

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Kecap adalah salah satu bumbu penyedap dan bahan tambahan yang sangat populer di Asia, terutama di Indonesia yang terbuat dari bahan baku utama kedelai. Kecap merupakan hasil fermentasi kedelai (*Glycine max L.*) yang dicampurkan dengan bumbu-bumbu lain, menghasilkan produk yang kaya akan protein dan memiliki rasa manis atau asin, tergantung pada jenisnya (Meutia, 2016). Proses pembuatan kecap melibatkan beberapa tahapan, termasuk perebusan kedelai, fermentasi dengan kapang, fermentasi spontan dalam larutan garam, serta pemasakan untuk mendapatkan kekentalan dan rasa yang diinginkan. Berdasarkan data statistik Konsumsi Pangan 2023, dari tahun 2022 ke 2023 konsumsi kecap meningkat sebesar 2,33%. Permintaan terhadap kecap dalam kemasan terus meningkat seiring dengan pertumbuhan industri makanan dan minuman, serta kebiasaan masyarakat yang semakin menyukai makanan berbumbu. Keberadaan kecap dalam masakan tidak hanya memperkaya rasa tetapi juga memberikan nilai tambah pada presentasi hidangan. Salah satu tempat pengolahan kacang kedelai menjadi produk kecap siap saji telah lama beroperasi di Indonesia, yaitu PT. Heinz ABC Indonesia Pasuruan *Plant* yang menghasilkan produk kecap manis dan kecap asin.

PT Heinz ABC Indonesia dikenal luas sebagai produsen kecap ABC terkemuka di Indonesia. Kantor pusat PT Heinz ABC Indonesia berlokasi di Jalan Jendral Sudirman No. 32, RT.3/RW.2, Karet Tengsin, Tanah Abang, Jakarta Pusat. PT Heinz ABC Indonesia mampu memproduksi berbagai produk berkualitas tinggi seperti kecap manis, saus tomat, dan sirup ABC dengan kapasitas besar. Keberhasilan perusahaan ini tidak hanya terletak pada inovasi produknya tetapi juga pada komitmennya untuk menggunakan bahan pertanian lokal dan memenuhi selera konsumen Indonesia, menjadikannya sebagai salah satu pemimpin industri makanan di tanah air. Berbagai klasifikasi dan variasi jenis kecap yang dihasilkan oleh PT. Heinz ABC Indonesia Pasuruan *plant* antara lain kecap manis ABC kemasan *sachet* 15 ml, kemasan plastik *pouch* 62 g; 250 g; 600

g; dan 685 g, kemasan botol plastik PET 130 mL; 275 mL; dan 500 mL, kemasan botol kaca 620 mL, kemasan jerigen 6 kg dan 24 kg, kecap manis ABC soto kemasan plastik *pouch* 520 mL, kecap asin ABC kemasan botol plastik PET 131 mL, kemasan botol beling 620 mL, dan kemasan jerigen 6 kg.

1.2. Tujuan

1.2.1. Tujuan Umum

Mempelajari dan memahami aplikasi teori-teori yang telah diperoleh selama perkuliahan dan praktikum serta mengetahui, melatih, dan mempraktikkan secara langsung proses produksi, distribusi, dan pemasaran hasil pengolahan dan fermentasi kacang kedelai, yaitu kecap sekaligus dapat mengetahui persoalan-persoalan yang menyertainya selama proses produksi.

1.2.2. Tujuan Khusus

Tujuan khusus dari kegiatan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan ini antara lain:

1. Mengetahui, melatih, dan mempraktikkan secara langsung proses produksi hasil pengolahan, yaitu kecap.
2. Melatih keterampilan, profesionalitas kerja, dan penyelesaian masalah melalui cara yang diterapkan perusahaan.
3. Meningkatkan pemahaman tentang sistem pengawasan mutu (*quality control & quality assurance*) dan sanitasi perusahaan selama proses pengolahan produk hingga pengolahan limbah.
4. Mengetahui lingkungan area produksi kecap manis dan kecap asin.

1.3. Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan yang diterapkan dalam Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) di PT. Heinz ABC Pasuruan *plant* adalah sebagai berikut:

1. Observasi yang bertujuan untuk memperoleh data melalui pengamatan secara langsung selama proses pengolahan bahan baku menjadi produk akhir hingga pengemasan dan kegiatan operasional di PT. Heinz ABC Indonesia Pasuruan *plant*.

2. Wawancara yang bertujuan untuk menggali informasi lebih dalam dari para profesional dan karyawan di PT. Heinz ABC Indonesia Pasuruan *Plant* dengan metode tanya jawab. Tujuan dari metode ini adalah untuk mendapatkan wawasan dan melengkapi informasi dari hasil observasi mengenai sistem dan kebijakan perusahaan, kelengkapan yang diperlukan dan alat yang dipakai dalam proses produksi, pengawasan mutu, proses pengolahan, proses pengemasan, serta pengetahuan spesifik dari individu-individu yang terlibat dalam masing-masing bidang tersebut.
3. Studi Kepustakaan yang bertujuan untuk memperluas pengetahuan melalui penelitian literatur yang relevan dengan data yang diperoleh selama studi lapang. Sumber yang diambil dapat berasal dari buku dan jurnal. Studi kepustakaan juga berfungsi sebagai dasar teoritis yang mendukung pengalaman yang diperoleh selama observasi dan wawancara untuk melengkapi.

1.4. Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) ini dilaksanakan selama kurang lebih 1 (satu) bulan di PT. Heinz ABC Indonesia Pasuruan *Plant* yang berlokasi di Jalan Bintoro No. 888, Desa Wonokoyo, Kecamatan Beji, Pasuruan, Jawa Timur 67154, yang dilaksanakan pada tanggal 03 Januari sampai 07 Februari 2025 dimulai pukul 08.00-17.00 WIB.