



Tahu dapat dibuat melalui tiga tahapan proses yaitu pembuatan susu kedele, penggumpalan protein susu kedele dan pencetakan tahu. Tahap pembuatan susu kedele sendiri meliputi perendaman, penggilingan, pemasakan dan penyaringan. Pada tahap-tahap tersebut diharapkan protein dan padatan terlarut yang terekstrak sebanyak mungkin. Salah satu faktor yang mempengaruhi terekstraknya protein dan padatan terlarut dalam susu kedele adalah perbandingan jumlah air dan biji kedele kering selama penggilingan, pemasakan dan penyaringan.

Pemberian jumlah air yang tepat pada tahap penggilingan, pemasakan dan penyaringan akan meningkatkan protein dan padatan terlarut yang terekstrak sehingga rendemen tahu yang dihasilkan juga meningkat.

Pemberian air dengan perbandingan 1 : 2 selama penggilingan, 1 : 4,5 selama pemasakan dan 1 : 1 selama penyaringan menghasilkan tahu dengan kadar protein dan padatan terlarut tertinggi yaitu 57,47 persen untuk protein dan untuk padatan terlarutnya sebesar 2,33 persen. Rendemen tahu yang dihasilkan juga paling tinggi demikian pula teksturnya paling keras. Catatan : 1 bagian adalah air dan 2, 4,5 serta 1 bagian lain adalah kedele kering.