

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

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG



Oleh :

VIANDRA AFIERI RISKY

21033010055

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

2024

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

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG



Oleh:

VIANDRA AFIERI RISKY

NPM. 21033010053

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNIK**

UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JAWA TIMUR

SURABAYA

2024

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

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

**Diajukan untuk memenuhi sebagian persyaratan dalam memperoleh gelar
Sarjana Teknologi Pangan**

Disusun Oleh:

VIANDRA AFIERI RISKY

NPM. 21033010055

**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 – JAWA TIMUR**

Disusun Oleh:

VIANDRA AFIERI RISKY
NPM. 21033010055

Surabaya, 04 Juli 2024

TELAH DISETUJUI DAN DISEMINARKAN OLEH:

Dosen Pembimbing


Andre Yusuf T. P., S. TP., M. Sc.
NIP. 17119891217064

**LEMBAR PENGESAHAN
LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG**

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

Disusun Oleh:

VIANDRA AFIERI RISKY

NPM. 21033010055

**Telah dipertahankan dihadapan dan diterima oleh Tim Penguji
pada tanggal 04 juli 2024**

Tim Penguji

Dr. Dedin F. Rosida, S.TP., M.Kes

NIP. 19701225 202121 2 010

Pembimbing

Andre Yusuf T. P., S. TP., M. Sc.

NIP. 17119891217064

Mengetahui

Dekan Fakultas Teknik

Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur

Prof. Dr. Jariyah, MP.

NIP. 19650403 199103 2 001

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG
PROSES PRODUKSI KECAP ABC DI PT HEINZ ABC INDONESIA - *PLANT*
PASURUAN

Mengetahui dan menyetujui
Pembimbing Lapangan

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Helmy Aditya Prabowo', with a large, stylized initial 'H'.

Helmy Aditya Prabowo

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur penulis panjatkan atas kehadiran Allah SWT, karena dapat melaksanakan program Praktik Kerja Lapangan yang berlangsung pada tanggal 05 Februari – 18 April 2024 serta dapat menyelesaikan laporan kegiatan yang berjudul “Efisiensi Penggunaan *Caustic Soda* Pada Proses *Cleaning In Place Weekly Area PHE (Plate Heat Exchanger)* di PT Heinz ABC Indonesia *Plant - Pasuruan*” dengan tepat waktu.

Praktik Kerja Lapangan merupakan salah satu kesempatan untuk mengasah dan memperluas pengetahuan melalui pengalaman diluar lingkungan akademik selama kuliah dengan terlibat langsung ditempat kerja mitra perusahaan. Program ini bertujuan agar mahasiswa dapat mengembangkan keterampilan, baik yang bersifat interpersonal maupun teknis, sehingga lebih siap untuk memasuki dunia kerja. Laporan PKL (Praktik Kerja Lapangan) ini dibuat sebagai bagian dari persyaratan kelulusan magang industri MBKM dan memenuhi standar 2 SKS Kemendikbud dalam beberapa mata kuliah di Program Studi Teknologi Pangan Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur. Laporan ini berhasil diselesaikan berkat bantuan dan dukungan dari berbagai pihak. Penulis ingin menyampaikan rasa terima kasih kepada :

1. Allah SWT yang telah memberikan rahmat dan karunianya sehingga penulis bisa menyelesaikan laporan ini dengan tepat waktu.
2. Prof. Dr. Dra. Jariyah, M.P selaku Dekan Fakultas Teknik Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur.
3. Dr. Rosida, S.TP., M. P selaku Koordinator Program Studi Teknologi Pangan Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur.
4. Dr. Dedin F. Rosida, S. TP., M. Kes selaku Dosen Penguji yang sudah yang telah bersedia menguji serta memberikan kritik dan saran kepada penulis.
5. Andre Yusuf Trisna Putra, S.TP., M.Sc selaku Dosen Pembimbing yang sudah meluangkan waktu untuk melakukan bimbingan, memberikan saran serta pembenaran terhadap laporan magang yang dibuat penulis.
6. Hendry Oeswadi, selaku *Plant Manager* yang telah memberikan izin kepada penulis sehingga penulis mendapatkan wawasan mengenai proses pengolahan produk-produk yang ada di PT Heinz ABC Indonesia - *Plant Pasuruan*.

7. Angga Bian Permana, selaku *Manager FSQ (Food Safety and Quality)* di PT Heinz ABC Indonesia – *Plant* Pasuruan.
8. Helmy Aditya Prabowo, selaku pembimbing lapangan yang telah memberikan waktu dan kesempatan untuk melaksanakan PKL di PT Heinz ABC Indonesia - *Plant* Pasuruan.
9. *Staff* divisi *Food Safety and Quality* (Ibu Septi, Bapak Sugiarto, Bapak Sutris, Bapak Syaiful, Ibu Listriani, Ibu Iswati, Ibu Suliah, Bapak Ghofur, Bapak Hasan, Sdr. Jonathan, Sdri. Mia, Sdri. Lia, Sdri. Dita, Sdr. Fariz, Sdr. Zanky).
10. Orang Tua penulis, yang telah memberikan semangat dan dukungan berupa finansial, moral, dan spiritual.
11. Kepada Kenyo Nitis dan Naurahyani Syifa, selaku teman kelompok PKL atas kerjasama dan dukungan dalam melaksanakan PKL hingga penulisan laporan.
12. Teman - teman Teknologi Pangan angkatan 2021 yang telah memberikan dukungan dan bantuan pada penulis.

Semua pihak yang telah membantu berjalannya kegiatan Praktik Kerja Lapang. Penulis menyadari bahwa laporan kegiatan Praktik Kerja Lapang masih jauh dari kesempurnaan. Oleh karena itu penulis mengharapkan adanya kritik dan saran yang bersifat membangun guna kesempurnaan laporan penulis selanjutnya.

Surabaya, 04 Juli 2024

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	iv
DAFTAR GAMBAR	v
DAFTAR LAMPIRAN	vii
BAB I	1
A. Latar Belakang	1
B. Sejarah Perusahaan	3
C. Jumlah Produksi	6
D. Pemasaran Produksi	7
E. Lokasi dan Tata Letak Perusahaan	8
F. Struktur Organisasi	13
G. Ketenagakerjaan	17
BAB II	19
A. Tinjauan Pustaka	19
B. Uraian Proses di Perusahaan	30
BAB III	40
BAB IV	58
A. Sumber Air	58
B. Sumber Tenaga Listrik	61
C. Sumber Bahan Bakar	61
D. Sanitasi dan Penanganan Limbah	62
E. Pengendalian dan Pengawasan Mutu	68
F. Penggudangan dan Distribusi	79
BAB V	80
BAB VI	82
BAB VII	83
DAFTAR PUSTAKA	97
LAMPIRAN	103

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Persentase Konsumsi Kedelai Tahun 2018 - 2022.....	1
Tabel 2. 1 Kandungan Gizi Kecap Manis Per 100 ml	20
Tabel 2. 2 Standar Mutu Kecap Manis SNI 3543:2013	20
Tabel 2. 3 Mutu Kedelai menurut SNI 3922-1995	21
Tabel 2. 4 Senyawa Fitokimia Bioaktif Pada Gandum.....	22
Tabel 4. 1 Hasil Pengujian TPC Proses <i>Cleaning</i> Pada Area PHE	75
Tabel 4. 2 Hasil Pengujian Coliform Pada Proses <i>Cleaning</i> di Area PHE	77
Tabel 4. 3 Hasil Pengujian <i>Yeast and Mold</i> Pada Proses <i>Cleaning</i> di area PHE	78
Tabel 7. 1 Hasil Pengujian <i>Caustic soda</i> pada PHE.....	95

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Logo Kraft Heinz ABC	4
Gambar 1. 2 Prinsip yang diterapkan Perusahaan.....	5
Gambar 1. 3 Produk Kecap Manis di PT Heinz ABC Indonesia – <i>Plant</i> Pasuruan	6
Gambar 1. 4 Produk Kecap Asin di PT Heinz ABC Indonesia – <i>Plant</i> Pasuruan ..	6
Gambar 1. 5 Produk <i>Squash Deligh</i> di PT Heinz ABC Indonesia – <i>Plant</i> Pasuruan	7
Gambar 1. 6 Produk <i>Special Grade</i> di PT Heinz ABC Indonesia – <i>Plant</i> Pasuruan	7
Gambar 1. 7 Pabrik PT Heinz ABC Indonesia <i>Plant</i> Pasuruan.....	8
Gambar 1. 8 Denah Lokasi PT Heinz ABC Indonesia - <i>Plant</i> Pasuruan.....	9
Gambar 1. 9 <i>Lay Out</i> Area Depan PT Heinz ABC Indonesia – <i>Plant</i> Pasuruan .	10
Gambar 1. 10 <i>Lay out</i> Area Proses Kecap dan Sirup PT Heinz ABC Indonesia – <i>Plant</i> Pasuruan	11
Gambar 1. 11 <i>Lay Out</i> Area Fermentasi PT Heinz ABC Indonesia – <i>Plant</i> Pasuruan	12
Gambar 1. 12 Struktur Organisasi di PT Heinz ABC Indonesia – <i>Plant</i> Pasuruan	16
Gambar 2. 1 Proses Pembuatan Kecap.....	29
Gambar 2. 2 Tahapan Proses Fermentasi Kecap di PT Heinz ABC Indonesia – <i>Plant</i> Pasuruan	31
Gambar 2. 3 Tahapan Proses Pemasakan Kecap di PT Heinz ABC Indonesia – <i>Plant</i> Pasuruan	32
Gambar 3. 1 Mesin <i>NK Tank</i>	40
Gambar 3. 2 Mesin <i>Been Cooler</i>	41
Gambar 3. 3 Mesin <i>Roasting Wheat</i>	41
Gambar 3. 4 Mesin <i>Mc Crusher</i>	42
Gambar 3. 5 Mesin <i>Rotary Feeder</i>	42
Gambar 3. 6 Kamar Koji	43
Gambar 3. 7 Mesin <i>Suction Blower</i>	43
Gambar 3. 8 Tangki Moromi	44
Gambar 3. 9 Tangki Garam	44
Gambar 3. 10 Bak Olah Garam	45
Gambar 3. 11 Depa <i>Pump</i>	45
Gambar 3. 12 Tangki <i>Pressure</i>	46
Gambar 3. 13 Mesin Press	47
Gambar 3. 14 Bak Olah Sari.....	47
Gambar 3. 15 Tangki Sari Kecap.....	48
Gambar 3. 16 Tangki Ukur Formula.....	48
Gambar 3. 17 Tangki <i>Dissolving</i>	49
Gambar 3. 18 Bak Saring	49
Gambar 3. 19 Tangki <i>Blending</i>	50
Gambar 3. 20 Mesin PHE	50
Gambar 3. 21 Tangki Stok	51

Gambar 3. 22 Tangki <i>Rework</i>	51
Gambar 3. 23 Mesin <i>Treatment</i>	52
Gambar 3. 24 <i>Daily Tank</i>	52
Gambar 3. 25 Mesin Filling	53
Gambar 3. 26 <i>Carton Sealer</i>	53
Gambar 3. 27 Mesin <i>Labelling</i>	54
Gambar 3. 28 <i>Robotic Palletizing</i>	54
Gambar 3. 29 <i>Pick and Place</i>	55
Gambar 3. 30 Carton Erector	55
Gambar 3. 31 Mesin <i>X-Ray</i>	56
Gambar 3. 32 Capseal	56
Gambar 3. 33 <i>Caping Fliptop</i>	57
Gambar 3. 34 <i>Folding Machine</i>	57
Gambar 4. 1 Area Pengolahan Air	59
Gambar 4. 2 Alur Proses Pengawasan Mutu	70
Gambar 4. 3 Tahapan Pembuatan Larutan Pengencer P	74
Gambar 4. 4 Tahapan Pembuatan Larutan Pengencer P	75
Gambar 4. 6 Tahapan Pembuatan Pengencer Y	76
Gambar 4. 7 Tahapan Pembuatan Media VRBA	77
Gambar 4. 8 Tahapan Pembuatan Media YGCA	78
Gambar 7. 1 Tahapan Proses CIP <i>Weekly</i> Area PHE	93

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 2 <i>Log Book</i> Kegiatan PKL	103
Lampiran 3 Struktur Organisasi PT Heinz ABC Indonesia – Plant Pasuruan ...	111
Lampiran 4 Denah dan <i>Lay Out</i> PT Heinz ABC Indonesia – <i>Plant</i> Pasuruan...	112
Lampiran 5 Perhitungan <i>Save Cost</i> Proses CIP <i>Weekly</i> di Area PHE.....	114
Lampiran 6 Hasil Data Pengujian Mikrobiologi Pada Area PHE	115