

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

PT Heinz ABC Indonesia – Pasuruan *Plant* merupakan perusahaan industri yang bergerak pada bidang pangan. PT Heinz ABC Indonesia – Pasuruan *Plant* memproduksi berbagai jenis kecap antara lain kecap manis, kecap asin, kecap hoki, dan kecap soto. Setiap kecap yang diproduksi mempunyai ciri khas tersendiri. Di antara keempat jenis kecap tersebut, kecap manis diproduksi dalam jumlah lebih banyak di bandingkan kecap lainnya. Namun, bukan berarti produk lain tidak laku di pasaran. Kecap manis dan asin umumnya dijual secara lokal dan global, sedangkan kecap hoki dan soto dijual secara lokal

Kecap manis terbuat dari ekstrak hasil fermentasi kedelai yang dicampurkan dengan bahan-bahan lain seperti gula, garam, dan bumbu dengan tujuan untuk meningkatkan cita rasa makanan. Diantara beberapa jenis kecap yang diproduksi Kecap manis memiliki viskositas yang lebih kental dibanding kecap jenis lainnya. Kecap manis menjadi produk yang banyak diminiasi oleh konsumen sebagai produk pelengkap pangan. Mutu produk kecap manis merupakan hal yang harus diperhatikan oleh perusahaan karena kecap manis menjadi salah satu produk pelengkap pangan yang sering dikonsumsi oleh konsumen.

Mutu produk mencerminkan tingkat penerimaan konsumen terhadap bahan tersebut. Apabila beberapa sifat bahan atau produk tersebut dinilai baik oleh konsumen, maka mutu bahan atau produk dikategorikan baik pula. Pengawasan mutu produk dimulai dari bahan baku, proses pembuatan, sampai produk akhir. Pengawasan mutu produk merupakan suatu proses yang dilakukan untuk memastikan bahwa produk yang dihasilkan memenuhi standar kualitas yang ditetapkan. Pemilihan bahan baku yang akan digunakan untuk membuat produk harus diuji dan diperiksa kualitas dan kesesuaiannya dengan spesifikasi standar yang telah ditentukan. Pengawasan mutu proses bertujuan untuk memastikan tahapan pembuatan dan operasional mesin sudah sesuai dengan prosedur yang telah ditentukan.

Oleh karena itu, untuk melakukan pengawasan mutu di PT Heinz ABC - Pasuruan *Plant*, maka dibentuk beberapa parameter yang digunakan sebagai standar dalam melakukan pengawasan mutu kecap manis. Adapun standar-standar yang digunakan mengacu pada SNI (Standar Nasional Indonesia) dan PerKa BPOM. Acuan-acuan tersebut tentunya telah dibentuk oleh pemerintah tidak hanya sebagai perlindungan produk terhadap konsumen, tetapi juga agar produk yang dihasilkan oleh produsen khususnya produk kecap manis dapat bersaing di dalam pasar global.

## **1.2 Tujuan dan Magang**

### **1.2.1 Tujuan Umum Magang**

Tujuan Magang secara umum yang dilaksanakan di PT Heinz ABC Indonesia – Pasuruan *Plant* yaitu:

1. Memperluas pengetahuan dan keterampilan serta pengalaman kerja bagi mahasiswa terkait kegiatan industri di PT Heinz ABC Indonesia – Pasuruan *Plant*.
2. Melatih dan mengembangkan logika berpikir kritis tentang perbedaan ilmu yang diajarkan di dunia akademis dan ilmu yang diajarkan di industri.
3. Membangun relasi dengan para profesional di industri, yang dapat membantu dalam pengembangan karir di masa depan.

### **1.2.2 Tujuan Khusus Magang**

Tujuan khusus dari pelaksanaan magang di PT Heinz ABC Indonesia – Pasuruan *Plant* yaitu:

1. Mengetahui pengawasan mutu produk kecap manis di area departemen food *safety and quality*.
2. Mempelajari proses pengawasan mutu mikrobiologi produk kecap manis di area departemen food *safety and quality*.
3. Mempelajari penerapan standar keamanan pangan produk kecap manis di area departemen food *safety and quality*.

### **1.2.3 Manfaat Magang**

Adapun manfaat kegiatan Magang di PT Heinz ABC Indonesia – Pasuruan *Plant* adalah sebagai berikut:

1. Mahasiswa dapat memahami dan menjelaskan serta menambah wawasan mengenai tahapan teknik pengujian dan analisis produk kecap manis di area departemen *food safety and quality*.
2. Mahasiswa memperoleh kesempatan melakukan pelatihan dalam mengerjakan pekerjaan dilapangan dan mengaplikasikan *soft skill* yang telah dipelajari sesuai program studi yang telah diampu.
3. Mahasiswa memperoleh ilmu dan pengalaman sebagai bekal untuk memasuki dunia kerja di masa depan.

### 1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja

#### 1.3.1 Waktu dan Tempat Magang

Kegiatan magang dilaksanakan pada tanggal 1 Agustus – 30 November 2024 bertempat di PT Heinz ABC Indonesia – Pasuruan *Plant* Jalan Bintoro No. 888, Sobo, Desa Wonokoyo, Kecamatan Beji, Kabupaten Pasuruan, Jawa timur 67154. Berikut gambar 1.1 peta lokasi PT Heinz ABC Indonesia – Pasuruan *Plant*.



Gambar 1.1 Peta lokasi PT Heinz ABC Indonesia – Pasuruan *Plant*  
(Google Maps 2024)

#### 1.3.2 Jadwal Kerja

Jadwal Kegiatan Magang di PT Heinz ABC Indonesia – Pasuruan *Plant* berlangsung selama 4 bulan, dimulai pada tanggal 1 Agustus hingga 30 November 2024. Berikut jadwal kegiatan magang dapat dilihat pada Tabel 1.1 Jadwal Magang PT Heinz ABC Indonesia – Pasuruan *Plant*:

Tabel 1.1 Jadwal Magang di PT Heinz ABC Indonesia – Pasuruan *Plant*

No.	Hari	Waktu
1	Senin	07.00 – 12.00
		Istirahat 13.00 – 16.00
2	Selasa	07.00 – 12.00
		Istirahat 13.00 – 16.00
3	Rabu	07.00 – 12.00
		Istirahat 13.00 – 16.00
4	Kamis	07.00 – 12.00
		Istirahat 13.00 – 16.00
5	Jumat	07.00 – 11.30
		Istirahat 12.30 – 16.00
6	Sabtu dan Minggu	Libur

Sumber: PT Heinz ABC Indonesia – Pasuruan *Plant*, 2024

#### 1.4 Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan magang di PT Heinz ABC Indonesia – Pasuruan *Plant* sebagai berikut:

##### 1. Observasi

Observasi dilakukan dengan pengamatan dan pencatatan beberapa kegiatan rutin yang dilakukan di PT Heinz ABC Indonesia – Pasuruan *Plant* tepatnya pada Departemen *Food Safety and quality*. Kegiatan ini bertujuan untuk mendapatkan informasi pengujian yang dilakukan terhadap produk sirup dan kecap.

##### 2. Wawancara

Kegiatan wawancara dilakukan dengan adanya tanya jawab secara langsung dengan pembimbing lapang dan analis yang bertugas di Departemen *Food Safety and quality* PT Heinz ABC Indonesia – Pasuruan *Plant*. Metode ini merupakan metode yang memungkinkan terjadinya komunikasi langsung.

Komunikasi yang baik dapat mendukung kerja tim dan kolaborasi yang lebih efektif.

### 3. Kerja Nyata

Kerja Nyata dilakukan dengan mengaplikasikan teori yang didapatkan selama observasi dan wawancara berlangsung. Mahasiswa terlibat dalam pengujian sampel produk dengan mengikuti instruksi yang didampingi oleh analis yang bertugas dan pendamping lapang.

### 4. Studi Pustaka

Studi Pustaka dilakukan dengan mencari literatur atau teori yang berkaitan dengan kegiatan magang dan prosesnya. Studi pustaka yang berkualitas dapat memberikan landasan teori yang kuat untuk mendukung pengalaman praktik yang lebih spesifik.

### 5. Dokumentasi dan data – data.

Dokumentasi dilakukan dengan pengambilan beberapa gambar dan pengumpulan data yang diperbolehkan oleh perusahaan serta mempelajari beberapa dokumen perusahaan yang berhubungan dengan program studi Teknologi Industri Pangan.