BAB I PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Tahu merupakan salah satu makanan tradisional yang populer karena banyak diminati oleh masyarakat di Indonesia. Tahu berasal dari olahan kedelai yang relatif murah, praktis dan mudah di dapat. Menurut Sarwono dan Saragih (2003), tahu adalah gumpalan protein kedelai yang diperoleh dari hasil penyaringan kedelai yang telah digiling dengan penambahan air. Penggumpalan kedelai dilakukan dengan cara penambahan biang atau garam-garam kalsium, misalnya kalsium sulfat yang dikenal dengan nama batu tahu, batu koko atau *siko*.

Tahu bersifat mudah rusak sehingga pada suhu kamar daya tahannya berkisar 1–2 hari. Jika lebih dari batas tersebut rasanya menjadi asam lalu berangsur-angsur busuk, sehingga tidak layak dikonsumsi lagi. Hal ini disebabkan oleh kadar air dan protein tahu yang relatif tinggi, yaitu 84,8% dan 7,8% serta kandungan lemak 4,6% dan karbohidrat 1,6%. Komposisi seperti ini yang menjadikan tahu sebagai media yang cocok untuk pertumbuhan mikroorganisme pembusuk, terutama bakteri (Sutrisno, 1982).

Menurut Tri (2010), ada lima jenis tahu, yaitu tahu halus, tahu putih, tahu kuning, tahu pong, dan tahu jepang. Tahu halus berwarna putih, tebal, dan teksturnya sangat halus. Tahu putih berwarna putih, tebal, dan teksturnya agak keras, tidak selembut jenis tahu halus. Tahu kuning memiliki tekstur yang padat, tipis, dan berwarna kuning. Tahu pong memiliki karakteristik yaitu apabila digoreng sampai kering, maka bagian dalamnya kosong. Tahu jepang memiliki tekstur yang halus dan lunak.

U.D. Sumber Jaya merupakan salah satu perusahaan yang bergerak di bidang pengolahan tahu. Produk tahu yang dihasilkan yaitu tahu kuning, tahu biasa, tahu sumedang, tahu jepang, tahu bola, dan tahu organik. Proses pengolahan tahu dilakukan dengan menggunakan tenaga manusia dan beberapa mesin yang diproduksi dalam skala industri kecil. Industri tahu memberikan nilai manfaat bagi masyarakat melalui produk yang dihasilkan, misalnya tidak menggunakan bahan pengawet yang berbahaya seperti formalin pada proses pengolahan tahu. Selain itu, jenis tahu yang beragam menjadi satu nilai tambah bagi perusahaan tersebut, karena bahan baku pada proses pengolahan menggunakan kualitas kedelai yang berbeda.

Sistem distribusi yang dilakukan di U.D. Sumber Jaya adalah sistem distribusi langsung, karena produk yang dihasilkan langsung didistribusikan ke pasar-pasar yang telah bekerjasama dengan perusahaan dan konsumen dapat langsung membeli diperusahaan tersebut. Tahu yang dihasilkan dapat dimanfaatkan sebagai diversifikasi pangan karena banyak inovasi makanan yang berkembang dengan menggunakan tahu sebagai bahan baku utama, sehingga prospek usaha tahu bisa terus dikembangkan. Oleh karena itu, Praktek Kerja Lapangan dilakukan di U.D. Sumber Jaya Kenjeran-Surabaya untuk secara langsung memberikan wawasan yang luas untuk mengetahui proses pembuatan tahu.

1.2. Tujuan

Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) merupakan salah satu sarana bagi mahasiswa Fakultas Teknologi Pertanian Program Studi Teknologi Pangan Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya. Tujuan dari PKIPP adalah:

1. Mengetahui dan memahami proses produksi yang berlangsung mulai dari penyediaan bahan baku, proses pengolahan, pengemasan, hingga menghasilkan produk akhir yang siap dipasarkan.
2. Mempelajari cara pengendalian mutu dan sanitasi serta penanganan limbah perusahaan 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.

1.3. Metode

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, ketenaga kerjaan, dan sebagainya. Wawancara ini dilakukan dengan pimpinan perusahaan.
2. Observasi lapangan
Observasi atau pengamatan di lapangan berlangsung selama dua 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

Waktu pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dimulai tanggal 16 Desember 2013 sampai 11 Januari 2014. Tempat pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan di U.D. Sumber Jaya yang berlokasi di jalan Kenjeran No. 272 Surabaya.