



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

DAFTAR ISI

DAFTAR ISI	ix
DAFTAR GAMBAR	xi
1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan	1
2 METODE KAJIAN	2
2.1 Lokasi dan Waktu PKL	2
2.2 Metode pelaksanaan PKL	2
3 KEADAAN UMUM PERUSAHAAN	2
3.1 Sejarah dan Perkembangan Perusahaan	2
3.2 Visi dan Misi Perusahaan	2
3.3 Lokasi dan Tata Letak Perusahaan	3
3.4 Struktur Organisasi	3
3.5 Ketenagakerjaan	3
3.6 Produk yang Dihasilkan	3
3.7 Sarana Produksi	4
3.7.1 Sarana Pengolahan Air	4
3.7.2 G	4
3.7.3 e	4
3.7.4 L	5
3.7.5 Dapur	5
4 BAHAN BAKU DAN PROSES PENGOLAHAN	5
4.1 Bahan	5
4.1.1 Bahan Baku	5
4.1.2 Bahan Penunjang	6
4.2 Peralatan Pengolahan	7
4.2.1 Bak Pencucian	7
4.2.2 Tangki Pengukusan	7
4.2.3 Rak, Tampah, dan Keranjang Bambu	8
4.2.4 Tong Kayu	8
4.2.5 Tong Penampungan Sari Moromi	8
4.2.6 Tangki dan Mixer Bahan Pengental	9
4.2.7 Tungku	9
4.2.8 Wajan Pemasakan	9
4.2.9 Alat Penyaring	9
4.2.10 Tong Penyaringan	10
4.2.11 Tangki Penampungan Kecap	10
4.2.12 Tong Penyimpanan Karamel	10
4.2.13 Botol	11
4.2.14 Alat Penutup Botol	11
4.2.15 Mesin Penanggalan dan Pengodean Label	11
4.2.16 Bak Perendaman Botol	12



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

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



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

4.2.17	Meja Pengeringan Botol	12
4.2.18	Termometer	12
4.2.19	Refraktometer	12
4.2.20	Salinometer	13
4.2.21	<i>Baume Hydrometer</i>	13
4.3	Proses Pengolahan	13
4.3.1	Penerimaan Bahan	14
4.3.2	Persiapan Bahan dan Peralatan Produksi	14
4.3.3	Pencucian dan Perendaman Kedelai	14
4.3.4	Penirisan	14
4.3.5	Pengukusan	14
4.3.6	Pendinginan	15
4.3.7	Pengayaan Kultur	15
4.3.8	Fermentasi Kapang	15
4.3.9	Fermentasi Garam	15
4.3.10	Fermentasi Larutan Garam	16
4.3.11	Pengambilan Sari Moromi	16
4.3.12	Pemasakan	16
4.3.13	Penyaringan I	16
4.3.14	Penyaringan II	16
4.3.15	Penyaringan III	17
4.3.16	Pengemasan	17
4.3.17	Proses Penggudangan	18
5	PENGAWASAN PROSES PRODUKSI	18
5.1	Pengawasan Bahan Baku dan Bahan Penunjang	18
5.1.1	Bahan Baku	18
5.1.2	Bahan Penunjang	19
5.2	Pengawasan Mutu Proses Produksi	19
5.2.1	Penimbangan Bahan Baku	19
5.2.2	Pengayaan Kultur	20
5.2.3	Fermentasi Kapang	20
5.2.4	Fermentasi Garam	20
5.2.5	Pemasakan	20
5.2.6	Penyaringan I, II dan III	20
5.2.7	Pengemasan	20
5.3	Pengawasan Mutu Produk Jadi	21
5.3.1	Pengujian Kimia	21
5.3.2	Pengujian Fisik	23
5.3.3	Pengujian Organoleptik	25
5.3.4	Pengujian Mikrobiologi	26
6	SIMPULAN DAN SARAN	26
6.1	Simpulan	26
6.2	Saran	26
	DAFTAR PUSTAKA	27
	LAMPIRAN	28



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

DAFTAR GAMBAR

1	Struktur organisasi PD Alam Aneka Aroma	3
2	Sarana pengolahan air	4
3	Gudang	4
4	Ruang fermentasi	4
5	Peralatan laboratorium	5
6	Dapur	5
7	Gula kelapa	6
8	Kedelai	6
9	Bak pencucian	7
10	Tangki pengukusan	8
11	Rak, tampah, dan keranjang bambu	8
12	Tong kayu	8
13	Tong penampungan sari moromi	8
14	Tangki dan mixer bahan pengental	9
15	Tungku	9
16	Wajan pemasakan	9
17	Alat penyaring	10
18	Tong penyaring	10
19	Tangki penampungan kecap	10
20	Tong penampungan karamel	10
21	Botol	11
22	Alat penutup botol	11
23	Mesin penanggalan dan pengodean label	11
24	Bak perendaman botol	12
25	Meja pengeringan botol	12
26	Termometer	12
27	Refraktometer	13
28	Salinometer	13
29	<i>Baume hydrometer</i>	13
30	Timbangan	14
31	Pengambilan sari moromi	16
32	Penyaringan I dan II	17
33	Penyaringan III	17
34	Pengemasan	17
35	Pengambilan sampel garam	19
36	Bagan kendali X kadar gula produk kecap	22
37	Bagan kendali R kadar gula produk kecap	22
38	Bagan kendali X viskositas produk kecap	23
39	Bagan kendali R viskositas produk kecap	24
40	Bagan kendali X densitas produk kecap	24
41	Bagan kendali R densitas produk kecap	25





DAFTAR LAMPIRAN

1	Lampiran 1 Jenis produk di PD Alam Aneka Aroma	29
2	Diagram alir proses fermentasi dan pengolahan kecap manis Samyu Kuning	31
3	Hasil pengujian kadar gula kecap manis Samyu Kuning	33
4	Hasil pengujian viskositas kecap manis Samyu Kuning	34
5	Hasil pengujian densitas kecap manis Samyu Kuning	35

© 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



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural Univer



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.