

**PROSES PENGOLAHAN KECAP MANIS
DAN KECAP ASIN DI PT HEINZ ABC
INDONESIA PASURUAN PLANT**

BEJI-PASURUAN

**LAPORAN PRAKTIK KERJA INDUSTRI
PENGOLAHAN PANGAN**



OLEH :

YAUNITC NAFTALIA PUTRI A.	6103023028
DEBBY APRILIA WIJAYA	6103023029
RENAYA NAURA SYAHRIR	6103023044

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA SURABAYA
SURABAYA
2026**

**PROSES PENGOLAHAN KECAP MANIS
DAN KECAP ASIN DI PT HEINZ ABC
INDONESIA PASURUAN PLANT
BEJI-PASURUAN**

**LAPORAN PRAKTIK KERJA INDUSTRI
PENGOLAHAN PANGAN**

Diajukan Kepada
Fakultas Teknologi Pertanian,
Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya
untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan
Memperoleh Gelar Sarjana Teknologi Pangan
Program Studi Teknologi Pangan

OLEH :

YAUNITC NAFTALIA PUTRI A.	6103023028
DEBBY APRILIA WIJAYA	6103023029
RENAYA NAURA SYAHRIR	6103023044

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA SURABAYA
SURABAYA
2026**

LEMBAR PERSETUJUAN

Laporan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan dengan judul **“Proses Pengolahan Kecap Manis Dan Kecap Asin di PT Heinz ABC Indonesia Pasuruan Plant Beji Pasuruan”** yang diujikan oleh Yaunitc Naftalia Putri Anggara (6103023028), Debby Aprilia Wijaya (6103023029), Renaya Naura Syahrir (6103023044), telah diujikan tanggal 8 Juli 2026 dan disetujui oleh Dosen Pembimbing.

Dosen Pembimbing,

Prof. Dr. Ignatius Srianta, S.TP. MP.

NIK : 611.00.0429

NUPTK : 8458752653130052

Tanggal : 10 Juli 2026.

Pembimbing Lapangan,



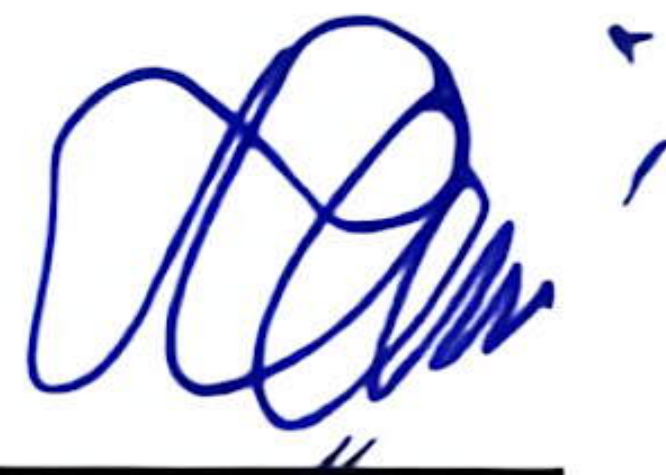
Budi Hariadi, S.T.

Tanggal : 10 JULI 2026

LEMBAR PENGESAHAN

Laporan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan dengan judul **“Proses Pengolahan Kecap Manis Dan Kecap Asin di PT Heinz ABC Indonesia Pasuruan Plant Beji Pasuruan”** yang diujikan oleh Yaunitc Naftalia Putri Anggara (6103023028), Debby Aprilia Wijaya (6103023029), Renaya Naura Syahrir (6103023044), telah diujikan tanggal 8 Juli 2026 dan dinyatakan lulus oleh Tim Penguji.

Ketua Penguji,
Prof. Dr. Ignatius Srinta, S.TP. MP.
NIK/ NUPTK : 611.00.0429/8458752653130052
Tanggal : 10 Juli 2026



Mengetahui,
Ketua Program Studi Teknologi Pangan
Dr. Anita Maya Sutedja, S.TP., M.Si., Ph.D.
NIK/ NUPTK : 611.03.0561/1058758659230123
Tanggal : 10 Juli 2026



Dekan Fakultas Teknologi Pertanian
Prof. Dr. Ignatius Srinta, S.TP. MP.
NIK/ NUPTK : 611.00.0429/8458752653130052
Tanggal : 10 Juli 2026



SUSUNAN TIM PENGUJI

Ketua : Prof. Dr. Ignatius Srianta, S.TP., MP.

Sekretaris : Budi Hariadi, S.T.

LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN KARYA ILMIAH

Dengan ini kami menyatakan bahwa dalam LAPORAN PRAKTIK KERJA INDUSTRI PENGOLAHAN PANGAN yang berjudul:

Proses Pengolahan Kecap Manis Dan Kecap Asin di PT Heinz ABC Indonesia Pasuruan Plant Beji Pasuruan

adalah hasil karya sendiri dan tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan di suatu Perguruan Tinggi dan sepanjang pengetahuan kami juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang lain, kecuali yang secara nyata tertulis, diacu dalam naskah ini dan disebutkan dalam daftar pustaka.

Apabila karya kami tersebut merupakan plagiarisme, maka kami bersedia dikenai sanksi berupa pembatalan kelulusan atau pencabutan gelar, sesuai dengan peraturan yang berlaku (UU RI No. 20 Tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional Pasal 25 ayat 2, dan Peraturan Akademik Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya Pasal 30 ayat 1 (e) Tahun 2010.

Surabaya, 10 Juli 2026

Yang Menyatakan



Yaunitc Naftalia P.A



Debby Aprilia W.



Renaya Naura S.

LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

Demi perkembangan ilmu pengetahuan, saya sebagai mahasiswa Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya:

Nama : Yaunitc Naftalia Putri Anggara, Debby Aprilia Wijaya,
Renaya Naura Syahrir.

NRP : 6103023028, 6103023029, 6103023044

Menyetujui Laporan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan kami:

Judul:

**Proses Pengolahan Kecap Manis Dan Kecap Asin di PT Heinz
ABC Indonesia Pasuruan Plant Beji Pasuruan**

Untuk dipublikasikan/ditampilkan di internet atau media lain (Digital Library Perpustakaan Unika Widya Mandala Surabaya) untuk kepentingan akademik sebatas sesuai dengan Undang-Undang Hak Cipta.

Demikian pernyataan persetujuan publikasi karya ilmiah ini kami buat dengan sebenarnya.

Surabaya, 10 Juli 2026

Yang Menyatakan



Yaunitc Naftalia P.A



Debby Aprilia W.



Renaya Naura S.

Yaunitc Naftalia Putri Anggara (6103023028), Debby Aprilia Wijaya (6103023029), Renaya Naura Syahrir (6103023044). **Proses Pengolahan Kecap Manis Dan Kecap Asin di PT Heinz ABC Indonesia Pasuruan Plant Beji Pasuruan**

Pembimbing: Prof. Dr. Ignatius Srianata, S.TP., MP.

ABSTRAK

Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) dilaksanakan di PT Heinz ABC Indonesia Pasuruan Plant, Pasuruan, Jawa Timur, yang merupakan salah satu industri pangan nasional yang memproduksi kecap manis, kecap asin, dan sirup. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa proses produksi kecap di PT Heinz ABC Indonesia Pasuruan Plant diawali dengan penerimaan dan pengendalian mutu bahan baku berupa bungkil kedelai, kedelai hitam, gandum, garam, serta bahan pendukung lainnya. Selanjutnya dilakukan proses fermentasi yang terdiri atas tahap koji dan moromi, dilanjutkan dengan ekstraksi sari kecap, blending, pasteurisasi menggunakan *Plate Heat Exchanger* (PHE), dan pengemasan produk. Perusahaan menerapkan sistem pengawasan mutu yang ketat pada bahan baku, proses produksi, produk akhir, serta lingkungan produksi melalui penerapan GMP, HACCP, FSSC 22000, dan berbagai program sanitasi. Selain itu, perusahaan didukung oleh sistem utilitas yang memadai, meliputi penyediaan listrik, uap, air proses, serta sistem pengolahan limbah yang terintegrasi. Secara keseluruhan, PT Heinz ABC Indonesia Pasuruan Plant telah menerapkan sistem produksi yang efektif dan terstandarisasi sehingga mampu menghasilkan produk kecap yang aman, bermutu, dan konsisten sesuai kebutuhan konsumen.

Kata Kunci : kecap manis, kecap asin, fermentasi, pengawasan mutu, sanitasi.

Yaunitc Naftalia Putri Anggara (6103023028), Debby Aprilia Wijaya (6103023029), Renaya Naura Syahrir (6103023044). **Sweet Soy Sauce And Salty Soy Sauce Processing Process at PT Heinz ABC Indonesia Pasuruan Plant Beji Pasuruan**

Advisor: Prof. Dr. Ignatius Srianata, S.TP., MP.

ABSTRACT

The Industrial Food Processing Internship (PKIPP) was conducted at PT Heinz ABC Indonesia Pasuruan Plant, East Java, Indonesia, one of the leading food industries producing sweet soy sauce, salty soy sauce, and syrup products. The results showed that the soy sauce production process begins with the receiving and quality control of raw materials, including soybean meal, black soybeans, wheat, salt, and other supporting ingredients. The production process consists of koji fermentation, moromi fermentation, soy sauce extraction, blending, pasteurization using a Plate Heat Exchanger (PHE), and product packaging. The company implements a comprehensive quality assurance system covering raw materials, processing stages, finished products, and production environments through the application of GMP, HACCP, FSSC 22000, and sanitation programs. Furthermore, production activities are supported by adequate utility systems, including electricity, steam, process water, and integrated waste treatment facilities. Overall, PT Heinz ABC Indonesia Pasuruan Plant has implemented an effective and standardized production system capable of producing safe, high-quality, and consistent soy sauce products that meet consumer expectations.

Keywords: sweet soy sauce, salty soy sauce, fermentation, quality control, sanitation.

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan kasih karunia-Nya yang tidak berkesudahan, sehingga penulis dapat menyelesaikan Laporan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) dengan judul **“Proses Pengolahan Kecap Manis dan Kecap Asin di PT Heinz ABC Indonesia Pasuruan Plant Beji Pasuruan”**. Penyusunan laporan ini merupakan salah satu syarat untuk menyelesaikan Pendidikan Program Sarjana Strata-1, Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.

Pada kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Prof. Dr. Ignatius Srinta, S.TP., MP. selaku dosen pembimbing yang telah menyediakan waktu, tenaga, pemikiran, dan motivasi untuk membimbing dan mengarahkan penulis dalam pengerjaan Laporan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan.
2. Pak Satriawan Harirahmat, Pak Budi Hariadi, dan Pak Dwi Bagus Irawan selaku mentor lapangan yang sudah menyediakan waktu dan tenaga untuk membimbing proses pengambilan data selama pengerjaan tugas khusus di PT Heinz ABC Indonesia Pasuruan Plant.
3. Keluarga, teman-teman, serta para *staff* di PT Heinz ABC Indonesia Pasuruan Plant yang telah senantiasa mendukung dan memberikan semangat penulis dalam menyelesaikan laporan.

Akhir kata, semoga tulisan ini dapat bermanfaat bagi pembaca.

Surabaya, 18 Juni 2026

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR PERSETUJUAN	ii
LEMBAR PENGESAHAN.....	iii
SUSUNAN TIM PENGUJI.....	iv
LEMBAR PERNYATAAN	v
KEASLIAN KARYA ILMIAH.....	vi
LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN	viii
PUBLIKASI KARYA ILMIAH.....	viii
ABSTRAK	viix
ABSTRACT	x
KATA PENGANTAR.....	xi
DAFTAR ISI	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR TABEL	xv
I. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Tujuan.....	2
1.2.1. Tujuan Umum.....	2
1.2.2. Tujuan Khusus.....	2
1.3. Metode Pelaksanaan.....	2
1.4. Waktu dan Tempat Pelaksanaan.....	3
II. TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN	4
2.1. Sejarah dan Perkembangan Perusahaan.....	4
2.2. Visi dan Misi Perusahaan.....	6
2.2.1. Visi Perusahaan	6
2.2.2. Misi Perusahaan	8
2.2.3. Budaya Kerja.....	9
2.2.4. Lokasi dan Tata Letak Pabrik.....	10
III. STRUKTUR ORGANISASI PERUSAHAAN	16
3.1. Bentuk Perusahaan.....	16
3.2. Struktur Organisasi.....	16
3.3. Ketenagakerjaan.....	19
3.4. Kesejahteraan Pekerja.....	20
IV. BAHAN BAKU DAN BAHAN PEMBANTU	22
4.1. Bahan Baku.....	22
4.1.1. Bungkil Kedelai.....	22
4.1.2. Kedelai	24

4.1.3. Gandum	25
4.2. Bahan Pembantu	27
4.2.1. Gula	27
4.2.2. Air.....	28
4.2.3. Garam	28
4.2.4. Starter	29
4.3. Bahan Tambahan.....	30
4.3.1. Pewarna	30
4.3.2. Pengawet	30
4.3.3. Penstabil Nabati.....	31
4.3.4. Pengatur Keasaman	31
V. PROSES PENGOLAHAN	32
5.1. Proses Fermentasi.....	33
5.1.1. <i>Roasting</i> Gandum	33
5.1.2. Penggilingan Biji Gandum	34
5.1.3. Pemasakan Bungkil Kedelai	34
5.1.4. Pendinginan Bungkil	34
5.1.5. Pembuatan Bibit dan Pencampuran	35
5.1.6. Fermentasi Koji	35
5.1.7. Fermentasi Moromi	36
5.1.8. <i>Pressing</i> dan Penyaringan	36
5.2. Proses Pembuatan Kecap (<i>Kitchen</i>).....	36
5.2.1. <i>Dissolving</i>	37
5.2.2. Penyaringan	37
5.2.3. <i>Blending</i>	38
5.2.4. Pasteurisasi di <i>Plate Heat Exchanger</i> (PHE).....	39
5.3 Pengemasan (<i>Assembling</i>).....	39
VI. PENGEMASAN DAN PENYIMPANAN	41
6.1. Bahan Pengemas.....	41
6.2. Proses Pengemasan.....	45
6.2.1. Proses Pengemasan Kecap Botol PET dan Botol Kaca	46
6.2.2. Proses Pengemasan Kecap Kemasan <i>Pouch</i> dan <i>Sachet</i>	47
6.2.3. Proses Pengemasan Kecap Jeriken	48
6.3. Penyimpanan dan Penggudangan Produk.....	49
VII. SPESIFIKASI MESIN DAN ALAT	51
7.1. Mesin Dan Alat Pada Proses Fermentasi.....	52
7.2. Mesin Dan Alat Pada Proses Pengolahan Kecap.....	54
7.3. Mesin Dan Alat Pada Proses Pengemasan (<i>Assembling</i>).....	58
7.3.1. Mesin Pengemasan Kemasan <i>Bottle</i>	58
7.3.2. Mesin Pengemasan Kemasan <i>Pouch</i>	61
7.3.3. Mesin Pengemasan Kemasan Jeriken	63

7.3.4. Mesin Pengemasan Kemasan <i>Sachet</i>	64
VIII. DAYA.....	66
8.1. Sumber Daya Listrik.....	66
8.2. Sumber Daya Air.....	67
8.3. Sumber Daya Uap Air Panas (<i>Steam</i>).....	69
IX. SANITASI PABRIK	72
9.1. Sanitasi Mesin dan Peralatan.....	72
9.1.1. Mesin Fermentasi	73
9.1.2. Mesin Proses (<i>Kitchen</i>).....	75
9.1.3. Mesin Pengemasan (<i>Assembling</i>)	78
9.2. Sanitasi Lingkungan Pabrik.....	81
9.3. Sanitasi Area Produksi.....	82
9.4. <i>Personal Hygiene</i>	84
X. PENGAWASAN MUTU.....	87
10.1. Pengawasan Mutu Bahan Baku, Bahan Pembantu, dan Bahan Pengemas.....	87
10.2. Pengawasan Mutu Proses Produksi Kecap.....	94
10.3. Pengawasan Mutu Produk Akhir.....	96
XI. PENGOLAHAN LIMBAH.....	100
11.1. Pengolahan Limbah Padat.....	100
11.2. Pengolahan Limbah Cair.....	101
11.3. Limbah Bahan Berbahaya dan Beracun (B3).....	103
XII. TUGAS KHUSUS	105
12.1. Analisa Waktu Proses Pengolahan Kecap Pada Area <i>Kitchen</i> Dengan Metode <i>Time Motion Study</i> (Yaunitc Naftalia P.A, 6103023028).....	105
12.2. Analisa Manajemen Waktu Kerja Operator Line E Pada Area Pengemasan Dengan Metode <i>Time Motion Study</i> (Debby Aprilia Wijaya, (6103023029).....	110
12.3. <i>Time Study Results of Fermentation Operations</i> (Renaya Naura Syahrir 6103023044).....	116
VIII. PENUTUP	123
13.1. Kesimpulan.....	123
13.2. Saran.....	124
DAFTAR PUSTAKA.....	126
LAMPIRAN	133

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1. Struktur KHMS (<i>Kraft Heinz Management System</i>) .	9
Gambar 2. 2. Lokasi Bangunan PT. Heinz ABC Pasuruan	11
Gambar 2. 3. Tata letak PT Heinz ABC Indonesia Pasuruan Plant.	13
Gambar 3. 1. Struktur organisasi PT Heinz ABC Indonesia Pasuruan Plant.....	17
Gambar 4. 1. Bungkil kedelai.....	23
Gambar 4. 2. Kedelai Hitam.....	24
Gambar 5. 1. Proses pengolahan sari kecap manis dan asin.....	33
Gambar 6. 1. Perpindahan zat diantara lingkungan/kemasan/produk pangan.....	42
Gambar 6. 2. Oxygen dan <i>Water Vapor Transmission Rate</i> plastik	42
Gambar 6. 3. <i>Flow Chart</i> Proses Pengemasan Kecap Kemasan Botol PET dan Botol Kaca di PT Heinz ABC Indonesia Pasuruan Plant	47
Gambar 6. 4. <i>Flow Chart</i> Proses Pengemasan Kecap Kemasan <i>Pouch</i> dan <i>Sachet</i> di PT Heinz ABC Indonesia Pasuruan Plant.....	48
Gambar 6.5. <i>Flow Chart</i> Proses Pengemasan Kecap Kemasan <i>Jerrycan</i> di PT Heinz ABC Indonesia Pasuruan Plant	49
Gambar 8. 1. Skema kerja <i>boiler</i>	71
Gambar 9. 1. <i>Form</i> CIL Area Fermentasi	74
Gambar 9. 2. Peraturan Dasar <i>Personal Hygiene</i> di PT Heinz ABC Pasuruan Plant.....	85
Gambar 9. 3. Grafik <i>Monitoring</i> PT Heinz ABC Pasuruan Plant tahun 2025.....	86
Gambar 10. 1. <i>Form</i> pengawasan suhu kamar koji	95
Gambar 11. 1. Diagram Alir Proses Pengolahan Limbah Cair di PT Heinz Kraft ABC	101
Gambar 12. 1. Hasil Rata-Rata Pengukuran TMS Proses <i>Dissolving</i> Tangki 1 Tahun 2022	106
Gambar 12. 2. Hasil Rata-Rata Pengukuran TMS Proses <i>Dissolving</i> Tangki 1 Tahun 2026	106

Gambar 12. 3. Hasil Rata-Rata Pengukuran TMS Proses <i>Dissolving</i> Tangki 2 Tahun 2022	106
Gambar 12. 4. Hasil Rata-Rata Pengukuran TMS Proses <i>Dissolving</i> Tangki 2 Tahun 2026	106
Gambar 12. 5. Hasil Rata-Rata Pengukuran TMS Proses <i>Dissolving</i> Tangki 3 Tahun 2022	106
Gambar 12. 6. Hasil Rata-Rata Pengukuran TMS Proses <i>Dissolving</i> Tangki 3 Tahun 2026	107
Gambar 12. 7. Hasil Rata-Rata Pengukuran TMS Proses <i>Dissolving</i> Tangki 4 Tahun 2022	107
Gambar 12. 8. Hasil Rata-Rata Pengukuran TMS Proses <i>Dissolving</i> Tangki 4 Tahun 2026	107
Gambar 12. 9. Hasil Rata-Rata Pengukuran TMS Proses <i>Dissolving</i> Tangki 5 Tahun 2022	107
Gambar 12. 10. Hasil Rata-Rata Pengukuran TMS Proses <i>Dissolving</i> Tangki 5 Tahun 2026	107
Gambar 12. 11. Hasil Rata-Rata Pengukuran13. Pengamatan TMS Proses Filtrasi Tangki 1-5 Tahun 2022	109
Gambar 12. 12. Hasil Rata-Rata Pengukuran1TMS Proses Filtrasi Tangki 1-5 Tahun 2026.....	109
Gambar 12. 13. Hasil Rata-Rata Pengukuran TMS Proses <i>Blending</i> Tangki 1-5 Tahun 2022.....	109
Gambar 12. 14. Hasil Rata-Rata Pengukuran TMS Proses <i>Blending</i> Tangki 1-5 Tahun 2026.....	109
Gambar 12. 15. <i>Mapping Line</i> E	113
Gambar 12. 16. Grafik Batang Persentase Waktu Kerja Operator pada <i>shift</i> satu.....	114
Gambar 12. 17. Grafik Batang Perincian Persentase Aktivitas Operator Berdasarkan <i>Value Added</i> (VA), <i>Non-Value Added</i> (NVA), dan <i>Necessary Non-Value Added</i> (NNVA)	115
Gambar 12. 18. <i>Flow process</i> area fermentasi	117
Gambar 12. 19. Grafik Batang Perincian Persentase Aktivitas Operator Berdasarkan <i>Value Added</i> (VA), <i>Non-Value Added</i> (NVA), dan <i>Necessary Non-Value Added</i> (NNVA)	118
Gambar 12. 20. <i>Bottleneck Identification</i>	120
Gambar 12. 21. Saran yang diusulkan untuk <i>improvement</i>	121

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 5. 1. Klasifikasi <i>Line</i> Pengemasan Produk Pada PT Heinz ABC Indonesia Pasuruan Plant.....	40
Tabel 6. 1. Macam Bahan Pengemas Kecap Manis Dan Kecap Asin Beserta Ukuran Yang Tersedia.	44
Tabel 9. 1. Jenis sanitasi dan pengertian pada tahap PHE	76
Tabel 9. 2. Jenis sanitasi dan pengertian pada tahap penyimpanan tangki stok.	77
Tabel 9. 3. Jenis sanitasi dan pengertian pada tahap penyaringan menggunakan <i>filtroux</i>	77
Tabel 9. 4. Klasifikasi jalur pengemasan berdasarkan jenis kemasannya.	78
Tabel 9. 5. Perbedaan tahapan berdasarkan pergantian produknya.	79
Tabel 10. 1. Spesifikasi Bahan Baku Bungkil.....	88
Tabel 10. 2. Spesifikasi Bahan Baku Kedelai.....	90
Tabel 10. 3. Spesifikasi Bahan Baku Gandum.	91
Tabel 10. 4. Spesifikasi Bahan Pembantu Garam.....	92
Tabel 10. 5. SNI Produk Kecap.....	96
Tabel 12. 1. Pembagian tugas setiap operator di <i>line</i> E.....	111