

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Indonesia merupakan salah satu negara yang memiliki beragam olahan pangan. Salah satu produk pangan yang dapat dijadikan sebagai penyedap rasa, memberikan warna, dan memberikan aroma pada olahan pangan lain adalah kecap manis. Kecap manis banyak dimanfaatkan pada berbagai macam produk pangan, seperti mie goreng, nasi goreng, bakso, dan batagor. Berdasarkan data dari Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian (2019) rata-rata tingkat 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. Tingginya peningkatan minat konsumen terhadap kebutuhan produk kecap manis menunjukkan bahwa peluang pasar terhadap produk kecap manis masih sangat terbuka.

Kecap manis merupakan produk pangan yang dibuat dengan cara fermentasi atau hidrolisis asam/basa dengan bahan baku kedelai (*Glycine max L.*), yang dalam pembuatannya dapat ditambahkan gula dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain dan bahan tambahan pangan yang diizinkan. Karakteristik dari produk kecap manis yakni memiliki ciri khas warna cokelat kehitaman, serta dapat berfungsi untuk menambah cita rasa pada suatu produk pangan (Purwandari, 2007, dan Badan Standardisasi Nasional, 2013).

Pada umumnya kecap manis diolah dengan metode fermentasi. Namun menurut Purwaningsih (2007) dan Gardjito (2013) kecap juga dapat dibuat dengan metode hidrolisis asam dan kombinasi dari fermentasi dengan hidrolisis asam/basa dan enzim. Cita rasa dan aroma yang dihasilkan dengan metode fermentasi lebih baik daripada dengan metode hidrolisis asam. Prinsip dari pembuatan kecap dengan metode fermentasi yakni adanya pemecahan protein, lemak, dan karbohidrat oleh aktivitas enzimatik yang dihasilkan oleh mikroorganisme, sehingga menjadi fraksi-fraksi yang lebih sederhana. Menurut Suprapti (2005) kecap dengan kualitas yang baik dapat diketahui dari kadar protein yang tinggi, tidak terlalu cair,

memiliki warna coklat kehitaman, umur simpan lama, dan memiliki cita rasa serta aroma yang khas. Bahan baku utama dalam pembuatan produk kecap manis adalah kedelai hitam (Mahfud dan Sabara, 2018).

Kedelai hitam banyak dimanfaatkan oleh masyarakat dalam pengolahan produk kecap manis karena kaya akan zat gizi, seperti protein (40,4 g/100 g), antosianin, dan isoflavon (Mueller et al., 2012). Banyaknya zat gizi yang terdapat pada kedelai membuat minat masyarakat terhadap pengolahan hasil kedelai hitam menjadi tinggi. Dalam pembuatan kecap manis dengan metode fermentasi melibatkan kapang *Aspergillus sojae* dan *Aspergillus oryzae*. Selain itu, selama proses fermentasi juga melibatkan bakteri asam laktat yang bersifat homofermentative seperti *Pseudomonas cerevisiae* atau *Pseudomonas sojae* dan khamir *Saccharomyces rouxii* (Humairoh, 2017).

Kecap manis akan diproduksi dengan merek Kwecap dan menggunakan bahan baku kedelai hitam, gula kelapa, air, dan garam NaCl, serta bahan pembantu lengkuas, jahe, dan bawang putih. Kapasitas produksi yang direncanakan adalah sebesar 2000 Liter/hari dan akan dikemas menggunakan plastik *polyethylene* (PE) dengan ukuran 50, 340, dan 620 per kemasannya. Badan usaha yang dipilih adalah Perseroan Terbatas (PT) tertutup yang bernama PT AHA Food Nusantara dengan struktur organisasi garis. Industri pengolahan kecap manis dengan merek Kwecap ini rencananya akan berlokasi di Jalan Kebonagung, Kecamatan Balerejo, Kabupaten Madiun, Jawa Timur. Alasan dipilihnya lokasi tersebut karena area tersebut dekat dengan akses jalan tol dan jalan raya, sehingga dapat mempermudah proses distribusi bahan baku yang akan digunakan dalam pembuatan produk kecap manis. Selain itu juga dapat mempermudah proses pemasaran produk jadi ke konsumen. Luas lahan pabrik yang akan digunakan sebesar 385 m², dengan luas bangunan sekitar 506 m².

Pemasaran produk akan difokuskan pada Provinsi Jawa Timur, khususnya Kabupaten Madiun, Kota Madiun, Kabupaten Magetan, Kabupaten Ngawi, dan Kabupaten Nganjuk, dengan target adalah seluruh kalangan masyarakat, baik menengah ke atas maupun menengah ke bawah.

1.2. Tujuan

1. Merencanakan pendirian pabrik pengolahan kecap manis Kwecap dengan kapasitas produksi 2000 Liter/hari
2. Mengevaluasi kelayakan usaha dan perencanaan pabrik pengolahan kecap manis Kwecap secara teknis dan ekonomis.