

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang dan Masalah

Tahu merupakan salah satu makanan tradisional yang populer. Selain rasanya enak, harganya murah dan nilai gizinya pun tinggi. Bahan makanan ini diolah dari kacang-kacangan khususnya kacang kedelai. Meskipun berharga murah dan bentuknya sederhana, ternyata tahu mempunyai mutu yang istimewa dilihat dari segi gizi. Hasil-hasil studi menunjukkan bahwa tahu kaya protein bermutu tinggi, tinggi sifat komplementasi proteinnya, ideal untuk makanan diet, rendah kandungan lemak jenuh dan bebas kolesterol, kaya mineral dan vitamin, makanan alami yang sehat dan bebas dari senyawa kimia yang beracun (Koeswara, 1995)

Indonesia merupakan negara produsen tempe terbesar di dunia dan menjadi pasar kedelai terbesar di Asia. Sebanyak 50% dari konsumsi kedelai Indonesia dilakukan dalam bentuk tempe, 40% tahu, dan 10% dalam bentuk produk lain seperti tauco, kecap, dan lain-lain (Astawan, 2004). Produksi tahu di Indonesia masih sebatas industri kecil dan menengah. Produksi pengolahan tahu di Indonesia masih sangat bervariasi dan belum ada standar yang dapat digunakan secara nasional. Mutu produk harus dijaga dan cacat produk harus dikendalikan agar konsistensi dapat dilakukan dengan baik (Purnomo, 2008). Berdasarkan

pengamatan yang dilakukan penulis, tahu yang dihasilkan industri rumah tangga (IRT) di pasaran memiliki variasi mutu tahu terkait dengan rasa, tekstur, warna, dan aroma.

Sentra produksi tahu terbesar di Bandar Lampung terletak di Kelurahan Gunung Sulah Kecamatan Sukarame dengan jumlah 166 industri. Kapasitas produksi tahu di kawasan ini mencapai 7970 kg/hari dengan jumlah air yang digunakan untuk proses produksi rata-rata 16,7 l/kg (Ningsih dkk,2009). Berdasarkan survei lapangan yang penulis lakukan terhadap industri tahu di Kelurahan Gunung Sulah terlihat bahwa industri tahu belum menerapkan *Good Manufacturing Practice* (GMP) terlihat pada sanitasi alat, pekerja dan lingkungan proses produksi yang tidak terjaga

GMP merupakan suatu pedoman cara memproduksi makanan yang bertujuan agar produsen memenuhi persyaratan yang telah ditentukan untuk menghasilkan produk makanan yang bermutu sesuai dengan tuntutan konsumen. Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB) merupakan salah satu faktor yang penting untuk memenuhi standar mutu atau persyaratan yang ditetapkan untuk pangan. CPPB sangat berguna bagi kelangsungan hidup industri pangan baik yang berskala kecil, sedang, maupun yang berskala besar. Untuk dapat menghasilkan produk yang bermutu dan aman untuk dikonsumsi industri pangan harus melalui persyaratan dasar yaitu CPPB (Anonim, 2009). Dalam penerapan GMP industri pangan harus mempunyai manual mutu (rencana GMP) serta mempunyai Prosedur Operasional Standar (POS) untuk setiap kegiatan ,salah satu kegiatan utama yaitu proses pengolahan. POS ini menjadi acuan dari industri pangan dalam proses

pengolahan. Namun kemampuan Sumber Daya Manusia IRT masih rendah sehingga perlu dibantu untuk menyusun POS pengolahan tahu.

Prosedur Operasional Standar (POS) merupakan tata cara atau tahapan yang dibakukan dan harus dilalui untuk menyelesaikan suatu proses kerja tertentu (U.S. EPA.,2007). Langkah penyusunan POS meliputi; persiapan POS, peninjauan ulang POS dan persetujuan, frekuensi revisi dan peninjauan, daftar pembanding, pengendalian dokumen, dokumentasi POS. *Draft* POS dibuat berdasarkan *review* terhadap prosedur yang sudah ada dan kemudian disesuaikan agar diperoleh produk yang berkualitas dan aman. Adapun untuk memperoleh POS dilakukan pengujian dan evaluasi prosedur pengendalian proses dan produk akhir (Camus, 2008).

Pada penelitian ini dilakukan penyusunan *Draft* Prosedur Operasional Standar (POS) pada industri tahu. *Draft* POS yang akan disusun merupakan suatu prosedur kerja meliputi persiapan bahan baku dan bahan pendukung, persiapan peralatan yang digunakan dan proses pengolahan tahu. POS yang disusun bersifat umum, formatnya belum mengikuti format prosedur kerja suatu industri yang ada kop, nomor maupun pengesahan. Hasil *draft* POS pengolahan tahu pada penelitian ini diharapkan dapat ditindak lanjuti menjadi POS pengolahan tahu oleh pihak yang berwenang sehingga dapat diterapkan oleh industri skala rumah tangga.

B. Tujuan

Menyusun *draft* Prosedur Operasional Standar (POS) pengolahan tahu.

C. Manfaat

Hasil penelitian ini dapat ditindak lanjuti oleh pihak berwenang sehingga menjadi POS yang kemudian dapat di adopsi industri rumah tangga tahu di Bandar Lampung dalam memproduksi tahu. Dengan demikian akan dihasilkan tahu dengan mutu yang baik dan konsisten.