

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1. Latar Belakang**

Tahu merupakan salah satu makanan berbahan baku kedelai yang kaya akan sumber protein. Menurut Hardjo 1964, kedelai merupakan salah satu hasil pertanian bahan makanan, karena jumlah dan mutu protein yang dikandung sangat tinggi yaitu sekitar 40% dan susunan asam amino essensialnya lengkap serta sesuai sehingga protein kedelai mempunyai mutu yang mendekati protein hewani. Protein kedelai yang sebagian besar adalah globulin mempunyai titik isoelektris 4,1-4,6. Globulin akan mengendap pada pH 4,1 sedangkan protein lainnya seperti proteosa, prolamin, dan albumin bersifat larut dalam air sehingga diperkirakan penurunan kadar protein dalam perebusan disebabkan terlepasnya ikatan struktur protein karena panas yang menyebabkan terlarutnya komponen protein dalam air.

Proses pembuatan tahu terdapat beberapa tahap yaitu pencucian, perendaman, penggilingan, penggumpalan, pengepresan, dan pencetakan. Tahu memiliki umur simpan yang pendek sekitar 1-2 hari pada suhu kamar dan 3-4 hari dalam suhu rendah. Hal tersebut disebabkan karena tahu memiliki kadar air dan protein yang tinggi. Tahu mengandung kadar air 86% dan kadar protein 8-12%. Kadar air dan protein yang tinggi sangat mudah dimanfaatkan oleh mikroorganisme untuk beraktivitas dan berkembangbiak. Adanya pertumbuhan mikroba di dalam makanan maka tahu mengalami penurunan mutu. Penurunan mutu diantaranya penurunan nilai gizi, penyimpangan warna, perubahan tekstur dan bau. Macam-macam tahu ada lima yaitu tahu halus, putih, kuning, pong, dan tahu jepang.

UD. Lumintu terdapat di Blitar jalan bogowonto timur salah satu pabrik yang melakukan proses pengolahan pembuatan tahu. Tahu yang dibuat pada perusahaan tersebut adalah tahu putih. Proses pengolahan tahu dilakukan dengan menggunakan tenaga kerja dan beberapa mesin skala industri kecil. Industri tahu ini sangat bermanfaat bagi masyarakat mulai dari produk yaitu tanpa menggunakan bahan pengawet berbahaya seperti formalin yang dapat membahayakan kesehatan masyarakat. Selain itu, industri ini dapat mengurangi pengangguran masyarakat sekitar karena sebagian besar dari pegawainya berasal dari masyarakat atau warga setempat. Sistem distribusi produk yang dilakukan di UD. Lumintu di distribusikan ke pasar-pasar setempat di daerah Blitar, Tulungagung, dan Trenggalek yang sudah bekerja sama dengan industri tahu tersebut dan konsumen dapat langsung membeli tahu di pabrik. Produk tahu yang dihasilkan dapat dimanfaatkan sebagai bahan utama atau sebagai lauk pauk dalam berbagai makanan. Oleh karena itu Praktek Kerja Lapangan dilakukan di UD. Lumintu Blitar untuk secara langsung untuk mengetahui proses pembuatan tahu, .

## **1.2. Tujuan**

Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) merupakan salah satu bagi mahasiswa Fakultas Teknologi Pertanian Program Studi Teknologi Pangan dan Gizi Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya melalui praktek secara langsung dalam perusahaan yang bergerak dalam pengolahan hasil pertanian. Proses pengolahan tersebut meliputi penerimaan dan persiapan bahan baku, pengolahan, pengemasan, penyimpanan, sanitasi, dan pengawasan mutu.

Pemilihan PKIPP di UD. Lumintu dilandasi adanya keinginan penulis memperoleh wawasan tentang proses produksi tahu karena perusahaan ini bergerak dalam industri pengolahan pangan yang berhubungan dengan

bidang studi yang ditekuni oleh penulis, sehingga diharapkan dapat menambah wawasan penulis.

Tujuan dari Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan adalah mahasiswa mendapatkan:

1. Mengetahui proses pembuatan tahu dari penyediaan bahan baku, proses pembuatan dan distribusi.
2. Mempelajari pengendalian mutu, sanitasi alat dan para pekerja dan penggunaan limbah selama proses produksi.
3. Mahasiswa dapat mengetahui masalah yang dihadapi dalam proses dan mengetahui cara pemecahan masalah tersebut dengan menerapkan berbagai teori yang diperoleh selama perkuliahan.
4. Mengetahui suasana lingkungan kerja yang akan dihadapi kelak sehingga mampu melatih mahasiswa agar dapat bekerja secara mandiri di lapangan serta beradaptasi dengan lingkungan kerja sesuai dengan profesi.
5. Mengetahui manajemen personalia yang meliputi ketenagakerjaan dan struktur organisasi perusahaan.
6. Memenuhi salah satu persyaratan dalam menyelesaikan jenjang program pendidikan tingkat strata satu (S-1) Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.

### **1.3. Metode**

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

1. Melakukan pengamatan secara menyeluruh setiap proses yang ada dilokasi PKIPP sesuai dengan tujuan khusus yang telah ditetapkan.
2. Mengumpulkan data dan informasi dilakukan dengan cara:

a. Studi Literatur

Membaca buku-buku literatur dan sumber data lainnya di perpustakaan dengan proses pengolahan tahu.

b. Studi Lapangan

Terjun langsung pada objek yang akan diamati. Adapun cara yang digunakan antara lain:

b.1. Wawancara Langsung

Wawancara tentang riwayat singkat perusahaan, peralatan, mesin, bahan baku yang digunakan, ketenaga kerjaan dan sebagainya. Wawancara ini langsung dilakukan dengan wakil pimpinan perusahaan.

b.2. Observasi Lapangan

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

b.3. Dokumentasi

Teknik ini dilakukan dengan tanya jawab secara langsung dengan pembimbing lapangan dan pengumpulan dokumen-dokumen, laporan-laporan.

#### **1.4. Waktu dan Tempat Pelaksanaan**

Waktu pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dimulai tanggal 10 Juni 2015 sampai 23 Juni 2015. Pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan di UD. Lumintu yang berlokasi di Jalan Bogowonto Timur No 29 RT 01, RW 03 Kelurahan Pakunden, Kecamatan Sukorejo, Blitar.