

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kecap merupakan ekstrak dari hasil fermentasi kedelai yang dicampurkan dengan bahan-bahan lain (gula, garam, dan bumbu). Selain mengandung protein, vitamin, dan mineral kecap juga berfungsi untuk meningkatkan cita rasa makanan yang banyak digunakan oleh masyarakat. Masyarakat menjadikan kecap sebagai bagian dari menu harian karena dapat memberikan rasa dan aroma yang khas pada makanan atau masakan.

Untuk menjaga agar kualitas dan mutu kecap terjaga maka perlu dilakukan pengawasan mutu. 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.

Mutu hasil olahan kecap dapat dilihat dari bahan baku dan rempah-rempah yang digunakan. Bahan baku yang memiliki kualitas baik sangat berpengaruh pada produk akhir kecap. Selain bahan baku dan rempah-rempah juga dilihat dari tahap- tahap proses yang dilakukan pembuatan kecap. Dengan tahapan yang tepat dan higienis maka akan diperoleh mutu yang diinginkan.

Tahapan dalam pengolahan kecap asin 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 mutu bahan baku serta teknologi proses yang digunakan karena hal tersebut akan berpengaruh pada kecap yang dihasilkan.

PT. Aneka Food Tatarasa Industri merupakan salah satu industri yang memproduksi kecap asin dan sudah lama produksi di Indonesia. Proses pengolahan kecap asin pabrik ini rata – rata masih dilakukan secara tradisional namun tidak menutup kemungkinan produk kecap asin yang dihasilkan tidak memenuhi standar yang telah ditetapkan atau produk rusak.

Sebagai Mahasiswa Teknologi Industri Pangan yang berkecimpung di dunia pangan harus mengetahui aplikasi teknologi berbasis pangan yang meliputi langkah-langkah proses pengolahan, keamanan dan pengawasan mutu terhadap paroduk pangan sehingga diperlukan Praktek Kerja Lapang untuk melihat dan mempelajari secara langsung proses produksi kecap asin.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum

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

- a. Meningkatkan wawasan dan pengetahuan serta pemahaman mahasiswa mengenai kegiatan perusahaan pengolahan pangan yang bergerak di bidang pengolahan hasil pertanian.
- b. Meningkatkan ketrampilan fisik pada bidang pengolahan Kecap asin.
- c. Melatih mahasiswa agar lebih kritis terhadap perbedaan yang ada dilapangan dengan yang didapat selama dibangku kuliah.

1.2.2 Tujuan Khusus

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

- a. Mengetahui proses pengolahan kecap asin di PT. Aneka Food Tatarasa Industri.
- b. Mengetahui dan mempelajari pengawasan mutu yang diterapkan di PT. Aneka Food Tatarasa Industri.
- c. Mengetahui secara umum kondisi PT. Aneka Food Tatarasa Industri yang meliputi sejarah perusahaan, struktur organisasi dan ketenagakerjaan.

1.2.3 Manfaat

Setelah tujuan dari Praktek Kerja Lapangan tercapai, maka akan diperoleh manfaat antara lain :

- a. Memperoleh ilmu dan pengetahuan mengenai kegiatan perusahaan pengolahan pangan yang bergerak di bidang pengolahan hasil pertanian.
- b. Memahami proses pengolahan kecap asin di PT. Aneka Food Tatarasa Industri.
- c. Memahami pengawasan mutu yang diterapkan di PT. Aneka Food Tatarasa Industri.

1.3 Metode Pelaksanaan

1.3.1 Tempat Pelaksanaan

Praktek Kerja Lapangan dilaksanakan di PT. Aneka Food Tatarasa Industri, yang beralamat di jalan Soekarno Hatta No. 38 km 3 Probolinggo, Jawa Timur.

1.3.2 Pelaksanaan Kegiatan Magang

Magang dilaksanakan pada hari Senin 03 Maret 2014 dan diakhiri pada tanggal 01 Mei 2014. Kegiatan magang dimulai setiap pukul 07.00 WIB – 16.00 WIB, dengan mengikuti hari kerja yang ditetapkan oleh perusahaan yaitu hari senin sampai jum'at.

1.3.3 Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data yang digunakan dalam pelaksanaan kegiatan praktek kerja lapang di PT. Aneka Food Tatarasa Industri menggunakan teknik observasi, wawancara, dan dokumentasi, atas dasar konsep tersebut, maka ketiga teknik di atas digunakan dalam praktek kerja lapang ini.

1. Pengamatan langsung (observasi)

Melakukan pengumpulan data dengan mengadakan pengamatan secara langsung terhadap kegiatan di lapangan mulai dari produksi kecap asin dan pengawasan mutu. Selain itu, juga melakukan pencatatan tentang kegiatan yang dilakukan.

2. Wawancara

Melaksanakan wawancara langsung dengan pihak-pihak PT. Aneka Food Tatarasa Industri tentang perusahaan dan yang berkaitan dengan proses produksi kecap asin, wawancara dilaksanakan untuk mengenali informasi dan memperjelas data yang diperoleh.

3. Studi Pustaka

Mengumpulkan data dengan cara membaca buku-buku dan laporan kegiatan dari instansi terkait yang memiliki relevansi dengan permasalahan yang ada untuk mendapatkan data penunjang dalam pelaksanaan dan penyusunan laporan dengan membandingkan literatur yang ada terhadap kenyataan di lapangan.

4. Dokumentasi

Analisis dokumen dilakukan untuk mengumpulkan data yang bersumber dari arsip dan dokumen. Data yang dikumpulkan dari perusahaan antara lain :

- a) Sejarah perusahaan
- b) Struktur organisasi
- c) Tata letak ruang industri
- d) Ketenagakerjaan
- e) Diagram alir proses