

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Kecap adalah produk yang berasal dari olahan kedelai yang biasa digunakan sebagai bahan tambahan dalam olahan masakan Indonesia. Kecap identik dengan warnanya yang coklat gelap. Proses pembuatan kecap dapat dibagi menjadi 2, yaitu secara fermentasi dan hidrolisis. Kecap yang dibuat secara fermentasi memiliki cita rasa khas kecap pada umumnya karena adanya pemecahan protein, karbohidrat dan lemak oleh enzim yang dihasilkan oleh mikroba, sedangkan kecap yang dibuat secara hidrolisis memiliki aroma yang kurang sedap karena selama hidrolisis terjadi kerusakan asam amino dan gula serta timbulnya senyawa *off flavor* kecap. Kecap hidrolisis menggunakan asam berupa HCl dalam prosesnya untuk memecah protein menjadi asam amino. Bahan baku dalam pembuatan kecap adalah kedelai jenis kedelai hitam, gula merah, garam dan air.

Kedelai merupakan bahan pangan yang tinggi sumber protein. Walaupun kedelai termasuk bahan pangan nabati namun kandungan protein pada kedelai tidak kalah tinggi dibandingkan dengan bahan pangan hewani seperti daging. Di Indonesia, kedelai sering diolah menjadi produk olahan tradisional yang sampai sekarang masih dapat ditemui di berbagai daerah di Indonesia. Salah satu produk kedelai yang sering kita jumpai yaitu tempe, tahu, tauco dan kecap.

Kecap dibagi menjadi dua macam yaitu kecap manis dan kecap asin. Pada proses pembuatannya, untuk membantu proses fermentasi kedelai untuk pembuatan kecap ditambahkan mikroba jenis kapang yaitu *Aspergillus oryzae* yang biasa digunakan dalam fermentasi kedelai. Kecap

dari fermentasi melalui dua tahap yaitu fermentasi koji dan fermentasi moromi.

Perusahaan Kecap Cap Jeruk Pecel Tulen adalah salah satu pabrik di Surabaya yang memproduksi kecap manis dari kedelai hitam. Pabrik ini didirikan pada tahun 1937 di jalan Sidonipah II/3-5, Kecamatan Simokerto, Kota Surabaya, Jawa Timur. Perusahaan kecap Cap Jeruk Pecel Tulen sudah sangat terkenal di Surabaya karena termasuk pabrik tua yang sampai sekarang masih aktif berproduksi. Walaupun pabrik kecap ini termasuk dalam *home industry* namun kecap yang diproduksi sudah dijual sampai ke Indonesia bagian Timur, selain itu banyaknya peminat kecap ini karena rasa kecap yang khas dan berbeda dengan kecap lainnya membuat perusahaan masih dapat bersaing dengan perusahaan lainnya yang juga membuat kecap oleh karena itu dipilihlah Perusahaan Kecap Cap Jeruk Pecel Tulen sebagai tempat untuk mendukung pelaksanaan tugas Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan.

1.2. Tujuan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan

Tujuan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan ini adalah mahasiswa dapat:

- a. Memahami proses pengolahan produk pada suatu industri pangan
- b. Dapat menerapkan ilmu yang diperoleh selama kuliah dan praktikum.
- c. Memahami sistem kerja suatu pabrik secara langsung.
- d. Mempelajari masalah-masalah yang ada pada pabrik
- e. Berlatih untuk beradaptasi dengan lingkungan kerja.

1.3. Kegunaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan

- a) Pengumpulan data secara langsung

- Wawancara dengan para *staff*, pekerja dan pimpinan, yang meliputi sejarah perusahaan, proses pembuatan, penggudangan bahan baku, penanganan limbah, *Quality Control*.
 - Observasi lapangan secara langsung untuk melihat kondisi dan kegiatan di pabrik, proses pembuatannya dan pengemasan dan penggudangan.
- b) Pengumpulan data secara tidak langsung
- Melakukan pengumpulan data dengan mencari, membaca dan mempelajari pustaka yang berhubungan dengan kegiatan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP)..
 - Mencatat data yang diperoleh dari hasil pengamatan yang ada selama kegiatan PKIPP berlangsung.
- c) Praktek atau aktivitas langsung
- Terlibat langsung dalam kegiatan praktek kerja di lapangan.

1.4. Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dilaksanakan mulai tanggal 12 Juni 2017 hingga 12 Juli 2017 di Perusahaan Kecap Cap Jeruk Pecel Tulen yang berlokasi di jalan Sidonipah II/3-5, Kecamatan Simokerto, Kota Surabaya, Jawa Timur.