

## RINGKASAN

**PROSES PENGAWASAN MUTU PADA PRODUK KECAP MANIS DI PT. HEINZ ABC-PASURUAN PLANT**, Gusti Muhammad Nur, B41191253, Tahun 2022, 80 hlm, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Ir. Wahyu Suryaningsih, M. Si. (Dosen Pembimbing), Alberigo Prana Jaya, S. Gz. (Pembimbing Lapangan).

Produsen kecap salah satunya adalah PT. Heinz ABC-Pasuruan Plant. Tujuan pelaksanaan magang untuk mengetahui dunia kerja dalam industri pangan terutama pada proses pengawasan mutu, melatih dan mempertajam logika berpikir kritis terhadap perbedaan yang ditemukan antara ilmu yang telah diberikan di bangku kuliah dengan dunia industri, dan mengetahui proses pengawasan mutu pada produk jadi kecap manis di PT. Heinz ABC-Pasuruan Plant. Adapun metode yang digunakan selama magang adalah orientasi, observasi, wawancara, dan tinjauan literatur. Pengawasan mutu kecap manis yang dilakukan di PT. Heinz ABC-Pasuruan Plant telah berjalan dengan baik yang dibuktikan dengan menganalisa sampel mulai dari sifat fisik, kimia, sampai mikrobiologi. Parameter setiap analisa juga telah didasari oleh PerKa BPOM dan SNI (standar nasional indonesia). Selain itu, PT. Heinz ABC-Pasuruan Plant juga memiliki parameter internal sebagai acuan pengawasan mutu internal. Parameter dibentuk oleh tim *Research and Development* (R&D) berdasarkan pada penelitian sebelumnya serta regulasi yang telah diatur oleh negara. Parameternya yakni viskositas, endapan, warna, brix, pH, kadar NaCl, total nitrogen, total bakteri, kapang dan khamir, serta bakteri koliform. Semua parameter telah diuji dan menghasilkan kualitas kecap mani yang baik. Akan tetapi pada saat pengujian warna sebaiknya menggunakan alat colorimeter sebab lebih objektif hasilnya. Selain itu, untuk mempersingkat waktu pengujian total nitrogen, proses destilasi dapat ditambahkan sensor untuk memperkirakan jumlah nitrogen dalam sampel.