

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Praktek Kerja Lapangan (PKL) merupakan salah satu kegiatan utama dalam pelaksanaan pendidikan di Politeknik Negeri Jember. Kegiatan praktek kerja ini dipandang penting bagi pendidikan yang dilaksanakan di Politeknik Negeri Jember sehingga Praktek Kerja Lapangan wajib dilaksanakan oleh mahasiswa Politeknik Negeri Jember. Kegiatan praktek kerja diharapkan dapat memberikan pengalaman serta gambaran mengenai dunia kerja bagi mahasiswa. Mata kuliah Praktek Kerja Lapangan (PKL) ini memiliki bobot sebanyak delapan SKS dan merupakan persyaratan yang harus ditempuh untuk menyelesaikan pendidikan D-IV Manajemen Agroindustri di Politeknik Negeri Jember. Selain itu juga dapat memberikan pengalaman dalam mempelajari sistem manajerial suatu perusahaan dan mampu menghadapi lingkungan kerja yang lebih menuntut tanggung jawab dan kedisiplinan setelah lulus dari perguruan tinggi.

PD. Alam Aneka Aroma merupakan perusahaan dagang industri rumahan yang bergerak dalam bidang industri kecap. Perusahaan ini berlokasi di Kecamatan Baros, Kota Sukabumi. Perusahaan ini memiliki beberapa jenis produk yang dipasarkan dengan merk yaitu Kecap Manis Cap Aroma Hijau, Kecap Manis Cap Aroma Kuning Kecap Manis Cap Aroma Merah, Kecap Asin Cap Patkwa Emas, Kecap Asin Cap Patkwa Padi, dan Kecap Asin Cap Patkwa Kuning. Merk produk tersebut telah didaftarkan pada Departemen Kehakiman dan Departemen Kesehatan serta telah mendapatkan sertifikat jaminan HALAL dari Majelis Ulama Indonesia.

Pembuatan kecap pada umumnya dapat melalui tiga cara, yaitu cara fermentasi, hidrolisis asam, dan kombinasi kedua cara tersebut. Dibandingkan dengan kecap yang dibuat secara hidrolisis, kecap yang dibuat dengan cara fermentasi biasanya mempunyai flavor dan aroma yang lebih baik (Koswara, 2009).

Pembuatan kecap di Indonesia pada umumnya dilakukan secara fermentasi. Fermentasi pada prinsipnya menyangkut pemecahan protein, lemak dan karbohidrat oleh aktivitas enzim dari kapang, ragi (khamir) dan bakteri menjadi senyawa-senyawa yang lebih sederhana, yang menentukan cita rasa, aroma dan komposisi kecap. Fermentasi terdiri dari dua tahap, yaitu fermentasi kapang (solid stage fermentation) dan fermentasi dalam larutan garam (brine fermentation). Pada fermentasi kapang, mikroba yang berperan antara lain *Aspergillus oryzae*, *A.niger*, *A. flavus*, dan *Rhizopus oligosporus*. Sedangkan selama fermentasi garam, beberapa jenis khamir dan bakteri antara lain *Zygasacharomyces*, *Hansenula* dan *Lactobacillus sp* (Sutrisno, 1992).

Pada umumnya ada dua tipe kecap, yaitu kecap manis dan kecap asin. Kecap manis mempunyai konsistensi yang kental, dengan rasa manis karena mengandung lebih dari 50% gula merah. Kecap asin disebut saos kedelai ringan, berasal dari Cina dan mempunyai konsistensi yang encer, warna merah muda dan cita rasa lebih asin. Selain itu bumbu-bumbu pelengkap serta cara pemasakan pun berbeda. Kualitas kecap tidak hanya dipengaruhi oleh proses selama fermentasi tetapi juga dipengaruhi oleh pemasakan dan pemberian bumbu-bumbu selanjutnya.

Berdasarkan hal itu diatas maka penulis tertarik untuk membahas tentang Proses Produksi Kecap Asin di PD. Alam Aneka Aroma Sukabumi-Jawa Barat.

1.2 Tujuan

1.2.1 Tujuan Umum

- a. Meningkatkan wawasan dan pengetahuan serta pemahaman mahasiswa mengenai kegiatan-kegiatan yang ada diperusahaan.
- b. Meningkatkan keterampilan mahasiswa pada bidang keahliannya masing-masing agar mendapat bekal yang cukup untuk bekerja setelah lulus Sarjana Sains Terapan (S.ST).
- c. Memberikan bekal dan pengalaman kepada mahasiswa untuk bekerja sama dan bersosialisasi dalam kelompok, serta meningkatkan kemampuan berkomunikasi dan mengakses informasi.

1.2.2 Tujuan Khusus

- a. Mengetahui dan memahami proses produksi kecap asin di PD. Alam Aneka Aroma Sukabumi.
- b. Mengetahui analisa kelayakan usaha di PD. Alam Aneka Aroma Sukabumi.

1.3 Manfaat

- a. Mahasiswa dapat mengetahui dan memahami bagaimana proses produksi kecap asin di PD. Alam Aneka Aroma Sukabumi.
- b. Dapat memperoleh pengalaman kerja secara langsung sehingga dapat di pergunakan sebagai bekal bagi mahasiswa setelah terjun di dunia kerja.
- c. Meningkatkan pengetahuan mahasiswa mengenai hubungan antara teori dengan penerapannya dalam dunia kerja.

1.4 Tempat dan Waktu Pelaksanaan

Praktek Kerja Lapangan (PKL) dilaksanakan di PD. Alam Aneka Aroma yang berlokasi di Jl. RH. Didi Sukardi no. 262 Kelurahan Citamiang, Kecamatan Citamiang Kota Sukabumi Jawa Barat. Praktek Kerja Lapangan (PKL) dimulai dari tanggal 01 Maret sampai 15 Mei 2016. Kerja praktek dilaksanakan setiap hari Senin sampai dengan hari Jum'at pada pukul 07.00-15.30 dan hari Sabtu pada pukul 07.00-12.00. Waktu istirahat dan makan siang pukul 12.00-13.00.

1.5 Metode Pelaksanaan

Pelaksanaan kegiatan Praktek Kerja Lapangan (PKL) di PD. Alam Aneka Aroma Sukabumi menggunakan beberapa metode diantaranya adalah:

1.5.1 Praktek Lapangan

Metode ini mahasiswa terlibat langsung dalam kegiatan-kegiatan yang ada dilapangan mulai dari penerimaan bahan baku (*raw material*), persiapan bahan, persiapan kemasan, pencucian dan perendaman kedelai, pengukusan kedelai, fermentasi kapang, fermentasi garam, penyaringan ekstrak moromi, pemasakan, pengemasan, pelabelan serta proses penyimpanan produk.

1.5.2 Demonstrasi

Metode ini mencakup demonstrasi langsung kegiatan di lapangan mengenai teknik-teknik dan aplikasi yang digunakan selama kegiatan Praktek Kerja Lapang (PKL) berlangsung dan dibimbing langsung oleh pembimbing lapang. Demonstrasi yang dimaksud adalah suatu metode mengajar yang memperlihatkan bagaimana proses terjadinya sesuatu.

1.5.3 Wawancara

Metode ini mahasiswa mengadakan wawancara atau tanya jawab langsung maupun berdiskusi dengan para pekerja atau operator, supervisor, pembimbing lapang, manager-manager bagian di PD. Alam Aneka Aroma. Metode wawancara merupakan metode mengajar yang memungkinkan terjadinya komunikasi langsung, sebab pada saat yang sama terjadi dialog antara narasumber dan mahasiswa.

1.5.4 Observasi

Metode observasi ini mahasiswa mengadakan pengamatan secara langsung di lapangan untuk mendapatkan data yang dibutuhkan yang berhubungan dengan proses produksi dan pengendaliannya.

1.5.5 Studi Pustaka

Metode studi pustaka ini, mahasiswa mengumpulkan data sekunder atau informasi penunjang dari arsip-arsip dan catatan-catatan yang ada di perusahaan atau melalui *website* perusahaan serta literatur pendukung lainnya. Studi kepustakaan adalah segala usaha yang dilakukan oleh peneliti untuk menghimpun informasi topik relevan dengan topik atau masalah yang akan atau sedang diteliti.