

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan kegiatan praktik kerja lapang di PT Heinz ABC Indonesia - *Plant* Pasuruan dapat disimpulkan bahwa :

- a) Mahasiswa mengetahui proses produksi kecap yang terdiri atas dua tahapan yaitu, proses fermentasi dan proses pemasakan kecap. Proses fermentasi dimulai dari proses pembuatan *starter* koji (pencampuran gandum, kulit gandum dan bibit buatan), pemasakan bungkil atau kedelai, pengongsengan gandum, fermentasi koji, fermentasi moromi, pengepresan, pengolahan sari kecap hingga penyimpanan sari sebelum ditransfer menuju tahap selanjutnya. Sementara proses pemasakan, dimulai dari proses *dissolving*, penyaringan, *blending*, pemanasan, pemanasan (PHE), penyimpanan, *filling*, dan *packaging*.
- b) Mahasiswa mengimplementasikan teori proses produksi kecap terdapat perbedaan dengan yang terjadi di lapangan dimana proses fermentasi dapat berlangsung selama 2 minggu sampai ada yang 6 bulan dengan konsentrasi garam yang digunakan mulai 17% sampai 20%. Pada perusahaan juga tidak terdapat proses penambahan bumbu dan remah saat produksi kecap.
- c) Pihak PT Heinz ABC Indonesia – *Plant* Pasuruan dapat menjalin kerjasama melalui program praktik kerja lapang dengan pihak Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur.

B. Saran

Saran yang dapat diberikan oleh penulis kepada perusahaan agar dapat mempertahankan kepuasan konsumen dan mempertahankan mutu dan tingkat keamanan serta kehigienisan terhadap produk kecap yang dihasilkan.