

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Tahu merupakan salah satu makanan yang telah lama dikenal dan diminati oleh masyarakat di Indonesia. Menurut penelitian Karyasa (2000), diperoleh data bahwa 10% penduduk dewasa di Indonesia mengkonsumsi tahu sebanyak 100 gram per hari yang berarti sekitar 2 juta kilogram tahu dibutuhkan setiap harinya. Tingkat konsumsi tahu yang tinggi di Indonesia disebabkan oleh nutrisinya yang cukup tinggi, khususnya protein, harganya relatif terjangkau, praktis, dan mudah didapat. Proses pembuatan tahu dimulai dengan koagulasi protein yang terkandung dalam susu kedelai, yang dilanjutkan dengan pengepresan sehingga hasilnya menyerupai keju lunak yang berwarna putih (Winarno, 2002).

Menurut Tri (2010), macam-macam tahu ada 5 jenis, meliputi tahu halus, tahu putih, tahu kuning, tahu pong, dan tahu Jepang. Tahu halus berwarna putih dan teksturnya sangat halus. Tahu putih berwarna putih dan teksturnya agak keras, tidak selembut jenis tahu halus. Tahu kuning memiliki tekstur yang padat dan berwarna kuning. Tahu pong memiliki karakteristik digoreng sampai kering. Tahu Jepang memiliki tekstur yang halus sekali dan lunak (*silk*).

UD. Sumber Jaya merupakan salah satu pabrik yang bergerak di bidang pengolahan tahu. Produk tahu yang dihasilkan yaitu tahu putih, tahu halus, tahu kuning, tahu pong, dan tahu bulat. Proses pengolahan tahu dilakukan dengan menggunakan tenaga manusia dan beberapa mesin yang diproduksi dalam skala industri kecil. Berdasarkan hal tersebut maka kami memutuskan Praktek Kerja Lapangan dilaksanakan di UD. Sumber Jaya

sehingga mahasiswa dapat secara langsung mengetahui cara pembuatan beberapa jenis 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. Mahasiswa dapat menerapkan berbagai teori yang diperoleh selama perkuliahan.
2. Mahasiswa dapat memahami proses produksi yang berlangsung mulai dari penyediaan bahan baku, proses pengolahan, pengemasan, hingga menghasilkan produk akhir yang siap dipasarkan.
3. Mempelajari cara pengendalian mutu, sanitasi dan penanganan limbah perusahaan selama proses produksi.
4. Mahasiswa dapat mengetahui masalah yang dihadapi dalam proses dan mengetahui cara pemecahan masalah tersebut.

## **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 pengolahan kedelai menjadi 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 10 sampai tanggal 24 Desember 2014. Tempat pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan di UD. Sumber Jaya yang berlokasi di jalan Kenjeran 272, Surabaya.