

BAB I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia mempunyai banyak kekayaan alam berlimpah dan berguna untuk pemenuhan zat gizi, diantaranya memenuhi kebutuhan protein yang terdiri dari protein hewani dan protein nabati. Protein nabati ini dapat ditemui dari kacang – kacang, salah satunya yaitu kacang kedelai yang dapat diolah menjadi kecap manis dan kecap asin.

Biji kedelai hadir dalam berbagai warna pada bijinya, dari kuning, hijau, coklat, hingga hitam, bahkan ada yang berbintik. Perbedaan dengan kedelai lainnya hanya pada warna kulit bijinya saja, sedangkan rasa, tekstur, dan warna bagian dalam biji tetap sama. Penggunaan kedelai hitam ini sangat terbatas, karna kebanyakan hanya digunakan pada pembuatan kecap.

Kedelai hitam adalah salah satu varietas dari kedelai (*Glycine max* (L) Merrit). Kedelai hitam secara botani dan nutrisi memiliki banyak kesamaan dengan kedelai kuning, namun warnanya yang hitam menjadikan kedelai ini memiliki pemanfaatan yang spesifik, selain digunakan untuk pembuatan kecap, kedelai hitam juga dapat digunakan sebagai tempe, tahu, susu kedelai, dll.

Kecap merupakan makanan hasil olahan kedelai yang telah mengalami proses fermentasi dan berbentuk cairan berwarna hitam. Tahap – tahap pengolahan kecap pada umumnya meliputi perebusan kedelai, fermentasi kapang, fermentasi garam, serta pemasakan sari kecap menjadi kecap. Mutu kecap yang dihasilkan tergantung pada proses fermentasi kedelai. Rasa, warna, dan aroma pada kecap yang dihasilkan tergantung pada keseimbangan campuran bahan – bahan pembuat kecap dan teknologi proses yang digunakan.

Proses fermentasi kecap terdiri dari 2 tahap, yaitu fermentasi padat (fermentasi koji/tempe) dan fermentasi cair (fermentasi moromi). Kapang yang digunakan dalam fermentasi padat, adalah *Aspergillus* sp. dan *Rhizopus* sp. (Rahayu dkk., 1993). Fermentasi padat memerlukan waktu selama 3-5 hari. Hasil fermentasi padat disebut koji/tempe, jika menggunakan *Aspergillus* sp. dan

disebut tempe, jika dikeringkan, kemudian direndam dalam air garam 20-30%. Proses perendaman koji/tempe dalam air garam disebut fermentasi moromi. Mikroba yang berperan dalam fermentasi moromi, adalah mikroba tahan garam seperti *Hansenula sp.*, *Zygosaccharomycetes sp.*, dan *Lactobacillus sp.*

Pengawasan mutu adalah kegiatan untuk memastikan apakah kebijakan dalam hal mutu (standar) dapat tercermin dalam hasil akhir. Dengan perkataan lain pengawasan mutu merupakan usaha untuk mempertahankan mutu atau kualitas dari barang yang dihasilkan, agar sesuai dengan spesifikasi produk yang telah ditetapkan berdasarkan kebijaksanaan perusahaan, menurut Assauri (2008:299) dalam hal pengawasan mutu semua produk yang dihasilkan harus diawasi sesuai dengan standar dan penyimpangan-penyimpangan yang terjadi harus dicatat serta dianalisis agar dapat digunakan untuk tindakan-tindakan perbaikan produksi pada masa yang akan datang. pengawasan mutu dapat dilakukan melalui tiga pendekatan, yaitu: pendekatan bahan baku, pendekatan proses produksi, dan pendekatan produk akhir.

Industri di bidang pengolahan pangan memiliki prospek yang baik karena pangan merupakan kebutuhan pokok manusia. PT. ANEKA FOOD TATARASA INDUSTRI (AFTI) merupakan salah satu industri pengolahan pangan yang bergerak di bidang pembuatan kecap dan keripik buah, luas area pabrik ini sebesar 11 hektar. Produk yang dihasilkan untuk pasar lokal dan pasar global/ekspor, daerah pemasaran kecap sampai saat ini meliputi Pantura (Madura sampai Bali) Daerah pemasaran keripik meliputi kota-kota besar yaitu Jakarta dan Bali bahkan khusus untuk kripik papaya di ekspor ke Jepang.

Perusahaan ini memproduksi beberapa jenis kecap, yaitu kecap manis cap orang jual sate hijau, kecap manis cap orang jual sate merah, kecap manis cap kedelai, kecap asin cap rantang, dan kecap asin cap madura baru. Setiap kecap memiliki ke khasan masing – masing, terutama pada kecap manis cap orang jual sate merah.

Sebagai mahasiswi Teknologi Industri Pangan yang berkecimpung di dunia pangan harus mengetahui aplikasi teknologi berbasis pangan yang meliputi langkah-langkah penerimaan bahan baku, proses pengolahan, sanitasi, keamanan,

dan pengawasan mutu terhadap produk pangan sehingga diperlukan Praktek Kerja Lapang untuk melihat dan mempelajari secara langsung proses produksi kecap manis cap orang jual sate merah.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum

Tujuan umum dari pelaksanaan Praktek Kerja Lapang (PKL) di PT. Aneka Food Tatarasa Industri - Probolinggo ini adalah :

- a. Persyaratan untuk menyelesaikan jenjang Diploma III Program Studi Teknologi Industri Pangan Jurusan Teknologi Pertanian di Politeknik Negeri Jember
- b. Meningkatkan wawasan dan pengetahuan yang didapat dibangku kuliah serta pemahaman mahasiswa mengenai pengolahan pangan yang bergerak di bidang pengolahan hasil pertanian.
- c. Mempersiapkan mental mahasiswa agar lebih professional dan berkompeten dalam menghadapi dunia kerja.

1.2.2 Tujuan Khusus

Tujuan khusus dari pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan (PKL) di PT. Aneka Food Tatarasa Industri - Probolinggo ini adalah:

- a. Menambah pemahaman mahasiswa mengenai pembuatan kecap yang ada pada perusahaan PT. Aneka Food Tatarasa Industri – Probolinggo.
- b. 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.
- c. Mengetahui pengawasan mutu proses kecap manis cap orang jual sate merah di PT. Aneka Food Tatarasa Industri – Probolinggo.

1.2.3 Manfaat

Manfaat yang dapat diperoleh dari kegiatan Praktek Kerja Lapangan yang telah dilakukan adalah :

- a. Menambah keterampilan mahasiswa dibidang industri pangan khususnya pada proses pembuatan kecap manis cap orang jual sate merah.
- b. Adanya kerjasama yang baik antara mahasiswa dengan perusahaan.
- c. Memahami proses dan pengawasan mutu proses kecap manis cap oran jual sate merah.

1.3 Waktu pelaksanaan

Kegiatan Praktek Kerja Lapang ini dilaksanakan di PT. Aneka Food Tatarasa Industri (AFTI) berlokasi di Jalan Soekarno Hatta No. 38 KM 3, Kelurahan Pilang, Kecamatan Kademangan, Kota Probolinggo. Praktek Kerja Lapangan dilaksanakan pada tanggal 1 Maret 2014 sampai dengan tanggal 1 Mei 2014.

1.4 Metode Pelaksanaan

Teknik pengumpulan data yang digunakan dalam pelaksanaan praktek kerja lapang di PT. Aneka Food Tatarasa Industri sebagai berikut :

- a. Demontrasi
Keterlibatan langsung dalam kegiatan – kegiatan proses produksi dan pengawasan mutu bahan baku sampai produk akhir.
- b. Wawancara
Wawancara dengan yang berkaitan pada proses produksi kecap, tujuannya untuk mendapatkan informasi dan memperjelas data yang diperoleh.
- c. Dokumentasi
Analisi dokumen dilakukan untuk mengumpulkan data yang bersumber dari arsip dan dokumen, antara lain: sejarah perusahaan, struktur organisasi, tata letak ruang industri, ketenagakerjaan dan diagaram alir proses.
- d. Studi Pustaka
Mencari informasi dari buku dan internet mengenai proses produksi kecap sebagai tambahan literature pengetahuan proses pembuatan kecap.