan selama dua puluh menit sehingga terbentuk tahu sesuai dengan cetakan yang digunakan. Tahu yang tercetak kemudian dipotong-potong dan direbus dengan menggunakan air bekas rebusan bubur kedelai dengan penambahan garam.

Kelompok II

Proses pembuatan tahu diawali dengan merendam biji kedelai selama empat jam yang telah dilakukan sebelumnya. Lalu, biji kedelai dimasukkan ke dalam blender dan diaduk kencang hingga menjadi bubur kedelai. Bubur kedelai kemudian direbus hingga mendidih. Setelah itu, tambahkan kembali 1 gelas air dingin ke dalamnya dan diaduk. Sebanyak 1 gelas air dingin ditambahkan kembali dan diaduk hingga total menjadi 4 gelas air. Bubur kedelai direbus sekitar tiga puluh menit dengan api kecil. Kemudian, disaring dengan kain kasa untuk mendapatkan susu kedelai yang selanjutnya diolah menjadi tahu. Susu kedelai yang telah diperoleh dicampur dengan asam cuka dan diaduk secara perlahan-lahan. Susu kedelai akan menggumpal, lalu dituang ke dalam saringan kain kasa. Padatan yang terbentuk pada kain kasa dipindahkan ke dalam cetakan tahu dan ditekan selama dua puluh menit sehingga terbentuk tahu sesuai dengan cetakan yang digunakan. Tahu yang tercetak kemudian dipotong-potong dan direbus menggunakan air bekas rebusan bubur kedelai tanpa penambahan garam.

Kelompok III

Kelompok III dibimbing dalam membuat tahu sesuai metode Barus *et al.*, (2019). Proses pembuatan tahu diawali dengan merendam biji kedelai selama empat jam yang telah dilakukan sebelumnya. Lalu, biji kedelai dimasukkan ke dalam blender dan diaduk kencang hingga menjadi bubur kedelai. Bubur kedelai kemudian direbus hingga mendidih. Setelah itu, kelompok III dapat menambahkan kembali 1 gelas air dingin ke dalamnya dan diaduk hingga total menjadi 4 gelas air. Bubur kedelai direbus selama tiga puluh menit dengan api kecil, kemudian disaring dengan kain kasa untuk mendapatkan susu kedelai yang selanjutnya diolah menjadi tahu. Susu kedelai lalu dicampur dengan asam cuka dan diaduk secara perlahan-lahan. Susu kedelai akan menggumpal dan dituang ke dalam saringan kain kasa. Bagian padatan pada kain kasa dipindahkan ke dalam cetakan tahu dan ditekan selama dua puluh menit sehingga terbentuk tahu sesuai dengan cetakan yang dipakai. Tahu yang tercetak kemudian dipotong-potong dan direbus menggunakan air suling baru tanpa penambahan garam.

HASIL DAN DISKUSI

Pelatihan Pembuatan Tahu

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini diikuti oleh semua peserta dengan penuh antusias mulai dari awal hingga akhir kegiatan. Semua peserta mengikuti kegiatan pada saat diberikan penjelasan tentang mengapa tahu merupakan makanan sehat. Hal ini dapat dilihat dari banyaknya pertanyaan dari peserta sehingga diskusi berlangsung secara interaktif.

Selanjutnya, para peserta melakukan proses pembuatan tahu yang sehat dan higienis berdasarkan informasi yang disampaikan tim. Salah satu hal yang penting pada pembuatan tahu sehat adalah penggunaan air yang layak minum. Hal ini karena air merupakan salah satu komposisi utama dalam proses pembuatan tahu. Saat pembuatan tahu peserta dibagi menjadi tiga kelompok (Gambar 1).



Gambar 1. Tiga kelompok peserta pembuatan tahu

Setiap tahapan proses pembuatan tahu dilakukan oleh para peserta dengan baik, mulai dari pembuatan bubur kedelai dan perebusan (Gambar 2) hingga penambahan asam (Gambar 3). Pada kegiatan ini dijelaskan juga cara dan tujuan tahapan masing-masing sehingga diperoleh hasil yang baik. Perebusan harus dilakukan dengan penambahan air saat sari kedelai mendidih hingga busa yang terbentuk hilang. Penambahan asam dilakukan dengan dosis yang tepat sehingga citarasa tahu yang diperoleh enak. Diinformasikan juga berbagai jenis asam yang dapat dipakai saat pembuatan tahu dan proses pengadukan yang baik agar diperoleh tekstur tahu yang baik (Gambar 3).



Gambar 2. Berturut-turut (kiri ke kanan): pembuatan bubur kacang kedelai, penyaringan, perebusan sari kedelai, dan penakaran cuka



Gambar 3. Proses penggumpalan kedelai setelah penambahan asam (kiri dan tengah), proses pencetakan tahu (kanan)

Setelah proses pembuatan tahu oleh kelompok masing-masing, seluruh kelompok diminta saling menilai dan membandingkan cita rasa tahu yang dibuat (Gambar 4). Berdasarkan hasil uji citarasa, tahu yang paling disukai adalah tahu hasil kelompok I karena rasanya lebih enak (ada penambahan garam saat perebusan akhir) dan teksturnya lebih lembut (proses penghalusan lebih lama dan pengadukan dilakukan secara perlahan-lahan). Penambahan asam cuka yang perlahan-lahan sambil diaduk menyebabkan penggumpalan susu kedelai lebih halus. Proses pengadukan sangat menentukan kualitas proses pembuatan tahu (Rekha & Vijayalakshmi, 2013).

Kelompok II menghasilkan tahu dengan tekstur lebih kasar dan rasa lebih pahit dibandingkan kelompok lainnya. Hal ini karena konsentrasi cuka yang diberikan terlalu tinggi tanpa pelarutan dengan air sehingga *after taste* terasa pahit setelah dikonsumsi. Warna tahu kelompok I dan II juga lebih keruh (tidak putih) karena proses perebusan akhir memakai air bekas penyaringan bubur kedelai. Tekstur tahu kelompok II agak kasar dan rasanya paling tidak disukai karena tidak ada penambahan garam. Penambahan garam di sini sangat memengaruhi citarasa tahu yang dihasilkan. Akan tetapi, penampilan tahu hasil kelompok III lebih disukai karena menggunakan air rebusan baru sehingga warna tahu yang dihasilkan lebih putih. Keberhasilan tim dalam mengajarkan warga membantu warga untuk membuat tahu secara mandiri, higienis, dan terhindar dari berbagai bahan tambahan pangan berbahaya yang masih sering digunakan oleh para pedagang tahu.



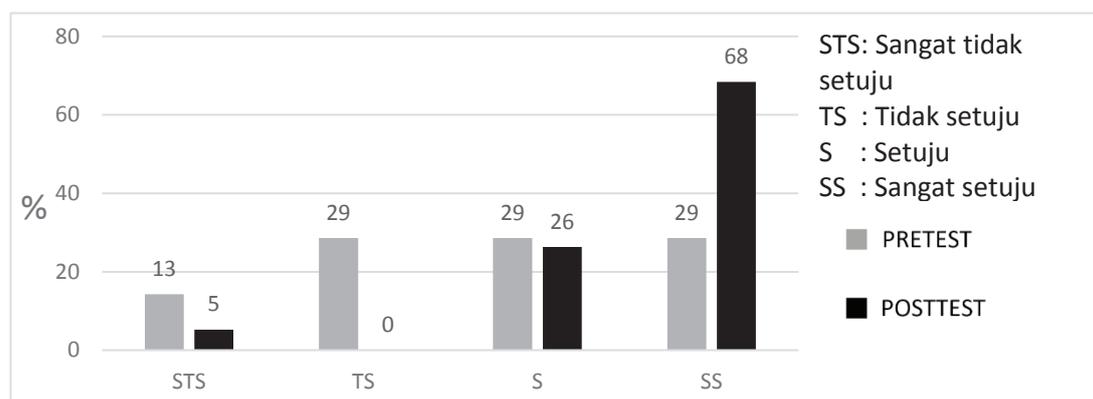
Gambar 4. Hasil masing masing kelompok (kiri), uji citarasa tahu (kanan)

Hasil Pengisian Kuesioner

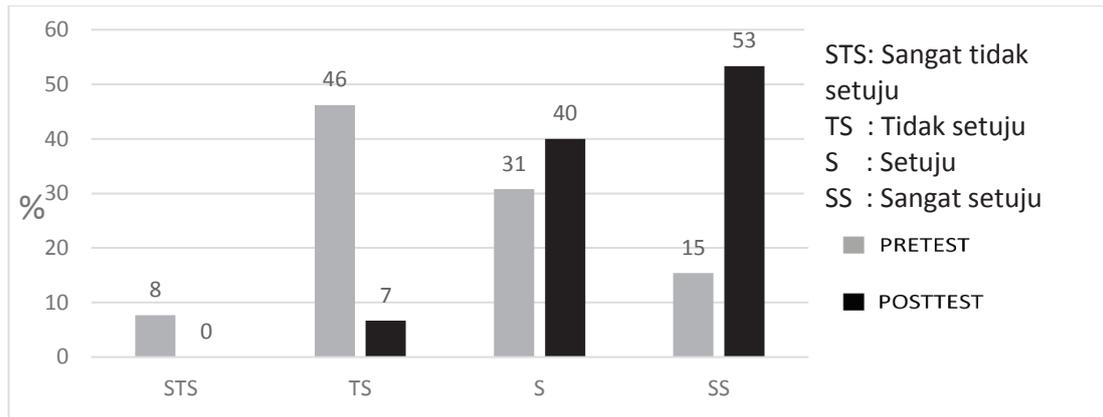
Berdasarkan prates diketahui bahwa semua peserta berusia di atas empat puluh tahun dan hampir semua wanita. Sebagian besar peserta adalah wanita rumah tangga (84%) dan hanya 16% yang bekerja. Tingkat pendidikan peserta relatif tinggi, mayoritas lulusan perguruan tinggi (60%) dan sisanya lulusan sekolah menengah (SMP atau SMA). Dari segi suku, mayoritas peserta suku Jawa (62 %), diikuti suku Sunda (15%), Batak (7%), dan 15% lainnya.

Salah satu indikator keberhasilan pelatihan diukur melalui persepsi peserta dan peningkatan pengetahuan peserta tentang tahu yang diukur melalui prates dan postes. Secara keseluruhan kegiatan pelatihan berhasil mengarahkan persepsi peserta tentang tahu ke arah yang positif dan berhasil meningkatkan pengetahuan peserta tentang tahu. Tim berhasil meyakinkan peserta bahwa tahu merupakan makanan sehat, harganya terjangkau, lezat, dan bukan makanan masyarakat kelas bawah. Hal ini dapat dilihat dari persentase skor prates dan postes yang dilakukan (Gambar 5, Gambar 6). Persepsi positif peserta tentang tahu meningkat pada skor postes dibandingkan skor prates. Peningkatan ini dapat terjadi karena selama pelatihan dan penyuluhan kepada warga, tim menekankan pentingnya kandungan gizi pada tahu. Selain itu, tahu juga dapat diperoleh dengan harga terjangkau jika dibandingkan dengan sumber protein lain, seperti daging dan telur, sehingga tahu merupakan pangan bagi semua kalangan masyarakat untuk menciptakan hidup yang sehat. Hal ini tertuang pada peningkatan respon warga yang menyatakan tidak setuju bahwa tahu merupakan makanan untuk masyarakat kelas bawah (Gambar 7).

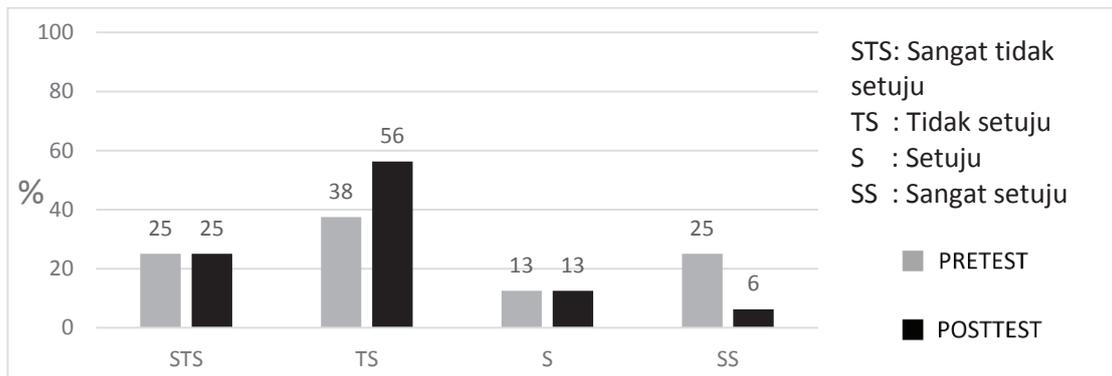
Hasil kegiatan ini diukur juga berdasarkan persepsi peserta tentang apakah penting melestarikan tahu, apakah kegiatan yang dilakukan menambah pengetahuan peserta, apakah pelatihan yang diberikan mendorong untuk meningkatkan konsumsi tahu, dan apakah perlu terus dilakukan sosialisasi tentang tahu ke masyarakat yang lebih luas. Pengukuran tersebut mendeskripsikan perubahan nilai prates dan postes yang diberikan kepada warga. Pertanyaan ini ditanyakan kepada warga untuk meyakinkan mereka mengenai pentingnya informasi yang diperoleh mengenai tahu dan proses pembuatannya sehingga dapat mereka bagikan kepada warga setempat lainnya.



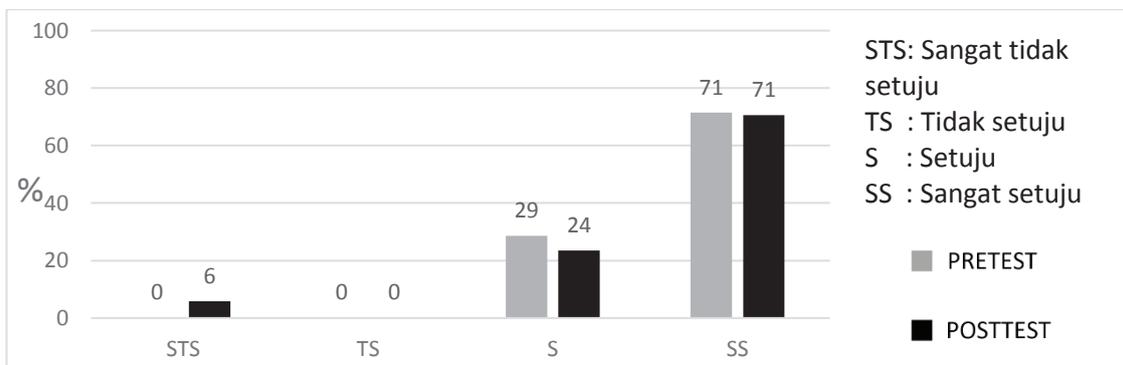
Gambar 5. Tahu merupakan makanan sehat.



Gambar 6. Tahu merupakan makanan lezat.

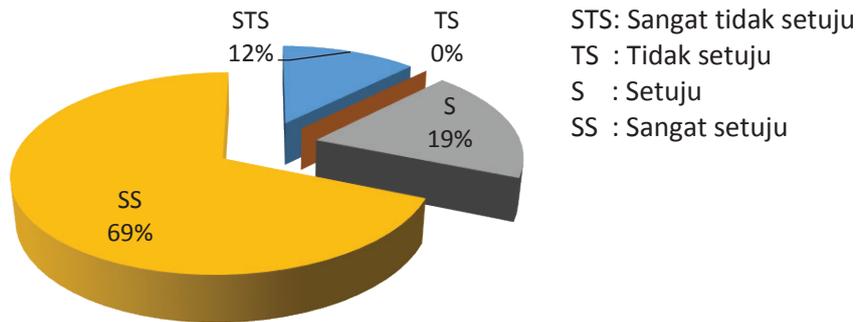


Gambar 7. Tahu merupakan makanan untuk kalangan bawah.

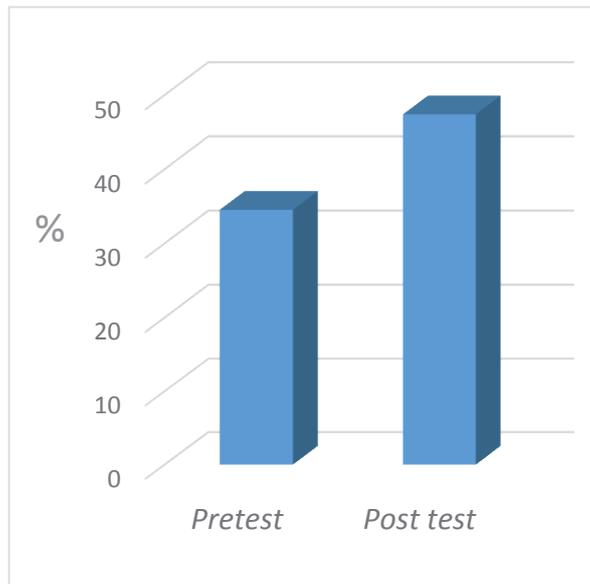


Gambar 8. Melalui pelatihan ini pengetahuan saya bertambah.

Seluruh peserta mengatakan bahwa fasilitator memberikan materi dengan baik (69% setuju dan 19% sangat setuju). Hanya 12% yang menyatakan sangat tidak setuju (Gambar 9). Data tersebut dapat menunjukkan bahwa informasi mengenai tahu dan cara pembuatannya dapat tersampaikan dengan baik dan jelas serta dapat dipahami oleh masyarakat. Selain itu, persepsi positif mengenai tahu dapat tersampaikan dengan baik dan dapat dilihat pada postes yang dilakukan. Dengan demikian, materi yang diberikan bermanfaat bagi peningkatan pengetahuan peserta. Hal ini dapat dilihat dari hasil tes, yakni peningkatan kemampuan peserta sesudah pelatihan dibandingkan dengan sebelum ikut pelatihan (Gambar 8, Gambar 10). Hal ini menunjukkan bahwa pelatihan pembuatan tahu yang higienis, sehat, dan mandiri sangat bermanfaat untuk meningkatkan pengetahuan warga mengenai tahu dan gaya hidup yang lebih sehat.



Gambar 9. Persepsi peserta tentang penyampaian materi oleh fasilitator



Gambar 10. Peningkatan pengetahuan peserta

SIMPULAN

Berdasarkan pengamatan di lapangan dan hasil kegiatan, pelatihan pembuatan tahu higienis pada warga WKRI Paroki St. Ignatius Loyola, Semplak, Bogor, telah berhasil membuat peserta mampu membuat tahu yang higienis secara mandiri. Kegiatan ini juga sudah berhasil meningkatkan persepsi positif peserta terhadap tahu serta memotivasi peserta untuk membuat tahu yang higienis dan sehat dalam skala rumah tangga. Dari segi keberlanjutan setelah pelatihan, komunikasi via grup *whatsapp* menunjukkan bahwa sebagian peserta melanjutkan pembuatan tahu sesudah pelatihan berakhir. Dampak positif pelatihan ini juga meluas karena sebagian peserta membagikan hasil pelatihan yang didapatkan kepada warga lain di sekitarnya.

UCAPAN TERIMA KASIH

Tim menyampaikan terima kasih kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat Unika Atma Jaya, Jakarta, atas dukungan secara moral dan finansial terhadap kegiatan ini.

DAFTAR REFERENSI

- Barus, T., Wulandari, Y.R.E., Hutagalung, R.A. & Gunawan, A.W., (2019). Pelatihan membuat tahu yang sehat pada WKRI Paroki St. Maria Fatima, Sentul City, Bogor. *Jurnal Bakti Masyarakat Indonesia*, 2(1), 145-154.
- BPOM Republik Indonesia. (2008). *Formalin: Larutan formaldehid*. Jakarta (ID): BPOM RI.
- BPOM Republik Indonesia. (2018). Mie kuning dan ribuan tahu mengandung BB (formalin). Diakses 15 Maret 2018. <https://www.pom.go.id/new/view/more/berita/14135/Mie-Kuning-Dan-Ribuan-Tahu-Mengandung-BB--Formalin-.html>
- Hsu, R.L., Lee, K. T., Wang, J. H., Lee, Y. L., & Chen, P. Y. (2009). Amyloid-degrading ability of nattokinase mm from *Bacillus subtilis natto*. *J. Agric. Food Chem.*, 57, 503-508.
- Indrati, R. & Gardjito, M. (2013). *Pendidikan konsumsi pangan: Aspek pengolahan dan keamanan*. Jakarta (ID): Kencana Prenada Media Group.
- Kwon G.H., et al. (2009). Development of a PCR-RAPD method for identification of *Bacillus* species isolatd from Cheonggukjang. *Int J. Food Microbiol* 129, 282-287.
- Rekha, C. R., & Vijayalakshmi, G. (2011). Influence of processing parameters on the quality of soycurd (tofu). *Journal of Food Science and Technology*, 50(1), 176–180.
- Sarkar, P. K., Hasenack, B., & Nout, M. J. R. (2002). Diversity and functionality of *Bacillus* and related genera isolated from spontaneously fermented soya bean (Indian kinema) and locust beans (African soumbala). *Int J. Food Microbiol.* 77, 175-186.
- Sarwono, B. & Saragih, Y. P. (2001). *Membuat aneka tahu*. Jakarta (ID): Niaga Swadaya.
- Terlabie, N. N., Sakyi-Dawson, E., & Amoah-Awua, W. K. (2006). The comparative ability of four isolates of *Bacillus subtilis* to ferment soybeans into dawadawa. *Int J. Food Microbiol.* 106,145-152.
- Tria, G., Nurhamidah, N., & Amir, H. (2018). Potensi ekstrak metabolit sekunder *Eugenia uniflora* L. sebagai bahan pengawet tahu. *Jurnal Pendidikan dan Ilmu Kimia.* 2(1), 39-45.
- Vij, S., Hati, S., & Yadav, D. (2011). Biofunctionality of probiotic soy yoghurt. *Food and Nutr. Sci.* 2(5), 502-509.