

BAB II

GAMBARAN UMUM UKM PUTRA SOMA

Dalam BAB II, memaparkan terkait gambaran umum UKM Putra Soma yang menjadi objek penelitian. Dalam penelitian ini, jenis dan sumber penelitian yang digunakan meliputi data primer yang meliputi hasil wawancara dengan informan pemilik UKM dan karyawan dari UKM.

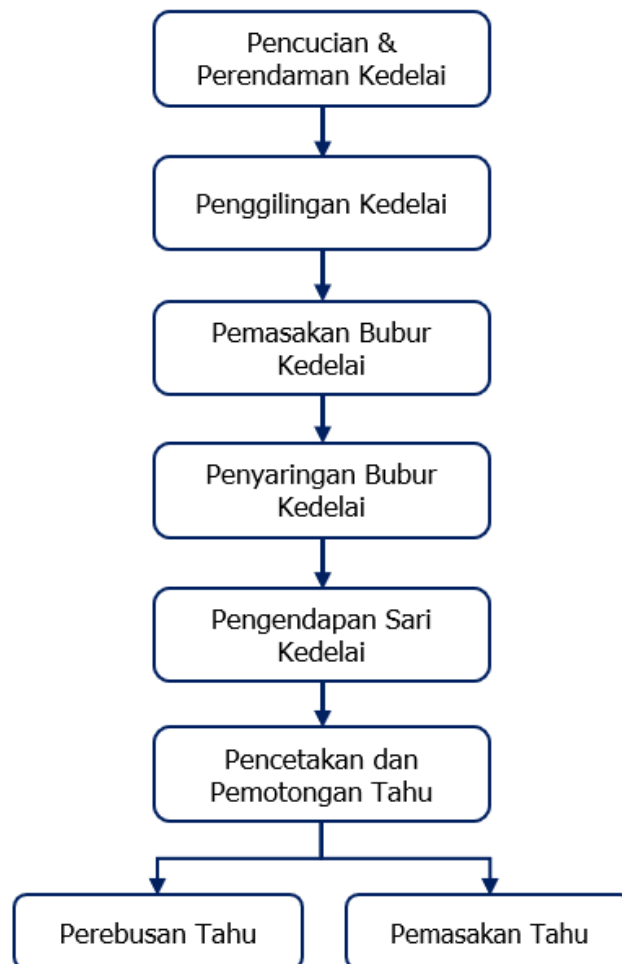
2.1 Profil Umum UKM Putra Soma

UKM Putra Soma merupakan UKM yang didirikan pada tahun 1960 oleh Bapak Soma. UKM Putra Soma terletak di Matraman, Jakarta Timur dan memproduksi Tahu Putih dan Tahu Kulit. UKM Putra Soma tergabung pada paguyuban pengrajin tahu di Matraman dimana UKM Putra Soma merupakan salah satu pendiri dari paguyuban tersebut. Saat ini UKM, Putra Soma dikelola oleh anak kedua dari Bapak Soma yaitu Bapak Jajang atau dikelola oleh generasi kedua. Pabrik tahu dari UKM Putra Soma memiliki kapasitas produksi harian sebesar 3,5 Kuintal/hari dan dapat menghasilkan 80-100 tray tahu putih dan tahu kulit dengan beragam ukuran sesuai pesanan.

UKM Putra Soma memiliki 8 karyawan produksi dengan umur karyawan yang beragam dari umur 20-50 tahun. Adapun untuk pemasaran, produk tahu di pasarkan di berbagai pasar di Jakarta dan Bekasi.

2.2 Proses Produksi Tahu

Tahu merupakan salah satu produk dari hasil pengolahan biji kedelai. Adapun proses produksi tahu adalah sebagai berikut:



Gambar 2.1 Diagram Proses Tahu

1. Pencucian Kedelai

Kedelai yang didapatkan dari supplier dicuci dan direndam untuk memastikan kedelai mengembang dan mempermudah untuk proses penggilingan selanjutnya. Perendaman kedelai membutuhkan waktu 10-20 menit untuk memastikan kedelai telah mengembang.



Gambar 2.2 Perendaman Kedelai



Gambar 2.3 Perbandingan kedelai sebelum dan sesudah dilakukan perendaman

2. Penggilingan Kedelai

Proses selanjutnya adalah penggilingan kedelai yang telah selesai direndam untuk menjadikan bubur kedelai. Proses penggilingan kedelai membutuhkan waktu 15-20 menit untuk 30Kg kedelai.



Gambar 2.4 Proses pemindahan kedelai ke mesin penggiling



Gambar 2.5 Proses penggilingan kedelai menjadi bubur kedelai

3. Pemasakan Kedelai

Kedelai yang telah dihaluskan kemudian dipindahkan kedalam kuali untuk dilakukan pemasakan selama ± 45 menit. Selama proses pemasakan, bubur kedelai akan diaduk ketika sudah mendidih dan kemudian ditambahkan air dingin untuk menurunkan suhu selama pemasakan bubur. Proses penambahan air dingin ketika bubur kedelai mendidih dilakukan sebanyak 3 kali untuk menghasilkan tahu yang bertekstur lembut.



Gambar 2.6 Proses pemasakan bubur kedelai

4. Penyaringan Bubur Kedelai

Bubur kedelai yang telah matang kemudian dilakukan penyaringan untuk mendapatkan sari kedelai. Adapun proses penyaringan dilakukan dengan menggunakan corong besar yang dilapisi oleh kain berserat halus untuk memastikan bahwa sari kedelai yang tersaring telah terpisah dengan ampas kedelainya.



Gambar 2.7 Proses penyaringan Sari Kedelai



Gambar 2.8 Proses Pemisahan Sari Kedelai dan Ampas Kedelai



Gambar 2.9 Sari Kedelai yang telah disaring

5. Pengendapan Sari Kedelai

Proses ini dilakukan untuk memadatkan sari kedelai dengan mencampurkan sari kedelai dengan air biang cuka. Proses ini memerlukan waktu selama 1 jam dan selama proses berlangsung akan dilakukan pengeluaran air yang telah terpisah dengan sari kedelai secara berkala.



Gambar 2.10 Pencampuran sari kedelai dengan air biang cuka



Gambar 2.11 Proses Pemisahan air dan sari kedelai yang telah mengendap

6. Pencetakan dan Pematangan Tahu

Proses selanjutnya, tahu yang telah mengendap kemudian dicetak pada cetakan tahu berukuran 45 cm². Setelah tahu dimasukkan kedalam cetakan, cetakan kemudian ditumpuk selama 10-15 menit untuk memastikan tahu tercetak sesuai bentuk cetakan. Dalam sekali proses pemasakan, tahu dapat dicetak dalam 6-7 tray. Setelah tahu tercetak pada cetakan, kemudian tahu dipindahkan ke tray lainnya untuk dipotong sesuai pesanan. Adapun tahu yang telah dipotong kemudian dipindahkan kedalam kaleng atau disusun pada tray lainnya untuk ke proses produksi selanjutnya.



Gambar 2.12 Tahu siap cetak



Gambar 2.13 Proses pencetakan tahu



Gambar 2.14 Proses press tahu



Gambar 2.15 Proses pengeluaran tahu untuk di potong

7. Perebusan dan Pemasakan Tahu

Untuk memastikan tahu yang telah dipotong tidak mudah basi, proses selanjutnya adalah proses pengawetan. Adapun terdapat 2 cara yaitu dengan proses perebusan dan proses penggorengan. Proses perebusan tahu dilakukan dengan cara meletakkan tahu yang telah dipotong kedalam kaleng tahu kemudian direbus selama 1-2 jam pada air mendidih untuk membuat tekstur tahu keras diluar dan lembut didalam dan menjaga agar tahu tidak mudah asam saat proses distribusi dan penjualan. Cara lainnya, tahu dapat digoreng selama 10-30 menit tergantung dengan jenis tahu yang akan dihasilkan dan jenis tahu yang dipesan oleh pembeli.



Gambar 2.16 Proses perebusan tahu



Gambar 2.17 Tahu yang siap digoreng