

**PROSES PRODUKSI KECAP
DI PT. HEINZ ABC INDONESIA – PLANT PASURUAN**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG



Oleh :

NAURAHYANI SYIFA SALSABILA
NPM. 21033010059

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JAWA TIMUR
SURABAYA
2024**

**PROSES PRODUKSI KECAP
DI PT. HEINZ ABC INDONESIA - *PLANT* PASURUAN**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

Diajukan untuk memenuhi sebagian persyaratan dalam memperoleh gelar
Sarjana Teknologi Pangan

Oleh :

NAURAHYANI SYIFA SALSABILA
NPM. 21033010059

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL “VETERAN” JAWA TIMUR
SURABAYA
2024**

LEMBAR PENGESAHAN

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

PROSES PRODUKSI KECAP

DI PT. HEINZ ABC INDONESIA - PLANT PASURUAN

Disusun oleh :

NAURAHYANI SYIFA SALSABILA

21033010059

Telah dipertahankan dihadapan dan diterima oleh Tim Penguji

Pada tanggal 4 Juli 2024

Tim Penguji

Pembimbing

Dr. Dedin F. Rosida, S. TP, M. Kes
NIP. 19701225 202121 2 010

Andre Yusuf Trisna Putra, S. TP, M. Sc
NPT. 17 1 19891217 064

Mengetahui
Dekan Fakultas Teknik

Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur

Prof. Dr. Dra. Jarivah, M. P
NIP. 19650403 199103 2 001

LEMBAR PENGESAHAN

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

PROSES PRODUKSI KECAP

DI PT. HEINZ ABC INDONESIA - PLANT PASURUAN

Disusun oleh:

NAURAHYANI SYIFA SALSABILA

21033010059

Surabaya, 28 Juni 2024

Telah disetujui untuk diseminarkan oleh

Pembimbing



Andre Yusuf Trisna Putra, S. TP., M. Sc

NPT. 17119891217-064

**UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JAWA TIMUR
FAKULTAS TEKNIK
PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN**

KETERANGAN REVISI

Mahasiswa di bawah ini,

Nama : Naurahyani Syifa Salsabila
NPM : 21033010059
Program Studi : Teknologi Pangan

Telah mengerjakan (revisi/tidak-revisi) Laporan Praktik Kerja Lapangan berjudul:

PROSES PRODUKSI KECAP

DI PT. HEINZ ABC INDONESIA - PLANT PASURUAN

Tim Penguji

Pembimbing



Dr. Dedin F. Rosida, S. TP., M. Kes
NIP. 19701225 202121 2 010



Andre Yusuf Trisna Putra, S. TP., M. Sc
NPT. 17 1 19891217 064

**Mengetahui,
Koordinator Program Studi Teknologi Pangan
Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur**



Dr. Rosida, S. TP., M. P
NIP. 19710219 202121 2 004

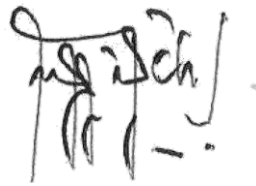
LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

PROSES PRODUKSI KECAP

DI PT. HEINZ ABC INDONESIA - *PLANT* PASURUAN

Mengetahui dan menyetujui

Pembimbing Lapangan

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Kholid Saifulloh Suparlan', with a horizontal line underneath the signature.

Kholid Saifulloh Suparlan

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur penulis panjatkan atas kehadiran Allah SWT, karena atas Rahmat dan Karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan Laporan Praktik Kerja Lapang untuk memenuhi sebagian persyaratan dalam memperoleh gelar Sarjana Teknologi Pangan tepat waktu. Laporan ini berjudul “Proses Produksi Kecap di PT. Heinz ABC Indonesia - *Plant* Pasuruan”.

Praktik Kerja Lapang merupakan salah satu kesempatan bagi mahasiswa untuk mengasah dan memperluas pengetahuan melalui pengalaman langsung di lingkungan Perusahaan. Laporan Praktik Kerja Lapang disusun agar pembaca dapat memperluas wawasan dan ilmu pengetahuan berdasarkan isi yang penulis dapatkan selama kuliah dan praktik. Laporan ini berhasil diselesaikan berkat bantuan, dorongan, dan bimbingan dari beberapa pihak. Pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan rasa terima kasih kepada:

1. Prof. Dr. Dra. Jariyah, M. P., selaku Dekan Fakultas Teknik Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur.
2. Dr. Rosida, S. TP., M. P., selaku Koorprodi Program Studi Teknologi Pangan Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur.
3. Dr. Dedin F. Rosida, S. TP., M. Kes., selaku Dosen Penguji yang sudah bersedia menguji serta memberikan kritik dan saran kepada penulis.
4. Andre Yusuf Trisna Putra, S. TP., M. Sc., selaku Dosen Pembimbing yang sudah meluangkan waktu untuk melakukan bimbingan, memberikan saran, serta membenaran terhadap Laporan PKL yang dibuat penulis.
5. Bapak Hendry P. Oeswadi selaku *Plant* Manager PT. Heinz ABC Indonesia – *Plant* Pasuruan yang telah memberikan waktu dan kesempatan untuk melaksanakan PKL di PT. Heinz ABC Indonesia – *Plant* Pasuruan.
6. Bapak Sofyan Hadi selaku HR Supervisor PT. Heinz ABC Indonesia - *Plant* Pasuruan yang telah memberikan waktu dan kesempatan untuk melaksanakan PKL di PT. Heinz ABC Indonesia – *Plant* Pasuruan.
7. Manajemen dan Karyawan PT. Heinz ABC Indonesia - *Plant* Pasuruan yang telah memberikan waktu dan tempat untuk melaksanakan PKL, serta menyediakan waktu untuk semua pertanyaan kami.
8. Bapak Helmy Aditya Prabowo selaku Specialist *Cleaning* dan Sanitasi PT. Heinz ABC Indonesia - *Plant* Pasuruan yang telah memberikan banyak ilmu mengenai proses *cleaning* dan sanitasi yang dilakukan di PT. Heinz ABC Indonesia *Plant* Pasuruan.
9. Bapak Kholid Saifulloh Suparlan selaku Pembimbing Lapangan di PT. Heinz ABC Indonesia - *Plant* Pasuruan yang sudah meluangkan waktu untuk melakukan bimbingan, memberikan saran, serta membenaran terhadap Laporan PKL yang dibuat penulis.
10. Ibu Septi Elly Triana, Bapak Syaiful, dan Bapak Sugiarto selaku Staff QA di bagian *Incoming material* di PT. Heinz ABC Indonesia - *Plant* Pasuruan yang sudah meluangkan waktu untuk melakukan bimbingan,

memberikan saran, serta pembenaran terhadap Laporan PKL yang dibuat penulis.

11. Orang Tua penulis yang telah memberikan dukungan berupa finansial, moril, dan spiritual.
12. Kepada Viandra dan Kenyo selaku kelompok PKL atas kerjasama dan dukungan dalam melaksanakan PKL hingga penulisan laporan.
13. Teman-teman Teknologi Pangan 2021 yang telah memberikan dukungan dan bantuan pada penulis.
14. Semua pihak yang telah membantu berjalannya kegiatan PKL.

Penulis mengharapkan dengan adanya laporan ini dapat menambah wawasan dan ilmu pengetahuan serta bermanfaat di masa mendatang. Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan Laporan Kegiatan Praktik Kerja Lapangan ini masih jauh dari kesempurnaan, oleh karena itu segala kritik dan saran yang bersifat membangun guna kesempurnaan laporan penulis selanjutnya. Akhir kata, penulis berharap semoga Laporan Kegiatan Praktik Kerja Lapangan ini dapat bermanfaat bagi semua pihak.

Surabaya, 28 Juni 2024

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	7
DAFTAR TABEL.....	11
DAFTAR GAMBAR.....	12
BAB I	13
PENDAHULUAN.....	13
1.1 Latar Belakang	13
1.2 Tujuan.....	14
1.3 Manfaat.....	14
1.4 Sejarah Perusahaan.....	15
1.5 Jumlah Produksi.....	16
1.6 Lokasi dan Tata Letak Perusahaan	16
1.7 Struktur Organisasi.....	19
1.8 Ketenagakerjaan	20
BAB II	22
PROSES PRODUKSI.....	22
2.1 Tinjauan Pustaka	22
2.2 Uraian Proses Produksi Kecap.....	28
BAB III.....	39
PERALATAN DAN SPESIFIKASI.....	39
BAB IV	56
UNIT PENUNJANG PRODUKSI	56
4.1 Sumber Air	56
4.2 Sumber Tenaga Listrik	57
4.3 <i>Hygiene, Cleaning</i> & Sanitasi, dan Penanganan Limbah.....	57
4.4 Pengendalian Mutu	62
4.5 Penyimpanan Produk Jadi (Penggudangan)	73
4.6 Proses Distribusi	74
4.7 Pengendalian Mutu Berkaitan Dengan Keamanan Pangan	74
BAB V	76
PEMBAHASAN	76
5.1 Proses Produksi Kecap Manis.....	76
BAB VI	78
PENUTUP	78
6.1 Kesimpulan	78
6.2 Saran	78

BAB VII	79
TUGAS KHUSUS.....	79
7.1 Pendahuluan	79
7.2 Tinjauan Pustaka	81
7.3 Pembahasan	85
7.4 Kesimpulan dan Saran	98
DAFTAR PUSTAKA.....	99
LAMPIRAN	104

DAFTAR TABEL

Tabel 1 Komposisi Kimia Kedelai Kuning dan Kedelai Hitam.....	22
Tabel 2 Kandungan Gizi Kecap Manis per 100 ml.....	24

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Logo Kraft Heinz ABC	15
Gambar 2 Lokasi PT. Heinz ABC Indonesia – <i>Plant</i> Pasuruan	16
Gambar 3 Tata Letak PT. Heinz ABC Indonesia – <i>Plant</i> Pasuruan.....	18
Gambar 4 Struktur Organisasi PT. Heinz ABC Indonesia – <i>Plant</i> Pasuruan	19
Gambar 5 Diagram Alir Tahapan Pembuatan Kecap Kedelai Manis	25
Gambar 6 Diagram Alir Proses Fermentasi Kecap	32
Gambar 7 Diagram Alir Proses Pembuatan Kecap Manis	33
Gambar 8 Diagram Alir Pengawasan Mutu Penerimaan Barang.....	62
Gambar 9 Diagram Alir Pembuatan Larutan.....	67
Gambar 10 Diagram Alir Pembuatan Media PCA.....	68
Gambar 11 Diagram Alir Pembuatan Media VRBA.....	69
Gambar 12 Diagram Alir Pembuatan Larutan Pengencer <i>Pepton water</i>	70
Gambar 13 Diagram Alir Pembuatan Media YGCA	71
Gambar 14 Diagram Alir Pembuatan Larutan Pengencer.....	72
Gambar 15 Diagram Alir Pembuatan Media Mrs agar.....	73
Gambar 16 Sistem Pengendalian Kualitas Bahan.....	84
Gambar 17 Diagram Alir Proses <i>Incoming material</i> Produk Kecap	87
Gambar 18 Diagram Alir Analisa Kadar Air Pada Garam Krosok.....	88
Gambar 19 Diagram Alir Analisa Kadar Garam Pada Garam Krosok	89
Gambar 20 Diagram Alir Analisa pH Pada <i>Glucose</i>	90
Gambar 21 Diagram Alir Analisa pH Pada <i>Fructose</i>	90
Gambar 22 Diagram Alir Brix Pada <i>Glucose</i> dan <i>Fructose</i>	91
Gambar 23 Diagram Alir Pengujian Brix dan pH Pada Isomalto	91
Gambar 24 Diagram Alir Pengujian Brix dan pH Pada Gula Kelapa	92
Gambar 25 Diagram Alir Analisa Pada <i>Packaging Material</i>	93
Gambar 26 Pengujian <i>Drop test</i> Ketinggian 1,5 meter.....	94
Gambar 27 Analisa Kualitas Warna dan <i>Printing</i> Label Produk Kecap	94
Gambar 28 Identifikasi <i>Defect Trial new glass</i> Botol Sirup	95
Gambar 29 Rekap Hasil Inspeksi kode BPCS Label.....	96
Gambar 30 Diagram Alir Pembuatan OPL Standar Khusus Produk Kecap.....	97
Gambar 31 OPL Botol Kecap PET 600 ml.....	97