

**PENERAPAN *GOOD MANUFACTURING PRACTICES* (GMP)
DI PT. HEINZ ABC INDONESIA – PLANT PASURUAN**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG



Oleh :

RAIHANAH SHAF A FIRDAUS
22033010074

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNIK DAN SAINS
UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL “VETERAN” JAWA TIMUR
SURABAYA
2025**

LEMBAR PENGESAHAN
LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

**PENERAPAN *GOOD MANUFACTURING PRACTICES* (GMP) DI PT. HEINZ
ABC INDONESIA – PLANT PASURUAN**

Oleh:

RAIHANAH SHAFI FIRDAUS

NPM: 22033010074

SURABAYA, 24 JUNI 2025

TELAH DISETUJUI UNTUK DISEMINARKAN OLEH :

DOSEN PEMBIMBING



Dr. Rosida, S.TP..MP

NIP.197102192021212004

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNIK DAN SAINS**

UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL “VETERAN” JAWA TIMUR

SURABAYA

2025

LEMBAR PENGESAHAN
LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

**PENERAPAN *GOOD MANUFACTURING PRACTICES* (GMP) DI PT. HEINZ
ABC INDONESIA – PLANT PASURUAN**

Disusun oleh:
RAIHANAH SHAF A FIRDAUS

NPM: 22033010074

**Telah dipertahankan dihadapan dan diterima oleh Tim Penguji
pada 24 Juni 2025**

Dosen Penguji



Dr. Hadi Munarko, S.TP, M.Si.
NIP. 199301042022031006

Dosen Pembimbing



Dr. Rosida, S.TP.,MP
NIP. 197102192021212004

Mengetahui

Dekan Fakultas Teknik dan Sains

Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur


Prof. Dr. Dra. Jariyah, MP.
NIP. 19650403 199103 2 001

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

PENERAPAN *GOOD MANUFACTURING PRACTICES* (GMP)

DI PT. HEINZ ABC INDONESIA – *PLANT PASURUAN*

MENGETAHUI DAN MENYETUJUI
PEMBIMBING LAPANGAN

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Satriawan H.R.' with a stylized flourish.

Satriawan Harry Rachmat

KATA PENGANTAR

Puji syukur kami panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas segala limpahan rahmat dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Laporan Praktik Kerja Lapang (PKL) yang berjudul “Penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) di PT. Heinz ABC Indonesia – *Plant* Pasuruan” yang dilaksanakan pada periode 5 Februari – 24 Mei 2025. Laporan ini disusun sebagai bentuk tanggung jawab penulis setelah melaksanakan PKL.

Laporan Praktik Kerja Lapang disusun agar pembaca dapat menambah ilmu pengetahuan berdasarkan isi yang telah penulis dapatkan selama kegiatan PKL. Penulis berhasil menyelesaikan Laporan PKL ini berkat bantuan, dorongan, dan bimbingan dari beberapa pihak. Atas terselesaikannya Laporan PKL penulis menyampaikan terima kasih kepada :

- Ibu Prof. Dr. Dra. Jariyah., MP. selaku Dekan Fakultas Teknik UPN “Veteran” Jawa Timur.
- Ibu Dr. Rosida S.TP., MP selaku Kepala Program Studi Teknologi Pangan UPN “Veteran” Jawa Timur sekaligus Dosen Pembimbing Penulis yang telah meluangkan waktu dalam memberi arahan serta masukan selama kegiatan dan pengerjaan laporan.
- Dr. Hadi Munarko, S.TP, M.Si selaku Dosen Penguji yang telah waktu untuk mereview dan memberikan saran serta masukan dalam penulisan laporan.
- Bapak Hendry, Dadang, Satria, Maryadi, dan seluruh karyawan PT. Heinz ABC Indonesia – *Plant* Pasuruan yang telah memberikan kesempatan melaksanakan PKL dan memberikan banyak ilmu mengenai kegiatan industri.
- Sanina selaku Kelompok PKL dan seluruh Teman – teman Teknologi Pangan angkatan 22 yang telah memberikan dukungan dan bantuan pada Penulis.

Surabaya, 19 Juni 2024

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI.....	ii
DAFTAR GAMBAR.....	iv
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR LAMPIRAN	vi
BAB I	1
PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.1.1 Tujuan.....	1
1.1.2 Manfaat.....	1
1.2 Profil Perusahaan	2
1.2.1 Sejarah Mitra Magang.....	2
1.2.2 Organisasi Perusahaan.....	4
1.2.3 Lokasi Perusahaan	6
1.2.4 Tata Letak Perusahaan.....	7
BAB II	11
TINJAUAN PUSTAKA	11
2.1 Praktik Kerja Lapang	11
2.2 Proses Pembuatan Kecap.....	11
BAB III	17
PELAKSANAAN PKL.....	17
3.1 Rencana Program Pelaksanaan PKL	17
3.2 Uraian Proses Produksi di Perusahaan	19
3.2 Peralatan dan Spesifikasinya.....	28
3.4 Unit Penunjang Produksi	44
3.4.1 Sumber Air	44
3.4.2 Sumber Tenaga Listrik.....	46
3.4.4 Pengendalian Mutu.....	47
3.4.5 <i>Hygiene</i> dan Sanitasi.....	48
BAB IV.....	53

HASIL DAN PEMBAHASAN	53
4.1 Pembahasan	53
4.2 Tugas Khusus	56
A. Latar Belakang	56
B. Tinjauan Pustaka.....	57
C. Hasil Pengamatan	58
D. Pembahasan	76
BAB V	70
PENUTUP	70
5.1 Kesimpulan	70
5.2 Saran	70
DAFTAR PUSTAKA.....	71
LAMPIRAN	74

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Logo PT. Heinz ABC Indonesia.....	2
Gambar 2 Prinsip PT. Heinz ABC Indonesia.....	3
Gambar 3 Visi dan Misi PT. Heinz ABC Indonesia.....	4
Gambar 4 Struktur Organisasi PT. Heinz ABC Indonesia	5
Gambar 5 Lokasi PT. Heinz ABC Indonesia	7
Gambar 6 Tata Letak PT. Heinz ABC Indonesia.....	8
Gambar 7 Diagram Proses Produksi Kecap Manis	14
Gambar 8 Diagram Alir Proses Fermentasi Kecap PT. Heinz ABC Indonesia.....	24
Gambar 9 Diagram Alir Proses Pembuatan Kecap PT. Heinz ABC Indonesia	27
Gambar 10 <i>Roasting Wheat</i>	28
Gambar 11 <i>Mc Crusher</i>	28
Gambar 12 <i>NK Tank</i>	29
Gambar 13 <i>Bean Cooler</i>	29
Gambar 14 <i>Rotary Feeder</i>	30
Gambar 15 <i>Section Blower</i>	30
Gambar 16 Kamar Koji	31
Gambar 17 Tangki Moromi	31
Gambar 18 <i>Depa Pump</i>	32
Gambar 19 Tangki <i>Pressure</i>	32
Gambar 20 Mesin <i>Pressing</i>	33
Gambar 21 Bak Olah Sari Kecap.....	33
Gambar 22 Tangki Sari Kecap.....	34
Gambar 23 Tangki Garam	34
Gambar 24 Bak Tangki Garam	35
Gambar 25 Tangki <i>Dissolving</i>	35
Gambar 26 Tangki <i>Blending</i>	36
Gambar 27 Alat Penyaring.....	36
Gambar 28 <i>Plate Heat Exchanger</i>	37
Gambar 29 Tangki Stok.....	37
Gambar 30 Tangki <i>Rework</i>	38
Gambar 31 Filtrok	38
Gambar 32 <i>Daily Tank</i>	39
Gambar 33 Mesin <i>Filling</i>	39
Gambar 34 <i>Folding Machine</i>	40
Gambar 35 <i>Capping Flip Top</i>	40
Gambar 36 <i>Capseal</i>	41
Gambar 37 Tangki Sari Kecap.....	41
Gambar 38 Tangki Sari Kecap.....	42
Gambar 39 <i>Carton Erector</i>	42
Gambar 40 <i>Pick and Place</i>	43
Gambar 41 <i>Carton Sealer</i>	43
Gambar 42 <i>Robotic Paletizing</i>	44

DAFTAR TABEL

Tabel 1 Rencana Kegiatan PKL.....	18
Tabel 2 Hasil Pengamatan Tugas Khusus	58

DAFTAR LAMPIRAN

lampiran 1 Form analisa finish good	74
lampiran 2 Pengecekan tugas khusus	74
lampiran 3 Standar Temperatur Pemasakan.....	74
lampiran 4 OPL Laboratorium	74
lampiran 5 Visi Misi Perusahaan.....	74