

RINGKASAN

ERICKA LOVINA GITA DEWINTA, NIM B3211440, Program Studi Teknologi Industri Pangan, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember. Proses Produksi dan Pengawasan Mutu Kecap Cap Orang Jual Sate Merah di PT. Aneka Food Tatarasa Industri-Probolinggo. Komisi Pembimbing, Ketua: Ir. M. Hefni, Sekretaris: Drs. Syaiful Bachri, Anggota: Ir. Abi Bakri, MSi.

Kedelai merupakan kacang – kacangan yang dapat disimpan lebih lama apabila penyimpanannya dilakukan dengan benar. Kedelai dapat di olah menjadi kecap, dengan beberapa langkah proses pendukung untuk menjadikan kedelai menjadi kecap. Proses pemasakan dengan suhu yang telah ditentukan dan beberapa langkah proses itu lah yang mendukung kecap tersebut dapat dikonsumsi oleh konsumen. Untuk menghasilkan kecap yang sesuai, perlu dilakukan pengawasan mutu. Pengawasan mutu dilakukan dengan memastikan dan mengontrol pelaksanaan proses dan memeriksa apakah pelaksanaan tersebut sesuai dengan standar yang ditetapkan.

Pelaksanaan Praktek Kerja Lapang dilaksanakan di PT. Aneka Food Tatarasa Industri, di di Jalan Soekarno Hatta No. 38 KM 3, Kelurahan Pilang, Kecamatan Kademangan, Kota Probolinggo dimulai tanggal 01 Maret 2014 sampai dengan tanggal 01 Mei 2014 dengan menggunakan metode pelaksanaan : Praktek Langsung, Observasi, Wawancara, Dokumentasi dan Studi Literatur.

Tujuan dari Praktek Kerja Lapang (PKL) yaitu Menambah pemahaman mahasiswa mengenai pembuatan kecap yang ada pada perusahaan PT. Aneka Food Tatarasa Industri – Probolinggo, mengetahui serangkaian proses produksi kecap manis cap orang jual sate merah yang ada pada industri pengolahan pangan yang bergerak pada bidang pengolahan kedelai mulai dari pengadaan bahan baku, proses produksi dan pengemasan, mengetahui pengawasan mutu proses kecap manis cap orang jual sate merah di PT. Aneka Food Tatarasa Industri – Probolinggo.

Berdasarkan dari hasil yang diperoleh, dapat disimpulkan bahwa proses pengolahan kecap manis Cap Orang Jual Sate Merah terdiri dari proses pencucian, pemasakan kedelai, fermentasi koji, fermentasi moromi, pemasakan moromi, fermentasi moromi tahap 2, pemasakan moromi tahap 2, perendaman gula kelapa dan gula tebu, pemasakan kecap, transfer dan pengisian, setiap proses memiliki standart mutu yang telah ditetapkan oleh perusahaan, *Quality Control (QC)* memiliki peranan penting