

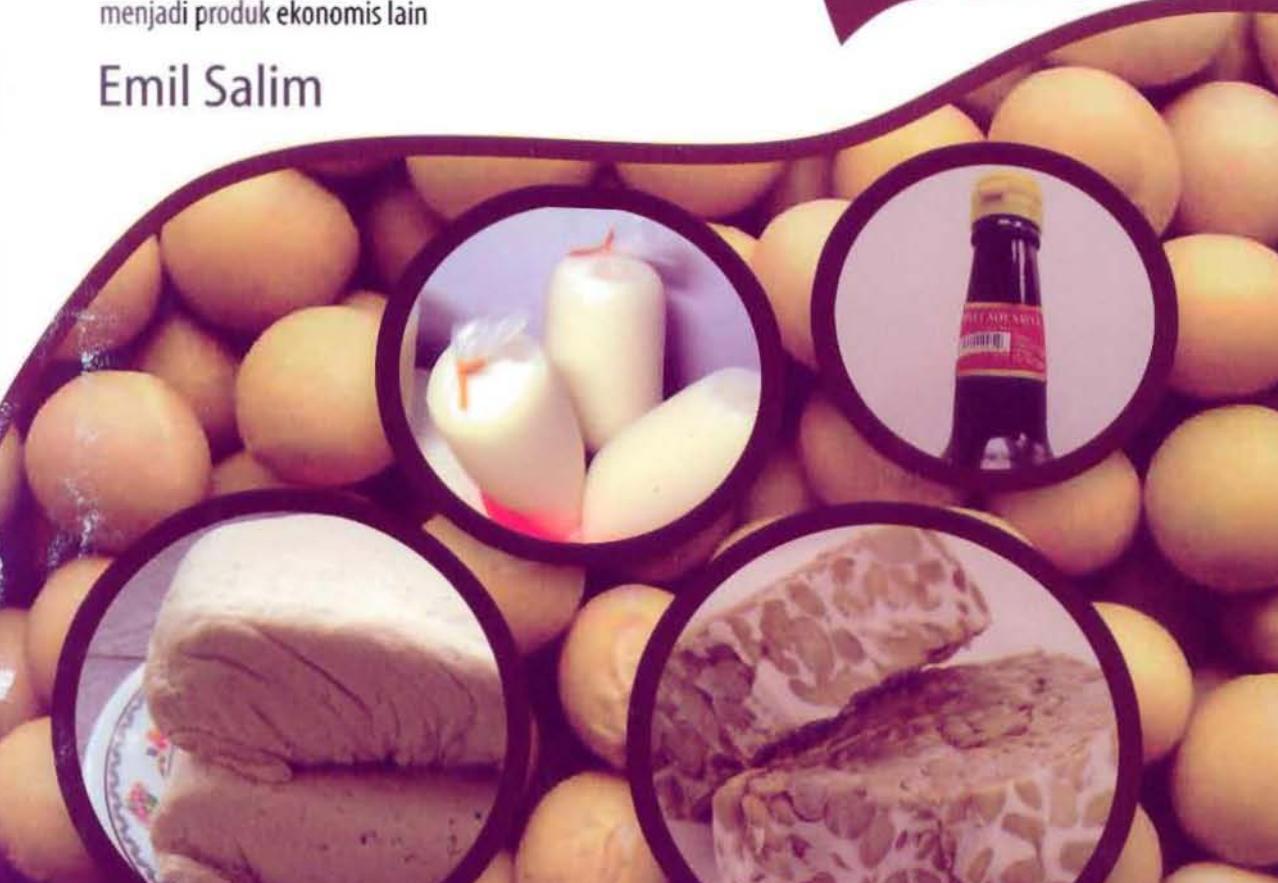
Kiat Cerdas Wirausaha



Aneka Olahan Kedelai

- Teknik produksi dan aspek kelayakan usaha
- Teknik pengawetan produk olahan yang aman dan murah
- Mengolah limbah produk olahan menjadi produk ekonomis lain

Emil Salim





Kiat Cerdas Wirausaha Aneka Olahan *Kedelai*

Tahu, tempe, oncom, tauco, kecap, susu kedelai adalah produk-produk olahan kedelai yang sangat familiar dan diminati oleh masyarakat Indonesia, baik masyarakat kelas bawah maupun kelas atas. Seiring dengan meningkatnya pertambahan jumlah penduduk Indonesia, permintaan produk olahan kedelai akan terus meningkat dari tahun ke tahun. Hal ini menunjukkan bahwa pasar produk olahan kedelai sangat besar. Oleh karena itu, industri berbasis kedelai memiliki prospek yang sangat besar untuk dikembangkan sebagai sektor riil yang mampu menopang dan meningkatkan kesejahteraan bagi masyarakat Indonesia.

Industri berbasis kedelai memiliki peran cukup besar dalam pemenuhan gizi bagi masyarakat, karena produk olahan kedelai merupakan sumber gizi tinggi dan harganya terjangkau. Indonesia sebagai negara agraris memiliki prospek sangat besar untuk mengembangkan industri berbasis kedelai, karena selain didukung oleh potensi lahan pertanian yang cukup luas untuk menopang ketersediaan bahan baku kedelai, industri berbasis kedelai relatif mudah dijalankan dalam skala rumah tangga, modal terjangkau, teknologi sederhana, dan menghasilkan laba yang menarik.

Buku ini membahas aneka industri berbahan dasar kedelai, baik aspek pasar, produksi, maupun aspek kelayakan usaha. Melalui buku ini pembaca dapat belajar secara cepat dan mudah bagaimana berwirausaha aneka produk olahan berbahan dasar kedelai. Buku ini menjadi panduan yang tepat bagi Anda yang sedang bermimpi menjadi pengusaha.

Jika ingin menjadi pengusaha, kapan lagi kalau tidak dimulai dari sekarang! Tiada kesuksesan yang datang tiba-tiba, tapi semua butuh perjuangan, berani merintis dari bawah, kerja keras dan penuh keyakinan itulah awal kesuksesan. Selamat dan sukses berwirausaha!

Penerbit ANDI
Jl. Beo 38-40 Yogyakarta
Telp. (0274) 561881 Fax. (0274) 588282
e-mail: penerbit@andipublisher.com
website: www.andipublisher.com

TEKNOLOGI PERTANIAN
ISBN: 979-979-31172-3



9789792951723 12301

Dapatkan Info Buku Baru, Kirim e-mail: info@andipublisher.com



Daftar Isi

Kata Pengantar -- iii

Daftar Isi -- v

BAB 1 Potensi Kedelai Sebagai Bahan Baku Aneka Industri -- 1

Konsumsi Kedelai Nasional -- 1

Jenis-jenis Kedelai -- 3

BAB 2 Industri Tahu -- 7

Potensi Pasar Tahu -- 7

Proses Produksi Tahu -- 8

Teknik Pengawetan Tahu -- 20

Mengolah Ampas Tahu Menjadi Pakan Unggas -- 21

Mengolah Ampas Tahu Menjadi Tempe Gembus -- 22

Mengolah Ampas Tahu Menjadi Kecap -- 23

BAB 3 Industri Tempe -- 27

Potensi Pasar -- 27

Proses Produksi Tempe -- 30

Cara Pembuatan: -- 33
Faktor Penentu Kualitas Tempe -- 45
Teknik Pengawetan Tempe -- 47
Mengolah Tempe Menjadi Kecap -- 48

BAB 4 Mengolah Limbah Cair Tahu dan Tempe Menjadi Nata De Soya -- 51

Kandungan Kimia Limbah Cair Industri Tahu dan Tempe -- 51
Limbah Proses Produksi Tempe -- 53
Prospek Bisnis Nata De Soya -- 54
Proses Produksi Nata De Soya -- 55
Pengadaan Bibit <i>Acetobacter xylinum</i> -- 57
Perbanyak Bibit <i>Acetobacter Xylinum</i> -- 59
Teknik Produksi Nata De Soya -- 62

BAB 5 Industri Minuman Susu Kedelai -- 67

Potensi Pasar Susu Kedelai -- 67
Proses Produksi Susu Kedelai -- 71
Mengolah Susu Kedelai Menjadi Soayhurt -- 76

BAB 6 Industri Kecap -- 79

Potensi Pasar Kecap -- 79
Proses Produksi Kecap -- 81

BAB 7 Industri Oncom -- 85

Potensi Pasar -- 85
Proses Produksi Oncom -- 87

BAB 8 Industri Tauco -- 89

BAB 9 Analisis Kelayakan Ekonomi -- 95

Analisis Ekonomi Bisnis Tahu -- 95
Analisis Kelayakan Ekonomi Industri Tempe -- 98
Kesimpulan -- 102
Analisis Ekonomi Industri Nata De Soya -- 102
Kesimpulan -- 105

BAB 10 Aneka Resep Masakan Olahan Kedelai -- 107

BAB 11 Aneka Mesin Produksi Industri Berbasis Kedelai -- 123

Daftar Pustaka -- 133

Penulis -- 135