



REPUBLIK INDONESIA
KEMENTERIAN HUKUM DAN HAK ASASI MANUSIA

SURAT PENCATATAN CIPTAAN

Dalam rangka perlindungan ciptaan di bidang ilmu pengetahuan, seni dan sastra berdasarkan Undang-Undang Nomor 28 Tahun 2014 tentang Hak Cipta, dengan ini menerangkan:

Nomor dan tanggal permohonan : EC00201987874, 10 Desember 2019

Pencipta

Nama : **Dra. Setiarti Sukotjo, MSc, Ir. Raskita Saragih, M.Si,**
Alamat : Hl. Cipete IV No.04 Cipete Selatan Jakarta Selatan, Jakarta Selatan,
Dki Jakarta, 12410
Kewarganegaraan : Indonesia

Pemegang Hak Cipta

Nama : **Program Studi Teknologi Industri Pertanian Institut Teknologi
Indonesia**
Alamat : Jl Raya Puspiptek Serpong Tangerang Selatan , Tangerang Selatan,
Banten, 15320

Kewarganegaraan : Indonesia

Jenis Ciptaan : **Brosur**

Judul Ciptaan : **Buklet Proses Pengolahan Sambal Tauco**

Tanggal dan tempat diumumkan untuk pertama kali di wilayah Indonesia atau di luar wilayah Indonesia : 18 November 2019, di Prodi Teknologi Industri Pertanian, Institut Teknologi Indonesia,

Jangka waktu perlindungan : Berlaku selama 50 (lima puluh) tahun sejak Ciptaan tersebut pertama kali dilakukan Pengumuman.

Nomor pencatatan : 000174642

adalah benar berdasarkan keterangan yang diberikan oleh Pemohon.

Surat Pencatatan Hak Cipta atau produk Hak terkait ini sesuai dengan Pasal 72 Undang-Undang Nomor 28 Tahun 2014 tentang Hak Cipta.



a.n. MENTERI HUKUM DAN HAK ASASI MANUSIA
DIREKTUR JENDERAL KEKAYAAN INTELEKTUAL

Dr. Freddy Harris, S.H., LL.M., ACCS.
NIP. 196611181994031001

LAMPIRAN PENCIPTA

No	Nama	Alamat
1	Dra. Setiarti Sukotjo, MSc	Hi. Cipete IV No.04 Cipete Selatan Jakarta Selatan
2	Ir. Raskita Saragih, M.Si	Sektor XIV/Nusa Loka Blok TS No 12 BSD



Penutup

Sambal adalah produk pangan yang sangat digemari masyarakat di Indonesia. Sambal tauco adalah salah satu produk sambal yang berbahan baku tauco. Produk ini banyak dimanfaatkan tidak hanya untuk meningkatkan selera makan, tapi juga dapat digunakan sebagai tambahan bumbu dalam suatu masakan

- Ucapan terima kasih kepada semua pihak yang telah membantu sehingga dapat diperolehnya hasil penelitian ini.
- Penelitian ini dibiayai melalui dana penelitian Institut Teknologi Indonesia pada Tahun Akademik 2018/2019.

Program Studi Teknologi Industri Pertanian
Institut Teknologi Indonesia (ITI)
Alamat: Kampus ITI
Jl. Raya Puspiptek, Serpong
Kota Tangerang Selatan 15314
Tel. 021-75870377
Email: prodi.tip@iti.ac.id

PROSES PENGOLAHAN SAMBAL TAUCO



oleh
Setiarti Sukotjo
Raskita Saragih

Seri Produk Hasil Penelitian No.002

Program Studi Teknologi Industri Pertanian
Institut Teknologi Indonesia
Tangerang Selatan, November 2019

DAFTAR ISI

Daftar Isi	2
Sambel Tauco	3
Bahan Baku dan Alat	3
Pembuatan Sambel Tauco	4
Proses Pembuatan Sambel Tauco	5
Kandungan Nutrisi Sambal Tauco	6
Pemanfaatan Sambel Tauco	6
Resep Tauge Goreng Sambal Tauco	7
Penutup	8

Resep Tauge Goreng Samabal Tauco

Bahan:

250 g tauge
250 g mi basah
1 potong oncom 10x10 cm
10 batang kucai, iris 2-3 cm
3 sdm minyak goreng
50 tauco manis
2 sdm kecap manis
2 batang daun bawang, iris 1 cm
2 buah tomat, potong tipis
100 ml air
3 buah cabai merah
3 buah cabai rawit merah
3 butir bawang merah
1 sdt garam
1 sdt gula aren

Cara mengolah:

- Cuci mi basah dengan air hangat sebentar, tiriskan
- Seduh taoge dengan air mendidih, tiriskan
- Masakan oncom dalam air mendidih hingga matang.
- Angkat, sisihkan

Membuat saus sambal tauco:

- Panaskan minyak goreng, tumis bumbu yang di haluskan sampai harum.
- Masukkan taoco, kecap manis, daun, bawang, dan tomat. Aduk rata. Tambahkan air, aduk dan masak sampai mengental dan matang
- Masukkan mi ke dalam mangkuk saji. Beri tauge, oncom, dan kucai. Siram dengan saus sambal tauco.



Kandungan Nutrisi Sambal Tauco

Kandungan utama sambal tauco adalah protein sebesar 10-12%, lipid sebesar 4,1-5%, karbohidrat sebesar 9-10,7%, serat sebesar 3,8%, kalsium sebesar 1,22 mg, zat besi sebesar 5,1 mg dan seng sebesar 3,12 mg. Selain itu, tauco juga mengandung kandungan mineral lain seperti Magnesium namun dalam jumlah yang kecil.



Sambal Tauco dalam Produk Pangan

Pemanfaatan Sambal Tauco

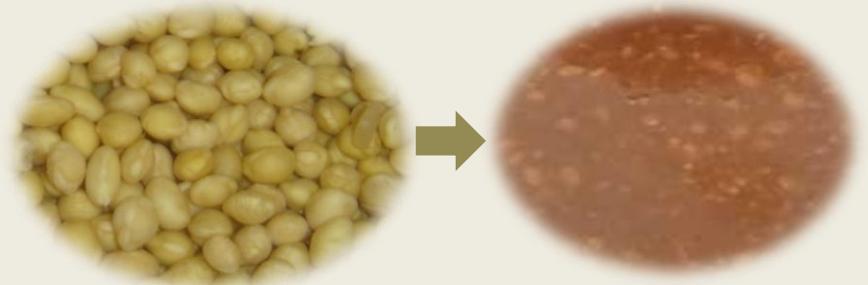
Sambal Tauco adalah produk makanan hasil olahan tauco dan cabai dengan penambahan atau tanpa penambahan makanan lain dan tambahan makanan yang diizinkan, berbentuk semi padat dan dipergunakan sebagai sambal penyedap makanan.

Sambal tauco pada umumnya dimanfaatkan sebagai pelengkap hidangan untuk dikonsumsi bersama sayuran segar dalam lalapan. Selain itu, dapat juga ditambahkan sebagai bumbu dalam olahan pangan, seperti sayur, ikan, daging dan bahan baku lain.

Sambal Tauco

Sambal tauco adalah sambal yang dapat kita jumpai dimana-mana, misalnya di daerah Jawa Barat, Medan, Bangka, dan daerah penghasil tauco. Sambal tauco sangat cocok sebagai pelengkap saat kita makan, karena memiliki rasa gurih dan nikmat, dan dapat menambah selera makan.

Ada berbagai jenis variasi rasa yang dijumpai pada sambal tauco ini mulai dari asin, manis, gurih, pedas, asam, dan lain sebagainya. Hal itulah yang membuat makanan ini banyak disukai, karena mempunyai ciri khas rasa yang berbeda dari sambal-sambal yang lain. Pada pembuatan sambal tauco, tentunya digunakan tauco sebagai bahan utamanya dan juga bahan tambahan lain, salah satunya adalah cabai rawit sebagai pemberi rasa pedas.



Bahan Baku Pembuatan Sambal Tauco

Kacang kedelai, tepung beras dan tepung ketan, ragi tempe, garam, air, dan gula pasir untuk pembuatan tauco.

Cabe merah, cabe rawit, bawang merah, bawang putih, kemiri, gula aren dan garam untuk pembuatan sambel tauco.

Pembuatan Sambel Tauco

Sebagai bahan baku utama sambal tauco, pada prinsipnya, proses pembuatan tauco terdiri atas dua tahap fermentasi, yaitu fermentasi kapang dan fermentasi pada larutan garam. Bahan baku utama tauco adalah kedelai kuning, dan bahan tambahan yang digunakan adalah garam. Pada umumnya tauco dikonsumsi dalam bentuk olahan yaitu diolah dengan sayur dan daging atau diolah menjadi sambal tauco sebagai pelengkap hidangan.

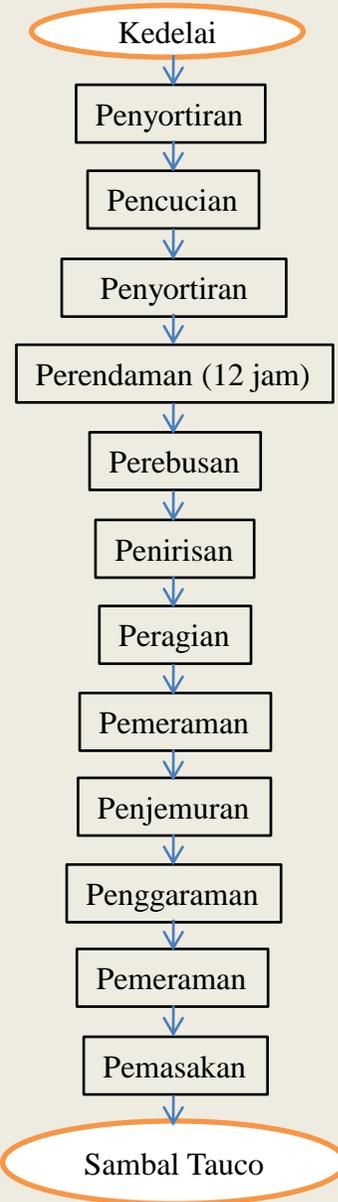


Sambal Tauco

Secara umum pengolahan sambal tauco diawali dengan proses pembuatan tauco, yaitu persiapan kedelai, peragian, lalu penggaraman dan pemeraman. Setelah tauco dihasilkan dilanjutkan dengan pembuatan sambal tauco dengan mencampurkan cabai dan bahan sambal lainnya.



Penambahan bumbu:
Bawang merah, cabe
Bawang putih, gula
aren, garam, kemiri



Proses Pengolahan Sambal Tauco