

**PENGENDALIAN PROSES FERMENTASI KECAP MANIS
PADA INDUSTRI RUMAH TANGGA**

MAKALAH KOMPREHENSIF



OLEH:
FELIX MILLIARDO HADISAPUTRO
6103006073

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA SURABAYA
S U R A B A Y A
2012**

PENGENDALIAN PROSES FERMENTASI KECAP MANIS
PADA INDUSTRI RUMAH TANGGA

MAKALAH KOMPREHENSIF

Diajukan Kepada
Fakultas Teknologi Pertanian,
Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya
untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan
Memperoleh Gelar Sarjana Teknologi Pertanian
Program Studi Teknologi Pangan

OLEH:
FELIX MILLIARDO HADISAPUTRO
6103006073

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA SURABAYA
S U R A B A Y A
2012

**LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN
PUBLIKASI KARYA ILMIAH**

Demi pertimbangan ilmu pengetahuan, saya sebagai mahasiswa Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya:

Nama : FELIX MILLIARDO HADISAPUTRO

NRP : 6103006073

Menyetujui Makalah Komprehensif saya:

Judul:

**PENGENDALIAN PROSES FERMENTASI KECAP MANIS PADA
INDUSTRI RUMAH TANGGA**

untuk dipublikasikan/ditampilkan di internet atau media lain (Digital Library Perpustakaan Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya) untuk kepentingan akademik sebatas sesuai dengan undang-undang Hak Cipta.

Dengan demikian pernyataan persetujuan publikasi karya ilmiah ini saya buat dengan sebenarnya.

Surabaya, 27 juli 2012



Felix MilliarDO Hadisaputro

LEMBAR PENGESAHAN

Naskah Makalah Komprehensif yang berjudul **“PENGENDALIAN PROSES FERMENTASI KECAP MANIS PADA INDUSTRI RUMAH TANGGA”** yang ditulis oleh Felix Milliardo Hadisaputro (6103006073) telah diujikan pada tanggal 25 Juli 2012 dan dinyatakan LULUS oleh Ketua Tim Penguji.

Ketua Tim Penguji,



Ir. Indah Kuswardani, MP

Tanggal: 28 Juli 2012

Mengetahui,

Dekan Fakultas Teknologi Pertanian
Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya



Ir. Theresia Endang Widoeri Widyastuti, MP.

Tanggal 27 - 2012

LEMBAR PERSETUJUAN

Naskah Makalah Komprehensif yang berjudul **“PENGENDALIAN PROSES FERMENTASI KECAP MANIS PADA INDUSTRI RUMAH TANGGA”** yang ditulis oleh Felix M Hadisaputro (61030006073) telah diuji dan disetujui oleh dosen pembimbing.

Menyetujui,

Dosen Pembimbing II.



Netty Kusumawati, S.TP., M.Si
Tanggal: 28 Juli 2012

Dosen Pembimbing I.



Ir. Indah Kuswardani, MP
Tanggal: 28 Juli 2012

**LEMBAR PERNYATAAN
KEASLIAN KARYA ILMIAH**

Dengan ini saya menyatakan bahwa dalam Makalah Komprehensif saya yang berjudul:

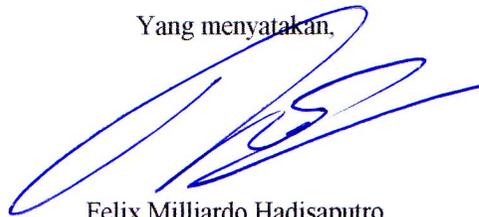
**PENGENDALIAN PROSES FERMENTASI KECAP MANIS PADA
INDUSTRI RUMAH TANGGA**

adalah hasil karya saya sendiri dan tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan di suatu perguruan tinggi dan sepanjang pengetahuan saya juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang lain, kecuali yang secara nyata tertulis, diacu dalam naskah ini dan disebutkan daftar pustaka.

Apabila karya saya tersebut merupakan plagiarisme, maka saya bersedia dikenai sanksi berupa pembatalan kelulusan dan atau pencabutan gelar, sesuai dengan peraturan yang berlaku (UU RI No. 20 tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional pasal 25 ayat 2 dan Peraturan Akademik Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya pasal 30 ayat 1 (e) tahun 2009).

Surabaya, 27 juli 2012

Yang menyatakan,



Felix Milliardo Hadisaputro

Felix M Hadisaputro (6103006073). **PENGENDALIAN PROSES FERMENTASI KECAP MANIS PADA INDUSTRI RUMAH TANGGA.** Di bawah bimbingan Ir. Indah Kuswardani., MP (Pembimbing I) dan Netty Kusumawati, STP., MSi (Pembimbing II)

ABSTRAK

Kecap manis merupakan produk pangan yang sangat diminati oleh masyarakat luas karena kecap manis dapat memberikan rasa dan aroma yang khas pada makanan sehingga meningkatkan selera makan. Kecap manis yang diproses dengan cara fermentasi mempunyai rasa yang spesifik yang terbentuk selama proses berlangsung.

Pengawasan mutu suatu produk sangat penting, karena hal ini akan berpengaruh terhadap penerimaan konsumen. Mutu suatu bahan didefinisikan sebagai kumpulan sifat-sifat yang dapat membedakan masing-masing bahan tersebut dan mempunyai pengaruh nyata dalam menentukan derajat penerimaan konsumen terhadap barang-barang tersebut. Sifat-sifat tersebut yaitu: sifat fisik, sifat kimia, mikrobiologi, serta sifat organoleptik.

Pengendalian mutu fermentasi adalah penentu kualitas kecap yang baik, dan proses ini terbagi menjadi dua yaitu proses fermentasi I yang berlangsung secara aerobik, dan proses fermentasi II yang berlangsung secara *anaerobic*.

Kata kunci: kecap manis, Pengawasan mutu fermentasi

Felix M Hadisaputro (6103006073). **FERMENTATION OF SOY SAUCE CONTROL IN HOME INDUSTRY.** Under the guidance of Ir. Indah Kuswardani., MP (Supervisor I) and Netty Kusumawati, STP., MSi (Supervisor II)

Abstract

Soy sauce is a food product a very popular by public because the soy sauce to give typical flavor and aroma to foods that increase your appetite. Soy sauce which are processed by fermentation has a specific taste formed during the process.

Quality control of a product is very important, as this will influence consumer acceptance. Quality of a material is defined as a collection of properties that can differentiate each of these materials and have a real influence in determining the degree of consumer acceptance of these items. The properties are: the physical, chemical, microbiological and organoleptic properties.

Quality control is a determinant of the quality of fermented soy sauce is good, and the process is divided into two fermentation processes, first fermentation proces that take place in aerobic, and the second fermentation processes that take place in anaerobic.

Keywords: soy sauce, fermented quality control

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat dan rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan Makalah Komprehensif yang berjudul **PENGENDALIAN PROSES FERMENTASI KECAP MANIS PADA INDUSTRI RUMAH TANGGA** pada semester genap 2011-2012.

Makalah Komprehensif merupakan salah satu syarat untuk menyelesaikan program Sarjana Strata-I Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.

Penulisan ini dapat terselesaikan dengan baik berkat dukungan dari berbagai pihak. Oleh sebab itu, penulis menyampaikan ucapan terimakasih kepada:

1. Ibu Ir. Indah Kuswardani, MP selaku dosen pembimbing I dan Ibu Netty Kusumawati, STP., MSi selaku dosen pembimbing II yang telah berkenan merelakan banyak waktu dalam membimbing sejak awal hingga akhir penulisan laporan ini.
2. Orangtua, sahabat dan pihak lain yang telah memberikan dukungan moril dan semangat sehingga Laporan Tugas Makalah Komprehensif dapat terselesaikan tepat pada waktunya.

Penulis menyadari bahwa penulisan makalah ini masih jauh dari sempurna. Oleh karena itu, penulis mengharapkan kritik dan saran dari pembaca. Akhir kata, penulis berharap semoga laporan ini membawa manfaat dan menambah wawasan pengetahuan bagi pembaca.

Surabaya, Juli 2012

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK.....	i
<i>ABSTRACT</i>	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR GAMBAR.....	v
BAB I. PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah.....	2
1.3 Tujuan.....	2
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA	3
2.1. Kecap Manis.....	3
2.2 Pengawasan Mutu Pangan.....	5
BAB III. PEMBAHASAN.....	9
BAB IV. KESIMPULAN.....	15
DAFTAR PUSTAKA.....	16

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gmbarl 2.1 Diagram Alir pembuatan kecap manis.....	6