

RINGKASAN

BINTI FITRIYAH, NIM B3211057, Program Studi Teknologi Industri Pangan, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember. Proses Produksi Dan Pengawasan Mutu Kecap Cap Orang Jual Sate Hijau di PT. Aneka Food Tatarasa Industri Probolinggo. Komisi Pembimbing, Ketua: Ir. M. Hefni, Sekretaris: Ir. Bi Bakri, MSi, Anggota: DR. Yossi Wibisono. STp, MP.

Kecap merupakan salah satu bahan pangan yang memiliki nilai gizi tinggi terutama protein karena bahan utama pembuatan kecap adalah kedelai yang mengandung nilai protein tinggi. Kecap diolah dengan proses yang cukup panjang. Untuk dapat menghasilkan kecap dengan mutu yang baik, maka 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 Lapangan 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 Lapangan (PKL) yaitu Mengetahui secara umum kondisi PT. Aneka Food Tatarasa Industri yang meliputi sejarah perusahaan, struktur organisasi dan ketenagakerjaan, Mengetahui proses produksi yang ada pada industri pengolahan pangan yang bergerak pada bidang pengolahan kedelai mulai dari pengadaan bahan baku hingga proses produksi kecap cap orang jual sate hijau dan Mengetahui pengawasan mutu kecap cap orang jual sate hijau di PT. Aneka Food Tatarasa Industri – Probolinggo.

Berdasarkan Praktek Kerja Lapangan yang dilaksanakan di PT. Aneka Food Tatarasa Industri Probolinggo dapat disimpulkan: (1) PT. Aneka Food Tatarasa Industri merupakan salah satu industri pengolahan pangan yang bergerak di bidang

pengolahan kecap sejak tahun 1991. Produk kecap yang diproduksi antara lain kecap cap orang jual sate hijau, kecap cap orang jual sate merah, kecap cap kedelai, kecap cap rantang, kecap cap madura baru. (2) Proses pembuatan kecap cap orang jual sate hijau dimulai dari tahap persiapan bahan baku, kemudian pencucian kedelai, perebusan kedelai, fermentasi koji, fermentasi moromi, Pemasakan sari kedelai, Penyimpanan 2-3 hari, pembuatan karamel, Pemasakan sari kedelai tahap ke 2, pembuatan kecap asin, pembuatan stroop, Pencampuran dengan Stroop, proses Pengemasan Kecap. (3) Pengawasan mutu kecap cap orang jual sate hijau pada PT. Aneka Food Tatarasa Industri meliputi pengendalian mutu bahan baku, pengendalian mutu selama proses dan pengendalian mutu hasil akhir.

Saran yang diberikan : Sebaiknya karyawan PT. Aneka Food Tatarasa Industri memakai atribut lengkap pada saat proses produksi dan sebaiknya tidak banyak bicara yang tidak berhubungan dengan proses produksi dan Sebaiknya ruangan fermentasi koji sesering mungkin dilakukan pembersihan agar terasa nyaman dan terjaga kebersihannya serta agar tidak mempengaruhi mutu akhir kecap yang dihasilkan.