

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Dengan semakin berkembangnya jaman, maka cara hidup dan perilaku manusia pun berubah. Hal ini disebabkan, dengan semakin banyaknya kesibukan, manusia menginginkan hal-hal yang praktis dan cepat, termasuk mengenai makanan, sehingga masyarakat melupakan hal yang terpenting yaitu kebutuhan tubuhnya untuk dapat bekerja secara optimal. Manusia menyukai mengkonsumsi makanan yang sifatnya mudah diperoleh, harganya murah (dapat dijangkau baik oleh kalangan atas, menengah bahkan sampai kalangan bawah), rasanya bisa diterima atau digemari, dan dapat disimpan untuk jangka waktu yang lama dan dapat sebagai pelengkap. Hal ini juga didukung oleh perkembangan industri pangan di Indonesia. Perkembangan teknologi yang pesat ini mengakibatkan industri pangan juga berkembang dan mengalami peningkatan yang cukup berarti. Hal tersebut ditandai dengan adanya pengolahan makanan yang menghasilkan berbagai jenis makanan. Salah satu industri pangan yang berbasiskan hasil pertanian adalah industri tahu dan cincau. Produk tahu dan cincau merupakan salah satu dari sekian banyak makanan ringan yang tersedia. Pada saat ini, sebagian masyarakat kita telah mengkonsumsi produk tahu dan cincau, walaupun tidak secara total, misalnya dikonsumsi sebagai makanan ringan. Tahu dan cincau selain dapat dimakan secara utuh selain itu tahu dan cincau dapat digunakan sebagai pelengkap dalam pembuatan berbagai jenis menu makanan, yakni tahu pada makanan kare dan cincau pada es campur.

Tahu adalah makanan yang dibuat dari kacang kedelai yang diambil sarinya dan ditambahkan koagulan. Berbeda dengan tempe yang

asli dari Indonesia, tahu berasal dari Cina, seperti halnya kecap, tauco, bakpau, dan bakso. Tahu adalah kata serapan dari bahasa Hokkian (*tauhu*) (Remo.2008).

Cincau adalah gel yang diperoleh dari perendaman daun (atau organ lain) tumbuhan tertentu dalam air. Gel terbentuk karena daun tumbuhan tersebut mengandung karbohidrat yang mampu mengikat molekul-molekul air. Cincau sendiri berasal dari dialek Hokkian *sienchau* yang lazim dilafalkan di kalangan Tionghoa di Asia Tenggara. Cincau sendiri sebenarnya adalah nama tumbuhan (*Mesona spp.*) yang menjadi bahan pembuatan gel ini. Cincau paling banyak digunakan sebagai komponen utama minuman penyegar (misalnya dalam es cincau atau es campur), dilaporkan juga cincau memiliki efek penyejuk (Wikipedia, 2010).

Tahu dan cincau memiliki prospek cerah untuk dikembangkan lebih lanjut. Hal ini disebabkan tahu dan cincau merupakan bahan pangan praktis (mudah dikonsumsi) yang banyak beredar di pasaran, mempunyai karakteristik yang beragam baik dari segi bentuk, aroma, tekstur dan citarasa, serta dapat dikonsumsi oleh semua orang, baik orang tua maupun anak-anak. Harga tahu dan cincau yang relatif murah dan terjangkau membuat tahu dan cincau mudah didapat oleh seluruh lapisan masyarakat. Tahu dan cincau menjadi salah satu produk pangan pilihan masyarakat karena adanya kandungan karbohidrat yang tinggi, protein, lemak serta zat-zat gizi penting lainnya.

Kelebihan-kelebihan dari tahu dan cincau tersebut mampu memenuhi kebutuhan pangan masyarakat di era globalisasi ini. Masyarakat di era globalisasi mempunyai aktivitas sehari-hari yang padat, hal ini menyebabkan masyarakat lebih suka dan cenderung untuk mengkonsumsi produk pangan praktis namun tetap aman dan dapat memberikan efek

kesehatan bagi tubuh. Pola makan masyarakat tersebut membuka peluang yang lebih besar bagi industri pangan untuk memperluas dan bahkan memungkinkan munculnya perusahaan-perusahaan baru yang bergerak di bidang makanan praktis terutama tahu dan cincau.

Saat ini di Indonesia telah banyak industri yang mengelola atau memproduksi tahu dan cincau, salah satunya adalah UD SUMBER KENCANA memproduksi tahu dan cincau dengan berbagai macam ukuran pada tahu. Produk yang dihasilkan UD SUMBER KENCANA merupakan produk tahu dan cincau yang diorientasikan untuk keperluan praktis konsumen, dalam arti mudah didapat, harganya cukup murah, rasanya bisa diterima atau digemari, dan dapat disimpan untuk jangka waktu yang lama. Selain itu, tahu dan cincau yang dihasilkan mempunyai berbagai tingkatan harga dan terjangkau, sehingga sebagian besar golongan masyarakat dapat menikmati.

Melihat keunggulan-keunggulan yang ada, maka UD SUMBER KENCANA dapat dijadikan sebagai salah satu tempat Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) guna memperluas wawasan tentang produk pangan olahan terutama proses pembuatan tahu dan cincau.

1.2 Tujuan

Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) merupakan tugas wajib yang dilaksanakan melalui praktek langsung dalam suatu perusahaan yang melaksanakan proses pengolahan pangan dengan menggunakan bahan baku hasil pertanian. Tujuan pelaksanaan PKIPP adalah:

1. Menerapkan teori-teori yang telah diperoleh selama kuliah dan praktikum.

2. Mengetahui dan memahami secara langsung proses pengolahan tahu dan cinau pada pabrik tahu dan cinau meliputi penyediaan bahan baku, proses pengolahan, hingga siap dipasarkan.
3. Mempelajari cara pengendalian mutu dan sanitasi perusahaan selama proses produksi.
4. Mempelajari permasalahan-permasalahan praktis seperti terjadinya kerusakan mesin yang terjadi di perusahaan dan dapat memberikan kemungkinan cara-cara penyelesaiannya.

1.3 Metode

Pelaksanaan Praktek Kerja Pabrik dilakukan dengan cara sebagai berikut:

1. Melakukan pengamatan dan wawancara langsung.
2. Observasi lapangan.
3. Mengikuti kegiatan produksi di perusahaan.