

**PROSES PENGOLAHAN TEMPE
PADA INDUSTRI RUMAH TANGGA
DI UD. ISAH JAYA
SURABAYA - JAWA TIMUR**

PRAKTEK KERJA INDUSTRI PENGOLAHAN PANGAN



OLEH:

NERIA RACHEL	6103012117
CHRIST PRASETYO	6103013052

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

**PROSES PENGOLAHAN TEMPE
PADA INDUSTRI RUMAH TANGGA
DI UD. ISAH JAYA
SURABAYA - JAWA TIMUR**

**LAPORAN PRAKTEK KERJA INDUSTRI
PENGOLAHAN PANGAN**

Diajukan Kepada
Fakultas Teknologi Pertanian,
Universitas KatolikWidya Mandala Surabaya
Untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan
Memperoleh Gelar Sarjana Teknologi Pertanian
Program Studi Teknologi Pangan

OLEH:

NERIA RACHEL	6103012117
CHRIST PRASETYO	6103013052

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

2016

**LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN
PUBLIKASI KARYA ILMIAH**

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

Nama : Neria Rachel, Christ Prasetyo

NRP : 6103012117, 6103013052

Menyetujui laporan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan saya yang berjudul:

**“Proses Pengolahan Tempe Pada Industri Rumah Tangga di UD. Isah
Jaya Surabaya - Jawa Timur”**

Untuk dipublikasikan 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 karya ilmiah yang saya buat dengan sebenarnya.

Surabaya, Desember 2016
Yang menyatakan,


Neria Rachel Christ Prasetyo

The image shows two handwritten signatures in black ink. The signature on the left is 'Neria Rachel' and the one on the right is 'Christ Prasetyo'. Between the signatures is a yellow 6000 Rupiah stamp from the Indonesian government. The stamp features the Garuda Pancasila emblem and the text 'METRAI TEMPEL', '6000', and 'ENAM RIBU RUPIAH'. A unique identification number '04807ADF568629670' is printed on the stamp.

LEMBAR PENGESAHAN

Laporan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dengan judul "Proses Pengolahan Pada Tempe Industri Rumah Tangga di UD. Isah Jaya Surabaya – Jawa Timur" yang diajukan oleh Neria Rachel (6103012117) dan Christ Prasetyo (6103013052), telah diujikan pada tanggal 29 Nopember 2016 dan dinyatakan lulus oleh Tim Penguji.

Ketua Penguji,



Ir. Adrianus Rulianto Utomo, MP.
Tanggal: 19 DESEMBER 2016

Mengetahui,
Fakultas Teknologi Pertanian,
Dekan,

Ir. Adrianus Rulianto Utomo, MP.
Tanggal Pengesahan: 19 Desember 2016



LEMBAR PERSETUJUAN

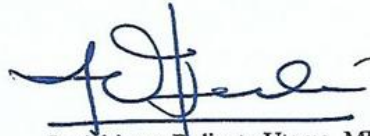
Laporan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dengan Judul “Proses Pengolahan Tempe Industri Rumah Tangga di UD. Isah Jaya Surabaya” yang diajukan oleh Neria Rachel (6103012117) dan Christ Prasetyo (6103012052), telah diujikan pada tanggal 29 Nopember 2016 dan disetujui oleh Dosen Pembimbing.

UD. Isah Jaya
Pembimbing Lapangan



Madekan
Tanggal: 22-12-2016

Dosen Pembimbing,



Ir. Adrianus Rulianto Utomo, MP.
Tanggal: 19-12-2016

Neria Rachel (6103012117), Christ Prasetyo, (6103013052). Judul : **Proses Pengolahan Tempe Pada Industri Rumah Tangga di UD. Isah Jaya Surabaya.**

Dibawah Bimbingan:

Ir. Adrianus Rulianto Utomo, MP.

ABSTRAK

Tempe merupakan salah satu usaha produk pangan yang sangat digemari oleh masyarakat Indonesia. Harganya yang terjangkau dan kandungan gizinya yang cukup tinggi mempunyai tempat tersendiri di masyarakat. Tempe sering kali dianggap sebagai bahan makanan masyarakat golongan menengah ke bawah sehingga masyarakat merasa gengsi memasukkan tempe sebagai salah satu menu makanannya. Namun, setelah diketahui manfaatnya secara pasti bagi kesehatan, tempe mulai banyak dicari dan digemari oleh masyarakat, baik dari dalam maupun luar negeri.

UD. Isah Jaya merupakan industri rumah tangga yang produksi utamanya berupa tempe. Kapasitas produksi tempe ditempat ini selama satu harinya 35 kg/kacang kedelai kering. UD. Isah Jaya sangat berdekatan dengan pasar yang juga berdekatan dengan gedung Telkom. Pasar tersebut yang menjadi tempat penjualan tempe UD. Isah Jaya, selain itu UD. Isah Jaya juga melayani pesanan tempe dan akan diantar langsung pada pembeli. Tempe yang tidak habis terjual maka akan dijual disekitar pabrik Sampoerna yang berada di Rungkut Industri yang terletak tidak terlalu jauh dari UD. Isah Jaya. UD. Isah Jaya juga memproduksi kripik tempe yang hanya dibuat apabila ada pesanan.

Kata kunci: Proses pengolahan, Pengolahan Tempe, UD. Isah Jaya

Neria Rachel (6103012117), Christ Prasetyo, (6103013052). Title : **Processing Tempe Home Industry in UD. Isah Jaya Surabaya.**
Advisory Committee:
Ir. Adrianus Rulianto Utomo, MP.

ABSTRACT

Tempe is one of the enterprises of food products are highly favored in the people of Indonesia. Affordability and nutritional content is high enough to have its own place in society. Tempe is often regarded as a food ingredient lower middle class society so that people feel pride entering tempe as one of the food menu. However, once known for certain benefits for health, tempe start and favorite requested by the community, both domestic and internasional.

UD. Isah Jaya is a home industry and main production tempe. Tempe capacity production in this place for one day 35 kg /dried soy beans. UD. Isah Jaya is very close to the market which is also adjacent to the building Telkom. The market is becoming a selling tempe UD. Isah Jaya, in addition to the UD. Isah Jaya orders juaga tempe and will be delivered directly to the buyer. Tempe that are not sold will be sold around the factory Sampoerna located in Rungkut Industrial located not too far from UD. Isah Jaya. UD. Isah Jaya also produces chips tempe are only made when there is an order.

Keywords: Processing, Tempe Processing, UD. Isah Jaya

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan Yesus Kristus, karena atas berkat, rahmat, dan bimbingan-Nya, penulis dapat menyelesaikan laporan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan Pada Semester Gasal 2015/2016 Ini, Dengan Judul **Proses Pengolahan Tempe Industri Rumah Tangga di UD. Isah Jaya Surabaya**, yang merupakan salah satu syarat akademis untuk dapat menyelesaikan program sarjana di Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya. Oleh karena itu, penulis juga menyampaikan rasa hormat dan terima kasih kepada:

1. Ir. Adrianus Rulianto Utomo., M.P. selaku dosen pembimbing yang telah menyediakan waktu bimbingan, dukungan, dan dorongan semangat, petunjuk, koreksi dan saran-saran yang sangat berguna kepada penulis dalam penulisan laporan ini, sehingga laporan PKIPP ini dapat terselesaikan dengan baik.
2. Bapak Madekan selaku pembimbing dan semua karyawan UD. Isah Jaya yang sangat baik dalam membimbing, mengarahkan serta memberikan bantuan baik secara tertulis maupun lisan saat penulis berada di pabrik.
3. Semua pihak yang telah memberikan bantuan lewat doa-doanya dan motivasi serta dukungan yang telah diberikan kepada penulis dalam menyelesaikan makalah ini.

Akhir kata, penulis berharap semoga Tuhan berkenan membalas semua kebaikan saudara-saudara, dan semoga makalah ini dapat bermanfaat bagi pembaca.

Surabaya, Desember 2016

Penulis

DAFTAR ISI

Halaman

ABSTRAK	i
<i>ABSTRACT</i>	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR.....	viii
BAB I. PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Tujuan	2
1.3. Metode Pelaksanaan	2
1.4. Waktu dan Tempat Pelaksanaan	3
BAB II. TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN	4
2.1. Riwayat Singkat Perusahaan	4
2.2. Lokasi Industri	5
2.3. Tata Letak	6
2.4. Jenis Produksi dan Daerah Pemasaran	7
BAB III. STRUKTUR ORGANISASI PERUSAHAAN	8
3.1. Struktur Organisasi.....	8
3.2. Tugas dan Wewenang	10
3.2.1. Tugas Bagian Pembelian dan Proses Produksi.....	10
3.2.2. Tugas Bagian Pemasaran.....	11
3.2.3. Sistem Ketenagakerjaan	11
BAB IV. BAHAN BAKU DAN BAHAN PEMBANTU.....	13
4.1. Kedelai	13
4.2. Ragi	14
BAB V. PROSES PENGOLAHAN	16
5.1. Pengertian dan Proses Pengolahan	16
5.2. Uraian Proses dan Fungsi Pengolahan	18
5.2.1. Pencucian dan Sortasi	18
5.2.2. Perebusan I.....	18
5.2.3. Perendaman	18

5.2.4. Pengupasan Kulit Ari Kedelai.....	18
5.2.5. Perebusan II dan Pendinginan serta Penirisan.....	18
5.2.6. Pencampuran.....	19
5.2.7. Pencantakan dan Pengemasan I.....	19
5.2.8. Fermentasi.....	19
5.2.9. Pengemasan.....	60
5.1.11.Penyimpanan.....	61
BAB VI. PENGEMASAN.....	20
6.1. Pengemasan.....	20
6.2. Fungsi Kemasan.....	21
6.2.1. Melindungi dan Mengawetkan Produk.....	21
6.2.2. Meningkatkan Efisiensi.....	21
6.2.3. Sebagai Wadah dan Pelindung.....	21
6.3. Syarat Kemasan.....	22
6.4. Bahan Kemasan.....	23
BAB VII. SPESIFIKASI MESIN DAN PERALATAN.....	26
7.1. Timbangan.....	26
7.2. Pompa Air.....	27
7.3. <i>Drum</i> dandang <i>stainless steel</i> dan kompor.....	28
7.4. Pengupas Kulit Ari.....	29
7.5. Irig.....	30
7.6. <i>Sealer</i>	30
BAB VIII. SUMBER DAYA.....	32
8.1. Sumber Daya Manusia.....	32
8.2. Sumber Daya Lain.....	33
8.3. Perawatan Mesin.....	34
BAB IX. SANITASI.....	35
9.1. Sanitasi Bahan Baku, Bahan Pembantu dan Produk Akhir.....	35
9.2. Sanitasi Bangunan.....	36
9.3. Sanitasi Peralatan.....	39
9.4. Sanitasi Pekerja.....	40
BAB X. PENGAWASAN MUTU.....	42
10.1. Pengawasan Mutu Air.....	42
10.2. Pengawasan Mutu Tempe pada saat Proses Produksi.....	43
BAB XI. LIMBAH PABRIK.....	45
11.1. Limbah Padat.....	45
11.2. Limbah Cair.....	45

BAB XII. TUGAS KHUSUS	
12.1. Pemasaran	47
12.1.1.Pemasaran Tempe pada UD. Isah Jaya	47
12.2. Pengadaan Bahan Baku	48
12.2.1.Bahan Baku Pembuatan Tempe	48
BAB XIII. PENUTUP	51
13.1. Kesimpulan	51
13.2. Saran	51
DAFTAR PUSTAKA	52

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 4.1.. Kandungan Gizi Kedelai dan Tempe per 100 gram	14
Tabel 6.1. Kode Jenis Plastik yang Lazim Digunakan untuk Kemasan	25
Tabel 10.1. Syarat Mutu Susu Tempe	44

DAFTAR GAMBAR

Halaman

Gambar 2.1.	Peta Lokasi UD. Isah Jaya	5
Gambar 2.2.	Tata Letak fasilitas.....	6
Gambar 3.1.	Struktur Otganisasi UD. Isah Jaya	10
Gambar 5.1.	Diagram Alir Proses Pengolahan Tempe Kedelai	17
Gambar 7.1.	Timbangan.....	26
Gambar 7.2.	Pompa Air.....	27
Gambar 7.3.	<i>Sealer</i>	28
Gambar 7.4.	<i>Drum Dandang Stainless steel</i>	29
Gambar 7.5.	Pengupas Kulit Ari	30
Gambar 7.6.	<i>Irig</i>	31
Gambar 12.1.	Ragi Tempe	49