

**PROSES PEMBUATAN TAHU
DI U.D. SUMBER JAYA
KENJERAN-SURABAYA**

**LAPORAN PRAKTEK KERJA
INDUSTRI PENGOLAHAN PANGAN**



OLEH :

THERESIA DINNI MAHARANI
6103011052

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA SURABAYA
SURABAYA
2014**

LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN KARYA ILMIAH

Dengan ini saya menyatakan bahwa dalam MAKALAH PRAKTEK KERJA INDUSTRI PENGOLAHAN PANGAN kami yang berjudul:

Proses Pembuatan Tahu di U.D. Sumber Jaya Kenjeran-Surabaya .

adalah hasil karya saya sendiri dan tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan di suatu Perguruan Tinggi dan sepanjang pengetahuan kami juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang lain, kecuali yang secara nyata tertulis, diacu dalam naskah ini dan disebutkan dalam daftar pustaka.

Apabila karya saya tersebut merupakan plagiarisme, maka saya bersedia dikenai sanksi berupa pembatalan kelulusan atau pencabutan gelar, sesuai dengan peraturan yang berlaku (UU RI No. 20 Tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional Pasal 25 ayat 2, dan Peraturan Akademik Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya Pasal 30 ayat 1 (e) Tahun 2010).

Surabaya, Juli 2014

Yang menyatakan,



Theresia Dinni

LEMBAR PERSETUJUAN

Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) dengan judul “Proses Pembuatan Tahu di U.D. Sumber Jaya Kenjeran-Surabaya”, yang diajukan oleh Theresia Dinni Maharani (6103011052) telah diujikan dan disetujui oleh Dosen Pembimbing.

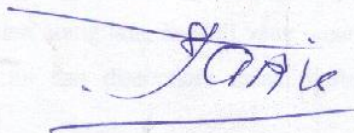
U. D. Sumber Jaya
Pemilik Perusahaan



Rama Pudjiwati

Tanggal: September 2014

Dosen Pembimbing,



Drs. Sutarjo Surjoseputro, MS

Tanggal: September 2014

**LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN
PUBLIKASI KARYA ILMIAH**

Demi perkembangan ilmu pengetahuan, saya sebagai mahasiswa Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya:

Nama : Theresia Dinni Maharani

NRP : 6103011052

Menyetujui makalah Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan saya:

Judul:

"Proses Pembuatan Tahu di U.D. Sumber Jaya Kenjeran-Surabaya".

Untuk dipublikasikan/ditampilkan di internet atau media lain (Digital Library Perpustakaan Unika Widya Mandala Surabaya) untuk kepentingan akademik sebatas sesuai dengan Undang-Undang Hak Cipta.

Demikianlah pernyataan persetujuan publikasi karya ilmiah ini saya buat dengan sebenarnya.

Surabaya, Juli 2014

Yang menyatakan,

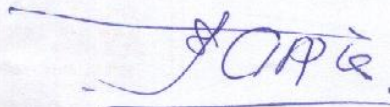


Theresia Dinni

LEMBAR PENGESAHAN

Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) yang berjudul
“Proses Pembuatan Tahu di U.D. Sumber Jaya Kenjeran-Surabaya”,
yang diajukan oleh Theresia Dinni Maharani (6103011052) telah diujikan
pada tanggal 22 Juli 2014 dan dinyatakan lulus oleh Tim Penguji.

Ketua Penguji,



Drs. Sutarjo Surjoseputro, MS

Tanggal: Juli 2014



Mengetahui,
Dekan Fakultas Teknologi Pertanian,



Ir. Adrianus Rulianto Utomo, MP

Tanggal: Juli 2014

Theresia Dinni Maharani (6103011052) **“Proses Pembuatan Produk Tahu di U.D. Sumber Jaya Kenjeran-Surabaya”.**

Di bawah bimbingan: Drs. Sutarjo Surjoseputro, MS.

ABSTRAK

Tahu merupakan hasil olahan dari bahan dasar kedelai melalui proses pengendapan atau penggumpalan oleh bahan penggumpal. Kedelai memiliki keunggulan sebagai produk pangan yang baik untuk peningkatan pemenuhan gizi protein dengan harganya yang relative murah, praktis, dan mudah diperoleh. U.D. Sumber Jaya merupakan salah satu perusahaan yang bergerak di bidang pengolahan kedelai menjadi beberapa jenis tahu, diantaranya adalah tahu kuning, tahu biasa, tahu sumedang, tahu jepang, tahu bola, dan tahu organik. Perbedaan jenis tahu dikarenakan jenis kedelai, jenis koagulan dan beberapa tahapan proses pengolahan yang berbeda.

Sumber Jaya merupakan perusahaan yang berbentuk Usaha Dagang (UD). Sumber daya manusia yang terlibat dalam proses produksi U.D. Sumber Jaya berjumlah 6 orang. Proses produksi tahu meliputi perendaman, pencucian, penggilingan, pemasakan, penyaringan, pemotongan, hingga pengemasan. Bahan pembuatan tahu oleh U.D. Sumber Jaya dibagi menjadi dua, yaitu bahan baku dan bahan pembantu. Pengawasan mutu dilakukan oleh pemimpin perusahaan terhadap bahan baku, proses produksi, dan produk akhir untuk menghasilkan tahu yang berkualitas. Sanitasi pabrik juga diperhatikan di U.D. Sumber Jaya agar memperpanjang umur operasional peralatan dan bangunan, meningkatkan produktivitas serta menghasilkan tahu yang aman untuk dikonsumsi.

Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) di U.D. Sumber Jaya Surabaya mulai dilaksanakan pada tanggal 27 Desember 2013 sampai 15 Januari 2014. Pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan di U.D. Sumber Jaya dilakukan dengan metode wawancara langsung, observasi lapangan, serta berdasarkan hasil dari studi pustaka.

Kata kunci: Tahu, Jenis-jenis tahu, U.D. Sumber Jaya, Mutu

Theresia Dinni Maharani (6103011052) **"Process of Making Tofu Products in U.D. Sumber Jaya Kenjeran-Surabaya".**

With the guidance of: Drs. Sutarjo Surjoseputro, MS.

ABSTRACT

Tofu is produced from soybeans based materials through the deposition process or clotting by coagulant. Soybeans have advantages as food products that good for increasing protein nutrition with a relatively cheap price, practically, and easily obtained. U.D. Sumber Jaya is a company that pursue the field of soybean processing into various types of tofu which is yellow tofu, regular tofu, sumedang tofu, Japanese tofu, tofu balls, and organic tofu. The different types of tofu because of the type of soy, coagulant type and several different stages of processing.

Sumber Jaya is a company in the form of trading business (UD). Human resources involved in the production process of UD Sumber Jaya totaled have 6 people. Tofu production process include soaking, washing, milling, cooking, screening, cutting, and packaging. Tofu making material by U.D. Sumber Jaya is divided into two, that is raw materials and auxiliary materials. Quality control is performed by company leaders to raw materials, production process, and the final product to produce a quality tofu. Sanitation are also considered in U.D. SumberJaya in order to extend the operational life of the equipment and buildings, increased productivity and produce tofu that is safe for consumption.

Food Processing Industry Practice (PKIPP) in UD Sumber Jaya Surabaya held on December 27, 2013 until January 15, 2014. Implementation of the Food Processing Industry Practice at UD Sumber Jaya performed by the method of direct interviews, field observations, and based on the results of a literature study.

Keywords: Tofu, Various kinds of tofu, U.D. Sumber Jaya, Quality

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan rahmatNya, sehingga penulis dapat menyelesaikan penyusunan laporan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan di U.D. Sumber Jaya, Surabaya. Penyusunan laporan ini merupakan salah satu syarat akademis untuk dapat menyelesaikan program sarjana di Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.

Penulis menyadari sepenuhnya, bahwa penyelesaian tugas ini adalah juga berkat bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak. Oleh karena itu penulis ingin mengucapkan rasa terima kasih kepada:

1. Drs. Sutarjo Surjoseputro, MS, selaku dosen pembimbing yang telah membimbing penulis dalam menyelesaikan penulisan laporan ini.
2. Ibu Ratna Pudjiwati selaku pemimpin perusahaan.
3. Seluruh karyawan U.D. Sumber Jaya yang telah membantu dalam pengumpulan data yang diperlukan.
4. Semua pihak yang telah membantu dalam penyusunan laporan ini.

Penulis juga menyadari bahwa penulisan makalah ini masih jauh dari sempurna, karena itu penulis mengharapkan kritik dan saran dari pembaca. Akhir kata, semoga makalah ini dapat bermanfaat bagi pembaca.

Surabaya, Juli 2014

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK.....	i
ABSTRACT.....	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR.....	viii
BAB I. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Tujuan.....	2
1.3. Metode	3
1.4. Waktu dan Tempat Pelaksanaan	4
BAB II. TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN	5
2.1. Riwayat Singkat dan Perkembangan Perusahaan	5
2.2. Lokasi Perusahaan.....	6
2.2. Tata Letak Pabrik	6
BAB III. STRUKTUR ORGANISASI.....	10
3.1. Struktur Organisasi	10
3.2. Deskripsi Tugas dan Kualifikasi Karyawan	11
3.3. Kesejahteraan Karyawan.....	13
3.3.1. Upah.....	13
3.3.2. Tunjangan Hari Raya (THR).....	13
3.3.3. Upah Harian	13
3.3.4. Fasilitas	14
BAB IV. BAHAN BAKU DAN BAHAN PEMBANTU	15
4.1. Bahan Baku Pembuatan Tahu	15

4.1.1. Kedelai.....	15
4.1.2. Air.....	16
4.1.3. Koagulan.....	17
4.2. Bahan Tambahan Pembuatan Tahu.....	20
4.2.1. Pewarna.....	20
BAB V. PROSES PENGOLAHAN	21
5.1. Pengertian dan Proses Pengolahan	22
5.2. Urutan Proses dan Fungsi Pengolahan	22
5.2.1. Penimbangan.....	23
5.2.2. Perendaman.....	23
5.2.3. Pencucian	23
5.2.4. Penggilingan.....	23
5.2.5. Pemasakan.....	24
5.2.6. Penyaringan.....	24
5.2.7. Penggumpalan	24
5.2.8. Pengepresan	25
5.2.9. Pemotongan.....	26
BAB VI. PENGEMASAN, PENYIMPANAN, dan DISTRIBUSI	27
6.1. Metode Pengemasan	27
6.2. Metode Penyimpanan	29
6.3. Metode Distribusi	30
BAB VII. MESIN dan PERALATAN	33
7.1. Macam, Jumlah dan spesifikasi Mesin.....	33
7.2. Gambar dan Skema Alat	35
BAB VIII. SUMBER DAYA.....	38
BAB IX. SANITASI.....	40
9.1. Sanitasi Bangunan	42
9.2. Sanitasi Peralatan	43

9.3. Sanitasi Pekerja.....	44
BAB X. PENGAWASAN MUTU	45
10.1. Pengawasan Mutu Bahan Baku.....	45
10.1.1. Kedelai.....	46
10.1.2. Air	47
10.2. Pengawasan Mutu Selama Proses Produksi.....	48
10.3. Pengawasan Mutu Produk Akhir	49
10.4. Masa Kadaluarsa	49
BAB XI. LIMBAH PABRIK	51
11.1. Limbah Padat	54
11.2. Limbah Cair	54
BAB XII. TUGAS KHUSUS	57
12.1. Bahan Penggumpal pada Pengolahan Tahu	57
BAB XII. KESIMPULAN dan SARAN	61
13.1. Kesimpulan	61
13.2. Saran.....	62
DAFTAR PUSTAKA.....	63

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 6.1. Jenis dan Harga Tahu yang Dijual	31
Tabel 6.2. Jumlah Produksi Tahu Berdasarkan Besar Cetakan	31
Tabel 6.3. Jumlah Tahu yang Diproduksi	32
Tabel 6.4. Jumlah Tahu Organik dan Jepang yang Diproduksi	32
Tabel 10.1. Spesifikasi Persyaratan Mutu Kedelai.	46
Tabel 10.2. Standar Umum Air Untuk Industri Pangan	47
Tabel 10.3. Standar Kualitas Tahu	49

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1. Lokasi Perusahaan	8
Gambar 2.2. Tata Letak Pabrik	9
Gambar 3.1. Bagan Organisasi Perusahaan	11
Gambar 4.1. Kenampakan <i>Curd</i> Tahu dengan Koagulan Magnesium Klorida dengan SEM	18
Gambar 4.2. Kenampakan <i>Curd</i> Tahu dengan Koagulan Kalsium Sulfat dengan SEM	19
Gambar 5.1. Diagram Alir Proses Pembuatan Tahu Biasa	22
Gambar 6.1.1. Tahu Kuning	28
Gambar 6.1.2. Tahu Bola	28
Gambar 6.1.3. Tahu Sumedang.....	28
Gambar 6.1.4. Tahu Organik	28
Gambar 6.1.5. Tahu Jepang	29
Gambar 6.1.6. Tahu Biasa	29
Gambar 7.1. Bak Perendam Biji Kedelai dan Kedelai Bersih	33
Gambar 7.2. Bak Penampung Kedelai Bersih.....	34
Gambar 7.3. Bak Penampung Bubur Kedelai	34
Gambar 7.4. Wajan Pemasakan.....	35
Gambar 7.5. Penampung Ampas	35
Gambar 7.6. Ketel Uap	37
Gambar 12.1. Mekanisme Gelasi Protein oleh Koagulan CaSO_4 dan GDL.....	58