

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Tahu merupakan salah satu jenis olahan makanan yang berasal dari hasil koagulasi susu kedelai yang dilanjutkan dengan proses pengepresan sehingga memiliki wujud yang menyerupai keju lunak yang berwarna putih. Jenis makanan ini memiliki kandungan nutrisi yang cukup tinggi, praktis, mudah didapat dan harga yang relatif terjangkau sehingga cukup digemari oleh semua kalangan masyarakat. Kandungan nutrisi tahu setingkat dengan produk hewani, terutama mengenai mutu proteinnya. Mutu protein tahu dapat dilihat dari susunan, jenis, serta jumlah asam amino penyusunnya, dimana di antara semua produk olahan kedelai, kandungan asam amino tahu adalah yang paling lengkap. Protein merupakan salah satu zat gizi yang berperan dalam pembentukan jaringan tubuh.

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. Tingginya angka konsumsi tersebut serta kemudahan dalam proses pembuatan tahu menyebabkan industri tahu di Indonesia menjadi salah satu industri yang cukup berkembang dan mendominasi. Salah satu perusahaan yang bergerak di bidang pengolahan tahu adalah UD. Sumber Jaya.

UD. Sumber Jaya merupakan perusahaan tahu tertua dan terbesar di Surabaya. Tahu hasil produksi UD. Sumber Jaya merupakan salah satu produk yang banyak beredar di beberapa pasar di Surabaya. UD. Sumber Jaya dari awal berdiri hingga sekarang tetap bertahan di pasar walaupun sudah muncul banyak pesaing sehingga penulis memutuskan untuk memilih

UD. Sumber Jaya sebagai tempat pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP).

Selain itu pemilihan UD. Sumber Jaya sebagai tempat pelaksanaa PKIPP diharapkan juga dapat memberikan tambahan wawasan bagi mahasiswa mengenai proses pengolahan tahu. Melalui PKIPP ini mahasiswa ingin melihat dan memahami aplikasi ilmu yang telah diperoleh semasa perkuliahan di lingkungan perusahaan/industri pengolahan pangan yang bersangkutan serta dapat memperoleh wawasan pengetahuan dan pengalaman di lapangan kerja sebelum terjun ke masyarakat sesuai dengan profesinya.

1.2. Tujuan

1.2.1. Tujuan Umum

Mempelajari aplikasi teori-teori yang telah diperoleh selama perkuliahan serta mengetahui dan memahami secara langsung proses-proses pengolahan pangan dan permasalahannya.

1.2.2. Tujuan Khusus

1. Mengetahui dan memahami proses pembuatan produk meliputi penyediaan bahan baku, proses pengolahan, hingga produk yang siap dipasarkan.
2. Mempelajari permasalahan-permasalahan praktis yang terjadi di perusahaan dan cara-cara penyelesaiannya.
3. Mempelajari cara pengendalian mutu dan sanitasi perusahaan selama proses produksi.
4. Mengetahui lingkungan kerja sebenarnya yang akan dihadapi kelak.

1.3. Metode Pelaksanaan

Pelaksanaan PKIPP di UD. Sumber Jaya dilakukan dengan tahap-tahap antara lain:

1. Melakukan pengamatan dan wawancara langsung

2. Observasi lapangan
3. Studi pustaka

1.4. Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Kegiatan PKIPP dilaksanakan di UD. Sumber Jaya yang berlokasi di Jalan Kenjeran No. 272 Surabaya dengan waktu pelaksanaan dari tanggal 8-19 Desember 2014.