

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Bahan baku utama pembuatan kecap pada umumnya adalah kedelai. Jenis kedelai yang umum digunakan dalam pembuatan kecap adalah kedelai hitam dan kedelai kuning. Perbedaan tersebut hanya terletak pada ukuran biji dan warna kulit. Kedelai hitam berukuran lebih kecil dibanding kedelai kuning, tetapi tidak ada perbedaan komposisi gizi di antara keduanya. Selain itu, perbedaan jenis kedelai tersebut tidak berpengaruh terhadap efektivitas fermentasi. Mutu protein kedelai termasuk paling unggul dibandingkan dengan jenis tanaman lain, bahkan hampir mendekati protein hewani. Hal ini disebabkan oleh banyaknya asam amino esensial yang terkandung dalam kedelai, seperti arginin, fenilalanin, histidin, isoleusin, leusin, metionin, treonin dan triptopan.

Industri kecap merupakan salah satu industri pangan yang cukup pesat perkembangannya di Indonesia. Kecap manis adalah produk olahan yang teksturnya kental, berwarna coklat kehitaman, dan digunakan sebagai penyedap makanan. Kecap merupakan produk pangan tradisional yang digunakan sebagai penambah cita rasa makanan dan juga merupakan bumbu yang disukai serta digunakan secara luas sehingga produksinya cukup tinggi.

Tahapan proses pembuatan 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 mutu bahan baku serta teknologi proses yang digunakan. Oleh karena itu, untuk menjaga dan mempertahankan mutu, diperlukan adanya pengawasan mutu.

Pengawasan mutu merupakan suatu tindakan atau kegiatan untuk memastikan apakah kebijaksanaan dalam hal mutu (standar) dapat tercermin dalam hasil akhir. Pengawasan mutu menentukan komponen-komponen mana yang rusak dan menjaga agar bahan-bahan untuk produksi mendatang tidak sampai rusak. 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 merupakan salah satu industri pengolahan pangan yang bergerak di bidang pengolahan kecap sejak tahun 1888 dan tentu produk yang dihasilkan bermutu karena masih bertahan hingga sekarang. 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.

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 produk pangan sehingga diperlukan Praktek Kerja Lapangan untuk melihat dan mempelajari secara langsung proses produksi dan pengawasan mutu khususnya kecap cap orang jual sate hijau pada PT. Aneka Food Tatarasa Industri.

## **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 :

1. Persyaratan untuk menyelesaikan jenjang pendidikan Diploma 3 program studi Teknologi Industri Pangan Jurusan Teknologi Pertanian Politeknik Negeri Jember.
2. Mengaplikasikan dan mengimplementasikan ilmu pengetahuan yang diperoleh selama perkuliahan dengan realitas yang ada di lapangan.
3. Meningkatkan keterampilan mahasiswa dalam pengolahan hasil pertanian sehingga menjadi mahasiswa yang profesional dan berkompeten untuk memasuki dunia kerja.

### **1.2.2 Tujuan Khusus**

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

1. Mengetahui secara umum kondisi PT. Aneka Food Tatarasa Industri – Probolinggo yang meliputi sejarah, struktur organisasi dan ketenagakerjaan.
2. 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.
3. Mengetahui pengawasan mutu kecap cap orang jual sate hijau di PT. Aneka Food Tatarasa Industri – Probolinggo.

### **1.2.3 Manfaat**

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

1. Lebih mengerti proses produksi kecap cap orang jual sate hijau yang ada pada PT. Aneka Food Tatarasa Industri.
- 2 Mengembangkan pengetahuan, sikap dan kemampuan profesionalisme mahasiswa melalui penerapan ilmu, latihan kerja dan latihan langsung yang diterapkan di lapangan sesuai dengan bidang keahliannya.
- 3 Mengerti pengawasan mutu kecap cap orang jual sate hijau yang diterapkan di PT. Aneka Food Tatarasa Industri.

### **1.3 Metode Pelaksanaan**

Metode pengambilan data yang di gunakan untuk mendapatkan informasi dan yang dibutuhkan sebagai berikut :

#### **1.3.1 Pengamatan Langsung**

Pengumpulan data dengan observasi atau dengan pengamatan langsung adalah cara pengambilan data dengan menggunakan mata tanpa bantuan alat standar lain untuk keperluan tersebut. Mahasiswa melakukan pengamatan dengan melihat secara langsung ke ruang proses. Mahasiswa juga mencatat hal – hal yang dianggap penting ketika melihat proses yang sedang berlangsung.

#### **1.3.2 Wawancara**

Teknik wawancara dipergunakan untuk mengadakan komunikasi dengan pihak-pihak terkait atau subjek penelitian. Wawancara adalah percakapan dengan maksud tertentu. Percakapan dilakukan oleh dua pihak, yaitu pewawancara (interviewer) yang mengajukan pertanyaan dan pewawancara (interviewee) yang memberikan jawaban atas pertanyaan itu. Mahasiswa melakukan tanya jawab tentang alur proses atau kegiatan yang berlangsung. Wawancara dilakukan kepada pihak yang bertanggung jawab pada setiap proses yang berlangsung sehingga data yang di dapatkan lebih lengkap.

#### **1.3.3 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
- f. Sistem manajemen mutu
- g. Studi kepustakaan

#### **1.3.4 Studi Literatur**

Studi literatur yaitu pengumpulan data dan informasi dari buku-buku yang erat kaitannya dengan perusahaan dan kegiatan perusahaan, yang dapat menunjang ataupun memperkuat data yang telah diperoleh sebelumnya. Selain data yang telah di peroleh dari perusahaan, mahasiswa mencari sumber referensi dari beberapa buku atau mengakses informasi dari internet yang berhubungan dengan kegiatan di perusahaan tersebut.

#### **1.4 Waktu dan Lokasi**

Praktek Kerja Lapang (PKL) dilaksanakan selama 2 bulan mulai 1 Maret 2014 sampai dengan 1 Mei 2014. PKL ini dilakukan di PT Aneka Food Tatarasa Industri yang terletak di jalan Soekarno Hatta No.38 KM 3 Probolinggo.

#### **1.5 Pelaksanaan**

Prosedur PKL yang dilaksanakan di PT Aneka Food Tatarasa Industri adalah mahasiswa melakukan semua kegiatan dengan terjun langsung di lapangan. Dalam pelaksanaannya mahasiswa didampingi oleh pembimbing yang telah ditunjuk sehingga dalam pelaksanaan kegiatan tetap aman. Selama melaksanakan PKL

mahasiswa melakukan diskusi dengan pembimbing mengenai kegiatan yang dilakukan.

### **1.6 Pelaporan**

Setelah kegiatan PKL selesai, mahasiswa harus membuat laporan kegiatan selama PKL yang kemudian akan dipresentasikan.