

I. PENDAHULUAN

I.1 Latar Belakang

Kesehatan fisik, mental, dan sosial sangat dipengaruhi oleh kualitas makanan yang dikonsumsi setiap hari. Agar manusia menjadi sehat, kuat, dan memiliki pertumbuhan fisik yang normal, makanan yang dikonsumsi harus mengandung unsur-unsur pokok yang dibutuhkan oleh tubuh (gizi dan kalori). Zat gizi tersebut terdiri atas protein, lemak, vitamin, mineral, dan karbohidrat. Unsur-unsur gizi tersebut harus tersedia secara proporsional dan seimbang. Salah satu zat gizi yang penting untuk pertumbuhan dan perkembangan adalah protein. Kekurangan protein merupakan masalah yang sangat serius karena dapat mengakibatkan cacat mental dan cacat fisik yang bersifat permanen pada anak-anak yang sedang berada dalam masa pertumbuhan (Suprati 2005).

Salah satu produk pangan yang merupakan sumber protein nabati yaitu tahu. Tahu di Indonesia merupakan produk yang relatif banyak dikonsumsi masyarakat hampir setiap hari dijumpai dalam menu keluarga. Selain rasanya enak, produk tahu mudah diolah menjadi berbagai bentuk masakan serta harganya relatif murah serta dapat dikonsumsi oleh seluruh lapisan masyarakat. 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.

Produksi tahu selama ini umumnya hanya pada UKM (Usaha Kecil Menengah) yang kurang memperhatikan mutu sehingga mutu tahu di pasaran hanya mampu dijual di pasar tradisional. Jika dilihat dari tingginya nilai protein tahu maka tahu dapat diolah berbagai produk olahan tahu yang mempunyai pasaran yang sangat baik. Perbaikan mutu tahu tersebut dapat dilakukan dengan menerapkan GMP (*Good manufacturing Practices*) dalam industri tersebut.

GMP adalah cara atau teknik berproduksi yang baik dan benar untuk menghasilkan produk yang memenuhi syarat mutu dan keamanan pangan. Dengan menerapkan GMP maka akan dihasilkan produk yang sama, yaitu memenuhi persyaratan mutu dan keamanan pangan. Untuk menghasilkan produk yang

memenuhi syarat mutu dan keamanan pangan, maka produk tersebut harus diproduksi berdasarkan alur prosesnya. Penggunaan alur proses yang didasarkan pada GMP akan menghasilkan produk dengan kualitas yang sama, meskipun pelaksanaannya berbeda (Hartoko 2007).

Salah satu UKM yang memproduksi tahu adalah UD Sumber Jaya yang terletak di daerah Kenjeran Surabaya. Seperti UKM yang lainnya, UD Sumber Jaya merupakan industri yang sedang berkembang. Penerapan GMP di industri tersebut perlu dilakukan untuk meningkatkan kualitas produk yang dihasilkan. Oleh karena itu perlu dilakukan penilaian kelayakan industri tahu UD Sumber Jaya berdasarkan syarat dasar penerapan GMP perlu dilakukan untuk meningkatkan kualitas mutu tahu.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut maka rumusan masalah penelitian ini adalah :

1. Bagaimana penerapan GMP pada produk tahu di UD Sumber Jaya Surabaya?
2. Bagaimana kualitas tahu pada produksi UD Sumber Jaya dibandingkan dengan SNI berdasarkan kadar proteinnya ?

1.3 Tujuan

Tujuan penelitian ini adalah:

1. Mengkaji penerapan GMP pada proses produksi tahu di UD Sumber Jaya Surabaya.
2. Membandingkan kualitas produksi tahu UD Sumber Jaya dengan SNI berdasarkan kadar proteinnya.

1.4 Manfaat

1. Manfaat bagi UD Sumber Jaya Surabaya, antara lain dapat menjadi kontribusi dan masukan dalam penyusunan strategi serta pengembangan industri pengolahan kedelai khususnya tahu dan sebagai dasar untuk meningkatkan mutu tahu.

2. Manfaat bagi Perguruan Tinggi adalah terjalinnya kerja sama yang baik antara Universitas Tunojoyo dengan UD. Sumber Jaya.
3. Manfaat bagi mahasiswa, dapat mengetahui proses produksi pada industri pangan dan penerapan GMP pada produk tahu.