

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

PT. Heinz ABC Indonesia merupakan Perusahaan global yang bergerak di bidang industri pangan. Salah satu produk yang dihasilkan oleh PT. Heinz ABC adalah Kecap. Kecap dapat digunakan sebagai bahan tambahan saat memasak, karena kecap dapat memberikan rasa dan aroma yang khas pada masakan atau makanan. Aroma kecap yang khas disebabkan pada saat proses produksi, dimana kecap terbuat dari kedelai yang difermentasi kemudian dicampurkan dengan bahan-bahan yang lainnya. Keamanan pangan produk kecap yang baik tergantung pada saat proses produksinya. Sifat fisik, kimia, dan mikrobiologi yang dihasilkan kecap tergantung pada keseimbangan bahan-bahan yang dicampurkan pada saat produksi kecap.

Keamanan pangan suatu produk harus selalu berkembang dikarenakan konsumen membutuhkan tingginya tingkat kualitas, kebersihan dan kesehatan dari produk yang dikonsumsi melalui penelusuran status, kondisi mutu bahan pangan serta metode yang digunakan dalam pembuatan bahan pangan. Adanya permasalahan keamanan pangan biasanya terletak pada kelemahan perusahaan dalam hal menjamin keamanan produk terhadap bahaya fisik, kimia, dan mikrobiologi. Ditemukannya bahaya tersebut biasanya dari rendahnya mutu bahan baku, teknologi pengolahan, belum diterapkannya praktik sanitasi dan higienitas yang memadai, dan kurangnya kesadaran pekerja maupun produsen mengenai keamanan pangan (X, 2019). Kondisi keamanan pangan yang tidak memenuhi syarat akan menyebabkan produk pangan tersebut tidak aman, sehingga suatu perusahaan menerapkan sistem jaminan keamanan pangan yaitu *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP). Produsen diharapkan mampu memproduksi suatu produk dengan keamanan pangan yang baik agar konsumen dapat menerima suatu bahan pangan tersebut sesuai yang diinginkan.

PT. Heinz ABC Indonesia merupakan salah satu perusahaan yang telah memiliki sertifikat HACCP, sehingga perusahaan ini senantiasa menjaga proses pembuatan kecap agar sesuai dengan standar yang ditetapkan, baik dari segi

kesehatan, komposisi dan keamanannya. PT. Heinz ABC Indonesia Plant Pasuruan memproduksi beberapa jenis kecap, diantaranya kecap manis, kecap asin, kecap hoki dan kecap soto. Masing-masing kecap yang dihasilkan memiliki ciri khas tersendiri. Dari keempat jenis kecap yang diproduksi tersebut, kecap manis memiliki jumlah produksi lebih banyak daripada kecap yang lainnya. Namun, bukan berarti produk yang lainnya tidak laku. Pemasaran kecap manis dan kecap asin, umumnya dipasarkan di area lokal maupun global, sedangkan kecap hoki dan kecap soto hanya dipasarkan di area lokal saja.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum Magang

Adapun tujuan umum dari kegiatan magang ini adalah untuk mengetahui proses produksi kecap asin serta dapat membandingkan antara teori dan keadaan yang ada dilapangan.

1.2.2 Tujuan Khusus Magang

Berdasarkan latar belakang yang telah disampaikan diatas maka tujuan khusus dari pengamatan ini adalah untuk mengetahui proses pembuatan kecap asin serta mengetahui sistem keamanan pangan berupa HACCP yang diterapkan oleh perusahaan untuk menjamin kualitas produk.

1.3 Manfaat Magang

Adapun manfaat dari pelaksanaan kegiatan magang adalah sebagai berikut:

1. Melatih untuk mengerjakan pekerjaan dengan terjun di lapangan langsung, sekaligus melakukan serangkaian keterampilan yang sesuai dengan bidang keahlian.
2. Mendapatkan kesempatan untuk memperdalam keterampilan dan pengetahuan agar kepercayaan diri semakin meningkat.
3. Melatih memberikan solusi dari permasalahan yang ada di lapangan.

1.4 Lokasi dan Waktu

Lokasi magang dilaksanakan di PT. Heinz ABC Indonesia Plant Pasuruan (plant yang memproduksi kecap dan sirup) yang beralamatkan di Jl. Bintoro no 888,

Desa Wonokoyo, Kec. Beji, Pasuruan, Jawa Timur – 67154. Pelaksanaan magang dilakukan selama 4 bulan mulai dari tanggal 1 Agustus 2023 sampai 15 Desember 2023. Kegiatan magang dilaksanakan setiap hari senin sampai hari jum'at mulai pukul 07.00 WIB sampai pukul 16.00 WIB.

1.5 Metode Pelaksanaan

Metode yang digunakan dalam kegiatan magang yaitu metode observasi, metode wawancara dan studi literatur. Metode observasi merupakan kegiatan pengamatan secara langsung pada setiap kegiatan yang ada diperusahaan terutama pada proses produksi kecap manis. Metode wawancara dilakukan dengan berkomunikasi secara langsung dengan cara proses tanya jawab atau diskusi dengan beberapa pihak yang terkait seperti pembimbing lapang, karyawan produksi, *staff Quality Control*, *staff* bagian bahan baku mentah dan supervisor. Metode terakhir yaitu studi literatur yang digunakan sebagai rujukan untuk mendapatkan informasi tertentu yang terkait. Literatur dapat didapatkan dari karya ilmiah, buku, jurnal, artikel, dan media lainnya yang dapat dipertanggung jawabkan secara ilmiah.