

Proses Produksi Kecap Asin di PD. Alam Aneka Aroma Sukabumi - Jawa Barat

Sumi Martiani

Bidang Konsentrasi Teknologi Pangan dan Gizi
Program Studi Manajemen Agroindustri
Jurusan Manajemen Agribisnis

ABSTRAK

PD. Alam Aneka Aroma merupakan salah satu perusahaan yang bergerak di bidang pangan khususnya produk kecap asin dan kecap manis. Tujuan Praktek Kerja Lapang (PKL) ini adalah untuk meningkatkan wawasan dan pengetahuan serta keterampilan mahasiswa mengenai kegiatan-kegiatan yang ada di perusahaan, mengetahui dan memahami proses pengolahan serta pengendalian mutu proses produksi kecap asin di PD. Alam Aneka Aroma Sukabumi-Jawa Barat. Metode yang digunakan dalam kegiatan Praktek Kerja Lapang (PKL) ini diantaranya adalah praktek lapang, demonstrasi, wawancara, observasi, dan studi pustaka, yang dilaksanakan pada tanggal 15 Maret sampai 15 Mei 2016. Proses pengolahan kecap asin dilakukan melalui beberapa tahap, diantaranya persiapan bahan baku, sortasi dan perendaman kedelai, pengukusan kedelai, fermentasi kapang, fermentasi garam, pengambilan sari moromi, pemasakan, penyaringan dan pengemasan. Hasil analisis *moving range control chart* pada produk kecap asin Paktwa Padi menunjukkan bahwa kadar garam produk kecap asin per satu bulan belum terkendali.

Kata Kunci: Proses Produksi, Kecap Asin, PD. Alam Aneka Aroma