

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Kecap (*soy sauce*) pertama kali dikenalkan oleh Negara Cina sebagai bumbu yang digunakan untuk meningkatkan cita rasa pada suatu makanan. Di Cina kecap disebut sebagai “*jiàng yóu*” yang merupakan produk fermentasi berupa cairan berwarna hitam dengan flavor asin dan gurih. Produk fermentasi ini kemudian berkembang ke wilayah Asia seperti Jepang, Korea, hingga Indonesia. Adanya perbedaan penyebutan nama pada setiap negara, seperti di Jepang disebut “*shōyu*”, di Korea disebut “*ganjang*”, dan di Indonesia disebutlah “kecap” (Ji et al., 2024).

Kecap di Indonesia dapat dibedakan menjadi dua, yakni kecap asin (*salty soy sauce*) dan kecap manis (*sweet soy sauce*). Pada umumnya kecap asin memiliki karakteristik fisik, flavor dan tahapan proses yang sama dengan *shōyu* dan *soy sauce*. Berbeda dengan kecap manis yang memiliki karakteristik warna lebih gelap dan flavor yang manis dengan viskositas yang lebih tinggi (kental). Adanya penambahan gula dan pemanasan yang lama setelah fermentasi berpengaruh terhadap rasa akhir kecap yang dihasilkan. Penggunaan kecap di setiap olahan masakan khas Indonesia menambah figur rasa yang legit dan nikmat sehingga membawa kepada suatu peningkatan angka konsumsi kecap di kalangan masyarakat. Rasa dan kualitas produk menjadi kriteria utama konsumen dalam memilih dan memilih produk kecap.

PT Heinz ABC Indonesia sebagai salah satu perusahaan yang memproduksi kecap berkualitas bagi masyarakat Indonesia. Terdapat dua lokasi pabrik yang secara aktif memproduksi kecap yang terletak di Karawang, Jawa Barat (Pusat) dan Pasuruan, Jawa Timur (Cabang). PT Heinz ABC Indonesia Pasuruan Plant menyediakan produk kecap manis, kecap manis ABC soto, dan kecap asin yang dikemas pada berbagai bentuk dan ukuran yang berbeda menyesuaikan kebutuhan konsumen. Beberapa bentuk kemasan pada produk kecap manis: (1) Botol plastik PET ukuran 130 mL; 275 mL; dan 500 mL yang cocok untuk penggunaan rumah tangga, (2) Botol kaca ukuran 620 mL yang

umumnya digunakan oleh UMKM, (3) Kemasan plastik *pouch* 62 g; 250 g; 600 g dan 685 g cocok untuk *refill* atau isi ulang, (4) Kemasan *sachet* ukuran 15 mL untuk pilihan yang praktis dan dibutuhkan pada skala kecil, dan (5) Kemasan jeriken 6 kg dan 24 kg untuk kebutuhan skala besar. Sementara pada produk kecap manis ABC soto hanya tersedia pada kemasan botol kaca 620 mL dan plastik *pouch* 520 mL. Beberapa bentuk kemasan produk kecap asin: (1) Kemasan botol plastik PET 131 mL, (2) Kemasan botol kaca 620 mL, dan (3) Kemasan jeriken 6 kg.

1.2. Tujuan

1.2.1. Tujuan Umum

Tujuan umum dari kegiatan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan ini adalah untuk mempelajari dan memahami aplikasi teori-teori yang telah diperoleh selama perkuliahan serta mengetahui, melatih, dan memahami secara langsung proses produksi kecap dan permasalahannya serta cara pengendaliannya.

1.2.2. Tujuan Khusus

Tujuan khusus dari kegiatan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan ini adalah :

1. Mengetahui dan memahami proses pembuatan kecap meliputi penyediaan bahan baku, proses pengolahan, pengemasan, penyimpanan hingga diperoleh produk yang siap dipasarkan oleh PT Heinz ABC Indonesia Pasuruan Plant.
2. Mengembangkan pola pikir, pengetahuan, sikap, keterampilan, dan kemauan dalam menyelesaikan permasalahan atau tugas sederhana terkait teknologi proses di dalam PT Heinz ABC Indonesia Pasuruan Plant.
3. Mempelajari cara pengendalian mutu dan sanitasi perusahaan selama proses produksi serta pengolahan limbah.
4. Memahami manajemen proses di PT Heinz ABC Indonesia Pasuruan Plant agar kondisi nyata yang terjadi selama proses produksi dapat diketahui.

Melatih keterampilan dalam menerapkan ilmu pengetahuan, profesionalitas kerja dan *problem solving* yang diterapkan di PT Heinz ABC Indonesia Pasuruan Plant.

1.3. Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan yang diterapkan selama Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) di PT Heinz ABC Pasuruan Plant adalah sebagai berikut :

1. Observasi dilakukan bertujuan untuk memperoleh data melalui pengamatan secara langsung selama proses pengolahan bahan baku menjadi produk akhir hingga pengemasan, penyimpanan, distribusi, dan penanganan limbah pada PT Heinz ABC Indonesia Pasuruan Plant.
2. Diskusi bersama rekan tim dan pembimbing lapangan untuk bertukar informasi agar mendapatkan wawasan dan melengkapi informasi dari hasil observasi mengenai sistem dan kebijakan PT Heinz ABC Indonesia Pasuruan Plant, kelengkapan yang diperlukan dan alat yang dipakai dalam proses produksi, pengawasan mutu, proses pengolahan, proses pengemasan, serta pengetahuan spesifik dari para profesional dan karyawan PT Heinz ABC Indonesia Pasuruan Plant.
3. Wawancara dilakukan untuk mendapatkan atau menggali informasi lebih dalam dari para profesional dan karyawan di PT Heinz ABC Indonesia Pasuruan Plant dengan metode tanya jawab.
4. Studi Kepustakaan dilakukan untuk memperluas pengetahuan melalui *review article* yang mendukung data yang telah diperoleh selama observasi di PT Heinz ABC Indonesia Pasuruan Plant.

1.4. Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan dilaksanakan selama satu bulan mulai tanggal 2 - 29 Januari 2026. Hari kerja pada Senin hingga Jumat pukul 08.00 - 17.00 WIB, sementara Sabtu dan Minggu libur. Tempat dilaksanakannya Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan di PT Heinz ABC Indonesia Pasuruan Plant, Wonokoyo Kelurahan Beji, Kecamatan Beji Kabupaten Pasuruan, Jawa Timur, 67154, Indonesia.