

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Kecap merupakan produk cair yang didapatkan dari hasil fermentasi dengan ciri-ciri khas warna coklat kehitaman, serta dapat berfungsi untuk menambah cita rasa pada suatu produk pangan (Diez-Simon et al, 2020; Badan Standardisasi Nasional, 2013). Pada awalnya, kecap tidak berasal dari Indonesia, akan tetapi dibawa oleh bangsa Tiongkok dalam bentuk kecap asin. Sejak abad ke-14 hingga ke-19 para pedagang yang berasal dari Fujian berniaga di sejumlah wilayah mulai dari Tiongkok hingga Asia Tenggara. Kecap asin memiliki warna coklat tua dan memiliki rasa yang asin karena sudah melewati proses fermentasi menggunakan larutan garam.

Salah satu ciri khas kecap khas Indonesia yang berbeda dengan negara lainnya adalah kecap manis. Menurut Badan Standardisasi Nasional (2013), kecap manis adalah produk cair hasil fermentasi kacang kedelai (*Glycine max* L. *merrit*) dengan penambahan gula dan karamelisasi. Pada pembuatan kecap manis, rempah-rempah (lengkuas, bawang putih, adas, pekak, serai) boleh ditambahkan, akan tetapi total penambahan gula pada kecap minimal 40% b/v (Meutia, 2016). Salah satu perusahaan yang memproduksi produk kecap manis di Indonesia adalah perusahaan Kecap Manis Cap Akur.

Perusahaan Kecap Manis Cap Akur merupakan salah satu produsen kecap manis yang telah berdiri sejak tahun 2006. Letak perusahaan Kecap Manis Cap Akur berada di Perumahan Wahid Blok A3 No.6, Salatiga, Jawa Tengah. Perusahaan Kecap Manis Cap Akur didirikan oleh dua orang bersaudara yaitu Ibu Monika Eka Susanti dan Ibu Laura Dwi Ariani. Pada awalnya, kecap ini merupakan usaha keluarga yang diwariskan turun-temurun, yang dikenal dengan nama “Kecap Cap Ikan Lele”. Perusahaan kecap tersebut didirikan di daerah Pati oleh kakek dan nenek dari Ibu Monika Eka Susanti dan Ibu Laura Dwi Ariani. Seiring dengan berjalannya waktu kakek dan nenek dari Ibu Monika Eka Susanti dan Ibu Laura Dwi Ariani menyarankan

untuk membuka perusahaan kecap di daerah Salatiga dengan alasan untuk mengembangkan usaha dari keluarga dengan tujuan untuk memperluas usaha keluarga sehingga perusahaan Kecap Manis Cap Akur resmi didirikan tahun 2006 dalam bentuk *home industry*. Pemasaran produk dari perusahaan “Kecap Cap Akur” dipasarkan ke beberapa Kabupaten/Kota di daerah Jawa Tengah, seperti Salatiga, Ambarawa, Bawen, Ungaran, Surakarta, Tawangmangu dan Semarang.

Proses produksi yang dilakukan mulai dari penerimaan bahan baku dan bahan pembantu, sortasi bahan baku, pencucian, perendaman kedelai, pengeringan kedelai, pelarutan gula dengan bahan pembantu, penyaringan dan pengemasan produk akhir. Bahan baku utama dari produksi Kecap Cap Akur yaitu kedelai hitam (*Glycine max L. merri*) yang difermentasi dalam larutan garam. Produk kecap manis ini menggunakan bahan tambahan lain seperti rempah-rempah sederhana (lengkuas, bunga lawang, adas, bawang putih, dan jahe) untuk menciptakan citarasa yang khas dari produk Kecap Cap Akur.

Menurut Yeni et al. (2016), pembuatan kecap manis dapat dilakukan dengan metode fermentasi. Pada umumnya fermentasi kecap terdiri dari dua tahapan, yaitu fermentasi padat (koji), dan fermentasi moromi (cair). Metode fermentasi kering (koji) menggunakan kapang *Aspergillus SP* kemudian dibiarkan dalam kurun waktu 3-5 hari. Selanjutnya, koji dikeringkan, kemudian direndam dalam air garam 20-30% (tahapan fermentasi moromi). Fermentasi moromi memerlukan waktu dalam 14-28 hari kemudian moromi ditambahkan dengan rempah-rempah dan dikentalkan sehingga menjadi kecap (Rianty, 2014).

Perusahaan Kecap Manis Cap Akur menggunakan dua tahapan fermentasi yaitu melalui fermentasi padat (koji) dan fermentasi cair (moromi). Metode fermentasi kedelai yang digunakan cukup unik yaitu dengan menggunakan Dami sebagai media pertumbuhan kapang dalam fermentasi kecap manis. Dami merupakan nama lain dari jerami padi yang umumnya digunakan sebagai bahan pakan ternak (Masmun, 2014). Dami ditambahkan pada kedelai yang sudah dicuci, kemudian dilakukan fermentasi dengan penjemuran

kedelai selama dua minggu. Kedelai yang sudah diberikan Dami kemudian dibiarkan selama 3 minggu, setelah difermentasi oleh Dami, kedelai membentuk hifa yang dihasilkan oleh *Aspergillus oryzae*. Selanjutnya kedelai yang sudah melewati tahap fermentasi padat (koji) direndam ke dalam tong yang berisi larutan garam yaitu fermentasi cair (moromi). Fermentasi 2 berlangsung selama 1-2 bulan hingga kedelai hitam siap untuk diolah menjadi kecap. Dalam proses fermentasi dengan Dami ini menjadi salah satu ciri khas Perusahaan Kecap Manis Cap Akur. Hal ini menjadi salah satu pertimbangan kelompok kami untuk melaksanakan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) di Perusahaan Kecap Manis Cap Akur.

1.2. Tujuan

1.2.1. Tujuan Umum

Memahami teori ilmu teknologi pangan yang diperoleh selama perkuliahan dengan cara melihat secara langsung proses produksi industri pengolahan khususnya pada produk kecap manis.

1.2.2. Tujuan Khusus

1. Memahami proses pembuatan kecap manis yang diawali dari bahan baku, pengolahan, pengemasan, dan pemasaran produk akhir kecap manis.
2. Memahami struktur manajemen perusahaan, sanitasi, jaminan mutu produk, dan pengelolaan limbah dari sisa proses produksi kecap manis.
3. Memahami dan menerapkan ilmu pengetahuan teknologi pangan yang telah dipelajari selama perkuliahan mengenai teknologi pengolahan makanan fermentasi, khususnya pada pengolahan produk kecap manis.

1.3. Metode Pelaksanaan

Metode yang dilaksanakan dalam PKIPP di Perusahaan Kecap Manis Cap Akur yaitu observasi pengolahan produk, wawancara karyawan dan pemilik perusahaan tentang spesifikasi mesin, pemasaran dan proses produksi, serta terlibat dalam kegiatan proses produksi kecap manis.

1.4. Waktu dan Tempat Pelaksanaan

PKIPP dilaksanakan mulai tanggal 29 Januari hingga 28 Februari 2024 di Perusahaan Kecap Manis Cap Akur yang berada di Perumahan Wahid Blok A3 No. 6, Salatiga, Jawa Tengah.