

**INDUSTRI KECAP PT. KILANG KECAP ANGSA DI MEDAN,
1955-2023**

SKRIPSI

Diajukan untuk Melengkapi Tugas dan Memenuhi Syarat Mencapai
Gelar Sarjana Pendidikan Program Studi Sejarah

Oleh

FIQRI HAIQAL

71200511014

**Program Studi Pendidikan Sejarah
Jenjang Strata-1 (S1)**



**FAKULTAS KEGURUAN DAN ILMU PENDIDIKAN
UNIVERSITAS ISLAM SUMATERA UTARA
MEDAN
2024**

**INDUSTRI KECAP PT. KILANG KECAP ANGSA DI MEDAN,
1955-2023**

SKRIPSI

Diajukan untuk Melengkapi Tugas dan Memenuhi Syarat Mencapai
Gelar Sarjana Pendidikan Program Studi Sejarah

Oleh

Fiqri Haiqal

Nomor Pokok : 71200511014

Program Studi Pendidikan Sejarah

Jenjang Strata-1 (S1)

Disetujui

Pembimbing I

Pembimbing II

Pulung Sumantri, S.Pd., M.Si
NIDN. 0118017603

Muhammad Ricky Hardiyansyah, S.Pd., M.Pd
NIDN. 0110039601

FAKULTAS KEGURUAN DAN ILMU PENDIDIKAN

UNIVERSITAS ISLAM SUMATERA UTARA

MEDAN

2024

KATA PENGANTAR



Assalamualaikum, Wr.Wb

Segala puji syukur penulis ucapkan ke hadirat Allah Swt. yang telah memberikan rahmat dan hidayah-Nya berupa kesehatan, ruang, waktu, dan setitik ilmu kepada penulis sehingga dapat menyelesaikan skripsi ini dengan judul :
INDUSTRI KECAP PT. KILANG KECAP ANGSA DI MEDAN, 1955-2023

Skripsi ini disusun untuk memenuhi salah satu persyaratan untuk mendapatkan Gelar Sarjana Pendidikan pada program studi Pendidikan Sejarah Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Islam Sumatera Utara. Pelaksanaan penelitian dan penyelesaian skripsi ini tidak luput dari kesulitan dan hambatan, bantuan, dan bimbingan yang teramat besar artinya bagi penulis dari berbagai pihak, kesulitan dan hambatan itu dapat diatasi. Dalam kesempatan ini penulis mengucapkan terimakasih kepada :

1. Ibu Dr. Safrida, SE., M.Si., sebagai Rektor UISU Medan.
2. Ibu Dr. Julia Maulina, M.Si., sebagai Dekan FKIP UISU Medan.
3. Bapak Muhammad Adika Nugraha, S.Pd., M.Pd., sebagai ketua program studi pendidikan sejarah yang telah banyak membantu proses administrasi dalam penyelesaian skripsi ini.
4. Bapak Pulung Sumantri, S.Pd., M.Si., sebagi dosen Pembimbing I yang telah banyak memberikan saran dan arahan sehingga terselesainya skripsi ini.
5. Bapak Muhammad Ricky Hardiansyah, S.Pd., M.Pd., sebagai dosen Pembimbing II yang telah banyak memberikan saran dan arahan sehingga terselesainya skripsi ini.

6. Bapak Surya Aymanda Nababan, S.Pd., M.Pd., sebagai dosen Penguji I yang telah banyak memberikan kritikan dan saran demi perbaikan skripsi ini ke arah yang lebih baik.
7. Ibu Prof. Dr. Hadiani Fitri, M.Si., sebagai dosen Penguji II yang telah banyak memberikan kritikan dan saran demi perbaikan skripsi ini ke arah yang lebih baik.
8. Dosen-dosen Program Studi Pendidikan Sejarah Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Islam Sumatera Utara yang telah memberikan ilmu pengetahuan kepada penulis.
9. Bapak/Ibu Dosen Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Islam Sumatera Utara yang telah memberikan ilmu pengetahuan kepada penulis.
10. Superhero dan Panutanku, ayahanda Hasril Tanjung dan pintu surgaku ibunda Fathia Marwa. terimakasih atas segala pengorbanan dan tulus kasih yang diberikan. beliau memang tidak sempat merasakan pendidikan bangku perkuliahan, namun mereka mampu senan tiasa memberikan yang terbaik, tak kenal lelah mendoakan serta memberikan perhatian dan dukungan hingga penulis mampu menyelesaikan studinya sampai meraih gelar serjana. semoga ayah dan ibu sehat, panjang umur dan bagagia selalu.
11. Terima kasih untuk adik perempuan saya yaitu, Hastina Fahia, Fina Hasnita yang tidak pernah berhenti memberi segala motivasi, doa yang terus di panjatkan, dan dukungan sehingga dapat menyelesaikan pendidikan tinggi ini dengan penuh semangat dan tekad yang sangat besar.
12. Terima kasih untuk keluarga besar yang selalu memberikan dukungan baik secara moril maupun material.

13. Kepada seseorang yang tidak kalah penting kehadirannya, Syafira Dhita Ramadhana. terimakasih telah menjadi bagian dalam proses perjalanan penulis menyusun skripsi. berkontribusi baik tenaga, waktu, menemani, mendukung, serta menghibur penulis dan meyakinkan penulis untuk pantang menyerah hingga penyusunan skripsi ini terselesaikan.
14. Kepada manchester united selaku klub sepak bola favorite penulis. terimakasih telah mengajarkan penulis tentang apa arti kesabaran dalam mencapai suatu tujuan, dan mengajarkan penulis untuk lebih menghargai sebuah proses. dengan menonton manchester united memberikan motivasi yang cukup kepada penulis untuk terus maju, berusaha, dan menerima arti kegagalan sebagai proses penempatan dalam menghadapi dinamika hidup, terimakasih telah menemani penulis selama penulisan skripsi ini berlangsung.
15. Terima kasih untuk teman teman seperjuangan Pendidikan Sejarah angkatan 2020 yang telah berperan banyak memberikan pengalaman dan pembelajaran selama di bangku kuliah, see you on top, guys.
16. Terima kasih untuk diri saya sendiri. Terima kasih karena sudah mampu berjuang sampai ditahap ini, terima kasih karena sudah selalu kuat dalam menghadapi situasi apapun, tetap semangat dan jangan putus asa.

Penulis sudah berusaha semaksimal mungkin dalam menuliskan skripsi ini dengan sebaik-baiknya. Penulis merasa bahagia jika dalam penelitian ini muncul ide, kritik, dan saran yang bersifat membangun sangat penulis harapkan. Semoga menjadi benang yang merajut sajadah panjang yang ingin penulis bentangkan. Akhirnya kepada semua pihak yang turut memberikan gagasan, penulis ucapkan terima kasih.

Wassalamu'alaikum Wr. Wb

Medan, 10 Februari 2025
Hormat saya

Fiqri Haiqal
71200511014

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
ABSTRAK.....	v
ABSTRACT.....	vi
DAFTAR ISI	vii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Identifikasi Masalah	5
C. Pembatasan Masalah	6
D. Rumusan Masalah	6
E. Manfaat Penelitian.....	7
BAB II KAJIAN TEORITIS, PENELITIAN RELEVAN DAN KERANGKA	
KONSEPTUAL	9
A. Kajian Teoritis	9
1. Industri	9
a. Pengertian Industri	13
b. Jenis – jenis Industri.....	15
2. Industri Kecap	16
a. Sejarah Kecap di Indonesia	20
b. Perkembangan Kecap di Indonesia	21
c. Sejarah Kecap PT. Angsa	23
3. Perkembangan	25
B. Penelitian Relevan	27

C. Kerangka Konseptual	33
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	35
A. Lokasi dan Waktu Penelitian	35
B. Populasi dan Sampel Penelitian.....	36
C. Metode Penelitian	36
D. Teknik Pengumpulan Data.....	40
E. Teknik Analisis Data	40
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	43
A. Gambaran Umum Lokasi Penelitian	43
B. Hasil dan Pembahasan Penelitian	45
1. Sejarah PT. Kilang Kecap Angsa.....	45
2. Perkembangan PT. Kilang Kecap Angsa	49
3. Tantangan dan Hambatan PT. Kilang Kecap Angsa	58
BAB V SIMPULAN DAN SARAN	65
DAFTAR PUSTAKA	67

DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah, R. (2005). Sejarah Industri Pangan Sumatera Utara. Medan: Nusantara Research.
- Abdurachmat, I., & Maryani, E. (1997). Geografi Ekonomi. *Bandung: Pendidikan Geografi FPIPS UPI*.
- Alqifari, M., & Sulaeman, S. (2021). Analisis Strategi Pemasaran Usaha Tempe Di Desa Jelantik (Studi Di Home Industri Tempe “Batur). *JISIP (Jurnal Ilmu Sosial Dan Pendidikan)*, 5(4).
- Djojohadikusumo, S. (1995). Perkembangan Pemikiran Ekonomi Dasar Teori Pertumbuhan dan Ekonomi Pembangunan. *Penerbit LP3ES, Jakarta*.
- Fukushima, D. (2004). Industrialization of fermented soy sauce production centering around Japanese shoyu. *FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-NEW YORK-MARCEL DEKKER-*, 1–88.
- Gottschalk, L. A., & Hoigaard-Martin, J. (1986). A depression scale applicable to verbal samples. *Psychiatry Research*, 17(3), 213–227.
- Helius, S. (2007). Metodologi Sejarah. *Yogyakarta: Ombak*.
- Jurnal Ekonomi Hijau. (2022). Kasus PT Kilang Kecap Angsa: Inovasi Produk dan Keberlanjutan Bisnis.
- Kaswinarni, F. (2007). *Kajian teknis pengolahan limbah padat dan cair industri tahu studi kasus industri tahu tandang semarang, sederhana kendal dan gagal sipat boyolali*. Program Pasca Sarjana Universitas Diponegoro.
- Kuntowijoyo, D. R. (2005). *Pengantar ilmu sejarah*. Bentang Pustaka.
- Lasi, H., Fettke, P., Kemper, H.-G., Feld, T., & Hoffmann, M. (2014). Industry 4.0. *Business & Information Systems Engineering*, 6, 239–242.
- Luh, B. S. (1995). Industrial production of soy sauce. *Journal of Industrial Microbiology*, 14, 467–471.
- Mokyr, J. (2018). *The British industrial revolution: an economic perspective*. Routledge.

- Nicholson, W. (1995). *Teori mikroekonomi: prinsip dasar dan perluasan. Jilid Satu. Binarupa Aksara.*
- Ningtyas, M. N., & Wafiroh, N. L. (2022). Edukasi Literasi Keuangan Pada Umkm Di Sentra Industri Tempe Sanan. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Akademisi, 1*(3), 83–90.
- Nugroho, P. & Rahman, D. (2018). "Kecap Sebagai Bumbu Penting dalam Kuliner Nusantara: Sejarah dan Perkembangannya." *Jurnal Kuliner Tradisional Indonesia, 14*(3), 75-89.
- Perez, C. (2010). Technological revolutions and techno-economic paradigms. *Cambridge Journal of Economics, 34*(1), 185–202.
- Roling, W., & Van Verseveld, H. W. (1996). Characterization of *Tetragenococcus halophila* populations in Indonesian soy mash (kecap) fermentation. *Applied and Environmental Microbiology, 62*(4), 1203–1207.
- Salim, A., & Carolina, S. (2001). *Teori dan paradigma penelitian sosial: dari Denzin Guba dan penerapannya.* Tiara Wacana Yogya.
- Sandy, I. M. (1985). *Republik Indonesia Geografi Regional.* Jakarta: Depdikbud.
- Sari, L., & Nugroho, T. (2010). *Industri Pangan Tradisional dan Keberlanjutan Lingkungan.* Surabaya: Nusantara Research.
- Sayow, F., Polii, B. V. J., Tilaar, W., & Augustine, K. D. (2020). Analisis kandungan limbah industri tahu dan tempe rahayu di Kelurahan Uner Kecamatan Kawangkoan Kabupaten Minahasa. *Agri-Sosioekonomi, 16*(2), 245–252.
- Schwab, K. (2017). *The fourth industrial revolution.* Crown Currency.
- Sjamsuddin, H. (1996). *Metodologi Historiografi Sejarah.* Jakarta: LP3ES. H. Hadari Nawawi Dan H. Mimi Martini.
- Sumaatmadja, N. (1981). *Studi Geografi: Suatu Pendekatan dan Analisis Ruang.* Bandung: Penerbit Alumni.
- SupardanDadang. (2004). *Pembelajaran sejarah berbasis pendekatan multikultural dan perspektif sejarah lokal, nasional, global, untuk integrasi bangsa: Studi kuasi eksperimental terhadap siswa Sekolah Menengah Umum di Kota Bandung (Doctoral dissertation, Universitas Pendidikan In. repository.upi.edu.*
- Sustainability Journal. (2022). *Kasus PT Kilang Kecap Angsa: Inovasi Produk dan Keberlanjutan Bisnis.*

- Sutrisno, S., & Rahayu, T. (2019). Adaptasi Industri Pangan Tradisional dengan Teknologi Modern. Surabaya: Nusantara Food Journal.
- UNIDO. (2019). *Industrial development report 2020: Industrializing in the digital age*. UN.
- Wardhana, A. (2010). Pengelolaan Limbah Industri Tradisional. Yogyakarta: Pustaka Lingkungan.
- Wibowo, P. (2021). "Industri Kecap di Indonesia: Tradisi dan Inovasi". *Jurnal Industri Pangan*, 12(2), 45-58
- Sugiyono, D. (2017). Metode penelitian kuantitatif, kualitatif, dan R&D. Bandung: Alfabeta. Procrastination And Task Avoidance: Theory, Research and Treatment. New York: Plenum Press, Yudistira P, Chandra.
- Arikunto, S. (2016). *Prosedur Penelitian*, Rineka Cipta, Jakarta. Tahun.
- Gao, X., Zhao, X., Hu, F., Fu, J., Zhang, Z., Liu, Z., Wang, B., He, R., Ma, H., & Ho, C.-T. (2023). The latest advances on soy sauce research in the past decade: Emphasis on the advances in China. *Food Research International*, 173, 113407. <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2023.113407>
- Handayani, S. (2020). Modernisasi Produksi Kecap: Dampaknya terhadap Kualitas dan Efisiensi. *Jurnal Teknologi Pangan*, 15(2), pp. 102-118.
- Prasetyo, B. and Putri, R. (2019). Inovasi Produk dalam Industri Kecap Tradisional: Studi Kasus PT. Kecap Tradisional di Jawa Barat. *Jurnal Inovasi Produk*, 12(3), pp. 45-59.
- Ningtyas, M. N., & Wafiroh, N. L. (2022). Edukasi Literasi Keuangan Pada Umkm Di Sentra Industri Tempe Sanan. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Akademisi*, 1(3), 83–90.

PEDOMAN WAWANCARA

1. Apakah bapak/ibu bisa menjelaskan sedikit mengenai sejarah berdirinya PT. Kilang Kecap Angsa?
2. Bagaimana perkembangan PT. Kilang Kecap Angsa dari mulai berdirinya terutama dalam bidang perluasan pasar?
3. Bagaimana PT. Kilang Kecap Angsa menjaga lingkungan dalam proses produksi agar tetap ramah lingkungan?
4. Bagaimana komitmen PT. Kilang Kecap Angsa agar tetap eksis hingga sekarang ini?
5. Apa saja hambatan atau tantangan apa saja yang dihadapi oleh PT. Kilang Kecap Angsa dalam perkembangannya?
6. Apakah PT. Kilang Kecap Angsa pernah menghadapi situasi sulit dalam melakukan pemasaran di pasar global?
7. Apakah dampak dari perubahan cuaca dapat berpengaruh terhadap Tingkat produksi kecap?
8. Apa yang dilakukan oleh PT. Kilang Kecap Angsa agar hasil Limbah pabrik tidak mencemari lingkungan?
9. Bagaimana peran digitalisasi modern dalam pemasaran kecap angsa di pasar global?
10. Bagaimana dampak dari covid-19 terhadap perkembangan PT. Kilang Kecap Angsa ?

HASIL WAWANCARA

1. Apakah bapak/ibu bisa menjelaskan sedikit mengenai sejarah berdirinya PT. Kilang Kecap Angsa?

Jawaban :

- a. Ibu Rina (Staff Produksi)

"PT. Kilang Kecap Angsa berawal dari mimpi sederhana Bapak Eghin untuk menciptakan kecap dengan kualitas tinggi namun harga yang terjangkau bagi masyarakat Medan. Pada awalnya, beliau melihat peluang besar karena pada masa itu kecap yang beredar di Medan banyak yang berasal dari luar daerah, namun rasanya kurang sesuai dengan lidah orang Medan. Dengan modal kecil dan dukungan keluarga, beliau mulai membuat kecap dari bahan-bahan lokal.

Pada saat itu, produksi dilakukan di rumah beliau sendiri dengan bantuan beberapa anggota keluarga. Meski dalam skala kecil, Bapak Hendra sangat menjaga kualitas produknya. Pada tahun 1970-an, ketika perekonomian Indonesia mulai pulih setelah masa sulit, kecap Angsa mendapat sambutan hangat di pasar. Pabrik pertama didirikan pada tahun 1972, dan dari sana produksi terus ditingkatkan. Bapak Hendra juga mulai memperkenalkan teknologi fermentasi yang lebih modern sehingga produksi kecap menjadi lebih efisien tanpa mengurangi kualitas rasa.

Hingga saat ini, PT. Kilang Kecap Angsa terus berkembang dan mempertahankan nilai-nilai tradisional dalam pembuatan kecap, namun tetap mengikuti perkembangan zaman dengan menggunakan teknologi yang lebih maju."

- b. Bapak Budi (Staff Bidang Administrasi)

"Berdirinya PT. Kilang Kecap Angsa ini memang berasal dari impian keluarga pendirinya untuk menyediakan kecap berkualitas yang terjangkau untuk masyarakat. Mereka memulai bisnis ini dengan skala kecil, bahkan saat itu proses produksinya masih sangat sederhana. Saya pernah mendengar cerita bahwa di tahun-tahun awal, mereka masih menggunakan peralatan tradisional, seperti wajan besar dan alat penggiling manual, sebelum akhirnya membeli mesin-mesin produksi yang lebih canggih."

- c. Bapak Andi (Kepala Produksi)

"PT. Kilang Kecap Angsa berdiri sekitar tahun 1955 di Medan. Awalnya, perusahaan ini didirikan oleh keluarga Tan yang memang sudah lama berkecimpung di bisnis kuliner, khususnya produksi kecap. Mereka melihat bahwa kebutuhan kecap di pasar lokal sangat tinggi, tapi produk yang ada masih belum bisa memenuhi permintaan dengan kualitas yang konsisten. Oleh karena itu, keluarga Tan memutuskan untuk memulai usaha kecil ini di Medan dengan fokus pada pembuatan kecap berkualitas tinggi yang terbuat dari bahan alami."

2. Bagaimana perkembangan PT. Kilang Kecap Angsa dari mulai berdirinya terutama dalam bidang perluasan pasar?

Jawaban :

- a. Bapak Johan Siregar (Karyawan Senior)

"Pada masa itu, kecap Angsa mulai dikenal lebih luas. Meskipun kami masih menggunakan metode produksi tradisional, permintaan terus meningkat. Kami bangga dengan rasa khas kecap Angsa yang masih otentik, karena itulah yang membuat produk kami dicari"

b. Bapak Arif (Distributor)

"Sebagai distributor, saya sudah bekerja sama dengan PT. Kilang Kecap Angsa selama hampir 15 tahun. Awalnya, distribusi kecap ini lebih terbatas di Sumatera Utara dan beberapa kota besar saja. Namun, sejak 2010-an, kami melihat permintaan yang terus meningkat, tidak hanya di Sumatera, tetapi juga dari luar pulau seperti Jawa dan Kalimantan. Perusahaan juga mulai memperluas jaringan distribusinya, membuat sistem distribusi lebih terorganisir dan modern. Mereka bahkan bekerja sama dengan beberapa platform e-commerce untuk memperluas jangkauan pasar. Dari segi kualitas produk, perusahaan ini tidak pernah mengecewakan, jadi mudah bagi kami untuk memasarkan produknya."

3. Bagaimana PT. Kilang Kecap Angsa menjaga lingkungan dalam proses produksi agar tetap ramah lingkungan?

Jawaban :

a. Bapak Andi (Kepala Produksi)

"Kami ingin menjaga lingkungan tempat kami beroperasi. Oleh karena itu, kami mulai mendaur ulang limbah dan menggunakan kembali air yang bisa diolah dalam proses pembuatan kecap. Ini tidak hanya baik untuk lingkungan, tetapi juga mengurangi biaya produksi dan Kami menyadari bahwa setiap langkah yang kami ambil berdampak pada lingkungan. Oleh karena itu, kami memutuskan untuk menggunakan kemasan yang terbuat dari bahan daur ulang, dan mulai beralih ke energi terbarukan untuk sebagian operasional kami".

b. Masyarakat Sekitar

"Pabrik kecap angsa disini sangat peduli akan kondisi lingkungan mereka tidak membuang limbah mereka kesembarang tempat melainkan mereka menggunakan bahan baku yang ramah dengan lingkungan"

4. Kecap Angsa agar tetap eksis hingga sekarang ini?

Jawaban :

Bapak Kusnadi Phandi (Manager)

"Kami ingin menjadi perusahaan yang tidak hanya berhasil secara bisnis, tetapi juga memberi dampak positif pada lingkungan dan masyarakat. Misi kami adalah menghadirkan produk berkualitas yang diproduksi secara bertanggung jawab. Kami juga mulai mengembangkan kecap organik sebagai pilihan sehat bagi konsumen"

5. Apa saja hambatan atau tantangan apa saja yang dihadapi oleh PT. Kilang Kecap Angsa dalam perkembangannya?

Jawaban :

Bapak Kusnadi Phandi

Kami selalu percaya bahwa setiap tantangan adalah peluang. Namun, tidak bisa dipungkiri bahwa perjalanan bisnis kami penuh dengan dinamika, terutama ketika dunia berubah begitu cepat dalam aspek teknologi, pasar, dan kebijakan lingkungan dan Setiap Perusahaan pastinya memiliki tantangan nya tersendiri mulai dari persaingan antar Perusahaan lain, keadaan cuaca atau lingkungan, serta globalisasi. Tapi hal tersebut membuat PT. Kilang Kecap Angsa tidak ppantang mundur untuk bisa terus memajukan Perusahaan."

6. Apakah PT. Kilang Kecap Angsa pernah menghadapi situasi sulit dalam melakukan pemasaran di pasar global?

Jawaban :

a. Bapak Johan Siregar

"Dulu, persaingan tidak seketat sekarang. Namun, dalam 20 tahun terakhir, banyak merek baru bermunculan. Mereka menawarkan kecap dengan harga murah, tetapi kualitasnya sering kali tidak sebaik Kecap Angsa. Kami harus bekerja keras untuk mempertahankan loyalitas pelanggan."

b. Bapak Kusnadi Phandi

"Kami pernah menghadapi situasi sulit pada tahun 2010 ketika pemerintah memberlakukan peraturan baru tentang standar keamanan pangan. Kami harus mengubah sebagian besar proses produksi dan investasi besar-besaran dalam sertifikasi. Ini adalah tantangan berat, tetapi pada akhirnya bermanfaat untuk jangka panjang."

7. Apakah dampak dari perubahan cuaca dapat berpengaruh terhadap Tingkat produksi kecap terutama dalam pasokan bahan baku kedelai?

Jawaban :

Pak Andi Nasution (Pemasok Kedelai)

"Kami bekerja sama dengan PT Kilang Kecap Angsa dalam program pertanian organik. Ini membantu kami meningkatkan hasil panen, tetapi tantangan cuaca tetap menjadi hambatan besar. Terkadang, musim tanam tidak sesuai harapan, dan ini memengaruhi pasokan kedelai untuk mereka."

8. Apa yang dilakukan oleh PT. Kilang Kecap Angsa agar hasil Limbah pabrik tidak mencemari lingkungan?

Jawaban :

a. Pak Andi Nasution

"Kami telah mengadopsi banyak teknologi ramah lingkungan, tetapi biaya awalnya sangat besar. Misalnya, untuk memasang sistem panel surya di pabrik, kami harus mengeluarkan investasi yang cukup signifikan. Namun, ini adalah bagian dari komitmen kami untuk masa depan yang lebih baik."

b. Pak Faisal Rasyid (Divisi Lingkungan)

"Kami terus memantau limbah pabrik untuk memastikan tidak ada yang mencemari lingkungan. Selain itu, kami sedang mengembangkan sistem baru untuk mengurangi emisi karbon lebih jauh."

9. Bagaimana peran digitalisasi modern dalam pemasaran kecap angsa di pasar global?

Jawaban :

Bapak Abdullah (Tim Pemasaran)

"Kami sedang berupaya meningkatkan kehadiran digital kami, tetapi ini adalah proses yang panjang. Banyak dari pelanggan setia kami masih membeli produk secara tradisional di pasar, sehingga transisi ke online tidak bisa dilakukan secara instan."

10. Bagaimana dampak dari covid-19 terhadap perkembangan PT. Kilang Kecap Angsa?

Jawaban :

Bapak Kusnadi Phandi

"Pandemi sangat memengaruhi operasi kami. Kami harus mengurangi kapasitas produksi di pabrik untuk menjaga jarak aman di antara pekerja. Selain itu, distribusi produk ke luar kota juga terhambat karena pembatasan transportasi."

DATA DIRI NARASUMBER

1. Nama : Rina Andini
Jabatan : Staff Produksi
Umur : 47 Tahun

2. Nama : Budiansyah
Jabatan : Staff Bidang Administrasi
Umur : 48 Tahun

3. Nama : Bapak Andi
Jabatan : Kepala Produksi
Umur : 48 Tahun

4. Nama : Johan Siregar
Jabatan : staff Produksi
Umur : 54 Tahun

5. Nama : Arif Hidayatullah
Jabatan : Distributor
Umur : 46 Tahun

6. Nama : Sularno
Jabatan : Masyarakat
Umur : 44 Tahun

7. Nama : Kusnadi Phandi
Jabatan : Manager
Umur : 38 Tahun

8. Nama : Andi Nasution
Jabatan : Pemasok Kedelai
Umur : 52 Tahun

9. Nama : Faisal Rasyid
Jabatan : Divisi Lingkungan
Umur : 37 Tahun

10. Nama : Bapak Abdullah
Jabatan : Tim Pemasaran
Umur : 40 Tahun

DOKUMENTASI



