

PROSES PENGOLAHAN TAHU DI CV. KEDIRI BONDOWOSO

PRAKTEK KERJA INDUSTRI PENGOLAHAN PANGAN



OLEH :
LUCIANA HENDRIKA SUWARNO
NRP 6103013078

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA SURABAYA
SURABAYA
2016**

LEMBAR PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

Demikian perkembangan ilmu pengetahuan, saya sebagai mahasiswa Universitas
Katolik Widya Mandala Surabaya

Nama : Luciana Hendrika Suwarno

NRP : 6103013078

menyetujui makalah Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan saya

Judul :

Proses Pengolahan Tahu di CV. Kediri Bondowoso.

untuk dipublikasikan/ditampilkan di internet atau media lain (Digital
Library Perpustakaan Unika Widya Mandala Surabaya) untuk kepentingan
akademik sebatas sesuai dengan Undang-Undang Hak Cipta.

Demikian pernyataan persetujuan publikasi Makalah Praktek Kerja Industri
Pengolahan Pangan ini saya buat dengan sebenarnya.

Surabaya, 28 Juli 2016

Yang menyatakan,



Luciana Hendrika Suwarno

LEMBAR PENGESAHAN

Makalah Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dengan judul “Proses Pengolahan Tahu di CV. Kediri Bondowoso”, yang diajukan oleh Luciana Hendrika Suwarno (6103013078), yang telah diujikan pada tanggal 22 Juli 2016 dan dinyatakan lulus ujian oleh Tim penguji.

Ketua Penguji,



Ir. Tarsisius Dwi Wibawa Budianta, MT.
Tanggal :

Mengetahui,

Fakultas Teknologi Pertanian

Dekan,



Ir. Adrianus Sulianto Utomo, MP.

LEMBAR PENGESAHAN

Makalah Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dengan judul "**Proses Pengolahan Tahu di CV. Kediri Bondowoso**", yang diajukan oleh Luciana Hendrika Suwarno (6103013078), telah diujikan pada tanggal 22 Juli 2016 dan disetujui oleh dosen pembimbing.

UD. Lumintu

Pemilik Perusahaan



Budi
Tanggal:

Surabaya, 28 Juli 2016

Dosen Pembimbing,

Ir. Tarsisius Dwi Wibawa Budianta, MT
Tanggal:

LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN KARYA ILMIAH

Dengan ini menyatakan bahwa dalam makalah Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan saya yang berjudul:

Proses Pengolahan Tahu di CV. Kediri Bondowoso

adalah hasil karya saya sendiri dan tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan di suatu Perguruan Tinggi dan sepanjang pengetahuan saya juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang lain, kecuali yang secara nyata tertulis, diacu dalam naskah ini dan diterbitkan dalam daftar pustaka.

Apabila karya tersebut merupakan plagiarisme, maka saya bersedia dikenai sanksi berupa pembatalan kelulusan atau pencabutan gelar, sesuai peraturan yang berlaku (UU RI No.20 Tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional Pasal 25 ayat 2, dan peraturan Akademik Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya Pasal 30 ayat 1 (c) Tahun 2010.

Surabaya, 28 Juli 2016



Penulis

Luciana Hendrika Suwarno, NRP 6103013078. **Proses Pengolahan Tahu Di CV. Kediri Bondowoso.**

Di bawah bimbingan: Ir. T. Dwi Wibawa Budianta, MT

ABSTRAK

Tahu merupakan produk olahan pangan yang menggunakan bahan dasar kacang kedelai kuning, yang merupakan hasil penggumpalan protein kacang kedelai dengan menggunakan koagulan atau bahan penggumpal. Tahu yang baik untuk dikonsumsi adalah tahu yang bergizi dan memiliki kualitas yang baik. Tahu memerlukan penanganan khusus untuk menjaga kualitas dan umur simpannya karena pada proses pembuatannya tidak menggunakan bahan pengawet dan pewarna sintetis. CV. Kediri merupakan salah satu produsen tahu yang sudah berdiri sejak tahun 1983 dan sampai saat ini sudah mendistribusikan tahunya hampir ke seluruh wilayah di Kabupaten Bondowoso sehingga CV. Kediri cocok untuk dijadikan tempat Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan karena dapat memberi pengalaman dan ilmu yang bermanfaat. Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dilakukan mulai tanggal 23 Desember 2015 sampai dengan tanggal 21 Januari 2016 dan berlokasi di Jalan Raya Situbondo No. 26 Tangsil Kulon, Kecamatan Tenggarang, Bondowoso. Jumlah tenaga kerja di CV. Kediri saat ini sebanyak 28 orang. Proses pembuatan tahu meliputi penimbangan, perendaman, pencucian, penggilingan, pemasakan, penyaringan, penggumpalan, pencetakan dan pengepresan, serta pemotongan. Pengawasan mutu oleh CV. Kediri dilakukan pada bahan baku dan bahan pembantu, proses produksi, produk akhir, dan peralatan.

Kata Kunci: Tahu, Pengolahan, CV. Kediri

Luciana Hendrika Suwarno, NRP 6103013078. **Tofu Processing Process in CV. Kediri Bondowoso.**

Advisory Committee: Ir. T. Dwi Wibawa Budianta, MT

ABSTRACT

Tofu is a processed food product that using yellow soybean as the basic ingredients, which is the result of clotting protein soybeans using coagulants. Good tofu to eat is tofu that has good quality and nutritious. Tofu requires special treatment to maintain its quality and shelf-life because it does not use preservatives and food coloring synthetic materials in the manufacturing process. CV. Kediri is one manufacturer of tofu which has been established since 1983 and has distributed their tofu almost to all regions in the Bondowoso regency that make CV. Kediri suitable as a Job Training Food Processing Industry because it can provide useful experience and knowledge. The process of job training at CV. Kediri began on December 23, 2015 until January 21, 2016, and located at Situbondo Street number 26, Tangsil Kulon, District Tenggarang, Bondowoso. The number of the workers on CV. Kediri is 28 peoples. Tofu making process includes weighing, soaking, washing, grinding, cooking, filtering, molding and pressing, and cutting. Quality control by CV. Kediri done on raw and auxiliary materials, production processes, the final product, tools and equipments.

Key Words: Tofu, Processing, CV. Kediri

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan rahmat-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan makalah Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) dengan judul **“Proses Pengolahan Tahu di CV. Kediri Bondowoso”**. Penyusunan makalah Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan ini merupakan salah satu syarat untuk menyelesaikan pendidikan Program Sarjana Strata-1, Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.

Pada kesempatan ini, penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Ir. T. Dwi Wibawa Budianta, MT, selaku dosen pembimbing yang bersedia meluangkan waktu, tenaga, dan pikiran untuk membimbing serta memberi pengarahan sehingga makalah PKIPP ini dapat terselesaikan.
2. Bapak Budi, selaku pemilik perusahaan CV. Kediri yang telah banyak membantu dalam memberikan informasi yang lengkap, penyertaan dan waktu yang diberikan dari awal sampai akhir praktek kerja di pabrik.
3. Semua karyawan di CV. Kediri yang sangat baik dalam membimbing, mengarahkan serta memberikan bantuan baik secara tertulis maupun lisan saat penulis melakukan praktek kerja di pabrik.
4. Orang tua, keluarga, dan teman-teman penulis yang telah memberikan bantuan lewat doa-doa dan atas dukungan yang telah diberikan baik berupa material maupun moril.

Penulis telah berusaha menyelesaikan makalah Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan ini dengan sebaik mungkin namun menyadari masih ada kekurangan, oleh karena itu kritik dan saran dari pembaca sangat diharapkan. Akhir kata, semoga laporan praktek kerja ini dapat bermanfaat bagi pembaca.

Surabaya, 29 Juni 2016

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK.....	i
ABSTRACT.....	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR GAMBAR.....	vii
DAFTAR TABEL.....	viii
BAB I. PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar belakang.....	1
1.2. Tujuan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan.....	2
1.3. Waktu dan Tempat Pelaksanaan.....	2
BAB II. TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN.....	3
2.1. Riwayat Perusahaan.....	3
2.2. Letak Pabrik.....	6
2.2.1. Lokasi Pabrik.....	6
2.2.2. Tata Letak Pabrik.....	8
BAB III. STRUKTUR ORGANISASI.....	11
3.1. Struktur Organisasi.....	11
3.2. Deskripsi Tugas dan Kualifikasi Karyawan.....	13
3.3. Kesejahteraan Karyawan.....	15
3.3.1. Upah.....	15
3.3.2. Tunjangan Hari Raya (THR).....	15
3.3.3. Upah Harian.....	16
3.3.4. Fasilitas.....	16
BAB IV. BAHAN BAKU DAN BAHAN PEMBANTU.....	17
4.1. Kriteria Bahan Baku Bahan Pembantu.....	17
4.1.1. Bahan Baku.....	17
4.1.2. Bahan Pembantu.....	20
4.1.2.1 Air.....	20
4.1.2.2. Asam Cuka.....	21
BAB V. PROSES PENGOLAHAN.....	23
5.1. Pengertian dan Proses Pengolahan.....	23
5.2. Urutan Proses dan Fungsi Pengolahan.....	24
5.2.1. Penimbangan.....	24
5.2.2. Perendaman.....	24
5.2.3. Pembersihan Kedelai.....	25
5.2.4. Penggilingan.....	25
5.2.5. Pemasakan.....	25
5.2.6. Penyaringan.....	26

5.2.7. Penggumpalan	26
5.2.8. Pencetakan danengepresan	27
5.2.9. Pemotongan Tahu	27
BAB VI. PENGEMASAN, PENYIMPANAN, DAN DISTRIBUSI	29
6.1. Metode Pengemasan	29
6.2. Bahan Pengemas	29
6.2.1. Kemasan Primer	29
6.2.2. Kemasan Sekunder	30
6.2.3. Kemasan Tersier	30
6.3. Metode Penyimpanan	30
6.4. Metode Distribusi	31
BAB VII. MESIN DAN PERALATAN	33
7.1. Macam, Jumlah, dan Spesifikasi Mesin	33
7.1.1. Peralatan	33
7.1.2. Mesin	38
BAB VIII. SUMBER DAYA	40
8.1. Macam-Macam Sumber Daya yang Digunakan	40
8.1.1. Sumber Daya Manusia	40
8.1.2. Sumber Daya Alam	41
BAB IX. SANITASI	43
9.1. Sanitasi Lokasi Pabrik	44
9.2. Sanitasi Bangunan	45
9.3. Sanitasi Pekerja	45
9.4. Sanitasi Peralatan	45
9.5. Sanitasi Bahan Baku	46
9.6. Sanitasi Air	47
BAB X. PENGENDALIAN MUTU	49
10.1. Pengendalian Mutu Bahan Baku Dan Bahan Pembantu	49
10.1.1. Kacang Kedelai	50
10.1.2. Air	51
10.2. Pengendalian Mutu Proses	52
10.3. Pengendalian Mutu Produk	53
10.4. Pengendalian Mutu Peralatan	53
BAB XI. PENGOLAHAN LIMBAH	55
11.1. Limbah Padat	55
11.2. Limbah Cair	56
BAB XII. TUGAS KHUSUS	58
12.1. Perendaman	58
12.2. Penggumpalan (Koagulasi)	58
12.2.1. Garam Sulfat	59
12.2.2. Garam Klorida	59

12.2.3. Asam.....	60
12.2.4. Batu Tahu (CaSO_4).....	61
12.2.5. Glucono Delta Lactone (GDL) atau Lakton.....	62
BAB XIII. PENUTUP.....	64
13.1. Kesimpulan.....	64
13.2. Saran.....	65
DAFTAR PUSTAKA.....	66
LAMPIRAN.....	69

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1. Peta Lokasi Pabrik CV. Kediri	8
Gambar 2.2 Tata Letak Pabrik CV. Kediri	10
Gambar 3.1. Bagan Organisasi Perusahaan	12
Gambar 5.1. Diagram Alir Proses Pembuatan Tahu	27
Gambar 7.1. Bak Perendaman Kacang Kedelai	33
Gambar 7.2. Bak Penampung Kedelai Bersih	34
Gambar 7.3. Sumur Pemasakan dan Koagulasi Bubur Kedelai	35
Gambar 7.4. Ampas Dari Hasil Penyaringan Bubur Kacang Kedelai	36
Gambar 7.5. Proses Pengepresan Tahu	37
Gambar 7.6. Mesin Penggiling Kacang Kedelai	38
Gambar 7.7. Ketel Uap	39
Gambar 12.1. Mekanisme Penggumpalan Protein Oleh CaSO_4 Dan GDL	62

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 4.1. Komposisi Gizi Kacang Kedelai per 100 g Bahan	18
Tabel 4.2. Standar Umum Air Pengolahan Pangan	21
Tabel 8.1. Sumber Daya Manusia	40
Tabel 10.1. Spesifikasi Persyaratan Mutu Kacang Kedelai	51
Tabel 10.2. Standar Mutu Air Untuk Industri Pangan	51
Tabel 11.1. Komposisi Kimia Ampas Tahu	55