

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Kecap merupakan produk cair yang diperoleh dari hasil fermentasi dan atau cara kimia (hidrolisis) kacang kedelai (*Glycine max L.*), dengan ciri khas warna coklat kehitaman, serta dapat berfungsi untuk menambah cita rasa pada suatu produk pangan (Purwandari, 2007, dan Badan Standardisasi Nasional, 2013). Menurut Gardjito (2013) pembuatan kecap dapat dilakukan dengan tiga cara, yakni fermentasi kedelai, hidrolisis asam, dan kombinasi antara fermentasi kedelai serta hidrolisis asam. Pada metode fermentasi kedelai, pembuatan kecap dengan dapat dilakukan menggunakan kapang *Aspergillus oryzae* dan *Aspergillus sojae* (Hidayat dkk., 2018). Enzim yang dihasilkan selama proses fermentasi adalah enzim amilase dan protease, yang akan memecah pati dan protein pada kedelai, serta terdapat enzim pektinase, selulase, dan hemiselulase yang akan mendegradasi dinding sel dari kacang kedelai (Hidayat dkk., 2018). Selain melalui proses fermentasi, menurut Nunomura dan Sasaki (1986) dalam Meutia (2015) proses pembuatan kecap juga dapat dilakukan dengan metode hidrolisis protein nabati, yakni menghidrolisis protein kedelai menjadi asam amino melalui hidrolisis asam, yang kemudian dicampur dengan gula, pewarna, dan bahan lainnya hingga menyerupai produk kecap yang dibuat dengan metode fermentasi. Bahan baku utama dalam pembuatan kecap adalah kacang kedelai.

Kedelai merupakan salah satu sumber protein nabati yang harganya relatif murah, dengan kadar protein sebesar $\pm 35\%$, karbohidrat 35%, dan lemak 15%. Selain itu, kacang kedelai juga kaya akan zat gizi seperti kalsium, fosfor, zat besi, vitamin A, dan juga vitamin B (Rohmah dan Saputro, 2016). Menurut Warisno dan Dahana (2010) pada kacang kedelai juga terkandung

18% lemak tak jenuh yang baik bagi kesehatan tubuh, serta mengandung lesitin dan fitosterol yang mampu berperan sebagai antioksidan dan juga menekan pembentukan kolesterol di dalam tubuh manusia. Banyaknya kandungan gizi pada kacang kedelai membuat komoditas tersebut banyak diolah dan dimanfaatkan menjadi beberapa produk hasil pangan, seperti tahu, tempe, susu kedelai, dan kecap. Menurut Purwandari (2007) kebutuhan masyarakat Indonesia akan produk kecap manis sangatlah besar karena dapat digunakan dalam berbagai bentuk produk olahan pangan, seperti bakso, batagor, sate, dll. Berdasarkan data dari Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian (2019) mencatat bahwa rata-rata konsumsi kecap manis masyarakat Indonesia sejak tahun 2002-2018 adalah sebesar 0,67 kg/kapita/tahun, dan diprediksi akan mengalami peningkatan pada tahun 2021 menjadi 0,95 kg/kapita/tahun. Salah satu perusahaan yang memproduksi produk kecap manis di Indonesia adalah Perusahaan Kecap Cap Akur.

Perusahaan Kecap Cap Akur merupakan salah satu produsen kecap manis yang dalam proses produksinya menggunakan metode fermentasi kedelai, dan telah berdiri sejak tahun 2006, serta beralamatkan di Perumahan Wahid Blok A3 No. 6, Salatiga, Jawa Tengah. Pemasaran produk dari perusahaan ini meliputi beberapa Kabupaten/Kota di Jawa Tengah, seperti Salatiga, Surakarta, Ungaran, dan Semarang. Seperti pabrik kecap pada umumnya, proses produksi dari Kecap Cap Akur sendiri meliputi sortasi bahan baku dan bahan pembantu, pencucian, perendaman, perebusan, penjemuran, pelarutan gula dan pencampuran dengan bahan lain, penyaringan, pendinginan, dan pengemasan produk akhir. Produksi dari Kecap Cap Akur menggunakan bahan baku utama *Glycine max (L.) Merr.* yang difermentasi dengan larutan garam, kemudian bahan pembantu yang digunakan adalah rempah-rempah meliputi jahe, lengkuas, serai, pekak, dan

adas, serta juga digunakan bawang putih untuk memperkuat citarasa dari produk Kecap Cap Akur.

1.2. Tujuan

1.2.1. Tujuan Umum

Memahami teori yang telah diperoleh selama perkuliahan dengan cara melihat secara langsung proses-proses produksi industri pengolahan pangan, khususnya dalam pengolahan produk kecap manis.

1.2.2. Tujuan Khusus

1. Memahami proses produksi kecap manis mulai dari proses penyediaan bahan baku, pengolahan, pengemasan, hingga menghasilkan produk akhir yang siap untuk dipasarkan.
2. Memahami sistem manajemen perusahaan, cara menjamin mutu produk, sanitasi, dan penanganan limbah yang dihasilkan selama proses produksi.
3. Memahami dan mengamati secara langsung pengaplikasian ilmu pengetahuan yang telah diperoleh saat perkuliahan, terutama pada proses pengolahan produk kecap manis.

1.3. Metode Pelaksanaan

Metode yang dilaksanakan dalam Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan di Perusahaan Kecap Cap Akur Salatiga adalah wawancara langsung dengan pemilik dan karyawan pabrik, observasi, pengumpulan data yang diperlukan dalam penyusunan laporan, serta terlibat secara langsung dalam kegiatan praktek kerja di lapangan.

1.4. Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dilaksanakan mulai tanggal 18 Januari 2021 hingga 30 Januari 2021 di Perusahaan Kecap Cap Akur Salatiga yang berlokasi di Perumahan Wahid Blok A3 No. 6, Salatiga, Jawa Tengah.