

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Tahu Putih	4
Gambar 2. Tahu Sumedang.....	6
Gambar 3. Tahu Bandung	6
Gambar 4. Tahu Cina.....	6
Gambar 5. Tahu Kuning	7
Gambar 6. Tahu Takwa.....	7
Gambar 7. Tahu Sutera	8
Gambar 8. Timbangan Kue (Belakang) dan Timbangan Halus (Depan).....	9
Gambar 9. Gelas Ukur yang Terbuat Dari Kaca dan Plastik	9
Gambar 10. Lengser (Baki) Aluminium	10
Gambar 11. Bak Perendaman.....	10
Gambar 12. Penggiling Kedelai Dari Batu yang Sedang Dioperasikan	10
Gambar 13. Mesin Penggiling Kedelai	11
Gambar 14. Bak Penampungan Kedelai Hasil Penggilingan.....	12
Gambar 15. Sket Alat Perebus Bubur Kedelai.....	12
Gambar 16. Bak Tempat Penggumpalan Protein.....	13
Gambar 17. Kain Saring Pada Proses Penyaringan Bubur Kedelai.....	13
Gambar 18. Kain Saring Pada Proses Pencetakan Tahu.....	14
Gambar 19. Cetakan Tahu	14
Gambar 20. Alat Kempa	15
Gambar 21. Blender Digunakan Untuk Menghaluskan Kunyit.....	15
Gambar 22. Kompor Brander.....	16
Gambar 23. Kacang Kedelai	17
Gambar 24. Asam Cuka	17
Gambar 25. Air Bersih.....	18
Gambar 26. Soda Abu.....	18
Gambar 27. Kunyit.....	19
Gambar 28. Garam.....	19
Gambar 29. Kedelai Dibersihkan.....	20
Gambar 30. Kedelai Direndam	20
Gambar 31. Kedelai Digiling	21

Gambar 32. Proses Perebusan.....	21
Gambar 33. Proses Penyaringan	21
Gambar 34. Proses Cetak Tahu.....	22
Gambar 35. Proses Pewarnaan Tahu.....	22
Gambar 36. Gapura Depan Sentra Produksi Tempe Tahu Primkopti Jakarta Selatan.....	40
Gambar 37. Tampak Depan Sentra Produksi Tempe Tahu Primkopti Jakarta Selatan.....	40
Gambar 38. Tahu Hasil Produksi Sentra Produksi Tempe Tahu Primkopti Jakarta Selatan.....	40
Gambar 39. Kacang Kedelai yang Sedang Dibersihkan	41
Gambar 40. Para Pengrajin Tahu Sedang Membungkus Tahu dan Tempe	41
Gambar 41. Foto Bersama Bapak H.Sutaryo Setelah Selesai Sesi Wawancara	45
Gambar 42. Timbangan	46
Gambar 43. Gelas Ukur	46
Gambar 44. Alat Penjemuran dari Bahan Stainless Steel	46
Gambar 45. Bak Perendaman dari Bahan Plastik	47
Gambar 46. Mesin Penggiling Kedelai.....	47
Gambar 47. Bak Penampungan.....	48
Gambar 48. Mesin Uap	48
Gambar 49. Bak Penggumpalan Protein.....	48
Gambar 50. Kain Saring Pada Proses Pencetakan Tahu.....	49
Gambar 51. Cetakan Tahu	49
Gambar 52. Tahu Hasil Sentra Produksi Tempe Tahu Jakarta Selatan	50
Gambar 53. Tempe Hasil Sentra Produksi Tempe Tahu Jakarta Selatan	50
Gambar 54. Tempe Hasil Sentra Produksi Tempe Tahu Jakarta Selatan	50
Gambar 55. Bak Plastik	51
Gambar 56. Tampah.....	51
Gambar 57. Mesin Giling Kedelai	51
Gambar 58. Kompor Teknologi Uap	52
Gambar 59. Alat Penyaring Santan Kedelai dan Kain Belacu Setelah Proses Penyaringan.....	52

Gambar 60. Panci Stainless Steel.....	52
Gambar 61. Kain Belacu dan Cetakan Tahu.....	52
Gambar 62. Cetakan Tahu dan Alat Kempa	53
Gambar 63. Alat Pemotongan Tahu.....	53
Gambar 64. Kontainer Berwarna Hijau dan Kuning.....	53
Gambar 65. Proses Penyucian Kedelai	54
Gambar 66. Kedelai Hasil Proses Perendaman.....	55
Gambar 67. Kedelai Masuk Proses Penggilingan	56
Gambar 68. Kedelai Masuk Proses Perebusan.....	57
Gambar 69. Alat Penyaringan.....	57
Gambar 70. Proses Penyaringan Dengan Asam Cuka	58
Gambar 71. Proses Penuangan Gumpalan Santan Kedelai ke Cetakan Tahu.....	59
Gambar 72. Adonan Tahu Dalam Cetakan Dikempa atau Dipres	60
Gambar 73. Proses Pemotongan Adonan Tahu	60
Gambar 74. Tahu sudah jadi dan Siap Dipasarkan	62

