

AGROINDUSTRI TAHU BERBAHAN BAKU **KEDELAI LOKAL** *dan* **KEDELAI IMPORT**

Wiwik Sri Untari, S.TP., M.P.

Fitriyaningsih, S.P., M.P.



**Agroindustri Tahu Berbahan
Baku Kedelai Lokal dan
Kedelai Import**

Agroindustri Tahu Berbahan Baku Kedelai Lokal dan Kedelai Import

Wiwik Sri Untari, S.TP., M.P.
Fitriyaningsih, S.P., M.P.



Agroindustri Tahu Berbahan Baku Kedelai Lokal dan Kedelai Import

Penulis:

Wiwik Sri Untari, S.TP., M.P.
Fitriyaningsih, S.P., M.P.

Editor:

Erik Santoso

Layouter :

Tim Kreatif PRCI

Cover:

Rusli

Cetakan Pertama : Desember 2024

Hak Cipta 2024, pada Penulis. Diterbitkan pertama kali oleh:

**Perkumpulan Rumah Cemerlang Indonesia
ANGGOTA IKAPI JAWA BARAT**

Pondok Karisma Residence Jalan Raflesia VI D.151
Panglayungan, Cipedes Tasikmalaya – 085223186009

Website : www.rcipress.rcipublisher.org
E-mail : rumahcemerlangindonesia@gmail.com

Copyright © 2024 by Perkumpulan Rumah Cemerlang Indonesia
All Right Reserved

- Cet. I – : Perkumpulan Rumah Cemerlang Indonesia, 2024
; 14,8 x 21 cm
ISBN : -

Hak cipta dilindungi undang-undang
Dilarang memperbanyak buku ini dalam bentuk dan dengan
cara apapun tanpa izin tertulis dari penulis dan penerbit

Undang-undang No.19 Tahun 2002 Tentang
Hak Cipta Pasal 72

Undang-undang No.19 Tahun 2002 Tentang Hak Cipta
Pasal 72

Barang siapa dengan sengaja melanggar dan tanpa hak melakukan perbuatan sebagaimana dimaksud dalam pasal ayat (1) atau pasal 49 ayat (1) dan ayat (2) dipidana dengan pidana penjara masing-masing paling sedikit 1 (satu) bulan dan/atau denda paling sedikit Rp.1.000.000,00 (satu juta rupiah), atau pidana penjara paling lama 7 (tujuh) tahun dan/atau denda paling banyak Rp.5.000.000.000,00 (lima miliar rupiah).

Barang siapa dengan sengaja menyiarkan, memamerkan, mengedarkan, atau menjual kepada umum suatu ciptaan atau barang hasil pelanggaran hak cipta terkait sebagai dimaksud pada ayat (1) dipidana dengan pidana penjara paling lama 5 (lima) tahun dan/atau denda paling banyak Rp.500.000.000,00 (lima ratus juta rupiah)

KATA PENGANTAR

Puji syukur ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa atas segala limpahan rahmat dan karunia-Nya sehingga buku berjudul "**Agroindustri Tahu Berbahan Baku Kedelai Lokal dan Kedelai Import**" ini dapat terselesaikan dengan baik. Buku ini disusun sebagai upaya untuk memberikan wawasan yang komprehensif tentang pengelolaan agroindustri tahu di Indonesia, dengan fokus pada pemanfaatan bahan baku kedelai lokal dan kedelai impor.

Agroindustri tahu memiliki peranan penting dalam memenuhi kebutuhan protein nabati masyarakat Indonesia. Namun, tantangan dalam penyediaan bahan baku, baik kedelai lokal maupun impor, menjadi salah satu isu yang terus diperbincangkan. Melalui buku ini, penulis berupaya menghadirkan analisis yang mendalam mengenai keunggulan, tantangan, dan prospek pengembangan industri tahu di tengah dinamika pasar global dan lokal.

Kami berharap buku ini dapat menjadi referensi yang bermanfaat bagi akademisi, pelaku usaha, pengambil kebijakan, serta masyarakat luas yang tertarik pada sektor agroindustri tahu. Kritik dan saran yang membangun sangat kami harapkan untuk penyempurnaan karya ini di masa mendatang.

Akhir kata, penulis mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah memberikan dukungan, baik dalam bentuk data, informasi, maupun motivasi selama proses penyusunan buku ini. Semoga buku ini dapat memberikan kontribusi positif bagi pengembangan agroindustri di Indonesia.

Desember 2024, Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	I
DAFTAR ISI	III
BAB I PENGANTAR PENTINGNYA AGROINDUSTRI TAHU BERBAHAN BAKU KEDELAI LOKAL DAN IMPORT	1
BAB II KONSEP AGROINDUSTRI	9
BAB III PROSES PEMBUATAN TAHU	12
A. Tahu Sebagai Produk Olahan Kedelai	12
B. Proses Pembuatan Tahu	14
1. Persiapan bahan baku	17
2. Pencucian	17
3. Perendaman	18
4. Penggilingan	18
5. Penyaringan	19
6. Perebusan	19
7. Penggumpalan	20
8. Pengempresan	20
9. Pemotongan	21
10. Penyimpanan	21
BAB IV ANALISIS KEUANGAN	22
A. Biaya	22
B. Keuntungan	24

C. Pendapatan	26
D. Analisis Nilai Tambah	29

BAB V AGROINDUSTRI TAHU BERBAHAN BAKU KEDELAI LOKAL DAN KEDELAI IMPORT	32
---	----

A. Nilai Tambah Agroindustri Tahu Bahan Baku Kedelai Lokal dan Import	38
B. Pendapatan antara Agroindustri Tahu Berbahan Baku Kedelai Import dan Kedelai Lokal	55

DAFTAR PUSTAKA	59
----------------	----

BAB I

Pengantar Pentingnya Agroindustri Tahu Berbahan Baku Kedelai Lokal dan Import

Indonesia merupakan negara agraris dengan sektor kegiatan ekonomi dari sektor industri sangat beragam, salah satu industri sektor pertanian yaitu agroindustri. Salah satu bentuk industri hilir yang berbahan baku produk pertanian dan menekankan pada produk olahan dalam suatu perusahaan atau industri merupakan agroindustri. Agroindustri membutuhkan bahan baku untuk diolah dan menghasilkan suatu produk yang lebih bernilai. Tahu yang berbahan baku kedelai merupakan salah satu produk olahan hasil pertanian (Saragih, 2001).

Agroindustri mempunyai peranan penting karena mampu menghasilkan nilai tambah dari produk segar hasil pertanian. Agroindustri mengolah bahan mentah yang berasal dari pertanian menjadi bahan jadi maupun setengah jadi (Syafitri, dkk.

2021). Agroindustri adalah kegiatan memanfaatkan hasil pertanian sebagai bahan baku, mengolah maupun menyediakan alat dan jasa kegiatan. Proses yang digunakan mencakup pengubahan dan pengawetan melalui perlakuan fisik atau kimiawi, penyimpanan, pengemasan dan distribusi. Produk agroindustri dapat berupa produk akhir yang siap dikonsumsi ataupun sebagai produk bahan baku industri lainnya. Kegiatan ini merupakan bagian dari industri pertanian sejak produksi bahan pertanian primer, industri pengolahan atau transformasi sampai penggunaannya oleh konsumen. Agroindustri merupakan industri yang bergerak dibidang pertanian, yaitu pengolahan hasil pertanian dengan memanfaatkan bahan baku dari pertanian, sehingga dapat menghasilkan produk akhir yang siap dikonsumsi, ataupun sebagai bahan baku industri lain (Mulyani *et all*, 2016).

Agroindustri di perdesaan yang berskala usaha kecil dan menengah serta industri rumah tangga, memiliki potensi, kedudukan, dan peranan yang cukup strategis untuk mewujudkan struktur perekonomian yang mampu memberikan pelayanan

ekonomi, melaksanakan pemerataan, dan dapat mendorong pertumbuhan ekonomi serta mewujudkan stabilitas ekonomi. Pengembangan dan pembinaan yang berkesinambungan diperlukan guna meningkatkan kemajuan pada industri tersebut agar mampu mandiri menjadi usaha yang tangguh dan juga memiliki keunggulan di dalam memberikan kepuasan konsumenserta dapat menciptakan peluang pasar yang lebih besar (Khoiriyah, dkk. 2012). Salah satu agroindustri yang banyak diminati adalah agroindustri tahu.

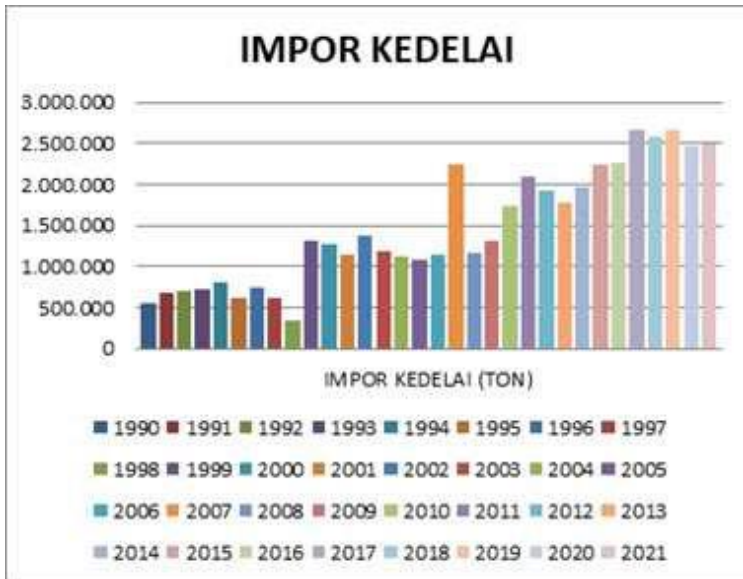
Kedelai sebagai bahan baku pembuatan tahu serta produk turunan lainnya masih dipenuhi dari luar daerah, sehingga harga kedelai sangat tergantung dari tingkat supply dan demand di daerah ini, yang akan berdampak kepada harga produk turunannya seperti tahu, tempe di pasaran (Untari, dkk. 2023). Bahan baku utama dalam pembuatan tahu di Kabupaten Situbondo adalah kedelai lokal maupun kedelai impor. Kedelai impor itu sangat ditunggu para pelaku usaha, utamanya para perajin tahu dan tempe. Produksi kedelai nasional masih belum dapat

memenuhi seluruh permintaan dalam negeri. Berdasarkan Prognosa Neraca Pangan yang dihimpun NFA, produksi kedelai dalam negeri tahun 2023 sebanyak 289 ribu ton, sementara kebutuhan kedelai nasional sekitar 248 ribu ton per bulan (Aulia, 2023).

Tahun	Volume Ekspor (Ton)	Volume Impor (Ton)	Net Impor (Ton)	Pertumbuhan (%)
2018	20.551	2.585.809	2.565.258	
2019	368.184	2.670.086	2.301.902	-10,27
2020**)	53.022	2.714.073	2.661.051	15,60
2021**)	85.943	2.752.077	2.666.134	0,19
2022**)	139.306	2.784.912	2.645.606	-0,77
2023**)	225.801	2.813.282	2.587.481	-2,20
2024**)	366.002	2.837.794	2.471.792	-4,47
Rata-rata				1,67

Gambar 1. Proyeksi Net Impor Kedelai, 2020-2024

Impor kedelai Indonesia sudah dilakukan sejak periode tahun 1990-an. Dalam 32 tahun terakhir, Impor kedelai di Indonesia mengalami perkembangan yang fluktuatif. Berikut ini adalah grafik perkembangan impor kedelai Indonesia dari tahun 1990 sampai tahun 2021.



Gambar 2. Perkembangan Impor Kedela

Dari gambar 1, impor kedelai di Indonesia dari tahun 1990 sampai tahun 2021 Secara keseluruhan, dengan kuantitas yang mencapai 46.988.260 ton kedelai. Dengan rata-rata impor kedelai yang dilakukan Indonesia dalam 31 tahun tersebut sebesar 1.468.383 ton. Kedelai memegang peranan strategis sebagai komoditas di Indonesia, mengingat kedelai merupakan salah satu tanaman pangan yang penting setelah beras dan jagung. Kehadiran kedelai dalam sistem pangan Indonesia mendapat perhatian khusus dari pemerintah melalui kebijakan pangan nasional. Selain sebagai

sumber protein nabati, kedelai juga menyediakan lemak, mineral, dan vitamin, serta dapat diolah menjadi berbagai jenis makanan seperti tahu, tempe, tauco, kecap, dan susu.

Namun paradigma masyarakat pengrajin tahu mengenai kualitas kedelai lokal dengan kualitas kedelai impor berbeda dengan pendapat para ahli. Pengrajin tahu berpendapat bahwa kualitas kedelai impor lebih bagus dari kualitas kedelai lokal. Berbeda dengan pendapat para ahli bahwa kedelai lokal lebih unggul dari pada kedelai impor dalam hal bahan baku pembuatan tahu. Rasa yang dihasilkan oleh kedelai lokal lebih lezat, redemennya pun lebih tinggi, dan resiko terhadap kesehatan cukup rendah karena bukan benih transgenik (Haloho & Kartinaty, 2020). Kualitas mutu tahu dari jenis kedelai lokal lebih baik jika dibandingkan dengan kedelai impor.

Industri tahu berbahan baku kedelai lokal dan impor di beberapa wilayah Kabupaten Situbondo, merupakan salah satu sentra industri berbasis rumah tangga yang memiliki potensi untuk dikembangkan

karena dapat membuka lapangan pekerjaan dengan memberdayakan masyarakat sekitar dan memberikan tambahan keuntungan bagi pelaku usaha dengan adanya nilai tambah yang dihasilkan. Tujuan dari analisis nilai tambah adalah untuk melihat seberapa besar nilai tambah yang terdapat pada satu kilogram produk pertanian yang diolah menjadi produk olahan. Keuntungan yang diperoleh pengrajin dari nilai tambah adalah keuntungan dari satu kilogram bahan baku yang diolah setelah dikurangi total biaya yang dikeluarkan pengusaha dalam satu kali proses produksi (Soejono,2011).

Berdasarkan fenomena yang telah terjadi ini dapat menjadi rumusan permasalahan pada industri tahu di Kabupaten Situbondo terkait dengan nilai tambah dari kedelai lokal dan kedelai impor. Khususnya di sentra industri tahu yang tersebar di wilayah Kabupaten Situbondo yang memiliki skala usaha kecil dengan modal terbatas, penggunaan peralatan yang masih tradisional dan sederhana, volume produksi tahu yang masih kecil, sebagian besar

menggunakan tenaga kerja keluarga dan tetangga,
dan jangkauan pemasaran yang masih terbatas

BAB II

Konsep Agroindustri

Agroindustri merupakan suatu kegiatan industri yang memanfaatkan produk primer hasil pertanian sebagai bahan bakunya untuk diolah sedemikian rupa sehingga menjadi produk baru, baik yang bersifat setengah jadi maupun yang dapat segera dikonsumsi. Agroindustry merupakan industri yang bergerak dibidang pertanian, yaitu pengolahan hasil pertanian dengan memanfaatkan bahan baku dari pertanian, sehingga dapat menghasilkan produk akhir yang siap dikonsumsi ataupun sebagai bahan baku industri lain (Mulyani, et al, 2016).

Pada masa yang akan mendatang peranan agroindustri sangat diharapkan dalam mengurangi masalah kemiskinan dan pengangguran serta sekaligus sebagai penggerak industrialisasi pedesaan. Dampak positif dari agroindustri yang tumbuh dan berkembang di daerah pedesaan adalah membuka jalan antara satu desa dengan desa lainnya, sampai dengan kota sehingga

memberikan kesempatan penduduk desa sekitar dalam memperoleh pendapatan yang beragam. Meskipun peranan agroindustri sangat penting, pembangunan agroindustri masih dihadapkan pada berbagai tantangan. Terdapat beberapa permasalahan yang dihadapi agroindustri dalam negeri, antara lain:

1. kurang tersedianya bahan baku yang cukup dan kontinu;
2. kurang nyatanya peran agroindustri di perdesaan karena masih berkonsentrasinya agroindustri di perkotaan;
3. kurang konsistennya kebijakan pemerintah terhadap agroindustri;

Beberapa alasan pentingnya peranan agroindustri pada pengolahan hasil pertanian, antara lain (Soekartawi, 2000):

1. Meningkatkan nilai tambah
2. Meningkatkan kualitas hasil sehingga nilai barang menjadi lebih tinggi.
3. Meningkatkan penyerapan tenaga kerja dengan memberikan kehidupan bagi
4. sebagian besar penduduk Indonesia yang bekerja di

sektor pertanian

5. Meningkatkan keterampilan produsen dalam mengolah hasil usahatani.
6. Meningkatkan pendapatan produsen, konsekuensi logis dari hasil pengolahan yang lebih baik akan menyebabkan total penerimaan yang lebih tinggi.

BAB III

Proses Pembuatan Tahu



Gambar 3: Tahu Putih

A. Tahu Sebagai Produk Olahan Kedelai

Tahu sebagai salah satu produk olahan kedelai yang merupakan sumber penyediaan protein yang sangat baik bagi tubuh karna jumlah protein yang di kandunginya serta daya cernanya yang tinggi. Tahu pertama kali di buat pada tahun 2000 sebelum masehi oleh salah satu juru masak cina yang secara tidak sengaja menambahkan nigari atau larutan garam ke dalam sari kedelai hingga terjadi proses pengumpalan menjadi padatan. Tahu merupakan produk berupa

padatan yang dibuat melalui proses penggumpalan protein sari kedelai atau bubuk kedelai yang ditambahkan air menggunakan bahan tambahan pangan koagulasi atau air asam dengan tanpa penambahan bahan pangan lain dan bahan tambahan pangan yang diizinkan, tahu yang dipasarkan memiliki beberapa variasi bentuk, ukuran dan nama. Beberapa jenis tahu yang beredar dipasaran antara lain yaitu tahu sumedang, tahu kuning, tahu takwa, tahu sutra, tahu cina dan tahu bandung (Badan Standarisasi Nasional dalam Supriatna dan Reno, 2019).

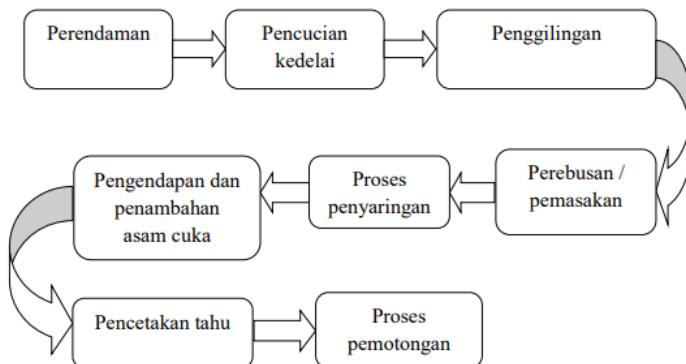
Pengambilan ekstrak protein dari kacang kedelai. Tahu merupakan makanan yang digemari masyarakat karena memiliki harga yang murah dan bergizi. Tahu berasal dari China, kata tahu dalam bahasa china yaitu “tao hu” atau “taikwa” yang artinya kacang karena tahu terbuat dari bahan kacang kedelai dan “hu” atau “kwa” yang artinya dihancurkan menjadi halus seperti bubur. Jadi, tahu adalah makanan yang terbuat dari kacang kedelai dengan proses menghancurkan dan dibentuk sesuai bentuk yang diinginkan.

B. Proses Pembuatan Tahu



Gambar 4. Proses Pembuatan Tahu

Tahu pada dasarnya terbuat dari bahan endapan perasan biji kedelai yang telah mengalami koagulasi, kemudian diambil sari-sarinya. Serupa seperti tempe, tetapi bedanya yaitu tidak adanya proses fermentasi dalam pembuatan tahu.



Gambar 5. Langkah Pembuatan Tahu

Berikut ini adalah bahan, alat, hingga proses atau cara pembuatan dari tahu yang perlu dipersiapkan dan pahami, yaitu:

1. Perendaman Kedelai direndam selama 3 jam.
2. Pencucian kedelai setelah direndam dibuka dan dimasukkan kedalam ember plastik untuk dicuci dengan air yang mengalir, sekaligus merupakan pengupasan kulit kedelai.
3. Penggilingan Proses penggilingan dilakukan dengan menggunakan mesin penggiling biji kedelai dengan tenaga penggerak dari motor listrik.
4. Perebusan dan Pemasakan menggunakan uap yang berasal dari ketel uap dengan tekanan tertentu. Proses perebusan ini dilakukan disebuah bak berbentuk bundar yang terbuat dari semen yang bagian bawahnya terdapat saluran pemanas uap, yang berasal dari ketel uap. Perendaman Pencucian kedelai Penggilingan Perebusan / pemasakan Proses penyaringan Pengendapan dan penambahan asam cuka Pencetakan tahu Proses pemotongan

5. Penyaringan Setelah bubur kedelai direbus dan mengental, dilakukan proses penyaringan dengan menggunakan kain saring.
6. Pengendapan dan Penambahan Asam Cuka dari proses penyaringan diperoleh fitrat putih seperti susu yang kemudian akan diperoleh lebih lanjut.
7. Pencetakan dan Pengepresan Proses pencetakan dan pengepresan merupakan tahap akhir pembuatan tahu. Menggunakan cetakan yang terbuat dari kayu berukuran 70x70 cm yang diberi lubang ukuran kecil disekelilingnya.
8. Pemotongan Tahu Setelah proses pencetakan selesai, tahu yang sudah jadi dikeluarkan dari cetakan dengan cara membalik cetakan dan kemudian membuka kain saring yang melapisi tahu.

Proses produksi pengolahan tahu sebagai berikut:

Kegiatan produksi tahu sama halnya dengan yang dilakukan di beberapa agroindustri lainnya, seperti langkah berikut (Amalia, S. 2023):

1. Persiapan bahan baku

Sebelum dilakukan pembuatan tahu, alat dan bahan-bahan harus disiapkan terlebih dahulu guna mempermudah proses selanjutnya. Bahan baku yang digunakan adalah kedelai, dan bahan tambahannya adalah garam, air dan biang tahu atau cuka. Kedelai yang digunakan harus yang berkualitas baik, karena jika kurang maka hasil pengolahan tidak akan maksimal. Selain kedelai, bahan yang memiliki fungsi penting adalah garam, air dan biang tahu. Pada umumnya produksi tahu ini menggunakan biang tahu yaitu untuk pembentukan tahu agar bentuk yang mengembang dan mendapatkan hasil tahu yang baik dan berkualitas.

2. Pencucian

Pencucian adalah proses pembersihan untuk menghilangkan partikel atau kotoran yang menempel pada kedelai dengan menggunakan air. Kedelai yang terdapat di dalam karung dikeluarkan dari tempat penyimpanan kedelai, dibuka dan dimasukkan ke dalam bak pencucian. Kemudian membersihkan biji-biji kedelai dari kotoran-kotoran agar tidak mengganggu proses perendaman serta penggilingan. Setelah selesai

proses pencucian, kedelai ditiriskan dengan membuang air cucian kedelai melalui saluran pembuangan air yang terdapat pada bak pencucian kedelai.

3. Perendaman

Perendaman bertujuan agar kedelai dapat memiliki volume yang besar dan tekstur yang lunak. Proses perendaman umumnya dilakukan secara manual oleh karyawan. Peralatan perendaman meliputi bak perendam kedelai. Kedelai dilakukan dengan cara menuangkan kedelai kering kedalam bak perendaman. Selanjutnya masukan kedelai ke dalam wadah yang berisi air secukupnya. Waktu perendaman berkisar kurang lebih 3-4 jam.

4. Penggilingan

Penggilingan adalah proses penghancuran kedelai menjadi bubur kedelai dengan menggunakan mesin. Pada umumnya atau di daerah lain, urutannya adalah: penggilingan-perebusan-penyaringan. Dengan metode ini, sari kedelai hasil penyaringan memungkinkan dapat dibuat tahu maupun susu kedelai. Proses penggilingan menggunakan mesin penggiling biji kedelai dengan tenaga penggerak dari motor listrik, saat

proses penggilingan dialiri air untuk mendapatkan kekentalan bubur kedelai yang diinginkan Biasanya 1 kali penggilingan dapat menggiling biji kedelai sebanyak ± 15 kg biji kedelai.

5. Penyaringan

Proses penyaringan dilakukan bertujuan untuk memisahkan saripati kedelai dengan ampas kedelai. Proses penyaringan dengan menggunakan mesin dengan dilengkapi kain tipis. Setelah proses penggilingan selanjutnya saripati kedelai dialirkan dari bak penggilingan melalui selang besar dan disaring menggunakan kain tipis untuk memisahkan ampas dari saripati kedelai.

6. Perebusan

Saripati kedelai yang diperoleh sebagai hasil penayaringan. Proses perebusan dilakukan di sebuah bak berbentuk bundar yang dibuat dari alumunium dan bagian bawahnya terdapat pemanas uap yang berasal dari ketel uap kemudain dialirkan melalui pipa besi. Bahan bakar menggunakan kayu bakar. Perebusan dilakukan berkisar 120 menit dengan suhu 200 derajat celcius. Kapasitas bak perebusan sekitar 270 liter.

7. Penggumpalan

Saripatih kedelai yang dihasilkan dari proses penyaringan kemudian diberi air garam sebanyak 1 gayung dan biang tahu sebanyak 3 sendok makan ke dalam sarpatih kedelai. Pemberian air garam dan biang tahu dilakukan sebanyak 3 kali dalam 1 bak plastik yang terdapat saripatih kedelai. Setelah proses penggumpalan, saripatih kedelai ditaruhi batuan besi diangkat secara manual oleh karyawan dengan berat sekitar 5 kg selama ± 30 menit. Fungsi ditaruhi batuan besi agar cairan tersebut naik kepermukaan lalu cairan dibuang dan endapan gumpalan protein yang akan digunakan untuk ke proses pencetakan tahu

8. Pengempresan

Setelah dilakukan penggumpalan, saripatih kedelai yang menggumpal kemudian dicetak dengan menggunakan teknik pengempresan menggunakan cetakan tahu yang terbuat dari kayu dengan ukuran yang berbeda-beda sesuai dengan jenis tahu. Untuk ukuran cetakan tahu berukuran 42x42 cm, ukuran cetakan tahu super 47x47 cm, dan untuk ukuran

cetakan tahu jumbo berukuran 55x55 cm. Cetakan tahu dapat ditumpuk sebanyak 10-15 papan cetakan tahu

9. Pemotongan

Saripatih kedelai yang dipres dan menjadi tahu dipindahkan bersama papan cetaknya dan disusun rapi untuk dipotong. Tahu dipotong-potong dengan menggunakan pisau stainless yang tajam. Tahu yang telah dipotong kemudian ditampung dalam keranjang tahu yang berisi air bersih.

10. Penyimpanan

Produk tahu tidak jual dalam bentuk kemasan, tetapi dibalut dengan kain pembungkus tahu berwarna putih berbahan katun sesuai ukuran jenis tahu yang selanjutnya tahu diletakan di tempat penyimpanan dalam bak plastik berbentuk balok yang sudah diisi dengan air bersi. Hal ini dilakukan agar tidak terjadi kerusakan dan tetap terjaga kualitas tahu pada ud khususnya saat pengiriman.