

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Tahu adalah makanan yang dibuat dari kacang kedelai yang diambil sarinya dan ditambahkan koagulan. Berbeda dengan tempe yang asli dari Indonesia, tahu berasal dari Cina, seperti halnya kecap, tauco, bakpau, dan bakso. Tahu merupakan makanan yang mudah diperoleh, harganya murah (dapat dijangkau baik oleh kalangan atas, menengah bahkan sampai kalangan bawah), rasanya bisa diterima atau digemari, dan dapat disimpan untuk jangka waktu yang lama, serta dapat digunakan sebagai lauk utama atau sebagai pelengkap. Tahu merupakan salah satu bahan pangan olahan kedelai yang sangat populer di Indonesia.

Sebagaimana tempe, tahu dikenal sebagai makanan rakyat. Beraneka ragam jenis tahu yang ada di Indonesia umumnya dikenal berdasar tempat pembuatannya, misalnya tahu Sumedang dan tahu Pare (Kediri). Aneka makanan dari tahu antara lain tahu bacem, tahu bakso, tahu isi (tahu bunting), tahu campur, perkedel tahu, kerupuk tahu, dan masih banyak macam produk olahan berbahan baku tahu.

Menurut data BPS (2012), Ditjen Tanaman Pangan dan Hortikultura pada beberapa tahun berikutnya bahkan memprediksi akan terjadi laju permintaan masyarakat akan tahu yang tinggi dengan konsumsi pangan nasional terutama pulau Jawa cukup tinggi (sekitar 65%).

Pendirian pabrik tahu dengan kapasitas 1150 kg/hari direncanakan didirikan di desa Pare, Kecamatan Pare, kota kabupaten Kediri, Provinsi Jawa Timur. Alasan pemilihan lokasi tersebut adalah dekat dengan sumber bahan baku, tersedia banyak distributor dan kemudahan memperoleh utilitas baik berupa air dan listrik. Kediri merupakan sentra produksi tahu, namun

target penjualan tahu Kediri saat ini hanya menuju ke arah Timur seperti Surabaya dan kota-kota yang dilalui saat menuju Surabaya. Pendirian pabrik tahu ini berpeluang membuka jalur distribusi baru yaitu penjualan ke arah Barat dan masih berpeluang menjangkau target pasar di kota-kota kecil yang belum terjangkau pabrik tahu yang ada sekarang ini.

Produk tahu putih yang diproduksi direncanakan berukuran 10 cm x 10 cm x 5 cm yang dikemas dengan pengemas plastik PP (Polipropilen) sebagai pengemas primer dan kemasan karton sebagai pengemas sekunder. Bentuk organisasi perusahaan adalah UD (Usaha Dagang) dan memiliki struktur organisasi berbentuk garis dengan produksi direncanakan secara *batch*. Proses produksi dilakukan secara konvensional karena penggunaan peralatan produksi yang modern membutuhkan modal yang lebih besar dan baru efektif apabila memproduksi dalam skala besar sedangkan bagi pabrik yang berskala kecil lebih efektif dengan menggunakan produksi secara konvensional.

## **1.2. Tujuan**

Penyusunan Tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan ini bertujuan untuk:

- a. Merencanakan pendirian unit pengolahan tahu dengan kapasitas produksi 1150 kilogram/hari.
- b. Mengevaluasi kelayakan ekonomi dan teknis terhadap pabrik yang direncanakan.