

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kedelai merupakan salah satu kelompok biji-bijian yang telah lama dibudidayakan di Indonesia sejak tahun 1970 yang kaya akan lemak nabati dan protein sehingga menjadi salah satu kebutuhan lauk bagi Masyarakat Indonesia. Kedelai yang memiliki nama lain *Glycine max (L.) Merrill* ini juga mengandung fosfor, besi, kalsium, vitamin B, serta sebagai sumber asam amino lengkap yang sangat berperan untuk pertumbuhan tubuh manusia. Sebagian besar kedelai dimanfaatkan untuk pembuatan tempe, oncom, kecap, dan lain-lain. Salah satu produk pangan dengan proses pengolahannya cukup panjang dan banyak dimanfaatkan oleh masyarakat sebagai makanan pendukung yaitu kecap. Kecap dimanfaatkan sebagai makanan pendukung untuk penambah cita rasa dalam makanan. Berdasarkan laporan Badan Pusat Statistik (2022) jumlah ekspor kecap Indonesia mencapai 15.696,69 ton dengan nilai US \$23,45 juta pada tahun 2022. Jumlah tersebut meningkat 4,44% dibandingkan dengan tahun sebelumnya.

Kecap merupakan salah satu produk fermentasi yang berbahan baku dari kacang kedelai. Pemanfaatan kecap banyak digunakan sebagai bahan pendukung seperti rasa dan aroma pada makanan agar semakin lezat. Karakteristik kecap sendiri yaitu berupa cairan kental berwarna hitam yang memiliki kandungan protein didalamnya. Protein tersebut diperoleh dari rebusan kedelai yang telah difermentasi dan ditambah gula, garam serta rempah-rempah (Suri *et al.*, 2024). Proses pengolahan kecap dilakukan dengan dua kali fermentasi, yaitu fermentasi koji dan fermentasi *moromi*. Fermentasi pertama membuat koji dengan menggunakan kapang *Aspergillus Oligosporus* selama 2 hari, kemudian fermentasi kedua yaitu *moromi* dengan menggunakan larutan garam 23% selama 4 bulan, fermentasi kedua ini sering disebut sebagai tauco. Kapang *Aspergillus Oligosporus* pada fermentasi koji menghasilkan enzim proteolitik yang berperan untuk merombak protein menjadi asam amino lebih sederhana yang mengandung unsur N (Briani *et al.*, 2014). Pada produk kecap, kadar N (nitrogen) sangat berpengaruh pada kualitas produk kecap.

Total Nitrogen pada pengolahan kecap dipengaruhi oleh bahan baku, proses perendaman, pemasakan, dan fermentasi. Jenis kapang *Aspergillus Oligosporus* yang digunakan dalam proses fermentasi tentunya memiliki syarat tumbuh optimum untuk menghasilkan enzim proteolitik yang akan merombak protein menjadi asam amino lebih sederhana. Syarat tumbuh optimal kapang *Aspergillus Oligosporus* menjadi awal tercapainya proses fermentasi agar aktifitas proteolitik dan hasil dari kapang tersebut optimal. Proses perendaman dan pemasakan juga memiliki syarat optimum yaitu waktu dan suhu yang harus di kontrol karena dapat menurunkan kadar nitrogen terlarut, oleh karena itu titik kritis pada proses fermentasi yaitu Total Nitrogen agar menghasilkan kualitas kecap yang sesuai standar.

PT. Heinz ABC Indonesia *Plant* Pasuruan merupakan salah satu Perusahaan yang bergerak dibidang pangan yang memproduksi produk kecap

dan sirup. Jenis kecap yang diproduksi yaitu kecap manis dan kecap asin, sedangkan jenis sirup yang diproduksi yaitu sirup special grade dan sirup squash delight. Produk kecap dan sirup yang dihasilkan memiliki nilai ekonomis yang tinggi dan menjadi produk utama di PT. Heinz ABC Indonesia *Plant* Pasuruan. Hal ini dikarenakan PT. Heinz ABC Indonesia *Plant* Pasuruan menggunakan bahan-bahan yang terjamin sesuai standart, teknik pengolahan yang benar dan sesuai, serta memiliki lokasi dan lahan yang sesuai untuk proses pengolahan kecap dan sirup sehingga dapat menghasilkan produk kecap dan sirup yang baik dari segi kualitas maupun kuantitas.

PT. Heinz ABC Indonesia *Plant* Pasuruan juga menerapkan berbagai standart berupa *golden rules* mulai dari pengujian bahan baku (*raw material*) yang datang, proses fermentasi, produksi, *filling*, packing, hingga siap untuk dipasarkan. Penerapan ilmu pengetahuan dan teknologi yang telah dipelajari selama perkuliahan di program studi Teknologi Pangan dapat digunakan sebagai acuan untuk pengamatan langsung di lapangan. Kegiatan yang dilakukan di PT. Heinz ABC Indonesia *Plant* Pasuruan diharapkan dapat menambah wawasan dan pengalaman di dunia kerja mendatang serta dapat membantu mahasiswa untuk membandingkan antara teori yang dipelajari dengan apa yang telah dipraktikkan di lapangan industri.

1.2 Tujuan

Tujuan dilaksanakannya Praktik Kerja Lapang (PKL) di PT. Heinz ABC Indonesia - *Plant* Pasuruan adalah sebagai berikut:

1. Mengetahui dan mempelajari proses pembuatan kecap di PT. Heinz ABC Indonesia - *Plant* Pasuruan.
2. Membandingkan antara teori dengan proses pengolahan biji kedelai hingga menjadi produk kecap di PT. Heinz ABC Indonesia - *Plant* Pasuruan.

1.3 Manfaat

Manfaat yang diperoleh saat pelaksanaan Praktik Kerja Lapang di PT. Heinz ABC Indonesia - *Plant* Pasuruan adalah sebagai berikut:

1. Bagi Perguruan Tinggi

Terjalannya hubungan kerja sama antara PT. Heinz ABC Indonesia - *Plant* Pasuruan dengan Program Studi Teknologi Pangan Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur dan sebagai bahan evaluasi kurikulum disesuaikan dengan kebutuhan pada praktik dunia kerja.

2. Bagi Perusahaan

Dapat memberikan saran atau masukan yang membangun guna meningkatkan kualitas kerja pada PT. Heinz ABC Indonesia - *Plant* Pasuruan.

3. Bagi Mahasiswa

Mahasiswa dapat meningkatkan keterampilan kerja dan mampu menerapkan ilmu yang telah didapat di perkuliahan secara langsung di industri.

1.4 Sejarah Perusahaan

1.4.1 Sejarah dan Bentuk Usaha PT. Heinz ABC Indonesia - *Plant Pasuruan*

PT. Heinz ABC Indonesia merupakan anak perusahaan dari Heinz Company Limited, yaitu sebuah perusahaan internasional di Amerika Serikat yang bergerak di sektor makanan yang berdiri sejak tahun 1869. Awalnya pada tahun 1975, ABC Central Food didirikan oleh dua bersaudara Choo alias Chu Sam Yak dan Chu Sok Sam dengan nama CV. Central Food *Industrial* Coproration yang berlokasi di Jalan Daan Mogot KM 12 Cengkareng, Jakarta Barat. Produk utama yang dibuat pada tahun 1976 yaitu kecap dan saus. Kemudian, pada tahun 1978 industri tersebut semakin berkembang sehingga memproduksi variasi produk yaitu sirup, tahun 1979 memproduksi sambal, tahun 1980 memproduksi saus tomat, dan pada tahun 1982 memproduksi minuman dalam kemasan.

Dikarenakan perusahaan semakin berkembang dan berinovasi berbagai macam produk, maka pada tahun 1983, CV. Central Food *Industrial* Coproration berganti nama menjadi PT. Aneka Bina Cipta Central Food Industry. Semakin banyak permintaan masyarakat akan produk-produk dari ABC, maka pada tahun 1995 PT. ABC Central Food Industry membuka cabang di Karawang dan pada tahun 1996 membuka cabang di Pasuruan. Total keseluruhan area ketiga pabrik sekitar 450.000 m. Pada tahun 1980-an pasar yang dibidik perusahaan ini semakin meluas hingga merambah ke pasar nasional. Beberapa produknya di ekspor hingga ke Amerika Serikat, Kanada, Singapura, Hong Kong, Jepang, Arab Saudi, Belanda, dan Inggris. Total produk yang di ekspor sekitar 5-8% dari total produksi.

Pada tahun 1999, Heinz Co Limited membeli 65% saham milik PT. ABC Central Food Industry, sehingga nama perusahaan berganti menjadi PT. Heinz ABC Indonesia, kemudian pada tahun 2015, Kraft food bergabung dengan Heinz, sehingga nama perusahaan berubah menjadi PT. Heinz ABC Indonesia dan mempunyai dua *brand* perusahaan seperti pada Gambar 1.



Gambar 1 Logo Kraft Heinz ABC

(Sumber : www.heinzabc.co.id)

PT. Heinz ABC Indonesia lebih dari 140 tahun berkontribusi memenuhi kebutuhan konsumen. Berbagai macam variasi produk yang dihasilkan perusahaan, antara lain kecap, minuman dalam kemasan, *special sauce*, sirup special dan squash, sambal dan saus, sardines,

mackerel, dan terasi yang telah didistribusikan ke dalam negeri dan di ekspor ke lebih dari 30 negara di dunia, seperti ASEAN, Australia, Asia, dan Eropa. Hingga saat ini, PT. Heinz ABC Indonesia mempunyai dua *Plant* yang berlokasi di Karawang, Jawa Barat dan Pasuruan, Jawa Timur. Perusahaan ini mempunyai satu kantor pusat (Menara Mandiri 2, lantai 20 dan 21, Jl. Jendral Sudirman No. 54-55, Jakarta) dan tiga lokasi pusat distribusi (Jl. Peta Selatan 48A Kalideres, Jakarta), (Jl. Rungkut Industri III/39, Surabaya), dan (Desa Walahar Kec. Klari, Karawang).

1.5 Jumlah Produksi

PT. Heinz ABC Indonesia – *Plant* Pasuruan merupakan perusahaan olahan pangan yang khusus memproduksi kecap dan sirup. Perusahaan memproduksi kecap manis sebanyak 360.000 liter per hari dan kecap asin 150.000 liter per hari, serta untuk produksi sirup sebanyak 100.000 liter per hari.

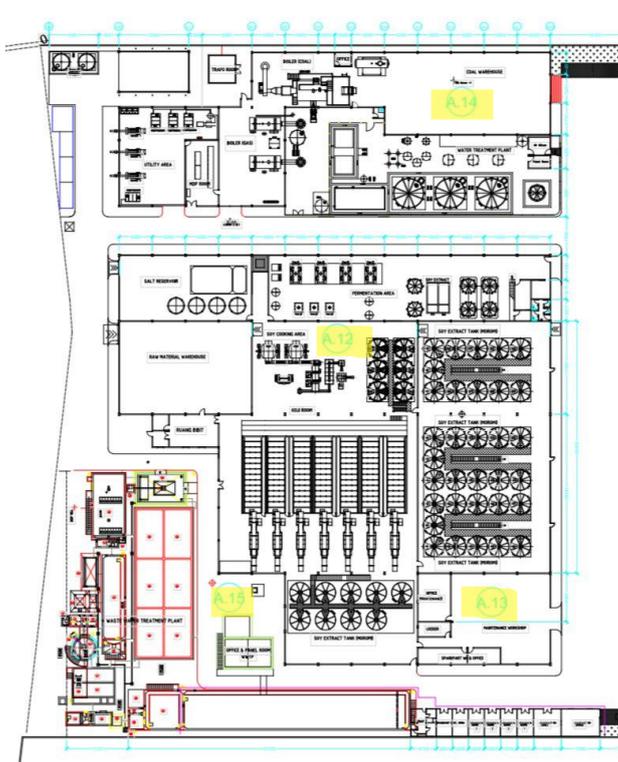
1.6 Lokasi dan Tata Letak Perusahaan

PT. Heinz ABC Indonesia – *Plant* Pasuruan berlokasi di Jl. Bintoro No. 888, Sobo, Wonokoyo, Kec. Beji, Pasuruan, Jawa Timur 67154. *Plant* Pasuruan ini didirikan pada tahun 1996 dan bergabung dengan Heinz pada tahun 1999 hingga sekarang. PT. Heinz ABC Indonesia memiliki kantor pusat yang berlokasi di Menara Mandiri, Tower II, Jl. Jend. Sudirman No. Kav. 54-55, Senayan, Kebayoran Baru, Jakarta Selatan dan beroperasi di 3 wilayah yaitu di Karawang (Jawa Barat), Daan Mogot (Jakarta), dan Pasuruan (Jawa Timur). *Plant* Pasuruan ini hanya memproduksi kecap dan sirup, sedangkan 2 perusahaan lainnya memproduksi kecap, sirup, saus, dan produk minuman dalam kemasan.

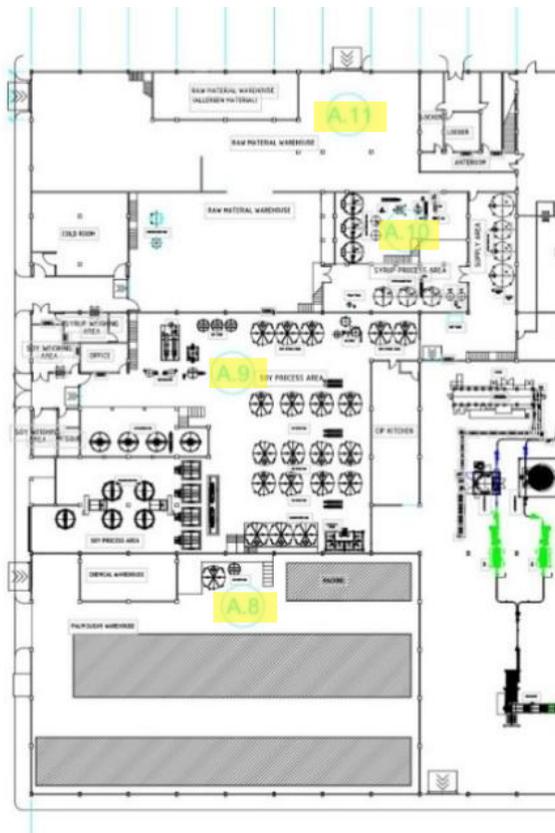
Berikut merupakan lokasi dan tata letak PT. Heinz ABC Indonesia – *Plant* Pasuruan pada Gambar 2 dan Gambar 3 :



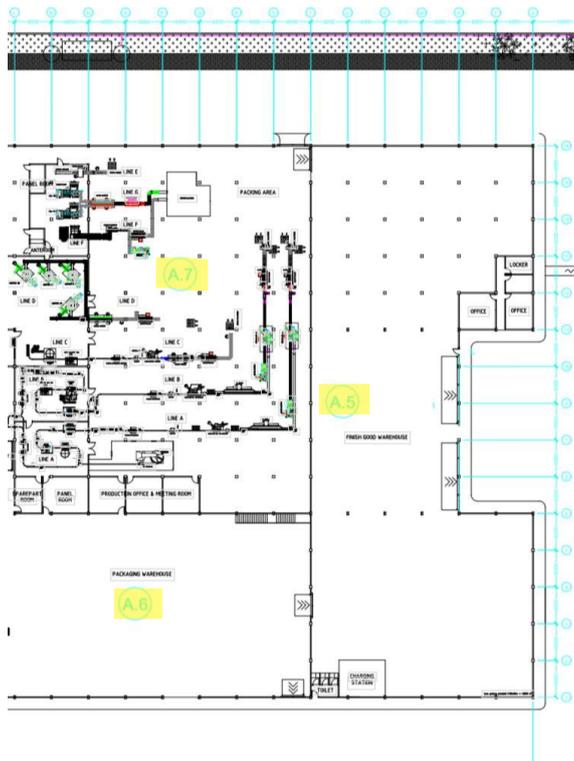
Gambar 2 Lokasi PT. Heinz ABC Indonesia – *Plant* Pasuruan



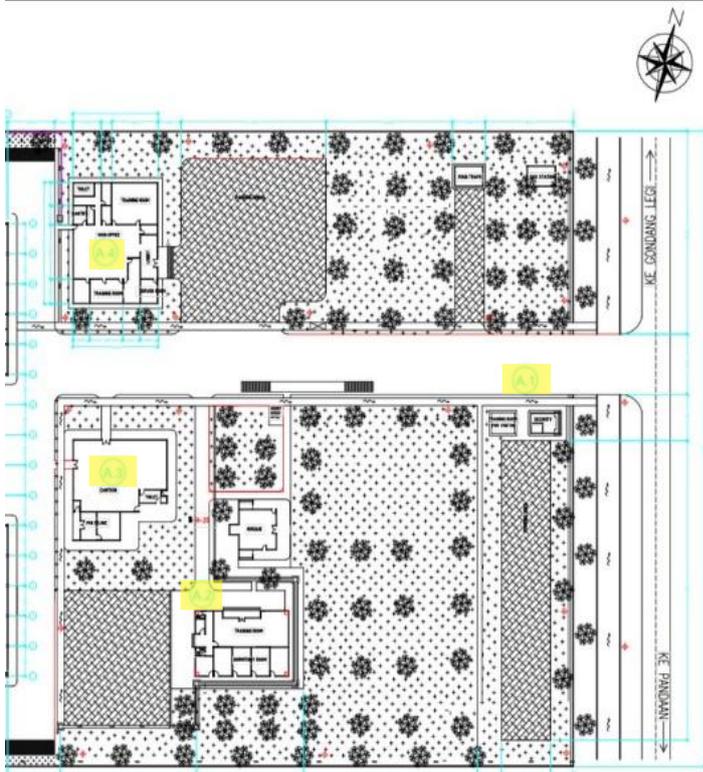
No.	Keterangan
A	Lantai 1
12	Area Fermentasi
13	Area <i>Maintenance Workshop</i>
14	Area <i>Utility</i>
15	Area Pengolahan Air Limbah (WWTP)



No.	Keterangan
A	Lantai 1
8	Area Gudang Gula Jawa
9	Area Proses Kecap
10	Area Produksi Sirup
11	Area Gudang RM (<i>Raw material</i>)



No.	Keterangan
A	Lantai 1
5	Area Gudang FG (<i>Finish Good</i>)
6	Area Gudang PM (<i>Packaging material</i>)
7	Area <i>Packing</i> Kecap dan Sirup



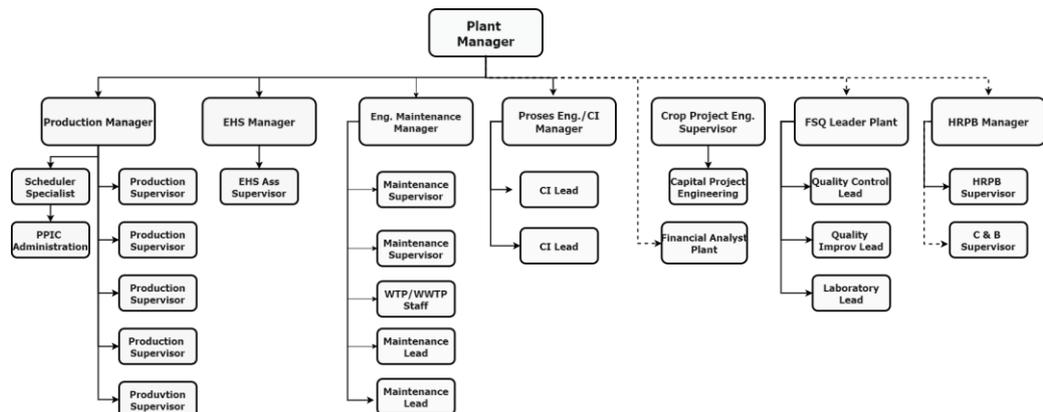
No.	Keterangan
A	Lantai 1
1	Area Pos <i>Security</i>
2	Area <i>Training Room</i> dan Mess
3	Area Kantin
4	Area <i>Main Office</i>

Gambar 3 Tata Letak PT. Heinz ABC Indonesia –*Plant* Pasuruan

1.7 Struktur Organisasi

Salah satu faktor dan fondasi penting dalam pelaksanaan suatu perusahaan yaitu dengan adanya struktur organisasi didalamnya. Struktur organisasi menjadi salah satu faktor penting tercapainya suatu target perusahaan karena didalamnya terdapat jabatan, tanggung jawab dan peran yang ditugaskan kepada seluruh pekerja agar tercapainya suatu target kemajuan perusahaan. Oleh karena itu, PT. Heinz ABC Indonesia menetapkan struktur organisasi atau kepengurusan yang jelas dan sesuai kebutuhan perusahaan.

Struktur organisasi tersusun secara urut berdasarkan alur komando tertinggi yaitu *Plant Manager*, kemudian turun menuju *manager* departemen. Pimpinan tertinggi di PT. Heinz ABC Indonesia *Plant Pasuruan* yaitu *Plant Manager*. Dibawah *Plant Manager* terdapat *Manager* departemen Produksi, *Manager* departemen EHS, *Manager* departemen Maintenance, *Manager* departemen Engineering, *Project Controller*, *HRBP Manager*, dan *Manager* departemen FSQ. Tiap-tiap departemen membawahi langsung beberapa sub departemen yang berisi supervisor, staff, helper, dan pekerja. Adapun gambaran struktur organisasi atau kepengurusan di PT. Heinz ABC Indonesia - *Plant Pasuruan* dapat dilihat pada Gambar 4.



Gambar 4 Struktur Organisasi PT. Heinz ABC Indonesia – *Plant Pasuruan* (Sumber : PT. Heinz ABC Indonesia – *Plant Pasuruan*)

Adapun beberapa tugas dari masing-masing jabatan di PT. Heinz ABC Indonesia – *Plant Pasuruan* adalah sebagai berikut :

1. *Plant Manager*

Tugas dan tanggung jawab:

- Merencanakan, memimpin, mengontrol, dan mengawasi keseluruhan kegiatan dan operasi di perusahaan dan bertanggung jawab dengan semua kegiatan di perusahaan. Suatu kegiatan yang dilaksanakan dalam perusahaan harus berdasarkan izin dari *Plant Manager*.

2. Production Manager

Tugas dan tanggung jawab:

- a. Mengawasi, mengontrol, dan memimpin terkait proses produksi.

3. Environmental, Health, and Safety (EHS) Manager

Tugas dan tanggung jawab:

- a. Memastikan bahwa perusahaan telah mengimplementasi dan melaksanakan kebijakan sistem program K3 telah berjalan dengan efektif dan sesuai dengan standar operasional prosedur.

4. Process Engineer Maintenance Manager

Tugas dan tanggung jawab:

- a. Mengembangkan proses industri yang ekonomis untuk membuat berbagai produk kebutuhan masyarakat.

5. Human Resources Business Partner (HRBP) Manager

Tugas dan tanggung jawab:

- a. Membantu para pemimpin perusahaan untuk Menyusun, mengembangkan, dan menjalankan strategi SDM yang mendukung pertumbuhan dan perkembangan perusahaan.

6. Food Safety and Quality (FSQ) Manager

Tugas dan tanggung jawab:

- a. Memastikan bahwa sistem manajemen keamanan pangan ditetapkan, diimplementasikan, dipelihara, dan diperbaharui, serta memberikan laporan kepada pimpinan puncak.

7. Procurement Supervisor

Tugas dan tanggung jawab:

- a. Memastikan pembelian barang dan jasa yang berhubungan dengan kegiatan produksi dan pemeliharaan barang jadi dari pemasok yang telah ditentukan.

8. Financial Analyst

Tugas dan tanggung jawab:

- a. Menganalisis perkembangan hingga yang merugikan perusahaan.

9. Project Controller

Tugas dan tanggung jawab:

- a. Melakukan penyusunan laporan akhir mengenai performa kerja yang sudah berhasil dicapai, melakukan perbandingan sebelum dimulainya proyek serta akan menyampaikan analisa yang sudah dilakukan.

1.8 Ketenagakerjaan

PT. Heinz ABC Indonesia memiliki standar jam kerja yaitu 9 jam dan 1 jam istirahat (ishoma) pada hari senin sampai jumat, sedangkan pada hari sabtu setengah hari kerja dan hari minggu libur. Gaji per bulannya ditetapkan berdasarkan jabatan yang diterima oleh masing-masing pekerja, dimulai dari jabatan tertinggi yaitu *Plant Manager* sampai karyawan/OB/leader. Sebagai perusahaan multinasional dengan jangkauan global, PT Heinz ABC Indonesia menawarkan beragam tunjangan kepada para pekerjanya sebagai bentuk

penghargaan dan imbalan atas kontribusi mereka. Berikut jenis – jenis tunjangan di PT. Heinz ABC Indonesia – *Plant* Pasuruan, antara lain :

- a. Uang lembur/uang jasa kompensasi
- b. Tunjangan hari tua
- c. Koreksi penghasilan
- d. Insentif produktivitas
- e. Asuransi kesehatan
- f. Tunjangan masa kerja
- g. Kompensasi jam kerja
- h. Liburan tahunan (cuti)
- i. Dana pension
- j. Kartu sehat