



PENGAWASAN MUTU PROSES PRODUKSI KECAP MANIS DI PD ALAM ANEKA AROMA, SUKABUMI

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

SINDI RUKMANA SILALAH



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies



**PROGRAM STUDI SUPERVISOR JAMINAN MUTU PANGAN
SEKOLAH VOKASI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2020**

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

Bogor Agricultural University



PERNYATAAN MENGENAI LAPORAN AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan bahwa laporan akhir Pengawasan Mutu Proses Produksi Kecap Manis di PD Alam Aneka Aroma, Sukabumi adalah benar karya saya dengan arahan dari dosen pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk apa pun kepada perguruan tinggi mana pun. Sumber informasi yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan maupun tidak diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam Daftar Pustaka di bagian akhir laporan akhir ini. Dengan ini saya melimpahkan hak cipta dari karya tulis saya kepada Institut Pertanian Bogor.

Bogor, Agustus 2020

Sindi Rukmana Silalahi
NIM J3E116122



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Bogor Agricultural University

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengemukakan sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)



RINGKASAN

SINDI RUKMANA SILALAH. Pengawasan Mutu Proses Produksi Kecap Manis di PD Alam Aneka Aroma, Sukabumi. *Monitoring of Soy Sauce Production Process at PD Alam Aneka Aroma, Sukabumi*. Dibimbing oleh RIANTI DYAH HAPSARI.

PD Alam Aneka Aroma merupakan perusahaan industri rumahan yang bergerak di bidang pengolahan kecap. PD Alam Aneka Aroma selalu menjaga dan meningkatkan kualitas produk yang dihasilkan. Perusahaan ini memiliki beberapa jenis kecap sesuai *grade* yang telah ditetapkan oleh perusahaan. Proses pengolahan produk kecap masih dilakukan secara tradisional dan melalui proses fermentasi.

Pengawasan mutu dilakukan untuk menjaga kualitas produk yang dihasilkan berada pada standar yang telah ditetapkan oleh perusahaan. Mutu adalah hal penting yang diperlukan sebagai salah satu syarat penerimaan konsumen terhadap produk. Pengawasan mutu dilakukan pada kecap manis Samyu Kuning karena merupakan produk yang paling banyak dijual sehingga sangat perlu untuk diperhatikan mutunya sampai ke tangan konsumen. Pengawasan mutu mulai dari bahan baku, proses produksi dan produk akhir diperlukan untuk menjamin kualitas produk. Hal yang perlu diperhatikan selama proses pengolahan kecap adalah proses penerimaan bahan baku, proses penimbangan seluruh bahan yang digunakan, pencucian, perendaman, penirisan, pengukusan, pendinginan, fermentasi kecap, penghilangan miselium kapang, fermentasi koji dan moromi, pemasakan, pendinginan dan pengemasan. Parameter mutu yang dianalisis adalah kadar gula, viskositas, dan densitas kecap. Data hasil analisis selanjutnya diolah menggunakan grafik kendali mutu dengan bagan X dan R.

Pengawasan mutu di PD Alam Aneka Aroma secara keseluruhan sudah dilakukan dengan baik. Hasil pengujian mutu kimia yaitu kadar gula kecap dan pengujian fisik kecap yaitu viskositas dan densitas masih berada pada rentang yang sesuai dengan standar yang ditetapkan perusahaan maupun SNI. Hasil yang diperoleh dari grafik kendali mutu menunjukkan bahwa kadar gula, viskositas, dan densitas masih terdapat beberapa data hasil pengujian yang tidak terkendali secara statistik.

Peningkatan mutu kecap dapat dilakukan dengan cara melakukan pengawasan yang lebih ketat terhadap bahan baku dan proses pemasakan. Pengawasan mutu saat pemasakan kecap perlu dilakukan dengan pengecekan suhu menggunakan termometer tembak agar suhu pemasakan lebih terkendali. Termometer tembak pada proses pemasakan digunakan agar suhu lebih terkendali sampai akhir pemasakan dan tidak ditemui penyimpangan pada kekentalan terutama produk yang berada di akhir pengisian.

Kata kunci : bagan kendali, kecap, pengawasan mutu.

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



© Hak Cipta milik IPB, tahun 2020
Hak Cipta dilindungi Undang-Undang

Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan atau menyebutkan sumbernya. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik, atau tinjauan suatu masalah; dan pengutipan tersebut tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apa pun tanpa izin IPB.

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies



PENGAWASAN MUTU PROSES PRODUKSI KECAP MANIS DI PD ALAM ANEKA AROMA SUKABUMI

SINDI RUKMANA SILALAH



Laporan Akhir
Sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Sarjana Muda pada
Program Studi Supervisor Jaminan Mutu Pangan

PROGRAM STUDI SUPERVISOR JAMINAN MUTU PANGAN
SEKOLAH VOKASI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2020

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Pengulas pada ujian laporan akhir: Ir. Caecillia Chrismie Nurwitri, D.A.A.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



Judul Laporan Akhir : Pengawasan Mutu Proses Produksi Kecap Manis di PD
Alam Aneka Aroma, Sukabumi
Nama : Sindi Rukmana Silalahi
NIM : J3E116122

Disetujui oleh

Pembimbing

Pembimbing : Rianti Dyah Hapsari, S.T.P., M.Sc.

Diketahui oleh

Ketua Program Studi



I. Cecilia Chrismie Narwiti, S.A.A.
NIP. 195805041985032001
Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Dekan

: Dr. Ir. Arief Darjanto, Dip.Ag.Ec., M.Ec.
NIP. 196108181986091001



Tanggal Ujian: 16 September 2020

Tanggal Lulus: 25 September 2020

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.