

BAB 1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

PT. Heinz ABC Indonesia-Pasuruan Plant merupakan salah satu plant yang termasuk bagian dari Perusahaan Kraft Heinz Company yang terletak di Kabupaten Pasuruan lebih tepatnya beralamat di Jl. Bintoro No.888, Sobo, Wonokoyo, Kec. Beji, Kab. Pasuruan, Provinsi Jawa Timur. Perusahaan ini bergerak di bidang *Food and Beverage* (FnB) dengan dua produk utama adalah sirup dan kecap. Pada produk sirup yang diproduksi oleh PT. Heinz ABC Indonesia-Pasuruan Plant ini ada dua produk, yaitu sirup squash delight dan sirup *special grade*, sedangkan untuk produk kecap yang diproduksi terbagi menjadi dua jenis, yaitu kecap asin dan kecap manis.

Kecap merupakan salah satu produk unggulan yang memiliki peran penting di dalam industri kuliner Indonesia, khususnya sebagai bumbu penyedap yang memberikan tambahan rasa gurih dan khas pada makanan yang dihidangkan. Proses pembuatan kecap di PT. Heinz ABC Indonesia-Pasuruan Plant melibatkan tahapan fermentasi sebagai bagian dari proses inti. Fermentasi merupakan proses biokimia yang melibatkan aktivitas mikroorganisme untuk mengurai protein kedelai menjadi asam amino, sehingga menghasilkan cita rasa dan aroma yang khas (Puspitojati, 2025).

Proses fermentasi tidak hanya berpengaruh pada kualitas sensori produk, tetapi juga pada keamanan pangan. Faktor seperti suhu, kelembaban, kadar garam, total nitrogen (TN), pH, dan hygiene sanitasi lokasi kerja harus dikendalikan secara ketat agar hasil fermentasi sesuai dengan standar mutu perusahaan. Di PT. Heinz ABC Indonesia-Pasuruan Plant, penerapan sistem produksi kecap yang tersandarisasi dan sesuai dengan ketemuan keamanan pangan menjadi prioritas utama, sehingga setiap tahapan proses, termasuk proses fermentasi dijalankan sesuai dengan prosedur dan pemantauan berkala dan konsisten. Hal tersebut dilakukan untuk produk yang dihasilkan oleh produsen khususnya produk kecap ini dapat bersaing di dalam pasar global

Kegiatan magang di PT. Heinz ABC Indonesia-Pasuruan Plant memberikan kesempatan bagi penulis untuk mengamatai dan mempelajari secara langsung alur proses fermentasi pada pembuatan produk kecap, mulai dari persiapan bahan baku, proses inokulasi, dan pengaturan kondisi fermentasi, hingga tahap pemasakan. Melalui pengalaman ini, penulis dapat menghubungkan materi selama perkuliahan, dengan praktik nyata di dunia industri. Selain itu, kegiatan magang ini juga dapat memberikan gambaran mengenai penerapan teknologi pengolahan pangan dalam skala industri, pengendalian mutu, dan manajemen sistem proses produksi

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum Magang Mahasiswa

1. Untuk memperoleh pengalaman kerja secara langsung di dunia industri
2. Sebagai sarana untuk menghubungkan teori yang didapatkan selama perkuliahan dengan praktik nyata di dunia industri

1.2.2 Tujuan Khusus Magang Mahasiswa

1. Mengamatai dan mempelajari alur proses fermentasi produk kecap di PT. Heinz ABC Indonesia-Pasuruan Plant
2. Memahami tahapan dan parameter proses fermentasi produk kecap
3. Mengetahui standar prosedur operasional (SOP) dan sistem pengendalian mutu yang diterapkan pada proses fermentasi

1.2.3 Manfaat Magang Mahasiswa

Manfaat yang diperoleh dengan adanya program magang di PT. Heinz ABC Indonesia-Pasuruan Plant ini adalah sebagai berikut:

- a. Memperoleh pengalaman nyata yang berkaitan dengan proses fermentasi pada pembuatan kecap dalam skala industri
- b. Mengembangkan keterampilan teknis dan pengetahuan praktis di bidang teknologi pangan
- c. Menambah pengetahuan mengenai penerapan standar mutu dan keamanan pangan di dunia industri
- d. Mengasah kemampuan bekerja secara profesional dalam lingkungan kerja industri

- e. Melatih kemampuan kerjasama tim dan membangun relasi yang baik di lingkungan kerja industri

1.3 Lokasi dan Waktu

Kegiatan magang ini dilaksanakan di PT. Heinz ABC Indonesia-Pasuruan Plant yang berada di Jl. Bintoro no 888, Desa Wonokoyo, Kec. Beji, Kab. Pasuruan, Provinsi Jawa Timur – 67154. Adapun pelaksanaan kegiatan magang ini dilakukan selama 4 bulan yang dimulai dari tanggal 7 Juli sampai dengan 7 November 2025. Kegiatan magang ini dilaksanakan setiap hari Senin sampai Jumat selama 9 jam yang dimulai pukul 08:00 WIB hingga pukul 17:00 WIB.

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode yang digunakan selama kegiatan magang berlangsung, sebagai berikut:

1. Training

Tahap ini merupakan bagian dari kegiatan magang yang dilakukan pada awal sebelum dimulainya kegiatan magang, yakni dilaksanakan pada tanggal 1 Juli 2025. Dalam training ini, para siswa/mahasiswa yang akan melakukan magang di PT. Heinz ABC Indonesia-Pasuruan Plant diberi arahan terkait profil perusahaan, peraturan yang berlaku, penjelasan terkait K3 (Keselamatan dan Kesehatan Kerja), dan penjelasan terkait personal hygiene yang harus diterapkan oleh semua orang yang masuk ke dalam area industri.

2. Observasi

Observasi atau pengamatan, pada tahapan ini mahasiswa akan diberikan kesempatan untuk melakukan pengamatan visual secara langsung mengenai apa saja yang dilakukan oleh perusahaan, misalnya kegiatan proses produksi, proses penyimpanan barang jadi (*Finished Good*) dan bahan baku, dan proses penerimaan bahan baku.

3. Wawancara

Wawancara atau *Interview*, tahapan ini dilakukan untuk mendapatkan informasi mengenai perusahaan melalui komunikasi secara

langsung dengan subjek atau orang yang memiliki kapasitas dan kapabilitas mengenai informasi yang dibutuhkan, mulai dari karyawan, leader line, operator produksi, staff, supervisor, hingga manager departemen.

4. Tinjauan literatur

Tinjauan literatur ini dilakukan untuk menggali informasi pendukung mengenai suatu permasalahan dari sumber yang kredibel, sehingga dapat memperkuat argumen yang mampu dipertanggungjawabkan nantinya.