



## 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 mselim 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 Dilindungi Undang-Undang

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.

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

Sekolah Vokasi  
College of Vocational Studies



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