

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Kedelai merupakan salah satu komoditas pertanian yang mempunyai kandungan karbohidrat dan protein yang tinggi. Produk olahan kedelai, seperti tempe, tahu, kecap, tauco, susu kedelai, taoge merupakan menu penting dalam pola konsumsi sebagian besar masyarakat Indonesia, terutama sebagai sumber protein nabati yang relatif terjangkau oleh masyarakat luas. Tempe dan tahu mendominasi pemanfaatan kedelai untuk bahan pangan, yakni masing-masing 50% dan 40%, sedangkan sisanya digunakan untuk pengolahan susu kedelai, kecap, taoge, tauco, tepung, dan olahan kedelai lainnya. (Silitonga dan Djunuwardi, 1996). Peningkatan permintaan produk pertanian yang begitu cepat dan adanya persaingan maka diperlukan inovasi terhadap produk olahan yang terus menerus dalam hal jenis, bentuk, kemasan, teknik pemasaran maupun mutu produk yang dihasilkan secara terpadu. Industri juga dituntut untuk dapat menyediakan produk pangan yang menarik, bergizi, aman dan memiliki harga jual yang terjangkau di kalangan masyarakat.

Tempe merupakan salah satu usaha produk pangan yang sangat digemari oleh masyarakat Indonesia. Harganya yang terjangkau dan kandungan gizinya yang cukup tinggi mempunyai tempat tersendiri di masyarakat. Hal inilah yang menjadi salah satu alasan bagi UD. Isah Jaya untuk memasuki bisnis dalam bidang pengolahan kedelai yang setiap harinya menggunakan kedelai 35 kg/hari. UD. Isah Jaya merupakan usaha yang bergerak dibidang industri pengolahan kedelai, khususnya pada bidang pengolahan tempe yang terletak di Jalan Tenggilis Mulya G 1/13 Surabaya, Indonesia. UD. Isah Jaya melakukan pemasaran dengan cara cukup

sederhana, bapak Madekan memasarkan pada pasar-pasar daerah sekitar dan pada pedangan sayur keliling. Hal ini mendasari penulis untuk lebih memahami dan mengetahui secara langsung proses pengolahan kedelai di UD. Isah Jaya sebagai tempat pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP).

1.2. Tujuan

1.2.1. Tujuan Umum

Tujuan Umum dilaksanakannya Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan di UD. Isah Jaya adalah agar mahasiswa mampu menerapkan teori-teori yang telah diperoleh selama perkuliahan serta memahami secara langsung proses-proses pengolahan pangan dan permasalahannya

1.2.2. Tujuan Khusus

Tujuan khusus dilaksanakannya Praktek Kerja Industri Pengolahan pangan di UD. Isah Jaya adalah:

1. Mahasiswa dapat mengetahui dan memahami proses-proses pengolahan kedelai hingga menjadi tempe meliputi penerimaan bahan baku dan proses pengolahan tempe hingga siap dipasarkan oleh UD. Isah Jaya
2. Mahasiswa dapat mengetahui dan memahami masalah-masalah yang dihadapi selama proses penerimaan bahan baku, pengolahan, pengemasan, penyimpanan hingga pendistribusian tempe, serta mengetahui cara penyelesaiannya
3. Mempelajari cara-cara pengendalian mutu dan sanitasi perusahaan selama proses produksi
4. Mengetahui suasana lingkungan kerja yang akan dihadapi kelak.

1.3. Metode Pelaksanaan

Pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dilakukan dengan metode sebagai berikut:

1. Praktek Kerja

Praktek kerja dilakukan bersama karyawan / pemilik selama proses produksi berlangsung.

2. Melakukan wawancara langsung

Wawancara dilakukan dengan tanya jawab secara langsung oleh para mahasiswa dengan pemilik untuk memperoleh informasi yang berkaitan dengan proses produksi. Wawancara yang dilakukan adalah wawancara tidak terstruktur dengan tujuan untuk memperoleh data-data pelengkap.

3. Observasi Lapangan

Observasi dilakukan dengan cara pengamatan dan peninjauan secara langsung dilapangan terhadap obyek kegiatan dalam manajemen produksi, serta *survey* utilitas ke lokasi fasilitas produksi.

1.4. Waktu dan Tempat Pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan

Waktu pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dimulai tanggal 5 Januari 2016- 23 Januari 2016. Tempat pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan di UD. Isah Jaya yang terletak di Jalan Tenggilis Mulya G 1/13 Surabaya, Indonesia.