

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Tahu merupakan salah satu produk yang banyak dijumpai di beberapa daerah. Produk olahan kedelai ini sangat diminati dan memiliki harga jual yang terjangkau oleh semua kalangan. 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. Banyaknya pengusaha atau perusahaan tahu berkembang memberi dampak positif, yaitu mampu mencukupi permintaan pasar yang terus naik dari waktu ke waktu.

Industri tahu umumnya merupakan industri skala rumah tangga dengan jumlah tenaga kerja kurang lebih 2-6 orang dan investasi yang diperlukan tidak terlalu besar. Teknologi proses pada industri tahu sederhana dan mudah dipelajari sehingga industri tahu dapat dijalankan oleh siapa saja. Industri tahu juga tidak memerlukan tempat produksi yang luas dan dapat dijalankan di area perkampungan maupun perkotaan

Pada umumnya produk tahu yang dikenal oleh masyarakat yaitu tahu putih, tahu halus, dan tahu pong. Sedangkan warna tahu dibedakan menjadi dua jenis yaitu putih dan kuning dalam berbagai gradasi warna. Perkembangan teknologi pangan yang terus meningkat, menyebabkan munculnya beberapa jenis tahu seperti tahu halus, tahu putih, tahu pong dan tahu.

Tahu halus, tahu dan tahu putih merupakan produk impor dari Jepang atau Taiwan. Hasil olahan produk tahu yang lain adalah tahu tahu

lama (*long life tofu*), tahu kering beku (*dried frozen tofu*), tahu snack (*snack tofu*), dan produk fermentasi tahu seperti sufu (keju kedelai) dan kulit goreng tiruan (*kap mou tiem*) (Uransyah, 2011).

U.D. Sumber Jaya merupakan salah satu perusahaan yang bergerak di bidang pengolahan tahu. Produk tahu yang dihasilkan yaitu tahu putih, tahu halus, tahu kuning, dan tahu pong. Proses pengolahan tahu dilakukan dengan menggunakan tenaga manusia dan beberapa mesin yang diproduksi dalam skala industri kecil. Dengan dasar tersebut maka kami memutuskan Praktek Kerja Lapangan dilaksanakan di U.D. Sumber Jaya sehingga mahasiswa dapat secara langsung mengetahui cara pembuatan beberapa jenis tahu.

1.2. Tujuan Penulisan

1.2.1. Tujuan Umum

Mempelajari dan memahami penerapan teori-teori yang telah diperoleh selama perkuliahan serta melatih, mengetahui, dan memahami secara langsung proses pengolahan pangan dan mampu mengatasi berbagai permasalahannya.

1.2.2. Tujuan Khusus

1. Mengetahui dan memahami proses pembuatan produk mulai dari penyediaan bahan baku, proses pengolahan hingga produk siap dipasarkan.
2. Mempelajari dan mampu mengatasi permasalahan-permasalahan praktis yang terjadi di perusahaan.
3. Mempelajari cara pengendalian mutu dan sanitasi perusahaan selama proses produksi.
4. Mengetahui suasana lingkungan kerja yang akan dihadapi kelak.
5. Mengetahui serta memahami manajemen perusahaan.

1.3. Metode Pelaksanaan

Dalam pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) dilakukan dengan beberapa cara sebagai berikut:

1. Wawancara langsung

Wawancara tentang riwayat singkat perusahaan, peralatan dan mesin yang digunakan, bahan-bahan yang digunakan, ketenagakerjaan, dan sebagainya. Wawancara ini dilakukan dengan pimpinan perusahaan.

2. Observasi lapangan

Observasi atau pengamatan di lapangan berlangsung selama 2 minggu. Pengamatan yang dilakukan meliputi proses pengolahan, lokasi perusahaan, dan tata letak pabrik.

3. Studi pustaka

Studi pustaka yang dilakukan mengenai produksi tahu, struktur organisasi, mesin pengolahan, sanitasi industri pangan, pengaturan limbah, dan sebagainya.

1.4. Waktu dan Tempat Pelaksanaan

PKIPP dilaksanakan mulai tanggal 8 Desember 2014 s/d 22 Desember 2015 pada jam 06.00 sampai selesai di Industri Pengolahan Tahu UD. Sumber Jayayang berlokasi di Jalan Kenjeran 272, Surabaya.