

RINGKASAN

FEBRI LINTANG SAPUTRA, Jurusan Teknologi Pertanian Politeknik Negeri Jember, Juni 2014. Proses Produksi dan Pengawasan Mutu Kecap Asin di PT. Aneka Food Tatarasa Industri Probolinggo. Komisi Pembimbing, Ketua : Ir. Muhammad Hefni, Sekretaris : Ir. Bambang Poerwanto, MP, Penguji : Drs. Syaiful Bachri.

PT. Aneka Food Tatarasa Industri adalah perusahaan yang bergerak dalam bidang pengolahan pangan hasil pertanian, salah satu produk yang dihasilkan adalah kecap. Produk kecap yang dihasilkan oleh PT. Aneka Food Tatarasa Industri ada 2 jenis, yaitu kecap manis dan asin. Untuk kecap asin yang dihasilkan adalah kecap Madura Baru. Target sasaran penjualan dari kecap asin Madura Baru hanya pada Wilayah Madura.

Adapun proses pembuatan kecap asin Madura Baru dimulai dari persiapan bahan baku, pencucian kedelai, pemasakan kedelai, fermentasi koji, fermentasi moromi 1, ekstraksi kedelai, fermentasi moromi 2, pemasakan air bekas bumbu, pemasakan kecap asin, pencampuran obat, dan pengemasan.

PT. Aneka Food tatarasa Industri dalam memproduksi kecap asin juga memeperhatikan kualitas bahan baku yang akan digunakan maupun bahan-bahan tambahan seperti bumbu rempah-rempah (wijen, adas, pikak, ketan hitam, serai, kayu manis, keningar), garam, dan bahan pengawet dengan cara melakukan pengawasan mutu pada bahan baku yang memenuhi syarat ataupun kriteria sesuai dengan standart mutu pabrik. Selain itu, PT. Aneka Food tatarasa Industri juga melakukan pengawasan mutu atau kontrol pada proses produksi dan produk akhir yang nantinya dapat memberikan hasil kecap asin dengan kualitas mutu yang baik.