

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Pendahuluan

Tahu merupakan salah satu produk olahan yang berbahan dasar kedelai, yang diperoleh dari hasil penggumpalan protein kedelai baik dengan batu tahu maupun dengan asam. Tahu merupakan sumber protein nabati sehingga sangat digemari oleh masyarakat Indonesia. Tahu memiliki nilai zat gizi yang terkandung di dalamnya. Menurut Direktorat Gizi Depkes (1993), tahu mengandung kadar air sebesar 86,7%, 7,9% protein, 4,1% lemak, 0,4% karbohidrat, dan 0,4% mineral. Selain itu, tahu merupakan hasil pengolahan kedelai yang bergizi, relatif murah dan mudah didapat. Berdasarkan data dari Biro Pusat Statistik (2013), dapat ditunjukkan yaitu konsumsi tahu di Indonesia mengalami peningkatan dari tahun ke tahun. Produksi kedelai tahun 2012 sebanyak 843.153 ton, tahun 2013 turun menjadi 779.992 dan tahun 2014 naik lagi menjadi 953.956.

Proses pembuatan tahu sangat mudah dan dapat dilakukan dalam skala industri kecil. Bahan baku yang diperlukan adalah kedelai, koagulan, dan air. Tahapan proses pembuatan tahu meliputi sortasi, perendaman, penggilingan, pemasakan, penyaringan, pengepresan, penggumpalan, dan pencetakan tahu. Menurut Shurfleff dan Aoyagi (1977) dalam Suhaidi (2003), dalam pembuatan tahu ada dua perlakuan utama sebagai penyebab proses penggumpalan protein yaitu pemanasan yang menyebabkan koagulasi protein dengan suhu efektif berkisar antara 38°-78°C dan penambahan penggumpal untuk membentuk atau mempercepat proses penggumpalan.

Industri direncanakan didirikan di Petemon, Surabaya dengan lahan seluas 225 m². Dengan kapasitas bahan 200kg/hari. Bahan baku yang

digunakan dalam proses pembuatan tahu ialah biji kedelai lokal varietas Wilis, Bromo, dan Anjasmoro yang dapat diperoleh dari para pemasok daerah Pasuruan dan Malang dan sekitar. Daerah Petemon merupakan daerah yang dekat dengan pasar, seperti pasar kalibutih, pasar simo, dan pasar keputran.. Selain itu, penjualan juga dilakukan di industri pengolahan tahu yang akan didirikan tersebut.

Untuk realisasi pendirian pabrik tahu perlu dilakukan kajian dari aspek pasar dan pemasaran, teknis dan teknologi, manajemen sumber daya manusia, dan dampak lingkungan serta aspek finansial.

1.2. Tujuan

Merencanakan dan merancang pendirian industri pengolahan kedelai menjadi tahu dengan kapasitas produksi 200 kg kedelai/hari dan mengkaji kelayakannya secara ekonomi dan teknis.