

Proses Produksi Kecap Manis di PD. Alam Aneka Aroma Sukabumi – Jawa Barat

Ghina Ghaniyyah Zahra

Bidang Konsentrasi Teknologi Pangan dan Gizi
Program Studi Manajemen Agroindustri
Jurusan Manajemen Agribisnis

ABSTRAK

PD. Alam Aneka Aroma merupakan salah satu perusahaan yang bergerak di bidang pangan khususnya produk kecap. Proses produksi merupakan suatu rangkaian kegiatan mulai dari awal produksi hingga kegiatan produksi untuk menghasilkan produk yang bermutu dan berkualitas. Tujuan Praktek Kerja Lapangan (PKL) ini yaitu untuk meningkatkan wawasan dan pengetahuan serta keterampilan mahasiswa mengenai kegiatan-kegiatan yang ada diperusahaan, mengetahui dan memahami proses proses produksi kecap manis di PD. Alam Aneka Aroma Sukabumi – Jawa Barat. Metode yang digunakan dalam kegiatan Praktek Kerja Lapangan (PKL) ini diantaranya yaitu praktek lapang, demonstrasi, observasi, wawancara, studi pustaka dan tugas proyek perusahaan, yang dilaksanakan pada tanggal 01 Maret sampai 13 Mei 2016. Proses produksi kecap manis di PD. Alam Aneka Aroma Sukabumi- Jawa Barat dilakukan mulai dari persiapan bahan baku, fermentasi, pemasakan kecap, penyaringan, pengemasan hingga pemasaran.

Kata Kunci : Proses Produksi, Kecap Manis, PD. Alam Aneka Aroma