

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kacang-kacangan dan biji-bijian, seperti kacang kedelai, kacang hijau, kacang tanah, koro, dan lain-lain adalah bahan pangan sumber protein dan lemak nabati yang penting dalam tubuh manusia. Meskipun jumlah asam amino yang terkandung di dalam protein nabati tidak selengkap protein hewani, tetapi dengan adanya penambahan bahan-bahan lain akan menjaga keseimbangan asam amino tersebut. Kacang-kacangan mudah sekali ditumbuhi jamur (afolatoksin) sehingga mudah menjadi busuk atau layu. Untuk mencegah terjadinya pembusukan, dapat dilakukan pengawetan pada kacang-kacangan yang menghasilkan hasil olahan berupa makanan seperti tahu, tempe, keripik, dan minuman berupa bubuk atau susu kedelai.

Tahu merupakan salah satu olahan pangan yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat. Dalam proses pembuatan tahu, bahan baku utama yang harus tersedia adalah kacang kedelai yang biasanya berasal dari kacang kedelai kuning. Prinsip utama dari pembuatan tahu sendiri adalah penggumpalan protein susu kedelai. Bahan penggumpal yang digunakan biasanya berupa batu tahu (CaSO_4), asam cuka (CH_3COOH), dan MgSO_4 . Proses pembuatan tahu terdiri dari beberapa tahapan yaitu perendaman, penggilingan, pemasakan, penyaringan, penggumpalan, pencetakan, dan pemotongan.

Salah satu pabrik yang membuat tahu adalah CV. Kediri Bondowoso. Lokasi perusahaan bertempat di Jl. Raya Situbondo No.26 Tangsil Kulon, Kecamatan Tenggarang, Bondowoso. Penggunaan teknologi pembuatan tahu di CV. Kediri semakin berkembang. Produk yang dihasilkan dijual di

berbagai daerah di sekitar Bondowoso. Fasilitas yang dimiliki CV. Kediri telah mendukung semua proses guna keperluan proses produksi sehingga dihasilkan produk yang aman dan berkualitas. Berdasarkan alasan tersebut, CV. Kediri mendukung pelaksanaan tugas Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan.

1.2 Tujuan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan

1. Mahasiswa mengetahui dan memahami proses pengolahan produk meliputi penyediaan bahan baku, proses pembuatan tahu, hingga produk yang siap dipasarkan.
2. Mahasiswa mempelajari permasalahan-permasalahan praktis yang terjadi di perusahaan dan cara-cara penyelesaiannya.
3. Mahasiswa mempelajari cara pengendalian mutu dan sanitasi perusahaan selama proses produksi.
4. Mahasiswa mengetahui lingkungan kerja sebenarnya yang akan dihadapi kelak.
5. Mahasiswa mengetahui pengelolaan manajemen perusahaan.

1.3 Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dilaksanakan mulai tanggal 23 Desember 2015 sampai dengan tanggal 21 Januari 2016 di CV. Kediri yang berlokasi di Jl. Raya Situbondo No. 26 Tangsil Kulon, Kecamatan Tenggarang, Bondowoso.