

**LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANGAN PT. LOMBOK GANDARIA
KARANGANYAR**

PRAKTEK KERJA LAPANGAN

*Dibuat Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat Dalam
Menyelesaikan Program Pendidikan Sebagai
Ahli Madya Analisa Farmasi dan Makanan*



Oleh:

Asiska (28161379C)

Galuh Anindita (28161390C)

DIII ANALISA FARMASI DAN MAKANAN

FAKULTAS FARMASI

UNIVERSITAS SETIA BUDI

SURAKARTA

2019

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANGAN PT. LOMBOK GANDARIA
KARANGANYAR

PRAKTEK KERJA LAPANGAN



*Dibuat Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat Dalam
Menyelesaikan Program Pendidikan Sebagai
Ahli Madya Analisa Farmasi dan Makanan*

Oleh:

Asiska (28161379C)

Galuh Anindita (28161390C)

DIII ANALISA FARMASI DAN MAKANAN

FAKULTAS FARMASI

UNIVERSITAS SETIA BUDI

SURAKARTA

2019

HALAMAN PENGESAHAN

Laporan Praktek Kerja Lapangan (PKL) di PT. LOMBOK GANDARIA
telah diselesaikan dan disahkan :

Hari/Tanggal :

Tempat : Universitas Setia Budi Surakarta

Telah Menyetujui

Dosen Pembimbing



(Drs. Mardiyono, M.Si.)

Pembimbing Lapangan



(Nandra Bagus, S.Si)

Mengetahui

Ketua Program Studi

D-III Analisa Farmasi dan Makanan



(Mamik Ponco Rahayu, M.Si., Apt)



KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadiran Tuhan Yang Maha Esa, yang telah melimpahkan rahmat dan karuniaNya, sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan praktek kerja lapangan.

Laporan ini disusun guna memenuhi salah satu persyaratan dalam menyelesaikan program studi DIII Analis Farmasi dan Makanan Universitas Setia Budi Surakarta. Dengan terselesaikannya laporan Praktek Kerja Lapangan ini penulis sampaikan rasa terimakasih kepada :

1. Bapak Gunawan Pranoto, selaku direktur PT. Lombok Gandaria.
2. Ibu Dewi Karlinawati, selaku kepala produksi PT. Lombok Gandaria.
3. Bapak Nandra Bagus, S.Si selaku pembimbing lapangan di PT. Lombok Gandaria yang telah meluangkan waktu untuk membimbing dan memberikan masukan kepada penulis dalam melaksanakan Praktek Kerja Lapangan di PT. Lombok Gandaria.
4. Prof. Dr. RA. Oetari, SU., MM., M.Sc. Apt., selaku Dekan Fakultas Farmasi Universitas Setia Budi Surakarta.
5. Mamik Ponco Rahayu, M.Si., Apt selaku kepala program studi DIII Analis Farmasi dan Makanan Universitas Setia Budi Surakarta.
6. Drs. Mardiyono, M.Si. selaku dosen pembimbing yang telah memberikan arahan dan masukan kepada penulis dalam melaksanakan Praktek Kerja Lapangan di PT. Lombok Gandaria.

7. Segenap staf di PT. Lombok Gandaria yang telah banyak memberikan bimbingan sehingga dapat menyelesaikan Praktek Kerja Lapangan ini dengan baik dan lancar.

Penulis menyadari bahwa penulisan laporan ini masih jauh dari kesempurnaan, oleh karena itu masukan kritik dan saran yang membangun demi kesempurnaan laporan ini kedepannya penulis sangat harapkan. Akhir kata, penulis berharap semoga laporan ini dapat bermanfaat khususnya bagi penulis sendiri dan umumnya dapat menambah pengetahuan bagi pembaca.

Karanganyar, 28 Mei 2019

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI.....	v
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Waktu dan Tempat.....	2
1. Waktu pelaksanaan.....	2
2. Tempat pelaksanaan	2
C. Tujuan Praktek Kerja Lapangan	3
D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	5
A. Gambaran Umum PT Lombok Gandaria.....	5
1. Sejarah PT. Lombok Gandaria	5
2. Lokasi Perusahaan	7
3. Visi Misi	7
a. Visi.....	7
b. Misi	8
4. Struktur Organisasi	8
a. Direktur	9
b. Manajer Bisnis Operasi.....	9
c. Wakil Menejemen	9
d. Divisi Keuangan.....	9
e. Divisi Pemasaran.....	10
f. Divisi Logistik.....	10
g. Divisi Produksi.....	10
h. Divisi Teknik.....	13
i. Divisi HRD dan GA	13

5. Tenaga Kerja.....	13
6. Kebijakan Mutu	14
7. Sasaran Mutu	15
8. Jenis Produk PT. Lombok Gandaria.....	15
a. Kecap Manis	15
b. Kecap Asin.....	17
c. Saus Sambal	17
d. Cuka Makan	17
BAB III PELAKSANAAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN	20
A. Waktu dan Tempat Pelaksanaan PKL	20
B. Kegiatan Pelaksanaan PKL.....	20
C. Kegiatan atau Tugas yang Diberikan.....	21
1. Pengujian Bahan Baku	21
2. Pengujian Produk Kecap	23
3. Pengujian Produk Saos	26
BAB IV PEMBAHASAN.....	30
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	32
A. Kesimpulan	32
B. Saran	32
DAFTAR PUSTAKA	33
LAMPIRAN	34

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

PT. Lombok Gandaria merupakan perusahaan kecap dan saus dalam kemasan yang merupakan unit usaha kecap kedelai dan saus dengan badan hukum Nomor 23. Kegiatan bisnis utamanya adalah industri kecap merk Lombok Gandaria. Saat ini PT. Lombok Gandaria tengah dihadapkan pada era globalisasi dan perkembangan industri yang sangat pesat dan ketat, untuk itu perusahaan haruslah memperhatikan kualitas produknya, karena masyarakat saat ini sudah mulai selektif terhadap produk yang akan dibelinya, dilihat dari manfaat, kualitas dan harga. Untuk dapat bersaing perusahaan harus memiliki strategi yang tepat dalam memproduksi produk kecap dan saus yang diharapkan konsumen atau masyarakat agar dapat bertahan dalam persaingan pasar yang semakin ketat. Menyediakan produk yang berkualitas, harga terjangkau dan ketepatan waktu dalam pemenuhan permintaan konsumen menjadi hal yang wajib dilakukan perusahaan, untuk itu perusahaan harus memikirkan strategi yang efektif dan efisien dan evaluasi yang berkelanjutan untuk bersaing dalam pasar.

PT Lombok Gandaria adalah salah satu industri yang bergerak di sektor pangan dengan produk kecap manis, kecap asin, saus tomat, saus sambal dan cuka. Kecap manis terbuat dari kedelai fermentasi yang ditambah dengan gula merah sebanyak 80%. Gula merah sendiri terbagi menjadi beberapa macam yaitu gula aren, gula kelapa, gula tebu, sirup gula dan lain lain. Masing

masing jenis gula merah tersebut memiliki tingkat kemanisan yang berbeda beda. Pada PT Lombok Gandaria, jenis gula merah yang digunakan untuk produk kecap manisnya merupakan gabungan dari beberapa jenis gula merah tersebut. Oleh karena itu, diperlukan pengujian kadar gula untuk mengetahui tingkat kadar gula dalam produk kecap manis tersebut. Penulis lebih memfokuskan pada metode pengujian kadar gula yang digunakan di PT Lombok Gandaria Tujuan dilakukannya kerja praktek ini adalah untuk mengetahui metode pengujian kadar gula yang digunakan untuk menguji gula merah dan kecap manis, serta membandingkan metode pengujian mana yang terbaik. Metode Kerja Praktek dilaksanakan dengan menggunakan metode pengamatan langsung,

B. Waktu dan Tempat

1. Waktu pelaksanaan

Pelaksanaa Kegiatan Praktek Kerja Lapangan (PKL) Industri dilaksanakan mulai tanggal 1-28 Mei 2019.

2. Tempat pelaksanaan

Pelaksanaan Kegiatan Praktek Kerja Lapangan (PKL) Industri dilaksanakan di PT. Lombok Gandaria yang bertepatan di Jalan Jaten No.KM. 7, Jetak, Dagen, Jaten, Kabupaten Karanganyar, Jawa Tengah.

C. Tujuan Praktek Kerja Lapangan

Program Praktek pada program Diploma Analis Farmasi dan Makanan Memiliki tujuan sebagai berikut:

1. Meningkatkan pengetahuan, pengalaman, kemampuan dan keterampilan mahasiswa sesuai dengan bidang ilmunya.
2. Mengarahkan mahasiswa untuk menemukan permasalahan maupun data yang berguna dalam penulisan tugas akhir.
3. Mendapatkan masukan untuk umpan balik (feedback) dalam usaha penyempurnaan kurikulum yang sesuai dengan tuntutan dunia kerja.

D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan

Program Praktek Kerja Lapangan diharapkan mampu memberikan manfaat kepada pihak-pihak yang terlibat, seperti mahasiswa, Program Diploma Analisa Farmasi Makanan dan Minuman, dan PT. Lombok Gandaria Karanganyar. Manfaat Bagi Mahasiswa yaitu,

- a. Melatih keterampilan Mahasiswa sesuai bidang ilmu masing-masing berdasarkan pengetahuan yang diperoleh dari selama proses perkuliahan.
- b. Mengenal praktek dunia kerja mulai dari perencanaan, pengorganisasian, pelaksanaan dan evaluasi program pada unit-unit kerja dengan mengembangkan wawasan berpikir keilmuan kreatif dan inovatif.

- c. Membuat laporan Praktek Kerja Lapangan Berdasarkan data yang diperoleh dan dari pengamatan yang selanjutnya dapat dikembangkan oleh mahasiswa dalam pembuatan tugas akhir.

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Gambaran Umum PT Lombok Gandaria

1. Sejarah PT. Lombok Gandaria

PT. Lombok Gandaria Foods Industry merupakan perusahaan yang memproduksi kecap, saos, cuka dan sirup. Perusahaan ini didirikan oleh Liem Hong Tji pada tanggal 27 Desember 1973 di kediamannya di Jalan Warung Miri No.134B Surakarta. Pemberian merek dagang “LOMBOK GANDARIA” pada produk dimaksudkan untuk menggambarkan rempah-rempah atau biji buah- buahan yang enak rasanya. Pada awalnya industri ini hanya memproduksi dan melayani konsumen disekitar tempat tinggalnya, karena kecap yang diproduksi pada saat itu hanya 10 kg kedelai, gula merah dan bumbu lain secukupnya. Selain memproduksi kecap, Liem Hong Tji juga melakukan percobaan untuk menemukan formula yang cocok sehingga kecap yang dihasilkan semakin enak dan sedap. Sehingga usaha produksi kecap semakin ditingkatkan baik dalam jumlah maupun kualitasnya guna mengimbangi permintaan pasar. Kualitas produk bagi industri merupakan sasaran utama yang selalu ditingkatkan, diharapkan mampu memperoleh konsumen baru dan juga mampu mempertahankan konsumen lama. xxiv Dari tahun ke tahun industri rumah tangga ini terus mengalami peningkatan jumlah produksi maupun penjualannya sehingga lokasi lama sudah tidak dapat menampung kegiatan produksinya. Maka pada tahun 1977 lokasi pindah ke Jl. Sorogenen No.33 Surakarta. Lokasi yang baru sangat menguntungkan karena

arealnya lebih luas dan letaknya yang strategis sehingga aksesibilitasnya tinggi. Sejak tanggal 12 Januari 1979 industri rumah tangga tersebut berubah status menjadi Perseroan Terbatas PT dengan nama “LOMBOK GANDARIA FOODS INDUSTRY “ dengan akte No. 23 yang dibuat dihadapan notaris Sukartinah Ramli, SH. Setelah status perusahaan berubah dari Perseorangan menjadi Perseroan Terbatas kegiatan perusahaan selalu mengalami perkembangan. Akibat dari perkembangan ini, menyebabkan lokasi perusahaan tidak lagi mampu menampung kegiatan perusahaan. Oleh karena itu pada tahun 1982 lokasi perusahaan dipindahkan ke desa Dagen, Kecamatan Jaten, Kabupaten Karanganyar, Jawa Tengah. Selain itu PT. Lombok Gandaria Foods Industry mengadakan pergantian mesin-mesin baru yang lebih modern untuk menunjang kegiatan produksi yang semakin meningkat. Pada tahun 1983, PT. Lombok Gandaria Foods Industry mulai memproduksi sirup. Pada tahun 1985, mulai memproduksi saos tomat dan saos sambal. Alasan yang mendorong perusahaan memproduksi saos adalah untuk pengembangan jenis produk serta memanfaatkan tomat, ubi jalar yang banyak dihasilkan di daerah Tawangmangu. Produksi saos dari tahun ke tahun mengalami peningkatan. Pada tahun 1988, PT. Lombok Gandaria Foods Industry memproduksi cuka, tetapi perusahaan ini hanya melakukan proses pengenceran dengan membeli cuka murni 100%.

2. Lokasi Perusahaan

PT. Lombok Gandaria berlokasi di Desa Jetak, Kelurahan Dagen, Kecamatan Jaten, Kabupaten Karanganyar, Jawa Tengah tepatnya di Jl.Raya Jaten Km. 7, Kabupaten Karanganyar, Jawa Tengah, Indonesia. Lokasi pabrik PT. Lombok Gandaria berbatasan dengan jalan Solo-Tawangmangu di sebelah selatan, sebelah utara berbatasan dengan sungai Ngringgo, sebelah timur merupakan lokasi persawahan dan sebelah barat berbatasan dengan pabrik tekstil. Luas area pabrik PT. Lombok Gandaria adalah sebesar 37.500 m² dengan luas bangunan 9000 m². Area tersebut berupa bangunan dan halaman depan yang merupakan tempat parkir tamu dan karyawan. Bangunannya terdiri dari ruang pengolahan, ruang bahan baku, ruang perkantoran, ruang kemasan kosong dan ruang produk jadi.

3. Visi Misi

Perubahan kearah lebih baik dilakukan oleh PT. Lombok Gandaria, diantaranya perombakan organisasi, perbaikan sistem kerja, serta penetapan visi dan misi. Adapun visi dan misi PT. Lombok Gandaria adalah sebagai berikut :

a. Visi

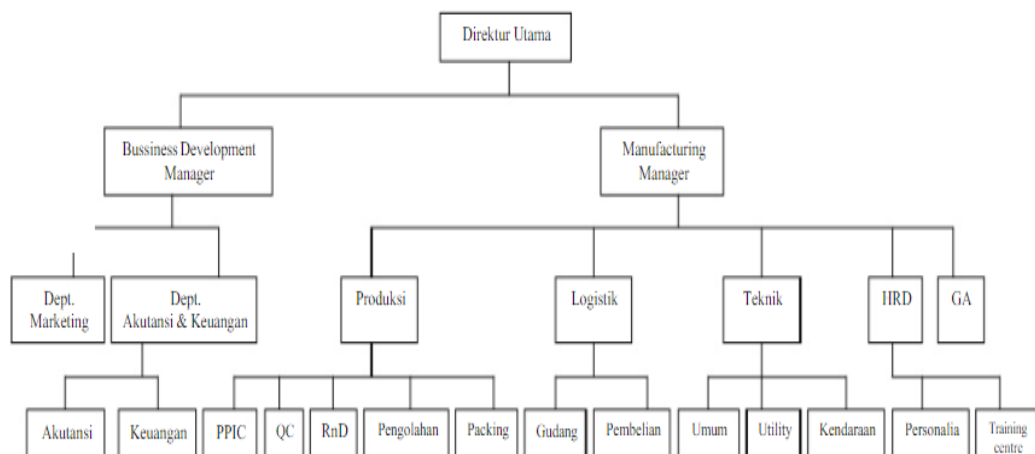
Menjadi perusahaan terdepan dalam industri makanan dan minuman yang berkualitas dengan keunggulan produk dan pelayanan yang berorientasi pada loyalitas pelanggan.

b. Misi

- Membangun totalitas terhadap kualitas produk dan pelayanan.
- Membangun sikap kerja dan komitmen terhadap kualitas.
- Memberikan nilai tambah terhadap seluruh proses dan produk.

4. Struktur Organisasi

Struktur organisasi di PT. Lombok Gandaria *Food Industry* menganut sistem organisasi. Penggunaan sistem ini dikarenakan adanya beberapa keuntungan, antara lain bahwa kekuasaan tertinggi dipegang oleh pimpinan, pelaksanaannya sederhana dan mudah dimengerti oleh bawahan, masing-masing pekerja bertanggung jawab hanya pada atasan. Struktur organisasi perusahaan PT. Lombok Gandaria *Food Industry* dapat dilihat pada Gambar sebagai berikut:



a. Direktur

- Menetapkan kebijakan dan program kerja untuk mendapatkan hasil yang optimal.
- Memimpin, mengkoordinasikan, dan melakukan pengawasan langsung terhadap bagian keuangan, produksi dan pelayanan Tugas masing-masing jabatan.
- Bertanggung jawab atas segala pelaksanaan usaha baik intern maupun ekstern.

b. Manajer Bisnis Operasi

- Bertanggung jawab atas keberjalanan pemasaran, penjualan, dan distribusi produk.
- Bertanggung jawab atas manajemen keuangan.
- Bertanggung jawab atas pencatatan dalam perusahaan (akutansi).

c. Wakil Menejemen

Mengatur dan mengawasi pelaksanaan semua divisi yang ada diperusahaan dengan bantuan kepala divisi. Wakil manajemen juga mengatur semua keuangan perusahaan dan menyampaikan kebijakan-kebijakan yang diambil oleh direktur untuk perusahaan.

d. Divisi Keuangan

- Membuat anggaran perusahaan.
- Mengkoordinir semua kegiatan di bagian keuangan.
- Membuat laporan realisasi anggaran perusahaan.

- Membuat daftar gaji perusahaan.
- Membuat laporan berkala di PT. Lombok Gandaria

e. Divisi Pemasaran

- Mengatur jaringan pemasaran dari produk.
- Mengkoordinir sales supervisor dan salesman dalam melaksanakan tugasnya.
- Bertanggungjawab atas distribusi dan pemasaran produk.
- Mengevaluasi dan mengendalikan salesman untuk menjamin sasaran yang ingin dicapai.
- Merencanakan sasaran strategi dan sasaran pemasaran
- Melayani konsumen atau calon konsumen dengan baik.
- Meningkatkan penjualan untuk mencapai target perusahaan.
- Membuat laporan kunjungan dan mempertanggung jawabkannya kepada marketing supervisor

f. Divisi Logistik

- Bertanggung jawab atas pembelian bahan baku dan bahantambahan lain.
- Mengatur kegiatan pergudangan dan logistik
- Bertanggung jawab atas bahan jadi maupun bahan tambahan yangdibutuhkan dalam produksi.

g. Divisi Produksi

Divisi produksi dibagi menjadi beberapa bagian, yakni :

1) Production Planning and Inventory (PPIC)

- Membuat rencana produksi dengan berpedoman rencana sales marketing
- Membuat rencana pengadaan bahan berdasarkan rencana dan Kondisi stock dengan menghitung kebutuhan material produksi menurut standart stock yang ideal.
- Memantau semua inventory baik untuk proses produksi, stock yang ada digudang maupun yang didatangkan sehingga pelaksanaan proses dan pemasukan pasar tetap berjalan lancar dan seimbang.
- Sebagai juru bicara perusahaan dalam bekerja sama dengan perusahaan lain, seperti : toll manufacturing.

2) Quality Control

- Memastikan bahwa semua produk yang dihasilkan pabrik telah memenuhi persyaratan kualitas dan sesuai dengan standar yang telah ditentukan.
- Membuat tindakan pencegahan dalam proses produksi untuk mencapai kualitas terbaik dengan cara mengikuti setiap langkah pengerjaan dengan hati-hati.
- Memberikan penjelasan detail mengenai kualitas yang bisa diterima maupun ditolak.
- Memberikan status “OK” apakah hasil proses bisa dijual atau dipakai.

3) Research and Denvelopment

- Menyediakan formulasi bahan untuk produksi kecap, saus dan cuka makan.

- Menentukan umur simpan bahan baku dan bahan tambahan produk kecap, saus dan cuka makan.
- Menentukan umur simpan produk.
- Membuat standar mutu dan kualitas bahan baku dan bahan tambahan produk.
- Membuat standar mutu dan kualitas label dan kemasan produk.
- Membuat inovasi produk baru berdasarkan permintaan pasar.
- Mengurus perijinan SNI, BPOM, dan sertifikat Halal produk.

4) Gudang proses

- Mengatur stock bahan baku dan penggunaannya dalam proses produksi dengan sistem first in first out (FIFO)

5) Pengolahan

- Memproses bahan baku berdasarkan formulasi sesuai standar mutu yang telah ditetapkan, dan telah diuji dan “OK” oleh QC.
- Mampu mengambil keputusan yang cepat dan tepat terhadap kendala-kendala yang terjadi selama proses pengolahan.
- Mengawasi dan mengontrol seluruh kegiatan produksi baik kualitas maupun kuantitas.

6) Packing

- Melakukan pengemasan terhadap produk, yang berpedoman Packaging Order (PO) yang dibuat oleh PPIC.
- Melakukan pengemasan primer dan sekunder pada produk.
- Melakukan sortasi satu persatu produk jadi yang telah dikemas primer.

h. Divisi Teknik

- Melakukan perawatan terhadap mesin, peralatan dan kendaraan yang digunakan untuk proses produksi dan transportasi.
- Mengontrol utilitas mesin produksi agar tetap sesuai standar yang ditentukan perusahaan.
- Membuat, menyediakan dan memasang alat yang dibutuhkan untuk fasilitas ruangan maupun laboratorium untuk trial produk.

i. Divisi HRD dan GA

- Mengendalikan dan menyelenggarakan kegiatan dibidang administrasi
- Melaksanakan proses kegiatan penggajian, kenaikan pangkat, mutasi, kesejahteraan pegawai, dan pembinaan pegawai.
- Mengelola investasi perusahaan dan melayani kebutuhan tenaga kerja.
- Mengatur tentang penerimaan magang atau praktek kerja lapang dari sekolah/universitas.
- Mengelola IT perusahaan.
- Mengelola Instalasi Pengelolaan Air Limbah (IPAL).
- Mengelola kendaraan perusahaan.

5. Tenaga Kerja

PT. Lombok Gandaria mempunyai kurang lebih 350 tenaga kerja. Bapak Gunawan Pranoto adalah Direktur Utama PT. Lombok Gandaria. Terdapat 1 manajer bisnis operasi dan 1 manajer produksi. PT. Lombok Gandaria terbagi

menjadi beberapa bagian yang dipimpin oleh 1 kepala bagian produksi. Kepala bagian membawahi beberapa divisi yang dipimpin oleh 1 kepala divisi. Setiap divisi terdapat staff serta karyawan. Terdapat petugas keamanan, petugas kebersihan, dan supir. Pada bagian produksi terdapat 1 kepala bagian produksi, 5 kepala divisi, dan staff. Pada bagian logistik terdapat 1 kepala bagian dan 2 kepala divisi serta staff. Pada bagian teknik terdapat kepala bagian dan staff. HRD mempunyai 1 kepala bagian dan 2 kepala divisi. Departemen marketing mempunyai 1 kepala bagian dan staff, departemen keuangan mempunyai 1 kepala bagian, 2 kepala divisi, dan staff akuntansi dan keuangan. Karyawan produksi PT. Lombok Gandaria terdapat pada beberapa bagian yakni bagian pengolahan, pengemasan, dan bagian cuci botol

6. Kebijakan Mutu

PT. Lombok Gandaria berkomitmen untuk memproduksi Kecap Kedelai, Saus dan Cuka Makan yang aman dikonsumsi, berkualitas, halal dan memenuhi persyaratan Standar Nasional Indonesia (SNI) Kecap Kedelai 01-3543-1999, SNI Sistem Manajemen Mutu ISO 9001, Peraturan Perundang-undangan Pemerintah RI sehingga tercapainya kepuasan dan loyalitas pelanggan. Budaya kerja yang diterapkan di PT. Lombok Gandaria yaitu 5R (Ringkas, Rapi, Resik, Rawat, Rajin). Budaya kerja 5R yang pertama yakni ringkas (memilah, membuang benda yang tidak perlu). Rapi (penataan) mengatur benda-benda dengan rapi. Resik (pembersihan), membersihkan terus-menerus. Rawat yaitu menjaga dalam standar yang baik. Rajin yakni

latihan dan disiplin, melakukan apa yang harus dilakukan dan tidak melakukan yang seharusnya tidak dilakukan

7. Sasaran Mutu

Sasaran mutu ditetapkan pada fungsi yang relevan dalam sistem manajemen mutu perusahaan dan konsisten dengan kebijakan mutu untuk peningkatan terus menerus, ditetapkan oleh pimpinan puncak

8. Jenis Produk PT. Lombok Gandaria

a. Kecap Manis

1. **Kecap Manis Lombok Gandaria Label Merah.** menawarkan keseimbangan sempurna dari manis dan rasa gurih. Dengan kombinasi bahan-bahan berkualitas tinggi; kedelai rendah lemak, gandum / biji-bijian tinggi protein dan gula merah pilihan, Kecap Lombok Gandaria Label Merah membuat setiap hidangan dimasak rumah Anda disukai oleh teman-teman dan keluarga.

Kecap Manis Lombok Gandaria Label Merah tersedia dalam beragam ukuran paket yang sesuai dengan kebutuhan Anda; sachet, PET 135 ml, 275 ml dan 600 ml, pouch 70 ml, 225 ml, 580 ml, botol kaca 620 ml, dan jerigen 6 kg, 25 kg.

2. **Kecap Manis Semar.** menawarkan keseimbangan sempurna dari manis dan rasa gurih. Dengan perpaduan bahan-bahan berkualitas tinggi seperti kedelai, rempah-rempah dan gula merah pilihan mengandung protein

yang tinggi. menghasilkan kecap berkualitas yang membuat setiap masakan menjadi nikmat.

Kecap Manis Semar tersedia dalam beragam ukuran paket yang sesuai dengan kebutuhan Anda; Kemasan refil bantal, pouch 600 ml, botol kaca 600 ml dan jerigen 6 kg.

3. **Kecap Manis Lombok Gandaria label Kuning.** menawarkan keseimbangan sempurna dari manis dan rasa gurih. Dengan kombinasi bahan-bahan berkualitas tinggi; kedelai rendah lemak, gandum / biji-bijian tinggi protein dan gula merah pilihan, Kecap Lombok Gandaria Label Kuning membuat setiap hidangan dimasak rumah Anda disukai oleh teman-teman dan keluarga.

Kecap Manis Lombok Gandaria Label Kuning tersedia dalam beragam ukuran paket yang sesuai dengan kebutuhan Anda; sachet, PET 300 ml, botol kaca 620 ml, dan jerigen 6 kg, 25 kg.

4. **Kecap Manis Lombok Gandaria label Hijau.** menawarkan keseimbangan sempurna dari manis dan rasa gurih. Dengan kombinasi bahan-bahan berkualitas tinggi; kedelai rendah lemak, gandum / biji-bijian tinggi protein dan gula merah pilihan, Kecap Lombok Gandaria Label Hijau membuat setiap hidangan dimasak rumah Anda disukai oleh teman-teman dan keluarga.

Kecap Manis Lombok Gandaria Label Hijau tersedia dalam beragam ukuran paket yang sesuai dengan kebutuhan Anda; sachet, PET

150 ml dan 300 ml, pouch 600 ml, botol kaca 620 ml, dan jerigen 6 kg, 25 kg.

b. Kecap Asin

Kecap Asin lombok gandaria berlabel biru

c. Saus Sambal

Saos Sambal Lombok Gandaria menawarkan selera pedas yang pas untuk selera kita. Tersedia dalam sachet, pouch 600 ml, botol kaca 620 ml, dan jerigen 30 kg.

d. Cuka Makan

Cuka Makan Lombok Gandaria adalah bumbu penyedap makanan yang dikemas dalam botol HDPE. Tersedia dalam ukuran paket yang sesuai dengan kebutuhan Anda:

60 ml dengan kadar keasaman 5%,

150 ml dengan kadar keasaman 25%,

650 ml dengan kadar keasaman 25%

3. Sistem Produksi Perusahaan

1. Spesifikasi Bahan Baku PT. Lombok Gandaria

Bahan baku yang digunakan oleh PT. Lombok Gandaria dalam memproduksi kecap adalah kedelai, gula merah kelapa, air, dan garam. Sedangkan bahan baku yang digunakan oleh PT. Lombok Gandaria dalam memproduksi saus adalah bubuk tomat, bubuk cabai, ampas singkong, modified starch, gula pasir, air, garam, pengatur keasaman, pemanis,

pengawet, dan pewarna. Sedangkan bahan baku yang digunakan untuk memproduksi cuka makan adalah cuka pekat murni dan air.

2. Spesifikasi Produk yang Dihasilkan PT. Lombok Gandaria

PT. Lombok Gandaria memproduksi kecap, saus, dan cuka dengan berbagai merek dan kemasan.

2.1. Produk Kecap yang Dihasilkan.

Produk kecap yang dihasilkan ada dua, yaitu kecap asin dan kecap manis. Kecap manis yang diproduksi oleh PT.Lombok Gandaria meliputi kecap manis Lombok Gandaria Merah, Lombok Gandaria Kuning, Lombok Gandaria Hijau, Semar, Bagong Hijau, Bagong Biru, SK (Sari Kecap), Delima Merah, Delima Oranye, dan Manggis Unggu. Merk kecap asin yang diproduksi oleh PT. Lombok Gandaria adalah Lombok Gandaria Biru.

2.2. Produk Saus yang Dihasilkan.

Produk saus yang dihasilkan ada dua jenis yakni saus sambal dan saus tomat. Merk saus sambal yang dihasilkan adalah Saus Sambal Lombok Gandaria, SK, dan Saus Sambal Cap Bagong. Produk saus tomat yang dihasilkan adalah saus tomat merk Bagong, SK, dan Saus Tomat.

2.3. Produk Cuka yang Dihasilkan.

Merk cuka makan yang dihasilkan oleh PT. Lombok Gandaria adalah Cuka Makan Lombok Gandaria.

BAB III

PELAKSANAAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN

A. Waktu dan Tempat Pelaksanaan PKL

Praktek Kerja Lapangan (PKL) mahasiswa Program studi D-III Analis Farmasi dan Makanan, Fakultas Farmasi Universitas Setia Budi dilaksanakan di Industri PT. Lombok Gandaria, berlangsung sejak tanggal 2 Mei 2019 hingga 28 Mei 2019.

B. Kegiatan Pelaksanaan PKL

Kegiatan dilakukan oleh beberapa bagian yang ada di PT. Lombok Gandaria, antara lain:

1. Research dan Development
2. Quality Control
 - a. Laboratorium Kimia
 - b. Laboratorium Mikrobiologi
3. Kesekretariat

Kegiatan PKL dilakukan setiap hari senin sampai jumat , mulai kegiatan dari pukul 07.30 sampai dengan pukul 16.30 WIB, istirahat pukul 11.30 sampai dengan 12.30. sedangkan pada hari jumat mulai kegiatan pukul 07.30 sampai dengan pukul 16.30 WIB, istirahat pukul 11.45 sampai dengan 12.45.

C. Kegiatan atau Tugas Yang Diberikan

1. Pengujian Bahan Baku

1.1. Gula

1.1.1. Kadar gula. Tujuan pengujian adalah untuk mengetahui kualitas organoleptis dari kecap. Besar kadar berpengaruh pada kemanisan produk yang berdampak pada konsumen. Alat dan bahan yang digunakan antara lain buret, erlenmeyer, pipet volume, pipet tetes, larutan Fehling A, larutan Fehling B, larutan NaOH 0,1 N, larutan HCl 1:1, larutan Na EDTA, methyl blue. Sebelum dilakukan pengujian kadar gula terlebih dahulu dilakukan penyiapan sampel. Yaitu sampel dimasak pada api kecil hingga gula larut semua atau meleleh, kemudian ditunggu hingga dingin. Setelah dingin ditimbang 5 g dan ditambah aquades didalam labu takar ad 250 mL. Kemudian dipipet 25 mL kedalam labu takar 250 mL dan ditambah HCl 1:1 sebanyak 10 mL, lalu hidrolisa selama 12 menit. Setelah itu ditetesi PP 1% sebanyak 3 tetes., ditambahkan larutan NaOH 4N hingga warna larutan menjadi merah pertama kali, lalu ditambahkan larutan Na-EDTA 4% sebanyak 4 mL hingga warna merah pada larutan hilang, kemudian ditambah aquades sampai tanda batas dan dihomogenkan. Larutan tersebut dimasukkan dalam buret sebagai titran. Sedangkan titratnya adalah 5 mL larutan Fehling A + 5 mL larutan Fehling B yang dimasukkan ke dalam erlenmeyer serta

diberi batu didih. Titrat ditambah titran sebanyak 25 mL lalu dipanaskan dengan hotplate hingga mendidih selama 1 menit 40 detik, kemudian ditetesi indikator methyl blue 2 tetes dan dititrasi hingga warna ungu hilang.

1.1.2. Organoleptis. Tujuan pengujian untuk mengetahui kualitas secara fisik dari suatu bahan. Pengujian organoleptis meliputi pengamatan warna, bau, dan rasa dari sampel tersebut.

2.2. Garam

2.2.1. Kadar garam. Prosedurnya menimbang sampel 50 gram, dilarutkan dengan air panas lalu ditambah aquades kedalam labu takar 500 mL. Kemudian dipipet 2 mL dimasukkan kedalam labu takar 100 mL dan ditambahkan aquades sampai tanda batas. Kemudian dituangkan kedalam erlenmeyer 250 mL lalu ditambahkan indikator K_2CrO_4 sebanyak 1 pipet dan dititrasi dengan $AgNO_3$ 0,1 N sampai terbentuk endapan merah bata.

2.2.2. Kadar air. Tujuan pengujian adalah untuk mengetahui kandungan air yang terdapat dalam bahan. Alat dan bahan yang digunakan adalah moisture balance. Penetapan kadar air dilakukan dengan alat moisture balance dengan sampel yang diambil sebanyak 2 g.

2. Pengujian Produk Kecap

2.1. Kadar garam pada kecap asin. Tujuan pengujian adalah untuk menentukan kadar NaCl pada kecap asin. Alat dan bahan yang digunakan antara lain pipet tetes, erlenmeyer, pipet volume, push ball, labu takar 100 mL, larutan AgNO₃ standar dan indikator K₂CrO₄. Prosedur yang dilakukan adalah memipet 1 mL sampel dimasukkan dalam labu takar 100 mL, menambahkan aquades sampai tanda batas. Kemudian dipipet 10 mL dimasukkan erlenmeyer dan ditambahkan indikator K₂CrO₄ satu pipet, setelah itu dititrasi dengan AgNO₃ 0,1 N hingga endapan merah bata. Perhitungan yang digunakan adalah :

$$\% \text{ NaCl} = \frac{\text{Vol.titran} \times \text{standar AgNO}_3 \times 1000}{\text{Volume sampel} \times 1000}$$

2.2. Kadar garam. Tujuan pengujian adalah untuk menentukan kadar garam NaCl pada kecap manis. Alat dan bahan yang digunakan antara lain pipet tetes, erlenmeyer, pipet volume, push ball, larutan AgNO₃ standar dan indikator K₂CrO₄. Prosedur yang dilakukan adalah dengan menimbang sampel kecap sebanyak 2 gram dimasukkan dalam kurs yang telah ditimbang, kemudian di abukan pada suhu 5750C selama 1 jam. Setelah menjadi abu, dilarutkan dengan aquades ke dalam labu takar 100 mL, lalu dipipet 10 mL dan ditambah indikator K₂CrO₄ 1 pipet, dititrasi dengan AgNO₃ 0,1 N hingga endapan merah bata.

Perhitungan yang digunakan adalah :

$$\% \text{ NaCl} = \frac{\text{Vol.titran} \times \text{standar AgNO}_3 \times 1000}{\text{Volume sampel} \times 1000}$$

2.3. Kadar gula. Tujuan pengujian adalah untuk mengetahui kualitas organoleptis dari kecap. Besar kadar gula berpengaruh pada kemanisan produk yang berdampak pada konsumen. Alat dan bahan yang digunakan antara lain buret, erlenmeyer, pipet volume, pipet tetes, larutan Fehling A, larutan Fehling B, larutan NaOH 4 N, larutan HCl 1:1, larutan Na EDTA 4%, methyl blue. Sebelum dilakukan pengujian kadar gula terlebih dahulu dilakukan penyiapanb sampel. Yaitu dengan menimbang 5 g sampel, dilarutkan dengan aquades didalam labu takar ad 250 mL. Kemudian dipipet 50 mL ke dalam labu takar 250 mL dan ditambah HCl 1:1 sebanyak 10 mL, lalu dihidrolisa selama 12 menit. Setelah itu ditetesi PP 1% sebanyak 3 tetes, ditambah larutan NaOH 4N hingga warna larutan menjadi merah pertama kali, lalu ditambah larutan Na-EDTA 4 mL hingga warna merah pada larutan hilang, kemudian ditambah aquades ad tanda batas dan di homogenkan. Larutan tersebut dimasukkan dalam buret sebagai titran. Sedangkan titratnya adalah 5 mL larutan Fehling A + 5 mL larutan Fehling B yang dimasukkan kedalam erlenmeyer yang diberi batu didih. Titrat ditambah titran sebanyak 15 mL lalu dipanaskan dengan hotplate hingga mendidih selama 1 menit lebih 40 detik, kemudian ditetesi

indikator Methylen Blue 2 tetes dan dititrasi hingga warna ungu hilang.

Perhitungannya adalah:

Kadar Gula = Volume Titran x Faktor Fehling x volume tabel x
delta Fehling(5+5) x Faktor Pengenceran.

2.4. Total Asam. Prosedurnya adalah dengan menimbang 10 gram sampel kemudian dilarutkan dengan aquades 33 mL lalu dititrasi dengan NaOH 0,1 N hingga pH 8,2 – 8,4. Perhitungannya adalah :

$$\text{Kadar Total Asam} = \frac{\text{vol. Titran} \times \text{N NaOH} \times \text{Mr NaOH}}{\text{Berat sampel} \times 1000 \times 100\%}$$

2.5. Brix. Tujuan pengujian adalah untuk mengetahui derajat kekentalan suatu gula. Menurut Diniyah dkk. (2012), semakin naik derajat brix kekentalan juga akan meningkat. Alat dan bahan yang digunakan antara lain alat refraktometer. Brix adalah pengujian untuk mengetahui indeks bias. Prosedurnya adalah mengambil sedikit sampel kecap menggunakan pengaduk dan dioleskan pada prisma (pelat biru) refraktometer. Sampel diratakan hingga menutupi seluruh permukaan prisma kemudian penutup kaca ditutup. Kemudian hasil kadar gula dilihat melalui pembaca skala dan dicatat.

2.6. Viskositas. Tujuan pengujian adalah untuk mengetahui kekentalan atau kemampuan fluida dapat mengalir. Pengujian viskositas dilakukan dengan alat yaitu viskometer. Sampel yang sudah diletakkan di chumber diberi rotor lalu dibaca dengan viskometer. Suhu untuk pengukuran viskositas ini umumnya 300°C.

2.7. pH. Tujuan pengujian adalah untuk mengetahui derajat keasaman produk kecap, pH asam kecap tidak boleh terlalu rendah karena menyebabkan terbentuknya senyawa organik yaitu asam laktat oleh bakteri asam laktat. Pengukuran pH dilakukan dengan alat yaitu pH meter, cara penggunaannya dengan mencelupkan elektroda kedalam larutan, kemudian akan tertera nilai pH dari larutan tersebut secara otomatis.

3. Pengujian Produk Saos

3.1. Viskositas, pH, dan Brix. Prosedur pengujian ini sama dengan prosedur viskometer, pH, dan Brix pada pengujian produk kecap yang tertera pada halaman sebelumnya.

3. Kesekretariatan

Dalam kegiatan Praktik Kerja Lapangan, mahasiswa diharapkan untuk memahami dalam suatu perusahaan, pemimpin perusahaan pada umumnya dibantu oleh sekretaris. Mahasiswa diminta untuk belajar mengelola dan mengatur segala sesuatu yang berhubungan langsung maupun tidak langsung dengan segala dokumen perusahaan tersebut.

Dalam sebuah perusahaan Sekretaris memiliki beberapa tanggung jawab yaitu :

- a. Pengendalian dokumen dan data
- b. Kelancaran pertemuan tim atau meeting terkait Wakil Manajemen.
- c. Proses surat menyurat dengan pihak internal dan eksternal.

Selain beberapa tanggung jawab tersebut sekretaris juga bertugas sebagai berikut :

- a. Harian
 1. Melaksanakan surat menyurat dengan pihak eksternal
 2. Menyediakan dokumen-dokumen yang terkait dengan pelaksanaan Audit eksternal yaitu Audit sertifikasi, Audit Pemeliharaan (Surveillance), Audit Pembaharuan, dan sebagainya.
 3. Menerbitkan dokumen-dokumen sesuai pengusulan yang telah disetujui oleh Wakil Manajemen.
 4. Memberikan pelatihan fungsional.
- b. Bulanan
 1. Membuat jadwal Kegiatan Tim Mutu dan Genba
 2. Melaksanakan :
 - a. Penghitungan dokumen dan formulir yang telah habis masa simpan pasif.
 - b. Membuat RAB Wakil Manajemen untuk diserahkan ke Bagian Akunting.
 3. Menerima formulir-formulir yang sudah habis masa simpan aktif.

c. Tahunan

Membantu tugas Wakil Manajemen menyediakan data dan melaksanakan Program Kerja meliputi :

1. Penyelenggaraan kegiatan Audit Mutu Internal
2. Jadwal Tinjauan Manajemen
3. Jadwal sosialisasi Sistem Manajemen Mutu

Sekretaris juga memiliki wewenang yaitu :

- a. Menentukan sistem penomoran dokumen dan formulir
- b. Menolak permintaan copy dokumen yang tidak sesuai dengan master distribusi

Mahasiswa diharapkan dapat belajar melakukan Pengumpulan dan Pengolahan Catatan Mutu dari setiap Bagian yang ada. Berikut merupakan alur dari Pengumpulan dan Pengelompokan CM:

1. Dari setiap Bagian mengumpulkan setiap CM sesuai jenis atau kebutuhan penyusunan
2. Selanjutnya dimasukkan dalam order sesuai Nomer urut dan tanggal pelaksanaan diurutkan sesuai tanggal yang muda ke tanggal tua.
3. Selanjutnya memberi identitas pada order Catatan Mutu.
4. Setelah itu keluarkan CM dari order yang sudah masuk ke masa pasif atau kadaluarsa dan bendel.
5. Memberi identitas CM yang sudah di bendel yaitu :
 - a. Nama CM
 - b. No. CM
 - c. Bagian
 - d. Bulan/Tahun Kadaluarsa
 - e. Jumlah Kertas
 - f. Pengendali CM
6. Kemudian diserahkan ke Sekretaris dengan bukti Penyerahan CM
7. Bukti Penyerahan selanjutnya di input dan disimpan oleh Sekretaris

Berkas CM yang sudah dalam masa kadaluarsa dilakukan pemusnahan sebagai berikut :

- a. Membuat daftar pemusnahan Dokumen / CM dengan melihat Bukti Penyerahan CM
- b. Selanjutnya periksa kembali sesuai bulan dan tahun kadaluarsanya
- c. Setelah itu menentukan bulan pelaksanaan pemusnahan
- d. Melaporkan ke Wakil Manajemen dan bagian terkait untuk mendapatkan persetujuan.
- e. Apabila :
 - Disetujui selanjutnya pemusnahan sesuai bulan dan tahun pelaksanaan dan membuat berita

BAB IV

PEMBAHASAN

PT. Lombok Gandaria merupakan perusahaan yang memproduksi kecap,saus dan cuka makan. Seluruh produk di PT. Lombok Gandaria sudah memiliki ijin edar dari BPOM. Sehingga, setiap produk perlu dikontrol guna menjaga kualitas produk. Masing-masing produk memiliki parameter uji tersendiri. Pengujian produk kecap meliputi uji total asam, kadar gula, kadar garam, viskositas, pH, brix dan organoleptik berupa warna dan rasa. Produk saus memiliki parameter uji meliputi pH, viskositas, dan organoleptik (warna dan rasa).

Proses produksi kecap di PT. Lombok Gandaria diawali dengan fermentasi kering biji kedelai yang sudah digiling. Fermentasi kering dilakukan selama 48 jam pada suhu, kemudian dilanjutkan proses fermentasi basah yang dilakukan selama ± 4 bulan. Proses fermentasi basah dilakukan di sumur-sumur fermentasi dan dilakukan pengadukan dengan interval tertentu. Proses penyarian masih dilakukan dengan metode sederhana. Hal ini, dikarenakan metode sederhana akan menghasilkan produk dengan protein yang lebih tinggi. Namun,kekurangan metode ini yaitu apabila terkontaminasi jamur *Aspergillus sp.*maka seluruh kedelai dalam satu batch tidak dapat digunakan lagi. Kedelai yang sudah berumur 4 bulan, dipanen dan difiltrasi. Hasil filtrasi akan dialirkan pada tangki-tangki pengolahan dan selanjutnya akan diolah. Produk kecap yang sudah matang, akan diuji secara berkala. Apabila standar uji terpenuhi maka kecap akan menuju

proses selanjutnya yaitu pendinginan. Produk kecap tidak dapat langsung dikemas hal ini dikarenakan tidak ditamharkannya zat penghilang foam. Sehingga, sebelum proses packing perlu didiamkan terlebih dahulu, kemudian masuk proses selanjutnya yaitu packing.

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

a. Kesimpulan

Produk yang dihasilkan dari PT. Lombok Gandaria adalah produk kecap, saus, dan cuka makan. Untuk memperoleh produk yang berkualitas maka dilakukan pengujian mutu produk dan bahan baku. Pengujian yang dilakukan antara lain adalah kadar gula, kadar garam, viskositas, pH, total asam, dan brix.

b. Saran

Perlu dikembangkan riset tentang pengujian produk dan bahan baku supaya menghasilkan data yang lebih akurat dan metode yang lebih sederhana. Selain itu, perlu dilakukan perkembangan instrumental pengujian didalam laboratorium dimana diharapkan mampu membantu kinerja pengujian dengan jangka waktu yang lebih pendek.

DAFTAR PUSTAKA

Ria Lince S. 2016. *Instalansi Pengolahan Air Limbah (IPAL) PT.Lombok Gandaria*. Universitas Atma Jaya. Yogyakarta

LAMPIRAN

PRODUK YANG DIHASILKAN

1. Kecap Manis Lombok Gandaria Merah

Foto	Spesifikasi
	Kode Produk : KLM-600 Kemasan : Botol Kaca Isi Bersih : 600 ml
	Kode Produk : KLMST-600 Kemasan : Botol Kaca Isi Bersih : 600 ml
	Kode Produk : KLM-1000 Kemasan : Botol PET Isi Bersih : 1000 ml
	Kode Produk : KLM-500 Kemasan : Botol PET Isi Bersih : 500 ml
	Kode Produk : KLM-300 Kemasan : Botol PET Isi Bersih : 300 ml
	Kode Produk : KLM-140 Kemasan : Botol Kaca Isi Bersih : 140 ml




Kode Produk : KLM-300AP
 Kemasan : Botol HDPE
 Isi Bersih : 300 ml



Foto	Spesifikasi
	<p>Kode Produk : KLM-100KP Kemasan : Botol HDPE Isi Bersih : 100 ml</p>
	<p>Kode Produk : KLM-600 P Kemasan : Plastik Standing Pouch Isi Bersih : 600 ml</p>
	<p>Kode Produk : KLM-16 P Kemasan : Plastik Sachet Isi Bersih : 16 ml</p>
	<p>Kode Produk : KLM-6J Kemasan : Jerigen Isi Bersih : 6 kg</p>




Kode Produk : KLMST-6J
 Kemasan : Jerigen
 Isi Bersih : 6 kg

Foto	Spesifikasi
	Kode Produk : KLM-40 J Kemasan : Jerigen Isi Bersih : 40 kg

2. Kecap Manis Lombok Gandaria Kuning




Foto	Spesifikasi
	Kode Produk : KLK-600 Kemasan : Botol Kaca Isi Bersih : 600 ml
	Kode Produk : KLK-6J Kemasan : Jerigen Isi Bersih : 6 kg

3. Kecap Manis Lombok Gandaria Hijau


Foto	Spesifikasi
	Kode Produk : KLH-600 Kemasan : Botol Kaca Isi Bersih : 600 ml

	Kode Produk : KLH-6J
	Kemasan : Jerigen
	Isi Bersih : 6 kg
	Kode Produk : KLH-40J
	Kemasan : Jerigen
	Isi Bersih : 40 kg

4. Kecap Semar

Foto	Spesifikasi
	Kode Produk : KSK-600
	Kemasan : Botol Kaca
	Isi Bersih : 600 ml
	Kode Produk : KSK-100KP
	Kemasan : Botol HDPE
	Isi Bersih : 100 ml
	Kode Produk : KSK-6J
	Kemasan : Jerigen
	Isi Bersih : 6 kg
	Kode Produk : KSK-40J
	Kemasan : Jerigen
	Isi Bersih : 40 kg

5. Kecap Bagong

Foto	Spesifikasi
	Kode Produk : KBG-600
	Kemasan : Botol Kaca
	Isi Bersih : 600 ml
	Kode Produk : KBH-600
	Kemasan : Botol Kaca
	Isi Bersih : 600 ml

6. Kecap SK (Sari Kecap)

Foto	Spesifikasi
	Kode Produk : KSRK-600
	Kemasan : Botol Kaca
	Isi Bersih : 600 ml
	Kode Produk : KSRK-200R, KSRK-360R, KSRK-600R
	Kemasan : Plastik <i>Refill</i>
	Isi Bersih : 200 ml, 360 ml, 600 ml
	Kode Produk : KSRK-6J
	Kemasan : Jerigen
	Isi Bersih : 6 kg






Kode Produk : KSRK-40J
 Kemasan : Jerigen
 Isi Bersih : 40 kg

7. Kecap Asin Lombok Gandaria Biru

Foto	Spesifikasi
	<p>Kode Produk : KLB-600 Kemasan : Botol Kaca Isi Bersih : 600 ml</p>
	<p>Kode Produk : KLB-100 Kemasan : Botol PET Isi Bersih : 100 ml</p>
	<p>Kode Produk : KLB-6J Kemasan : Jerigen Isi Bersih : 6 kg</p>

Produk Saus yang Dihasilkan


1. Saus Sambal Lombok Gandaria

Foto	Spesifikasi
	Kode Produk : SSG-600 Kemasan : Botol Kaca Isi Bersih : 600 ml
	Kode Produk : SSG-600R Kemasan : Plastik <i>Refill</i> Isi Bersih : 600 ml
	Kode Produk : SSG-10 Kemasan : Plastik <i>Sachet</i> Isi Bersih : 10 ml
	Kode Produk : SSG-30J Kemasan : Jerigen Isi Bersih : 30 kg

2. Saus Sambal Cap Bagong




Foto	Spesifikasi
	Kode Produk : SSB-600 Kemasan : Botol Kaca Isi Bersih : 600 ml
	Kode Produk : SSB-600R Kemasan : Plastik <i>Refill</i> Isi Bersih : 600 ml
	Kode Produk : SSB-30J Kemasan : Jerigen Isi Bersih : 30 kg

3. Saus Tomat Cap Bagong

Foto	Spesifikasi
	Kode Produk : STB-600B Kemasan : Botol Kaca Isi Bersih : 600 ml
	Kode Produk : STB-600B Kemasan : Botol Kaca Isi Bersih : 600 ml
	Kode Produk : STB-600B Kemasan : Botol Kaca Isi Bersih : 600 ml
	Kode Produk : STB-600R Kemasan : Plastik <i>Refill</i> Isi Bersih : 600 ml
	Kode Produk : STB-60J Kemasan : Jerigen Isi Bersih : 6 kg
	Kode Produk : STB-30J Kemasan : Jerigen Isi Bersih : 30 kg

Produk Cuka yang Dihasilkan

1. Cuka Makan Lombok Gandaria

Foto	Spesifikasi
	Kadar Keasaman : 5% Kemasan : Botol HDPE Isi Bersih : 60 ml
	Kadar Keasaman : 25% Kemasan : Botol HDPE Isi Bersih : 150 ml
	Kadar Keasaman : 25% Kemasan : Botol HDPE Isi Bersih : 650 ml