

BAB VI PENUTUP

6.1 Kesimpulan

Kesimpulan yang dapat diambil selama proses pengolahan kecap yang berlangsung di PT. Heinz ABC Indonesia – *Plant* Pasuruan adalah :

1. Proses produksi kecap manis dibagi menjadi dua tahap yaitu tahap fermentasi dan tahap produksi kecap manis. Tahap fermentasi terdiri atas penyangraian gandum, pemasakan bungkil/kedelai, persiapan bibit (starter), pencampuran (gandum, bibit koji, dan bungkil/kedelai), fermentasi koji, fermentasi *moromi*, pengepressan, dan pengolahan sari kecap. Sedangkan untuk tahap produksi kecap manis terdiri atas *dissolving*, penyaringan, *blending*, pemasakan (PHE), penyimpanan, *filling* dan pengemasan.
2. Terdapat beberapa perbedaan antara literatur dan proses produksi kecap di PT. Heinz ABC Indonesia – *Plant* Pasuruan yaitu :
 - a. Proses pengolahan kecap dilakukan penambahan gandum pada bibit koji yang bertujuan untuk menambah nutrient pada bibit koji, agar proses fermentasi lebih cepat.
 - b. Proses pengolahan kecap dilakukan penambahan gandum sebagai penambah rasa gurih pada kecap karena gandum mengandung protein yang tinggi sekitar 6%-17%, setelah karbohidrat.

6.2 Saran

Adapun saran yang dapat diberikan dari praktik kerja yang telah dilaksanakan, antara lain :

1. Selama ini, hasil dari fermentasi *moromi* berupa *moromi* cake masih dimanfaatkan sebagai pakan hewan ternak. Sebaiknya, *moromi* cake lebih dimanfaatkan lebih lanjut sebagai upaya diversifikasi pangan menjadi sebuah produk dengan nilai jual tinggi, karena *moromi* cake mengandung tinggi protein.