

1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kecap kedelai merupakan produk bumbu (*condiment*) tertua di Cina selama lebih dari 3000 tahun dan salah satu produk fermentasi yang digunakan sebagai produk pencita rasa khususnya di negara Asia (Muangthai *et al.* 2009). Pembuatan kecap menggunakan gula kelapa (biasa disebut juga gula merah atau gula jawa) yang menjadi komoditas berbagai daerah di Indonesia menjadi pilihan yang baik dalam pembuatan kecap. PD Alam Aneka Aroma selalu memunculkan inovasi terbaiknya agar dapat bersaing dengan kecap merek lain.

PD Alam Aneka Aroma memiliki 4 *grade* kecap yaitu *grade I* GAN Istimewa, *grade II* Samyu Hijau, *grade III* Samyu Merah, *grade IV* Samyu Kuning. Perbedaan setiap *grade* dipengaruhi oleh pemasaran dan bahan-bahan yang digunakan pada proses pemasakan. Pengawasan mutu kecap dilakukan pada kecap manis *grade IV* yaitu Samyu Kuning. Kecap ini dipilih karena merupakan produk pengembangan PD Alam Aneka Aroma yang masih perlu untuk diperhatikan pengolahannya dan paling banyak peminatnya.

Pengawasan pada mutu kecap ini dilakukan agar kecap dapat bersaing dengan kecap pesaing yang beredar. Kecap dengan *grade IV* biasanya lebih mudah rusak dibanding *grade* lain. Bahan baku yang digunakan dan proses pengolahan yang tepat sangat memengaruhi produk kecap yang dihasilkan. Pengawasan mutu yang semakin baik akan mengklasifikasi produk yang terkendali sesuai dengan skala perusahaan. Hal ini menjadi alasan pentingnya pengawasan mutu proses produksi kecap dilakukan. Pengawasan mutu yang dilakukan pada proses pengolahan meliputi bahan baku yang digunakan, pemasakan dan pengemasan kecap. Kecap lalu diuji sifat fisik, kimia, dan mikrobiologinya.

1.2 Tujuan

Kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) di PD Alam Aneka Aroma, Sukabumi ini bertujuan untuk menjalin kerja sama yang baik antara instansi kampus dengan perusahaan, menerapkan ilmu pengetahuan dan kemampuan profesi mahasiswa melalui pengetahuan yang telah diperoleh selama perkuliahan, serta menambah wawasan dan pengalaman kerja. Tujuan khusus PKL ini yaitu mempelajari aspek-aspek dan terjun langsung dalam pengawasan mutu proses produksi kecap di PD Alam Aneka Aroma, Sukabumi.

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 menggunakan sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.