

LAPORAN AKHIR

PENGEMBANGAN PRODUK KECAP TANPA PENGAWET

Pelaksana :

Prof. Dr. Ir. Betty Sri Laksmi Jenie
Ir. C.C. Nurwitri, DAA
Antung Sima Firleyanti, STP

Kerjasama dengan :

PT. HEINZ ABC Indonesia



**Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan
Fakultas Teknologi Pertanian
Institut Pertanian Bogor
April 2006**

I. Pendahuluan

Kecap merupakan salah satu produk pangan yang secara umum dikenal dan digunakan sebagai bumbu masakan maupun makanan. Kecap merupakan produk pangan hasil fermentasi kapang *Aspergillus sp.* dan *Rhizopus sp.*, terbuat dari bahan baku utama kacang kedelai dengan penambahan bahan-bahan lain seperti gula, garam dan bumbu-bumbu lain.

Kerusakan pada kecap umumnya ditandai dengan terbentuknya gas pada produk, sehingga kecap menjadi kembung, terutama untuk kecap yang dikemas dengan botol atau *pouch* plastik. Mikroba penyebab kembung tersebut dapat berasal dari bahan baku maupun dari udara dan peralatan yang digunakan. Mikroba penyebab kembung yang tumbuh pada kecap dapat berupa khamir dan bakteri tahan garam, seperti *Zygosaccharomyces* (khamir) dan *Lactobacillus* (bakteri) yang berasal dari moromi. Khamir juga dapat berasal dari larutan gula, udara dan peralatan. Selain itu bakteri pembentuk spora (*Bacillus*) yang berasal dari garam, rempah-rempah, udara dan peralatan, dapat juga tumbuh pada kecap. Sanitasi yang kurang baik juga dapat mengakibatkan tumbuhnya bakteri koliform pada kecap yang juga dapat menyebabkan kembung pada produk

Pada pembuatan kecap biasa ditambahkan bahan pengawet dengan tujuan untuk memperpanjang masa simpan kecap. Akan tetapi seiring dengan perkembangan masyarakat dewasa ini yang lebih memperhatikan keamanan produk pangan yang dikonsumsinya, penambahan bahan pengawet pada produk pangan cenderung dihindari karena dianggap dapat menimbulkan dampak yang tidak baik bagi kesehatan. Dengan demikian *claim* bebas pengawet pada produk kecap akan memberikan kesan yang baik bagi produk tersebut sekaligus akan meningkatkan nilai jual produk. Untuk itu sangatlah tepat untuk mengembangkan produk kecap tanpa penambahan pengawet.

II. Tujuan

Penelitian kerja sama ini dilakukan untuk mengembangkan suatu produk kecap yang diolah tanpa penambahan bahan pengawet dengan cara melakukan reformulasi kecap (meliputi pemilihan konsentrasi garam dan asam) untuk memperoleh tingkat keasaman dan nilai aw yang dapat memperpanjang masa simpan produk kecap.