

RINGKASAN

Proses Fermentasi Pada Pembuatan Kecap di PT. Heinz ABC Indonesia-Pasuruan Plant, Mohamad Afrizal Novansyah, B41221909, Tahun 2025, 58 hlm, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Ir. Didiek Hermanuadi, M.T. (Dosen Pembimbing), Kholid Saifulloh Suparlan (Pemimbing Praktis).

Kegiatan magang di PT. Heinz ABC Indonesia–Pasuruan Plant bertujuan memberikan pengalaman langsung kepada mahasiswa dalam memahami proses fermentasi pembuatan kecap, yang berlangsung selama empat bulan (7 Juli–7 November 2025) di bawah bimbingan dosen dan pemimbing praktis perusahaan. Proses pembuatan kecap meliputi persiapan bahan baku, pemasakan kedelai dan gandum, pembuatan dan fermentasi koji, fermentasi moromi, penyaringan, serta penyimpanan hasil fermentasi. Tahap fermentasi menjadi inti pembentukan cita rasa, warna, dan aroma kecap melalui aktivitas mikroba *Aspergillus sojae*. Keberhasilan fermentasi dipengaruhi oleh kualitas bahan baku, konsentrasi garam, suhu, kelembaban, dan lama fermentasi, dengan pengawasan mutu mencakup total nitrogen, kadar garam, dan kebersihan area produksi sesuai SNI 01-3543-1999. Mahasiswa juga berpartisipasi dalam pengujian bahan, validasi produk, inspeksi produksi, serta kegiatan sanitasi, yang memperkaya pemahaman tentang mutu, keamanan pangan, dan penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) di industri pangan.

Kata kunci: fermentasi kecap, *Aspergillus sojae*, pengawasan mutu, SNI 01-3543-1999, GMP, keamanan pangan.