

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan salah satu negara agraris dimana sebagian penduduknya adalah mayoritas petani. Di Indonesia pertanian masih memegang peranan penting dari keseluruhan perekonomian nasional dalam hal ini perkembangan sektor pertanian perlu mendapat perhatian serius dalam rangka pengembangan ekonomi nasional (Partowijoto, 2003)

Tahu adalah makanan yang dibuat dari endapan perasan biji kedelai yang difermentasikan dan diambil sarinya. Berbeda dengan tempe yang asli Indonesia, tahu berasal dari China, seperti halnya kecap, tauco, bakpau, dan bakso. Tahu pertama kali muncul di Tiongkok sejak zaman Dinasti Han 2200 tahun lalu. Penemunya adalah Liu An (Hanzi) yang merupakan bangsawan, cucu dari kaisar Han Gaozu. Nama Tahu Merupakan serapan dari bahasa Hokkian (tauhu). Tahu secara umum dibawa para perantau China ke seluruh penjuru dunia sehingga menyebar ke Asia Timur dan Asia Tenggara.

Konsumsi tahu terus berkembang dikalangan masyarakat, yang berperan penting sebagai lauk-pauk maupun makanan ringan. Sebagian masyarakat telah memilih mengkonsumsi tahu dengan cara menggoreng dan meningkatkan rasa. Menurut data yang diperoleh dari Badan Pusat Statistik (2021) Tingkat konsumsi tahu di Indonesia mencapai 0,158 kg/kapita/tahun. Jumlah ini lebih besar jika dibandingkan dengan konsumsi daging sapi dan daging ayam. Akan tetapi pedagang sekarang ini mulai mengurangi produksi tahu karena harga kedelai yang terus melonjak. Konsumen mulai resah karena harga tahupun semakin mahal. Untuk itu perlu adanya inovasi untuk menciptakan bahan alternatif pembuatan tahu dengan harga murah dan tetap berkualitas.

Proses produksi tahu menurut (Purwadi dkk, 2007) proses pembuatan tahu merupakan proses yang continue. Secara garis besar, proses pembuatan tahu yang lazim dimulai dari pemilihan bahan baku kedelai, perendaman, penggilingan pemasakan, penyaringan, penggumpalan, pencetakan, dan penguningan. Pada umumnya proses pembuatan tahu dilakukan oleh pengrajin atau industri yang

berskala kecil atau rumah tangga hingga menengah. Para pengrajin ini biasanya menggunakan peralatan atau teknologi yang sederhana. Tahapan proses produksi tahu untuk industri kecil pada umumnya kurang lebih sama dan apabila terdapat perbedaan hanya pada urutan proses dan jenis cairan penggumpal protein yang digunakan.

Dalam Proses kegiatan pengolahan hasil pertanian pasti membutuhkan konsumsi energi pada setiap pengolahannya. Dalam proses pengolahan tahu energi yang digunakan meliputi energi biologis, dan energi langsung. Bentuk energi biologis adalah tenaga kerja manusia, energi langsung adalah bahan bakar fosil, seperti minyak diesel, dan energi listrik. Sehingga perlu dilakukan analisis kebutuhan energi untuk mengetahui besarnya energi yang dibutuhkan dalam proses pengolahan tahu. Analisis tersebut dapat digunakan untuk memahami apabila energi digunakan secara efektif dan efisien.

Fakta di lapangan para produsen tahu banyak yang tidak mengetahui konsumsi energi pada setiap tahapannya, maka perlu dilakukan analisis konsumsi energi pada setiap tahapan pengolahan tahu di UD Santoso kecamatan Bansalsari kabupaten Jember. Dari hasil yang diperoleh dapat mengevaluasi efisiensi kebutuhan konsumsi energi pada setiap proses pengolahan tahu.

1.2 Rumusan Masalah

Agar pembahasan tidak meluas, maka penulis perlu memberikan batasan serta perumusan masalah sebagai berikut :

Batasan Masalah

Adapun batasan pada pembahasan ini adalah lokasi yang dijadikan objek penelitian adalah UD Santoso yang berada pada wilayah kabupaten Jember tepatnya di kecamatan Bangsalsari desa Petung.

Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas maka rumusan masalah dari tugas akhir ini sebagai berikut :

1. Bagaimana tahapan proses pengolahan tahu di UD Santoso ?
2. Berapakah kebutuhan konsumsi energi pada tiap tahapan proses pengolahan tahu di UD Santoso ?
3. Berapakah kebutuhan konsumsi energi pada proses pengolahan tahu berdasarkan jenis energinya ?

4. Berapakah total keseluruhan konsumsi energi pada semua proses pengolahan tahu di UD Santoso ?

1.3 Tujuan

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah diatas tugas akhir ini mempunyai tujuan sebagai berikut :

1. Mengetahui tahapan proses pengolahan tahu di UD Santoso.
2. Menghitung kebutuhan konsumsi energi pada tiap tahapan proses pengolahan tahu di UD Santoso.
3. Menghitung kebutuhan konsumsi energi pada proses pengolahan tahu berdasarkan jenis energinya.
4. Mengetahui total keseluruhan konsumsi energi pada semua proses pengolahan tahu di UD Santoso.

1.3 Manfaat

Hasil dari tugas akhir ini diharapkan dapat memberikan manfaat sebagai berikut :

- a. Bagi penulis : dapat menganalisis total konsumsi energi pada pengolahan tahu di UD Santoso.
- b. Bagi mitra : dapat memberikan informasi tentang efisiensi penggunaan energi pada proses pengolahan tahu.