

KECAP

1. PENDAHULUAN

Kecap adalah cairan hasil fermentasi bahan nabati atau hewani berprotein tinggi di dalam larutan garam. Kecap berwarna coklat tua, berbau khas, rasa asin dan dapat mempersedap rasa masakan. Bahan baku kecap adalah kedelai atau ikan rucah. Yang paling banyak diolah menjadi kecap adalah kedelai.

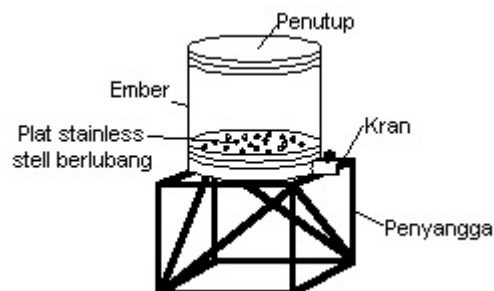
Mula-mula kedelai difermentasi oleh kapang (*aspergillus sp* dan *Rhizopus sp*) menjadi semacam tempe kedelai, kemudian “tempe” ini dikeringkan dan direndam di dalam larutan garam. Garam merupakan senyawa yang selektif terhadap pertumbuhan mikroba. Hanya mikroba tahan garam saja yang tumbuh pada rendaman kedelai tersebut. Mikroba yang tumbuh pada rendaman kedelai pada umumnya dari jenis khamir dan bakteri tahan garam, seperti *Zygosaccharomyces* (khamir) dan *Lactobacillus* (bakteri). Mikroba ini merombak protein menjadi asam-asam amino dan komponen rasa dan aroma, serta menghasilkan asam. Fermentasi tersebut terjadi jika kadar garam cukup tinggi, yaitu antara 15 sampai 20%.

2. BAHAN

- 1) Kedelai.
- 2) Garam.
- 3) Laru tempe

3. PERALATAN

- 1) Wadah perendam.
- 2) Wadah fermentasi
- 3) Wadah perebus.



- 4) Tampah
- 5) Kompot
- 6) Kain penyaring
- 7) Botol
- 8) Alat penutup botol.

4. CARA PEMBUATAN

- 1) Pencucian dan perendaman. Kedelai dibersihkan dan dicuci sampai bersih. Kemudian kedelai direndam di dalam air bersih selama 12 jam. Setelah itu, kedelai dimasukkan ke dalam karung dan diinjak-injak sehingga biji terbelah dua. Pemecahan biji juga dapat dilakukan dengan menggunakan mesin penggiling tipe cakram. Biji kedelai yang telah terbelah ini kemudian dicuci sampai bersih.
- 2) Perebusan. Kedelai direbus di dalam air mendidih selama 40-60 menit. Tiap kg kedelai memerlukan 2 liter air perebus. Setelah itu kedelai ditiriskan dan didinginkan. Air perebus tidak dibuang, tapi akan digunakan untuk pembuatan larutan garam.
- 3) Fermentasi menjadi tempe. Kedelai ditaburi laru tempe (1 gram untuk 1 kg kedelai), dan diaduk-aduk sampai rata. Setelah itu kedelai dihamparkan di atas tampah setebal 2-3 cm dan ditutup dengan daun pisang. Tampah diletakkan di atas para-para yang terhindar dari serangga dan cahaya matahari langsung selama 4-5 hari sampai kapang cukup tebal menutupi tempe kedelai.
- 4) Penjemuran tempe. Biji tempe dipisah-pisahkan dengan tangan, kemudian dijemur atau dikeringkan dengan alat pengering sampai biji tempe agak kering (kadar air dibawah 18%).
- 5) Penyiapan larutan garam 20%. Untuk tiap 1 liter air bekas perebus ditambah dengan 2 liter air segar dan garam 600 gram. Campuran ini diaduk-aduk agar garam larut dengan sempurna.
- 6) Fermentasi garam untuk kecap no. 1. Biji tempe kering dimasukkan ke dalam larutan garam. Tiap 1 kg butiran tempe kering membutuhkan 4 liter larutan garam. Perendaman dilakukan di dalam wadah perendam selama 10-15 minggu. Pada siang hari manakala langit tidak tertutup awan, atau tidak hujan, wadah dipindahkan ke udara terbuka, dan penutup wadah dibuka. Setelah fermentasi di dalam larutan garam selesai, saluran di bagian dasar wadah dibuka, dan cairan yang keluar ditampung. Cairan ini disebut sebagai kecap nomor 1.
- 7) Fermentasi garam untuk kecap no. 2. Ampas yang tertinggal pada wadah perendam ditambah lagi dengan larutan garam 20% (tiap 1 kg butiran

tempe ditambah dengan 3 liter larutan garam). Selanjutnya perendaman dilakukan selama 8-10 minggu dengan cara yang sama dengan cara pengolahan No. 6. Setelah fermentasi selesai, cairan dikeluarkan dan cairan ini disebut sebagai kecap nomor 2. Ampas direndam di dalam air bersih kemudian diperas atau dipress, dan dapat dijadikan bahan pakan ternak.

- 8) Penyiapan bumbu kecap asin. (1). Jahe dikupas, dicuci, kemudian digiling sampai hancur (tiap 1 liter cairan kecap membutuhkan 40 gram jahe). (2). Lengkuas dicuci, kemudian digiling sampai hancur (tiap 1 liter cairan kecap membutuhkan 40 gram lengkuas), dan (3). Kayu manis dipotong kecil-kecil (tiap liter cairan kecap membutuhkan 40 gram lengkuas), dan (4). Kayu manis dipotong kecil-kecil (tiap liter cairan kecap membutuhkan 20 gram kayu manis). Gula merah dan bumbu tersebut dibungkus dengan 2 lapis kain, diikat dan diberi tali.
- 9) Penyiapan bumbu kecap manis, (1). Gula merah diiris-iris, dan digiling sampai halus (tiap liter kecap membutuhkan 500 gram gula merah), (2). Jahe dikupas, dicuci, kemudian digiling sampai hancur (tiap 1 liter cairan kecap membutuhkan 40 gram jahe), (3). Lengkuas dicuci, kemudian digiling sampai hancur (tiap 1 liter cairan keca membutuhkan 40 gram lengkuas), dan (4). Kayu manis dipotong kecl-kecil (tiap liter cairan kecap membutuhkan 20 gram kayu manis). Gula merah dan bumbu tersebut dibungkus dengan 2 lapis kain, diikat dan diberi tali.
- 10) Pembumbuan dan pemasakan kecap manis. Cairan kecap (yang nomor 1 atau nomor 2) ditambah dengan air (tiap liter cairan kecap ditambah dengan 1,5 liter air). Cairan direbus sampai mendidih. Setelah itu api dkecilkan sekadar menjaga agar cairan tetap mendidih. Bumbu kecap manis yang telah dibungkus di atas dicelupkan ke dalam cairan yang mendidih dan digoyang – goyangkan. Cairan diaduk terus menerus selama 2-3 jam sampai volume menjadi setengah dari semula. Sampai pemanasan selesai dilakukan, bumbu yang terbungkus kain kasa tadi tetap berada di dalam cairan yang sedang dimasak. Kecap yang dihasilkan adalah kecap manis. Ketika masih panas, kecap manis ini disaring dengan 2 lapis kain saring.
- 11) Pembumbuan dan pemasakan kecap asin. Cairan kecap (yang nomor 1 atau nomor 2) ditambah dengan air (tiap liter cairan kecap ditambah dengan 1,5 liter air). Cairan direbus sampai mendidih. Setelah itu api dkecilkan sekadar menjaga agar cairan tetap mendidih. Bumbu kecap asin yang telah dibungkus di atas dicelupkan ke dalam cairan yang mendidih dan digoyang-goyangkan. Cairan diaduk terus menerus selama 2 –3 jam sampai volume menjadi setengah dari semula. Sampai pemanasan selesai dilakukan, bumbu yang terbungkus kain kasa tadi tetap berada di dalam cairan yang sedang dimasak. Kecap yang dihasilkan adalah kecap asin. Ketika masih panas, kecap asin ini disaring dengan 2 lapis kain saring.

- 12) Pembotolan. Kecap yang telah dingin dikemas di dalam botol, kemudian ditutup rapat dan diberi label.

5. KONTAK HUBUNGAN

Dewan Ilmu Pengetahuan, Teknologi dan Industri Sumatera Barat, Jl. Rasuna Said, Padang Baru, Padang, Telp. 0751 40040, Fax. 0751 40040

Jakarta, Januari 2001

Sumber : Teknologi Tepat Guna Agroindustri Kecil Sumatera Barat, Hasbullah,
Dewan Ilmu Pengetahuan, Teknologi dan Industri Sumatera Barat
Editor : Tarwiyah, Kemal

[KEMBALI KE MENU](#)