

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

Yohani Dewi Utami

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

ABSTRAK

Kegiatan Praktek Kerja lapang (PKL) wajib dilakukan oleh mahasiswa untuk memperoleh gelar Sjana saints Terapan (S.ST). Tujuan Praktek Kerja lapang (PKL) adalah melatih mahasiswa untuk terjun langsung dalam suatu kegiatan dalam dunia kerja dan mampu menjadi lulusan yang memiliki keahlian dibidang pengolahan pangan dan gizi, terutama dalam mempelajari tahapan proses pembuatan kecap asin dan keadan di PD. Alam Aneka Aroma. PKL di PD. Alam Aneka Aroma dilaksanakan mulai tanggal 01 Maret 2016 sampai dengan tanggal 15 Mei 2016, PD. Alam Aneka Aroma berlokasi di Jl. R.H Didi Sukardi No. 262 Kota Madya Sukabumi Provinsi Jawa Barat. Metode yang digunakan dalam kegitan PKL ini adalah dengan wawancara, observasi, praktek lapang, studi pustaka, dokumentasi dan data-data. Adapun tahapan proses pembuatan kecap asin terdiri dari beberapa tahap yang meliputi persiapan bahan baku, pencucian dan perendaman kedelai, penirisan, pengukusan, pendinginan, fermentasi kapang, penghilangan miselia kapang dan pencucian, fermentasi garam, fermentasi larutan garam, penyaringan, pemasakan, penyaringan.

Kata Kunci : Kedelai, Proses Produksi Kecap Asin