

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Tahu merupakan bahan makanan yang banyak diminati oleh masyarakat di Indonesia. Hampir setiap hari tahu dapat dijumpai dalam menu makanan keluarga. Tahu merupakan produk makanan yang berasal dari olahan kedelai yang relatif murah, praktis dan mudah didapat. Selain itu tahu juga memiliki nilai gizi yang dibutuhkan tubuh, salah satunya adalah protein.

Mutu protein tahu lebih tinggi dari mutu protein kacang kedelai bila ditinjau dari mutu gizinya (Murdiati, 1985). Mutu protein tahu dapat dilihat dari kandungan asam amino penyusunnya. Di antara semua produk olahan kedelai, kandungan asam amino tahu adalah yang paling lengkap. Menurut Sarwono dan Saragih (2003), beberapa jenis asam amino seperti leusin, isoleusin, fenilalanin dan tirosin serta triptofan pada tahu justru melebihi dari yang dianjurkan FAO/WHO (mg/g). Meskipun ada skor asam amino tahu yang dibawah skor asam amino yang dianjurkan FAO/WHO (mg/g). Namun jika skor asam amino baik pada tahu maupun yang dianjurkan FAO/WHO (mg/g) ditotal maka skor asam amino yang disarankan FAO/WHO (mg/g) tidak berbeda jauh dengan komposisi asam amino tahu (mg/g N).

Menurut penelitian Karyasa (2000), diperoleh data bahwa 10% penduduk Indonesia mengkonsumsi tahu sebanyak 100 gram per hari yang berarti sekitar 2 juta kilogram tahu dibutuhkan setiap harinya. Tahu sebagai

bahan makanan yang murah dan praktis memiliki keunggulan sebagai bahan makanan yang bagus untuk peningkatan pemenuhan protein.

Tahu pertama berasal dari China. Metode pembuatan tahu pertama kali ditemukan oleh Liu An yang berasal dari China (Uransyah, 2011). Kemudian makanan ini mulai diperkenalkan oleh pendeta-pendeta dari China kepada masyarakat di beberapa negara. Perkembangan tahu terus berlanjut hingga tahu dikenal oleh masyarakat luas di seluruh dunia.

Tahu merupakan makanan yang digemari oleh sebagian besar masyarakat di Asia Timur dan Tenggara, sejak dahulu kala. Tahu merupakan produk nabati yang memiliki kandungan nutrisi setingkat dengan produk hewani, terutama mengenai mutu proteinnya. Dilihat dari komposisinya tahu banyak mengandung air, protein, lemak, karbohidrat, dan vitamin. Tahu adalah produk hasil koagulasi dari susu kedelai, yang dilanjutkan dengan pengepresan sehingga hasilnya menyerupai keju lunak yang berwarna putih (Winarno, 2002).

Pada umumnya produk tahu yang dikenal oleh masyarakat yaitu tahu putih, tahu halus, dan tahu pong. Sedangkan warna tahu dibedakan menjadi dua jenis yaitu putih dan kuning dalam berbagai gradasi warna. Perkembangan teknologi pangan yang terus meningkat, menyebabkan munculnya beberapa jenis tahu seperti tahu halus, tahu putih, tahu pong dan tofu. Tahu halus, tofu dan tahu putih merupakan produk impor dari Jepang atau Taiwan. Hasil olahan produk tahu yang lain adalah tahu tahan lama (*long life tofu*), tahu kering beku (*dried frozen tofu*), tahu snack (*snack tofu*), dan produk fermentasi tahu seperti sufu (keju kedelai) dan kulit goreng tiruan (*kap mou tiem*) (Uransyah, 2011).

Menurut Tri (2010), macam-macam tahu ada 5 jenis, meliputi tahu halus, tahu putih, tahu kuning, tahu pong, dan tahu jepang. Tahu halus

berwarna putih, tebal, dan teksturnya sangat halus. Tahu putih berwarna putih, tebal, dan teksturnya agak keras, tidak selembut jenis tahu halus. Tahu kuning memiliki tekstur yang padat, tipis, dan berwarna kuning. Tahu pong memiliki karakteristik yaitu apabila digoreng sampai kering, maka bagian dalamnya kosong. Tahu jepang memiliki tekstur yang halus sekali dan lunak (*silk*).

U.D. Sumber Jaya merupakan salah satu perusahaan yang bergerak di bidang pengolahan tahu. Produk tahu yang dihasilkan yaitu tahu putih, tahu halus, tahu kuning, dan tahu pong. Proses pengolahan tahu dilakukan dengan menggunakan tenaga manusia dan beberapa mesin yang diproduksi dalam skala industri kecil. Dengan dasar tersebut maka kami memutuskan Praktek Kerja Lapangan dilaksanakan di U.D. Sumber Jaya sehingga mahasiswa dapat secara langsung mengetahui cara pembuatan beberapa jenis tahu.

1.2. Tujuan

Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) merupakan salah satu sarana bagi mahasiswa Fakultas Teknologi Pertanian Program Studi Teknologi Pangan Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya. Tujuan dari PKIPP adalah:

1. Mahasiswa dapat menerapkan berbagai teori yang diperoleh selama perkuliahan
2. Mengetahui dan memahami proses produksi yang berlangsung mulai dari penyediaan bahan baku, proses pengolahan, pengemasan, hingga menghasilkan produk akhir yang siap dipasarkan.
3. Mempelajari cara pengendalian mutu dan sanitasi serta penanganan limbah perusahaan selama proses produksi.

4. Mahasiswa dapat mengetahui masalah yang dihadapi dalam proses dan mengetahui cara pemecahan masalah tersebut.

1.3. Metode

Dalam pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) dilakukan dengan beberapa cara sebagai berikut:

1. Wawancara langsung

Wawancara tentang riwayat singkat perusahaan, peralatan dan mesin yang digunakan, bahan-bahan yang digunakan, ketenagakerjaan, dan sebagainya. Wawancara ini dilakukan dengan pimpinan perusahaan.

2. Observasi lapangan

Observasi atau pengamatan di lapangan berlangsung selama 2 minggu. Pengamatan yang dilakukan meliputi proses pengolahan, lokasi perusahaan, dan tata letak pabrik.

3. Studi pustaka

Studi pustaka yang dilakukan mengenai produksi tahu, struktur organisasi, mesin pengolahan, sanitasi industri pangan, pengaturan limbah, dan sebagainya.

1.4. Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Waktu pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dimulai tanggal 9 sampai tanggal 21 Januari 2012. Tempat pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan di U.D. Sumber Jaya yang berlokasi di jalan Kenjeran 272, Surabaya.