

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Tempe merupakan salah satu makanan tradisional yang berasal dari Indonesia yang dibuat dengan proses fermentasi. Bahan baku yang digunakan untuk pembuatan tempe adalah kacang kedelai (*Glycine sp.*). Meskipun tempe adalah makanan tradisional asli Indonesia, tetapi peminat tempe sudah sampai ke mancanegara (Sutardi, 2014). Hal ini disebabkan karena tempe mengandung nutrisi yang baik untuk tubuh. Nutrisi yang terkandung adalah protein nabati, karbohidrat, vitamin B, dan serat.

Protein yang tinggi pada tempe dapat membantu memenuhi kebutuhan protein dalam sehari. Hal ini dapat dilihat dari kebutuhan rata-rata protein untuk orang dewasa adalah 63 g (BPS, 2009), sedangkan untuk 100 g tempe terdapat protein sebanyak 18,3 g. Selain itu protein tempe lebih mudah diserap oleh tubuh karena protein dalam kedelai telah melewati proses fermentasi oleh kapang sehingga memiliki bentuk yang lebih sederhana yang mudah untuk diserap tubuh.

Menurut Widianarko (2002), secara kuantitatif, nilai gizi tempe sedikit lebih rendah dari pada nilai gizi kedelai (Tabel 1.1). Namun, secara kualitatif nilai gizi tempe lebih tinggi karena tempe mempunyai nilai cerna yang lebih baik. Hal ini disebabkan kadar protein yang larut dalam air akan meningkat akibat aktivitas enzim Proteolitik. Selain meningkatkan nilai cerna protein, pengolahan kedelai menjadi tempe juga dapat menghilangkan zat anti gizi yang dimiliki oleh kedelai seperti anti tripsin, asam fitat, hemaglutinin, oligosakarida penyebab flatulensi dan enzim lipoksigenase. Oleh karena manfaat yang banyak dan juga digemari hampir semua

kalangan, banyak pengusaha kecil maupun besar yang mulai memproduksi tempe.

Tabel 1.1. Kandungan gizi 100 g Tempe Kedelai

Zat Gizi	Satuan	Komposisi zat gizi 100 gram bdd	
		Kedelai	Tempe
Energi	kalori	381,0	201,0
Protein	gram	40,4	20,8
Lemak	gram	16,7	8,8
Serat	gram	3,2	1,4
Abu	gram	5,5	1,6
Kalsium	mg	222,0	155,0
Fosfor	mg	682,0	326,0
Besi	mg	10,0	4,0
Vitamin B	mg	0,52	0,19
Air	gram	12,7	55,3
BDD	%	100	100

Sumber: Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI (2005)

Aip Syarifuddin ketua Gakopit (Gabungan Koperasi Tempe dan Tahu Indonesia) memaparkan bahwa konsumsi tempe di Indonesia sebesar 7 kg per orang per tahun (Pradana, 2013). Kebutuhan tersebut kebanyakan dipenuhi oleh produsen tempe di Indonesia yang berasal dari industri rumah tangga atau UKM. UD Isah Jaya adalah salah satu industri rumah tangga yang menghasilkan tempe. Tingkat produksi di industri ini relatif tinggi karena berproduksi setiap hari.

Faktor yang mempengaruhi mutu tempe antara lain bahan baku, suhu lingkungan, proses fermentasi, jenis kapang, RH (*relative humidity*), bahan pengemas, dan juga tempat penyimpanan. Proses fermentasi yang dilakukan di UD Isah Jaya menggunakan biji kedelai dan difermentasi selama 2 hari. Pemilihan suhu dan waktu fermentasi didasari oleh jenis inokulum dan banyaknya bahan.

Alasan dari pemilihan industri ini karena UD Isah Jaya merupakan salah satu industri rumah tangga atau biasa disebut UKM yang bergerak di bidang pangan. Menurut Hapsari dkk. (2014), UKM (Usaha Kecil Menengah) berperan signifikan dalam meningkatkan PDB (Produk Domestik Bruto) di Indonesia sejak tahun 2007 – 2012. Pada tahun 2007 hingga tahun 2012 menunjukkan peningkatan jumlah PDB UKM dari Rp 2.107.868 milyar menjadi Rp 4.869.568 milyar atau rata-rata mengalami perkembangan sebesar 18,33% per tahun, lebih besar daripada Usaha Besar (15,75%). Dari data statistik yang yang diperoleh dari BPS, pada tahun 2012 UKM menyerap 97,16% dari total tenaga kerja Industri di Indonesia atau sebesar 107,66 juta, sisanya atau sebesar 2,84% tenaga kerja diserap oleh sektor Usaha Besar. UD Isah Jaya mampu memproduksi tempe sekitar 23.475 kg per tahun dan oleh karena UD Isah Jaya merupakan usaha keluarga sehingga tenaga kerja berasal dari anggota keluarga. Demikianlah alasan mengapa kami memilih industri ini.

1.2. Tujuan

Praktek kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) merupakan tugas wajib dilaksanakan melalui praktek langsung dalam suatu industri yang melakukan proses pengolahan pangan dengan bahan baku hasil pertanian. Tujuan dari PKIPP antara lain sebagai berikut:

1. Mengetahui implementasi ilmu yang diperoleh
2. Mengetahui dan memahami penerapan proses pembuatan tempe mulai dari bahan baku, proses pengolahan, sampai produk yang siap dipasarkan di masyarakat.

3. Mempelajari permasalahan-permasalahan yang dihadapi oleh industri tempe kedelai dan dapat memberikan kemungkinan solusi penyelesaiannya.

1.3. Metode Pelaksanaan

Pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dilakukan dengan cara sebagai berikut:

1. Melakukan pengamatan dan wawancara langsung.
2. Observasi tempat produksi, cara produksi, penjualan.
3. Mengikuti kegiatan produksi tempe kedelai di industri sesuai jadwal.
4. Studi pustaka terkait.

1.4. Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Kegiatan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dilaksanakan di UD Isah Jaya yang berlokasi di Jalan Tenggilis Mulya I no. 15, Surabaya. Waktu pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan ini dimulai tanggal 25 Juni 2015 sampai 16 Juli 2015 (19 hari kerja) selama 6 jam sehari.