

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar belakang

Kecap merupakan salah satu jenis makanan fermentasi yang banyak dikonsumsi di Indonesia, berupa produk cair berwarna gelap mempunyai rasa asin dan digolongkan dalam makanan yang mempunyai flavor yang sangat tajam (Setiadji, 1990). Pada umumnya kecap digunakan sebagai penyedap makanan berbagai masakan (Rahayu, 1989).

Pada dasarnya terdapat 3 cara pembuatan kecap yaitu secara fermentasi, cara hidrolisis asam dan kombinasi kedua cara tersebut (Rahayu, 1989). Menurut Steinkraus (1983) kecap yang dihasilkan melalui fermentasi melibatkan sejumlah mikroorganisme diantaranya adalah *Aspergillus oryzae* dan *Aspergillus sojae* yang tumbuh pada waktu fermentasi I. Disamping itu juga *Pediococcus cereviceae* dan *Saccharomyces rouxii* yang terdapat pada fermentasi II.

Pembuatan kecap secara fermentasi pada prinsipnya memecah protein, lemak dan karbohidrat oleh aktivitas enzim dari kapang, yeast dan bakteri menjadi fraksi-fraksi yang lebih sederhana. Fraksi-fraksi tersebut menentukan cita rasa, aroma, dan komposisi kecap (Smith, 1972).

Dalam pembuatan kecap perlu dipertimbangkan faktor-faktor yang mempengaruhi antara lain : pengaruh perebusan kedelai, lama fermentasi II, penggunaan jenis kapang, kon-

sentrisasi garam, pengendalian suhu dan kelembaban ruangan pada fermentasi I (Murni, 1992).

Perebusan dalam pembuatan kecap merupakan perlakuan panas pada bahan dengan merendam bahan dalam air panas. (Murni, 1992). Menurut Soedarmo (1987), perebusan kedelai dilakukan selama 45 menit setelah mendidih. Tujuan perebusan adalah membunuh bakteri-bakteri kontaminan, menginaktifkan senyawa tripsin inhibitor, mempermudah penetrasi miselia kapang. Perebusan yang terlalu singkat menyebabkan tujuan perebusan tidak tercapai, sedangkan perebusan yang terlalu lama dapat mengakibatkan kerusakan komponen yang terdapat dalam kedelai dan terjadinya pelarutan zat-zat gizi kedalam air perebus (Anonimous, 1991).

Setelah fermentasi I, kemudian proses dilanjutkan ke fermentasi II. Fermentasi II pada pembuatan kecap berlangsung dalam larutan garam. Adapun tujuan dari fermentasi II adalah untuk pembentukan senyawa flavor dan cita rasa (Anonimous, 1991). Menurut Yokotsuka (1971), disamping lama fermentasi II kadar garam pada larutan garam yang dipakai untuk fermentasi II dapat mempengaruhi mutu kecap yang dihasilkan. Konsentrasi garam berpengaruh terhadap aktivitas enzim. Pada kadar garam yang terlalu tinggi enzim menjadi tidak aktif, protein akan terdenaturasi dan akan kehilangan kemampuan untuk melarut. Menurut Mulyokusumo (1984), konsentrasi larutan garam yang digunakan berkisar antara 17-30%, tergantung selera dan kebiasaan.

Penggunaan garam yang kurang dari 18 % adalah sangat berbahaya, karena ada kemungkinan terjadinya pembusukan (Anonimous, 1991).

Atas dasar hal tersebut di atas, maka perlu dilakukan penelitian untuk mengetahui apakah lama perebusan dan konsentrasi garam yang digunakan dapat berpengaruh terhadap mutu kecap yang dihasilkan.

1.2. Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh lama perebusan dan konsentrasi garam terhadap mutu kecap asin kedelai.