

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Monosodium glutamat (MSG) adalah bahan tambahan pangan yang sering digunakan oleh masyarakat sebagai penguat rasa (*flavor enhancer*). Penggunaan MSG dapat ditemui hampir pada setiap produk makanan. MSG telah dikonsumsi secara luas di dunia termasuk Indonesia sebagai bahan penambah cita rasa makanan. MSG adalah garam natrium yang berasal dari asam glutamat (*glutamic acid*). MSG terbuat dari tetes tebu melalui proses fermentasi dengan menggunakan bakteri *Brevibacterium lactofermentum*. Pada proses fermentasi ini, tetes tebu menjadi sumber makanan bagi bakteri untuk menghasilkan asam glutamat.

PT. Ajinomoto Indonesia merupakan salah satu perusahaan yang memproduksi Monosodium Glutamat (MSG). Selain memproduksi MSG, perusahaan ini juga mengembangkan produk-produk bumbu masak siap pakai seperti Masako, Sajiku, Saori dan juga produk terbarunya yaitu Mayumi. Perusahaan ini berdiri pada tahun 1969 di Mojokerto, Jawa Timur. Pada tahun 1908, Dr. Kikunae Ikeda adalah seorang yang menemukan rasa gurih atau biasa disebut “Umami” yang merupakan hasil hidrolisa protein dari rumput laut. Produk bumbu masakan yang dipercaya sebagai sumber rasa umami muncul dengan merk **AJI-NO-MOTO®**.

Saat ini, total MSG yang diproduksi setiap hari di dunia mencapai $\pm 4.000.000$ ton, sekitar $\pm 33\%$ atau $\pm 1.320.000$ ton dari total MSG di dunia diproduksi oleh PT. Ajinomoto Indonesia. PT. Ajinomoto Indonesia dipilih sebagai tempat melaksanakan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) karena merupakan salah satu produsen MSG terbesar di dunia, yang salah satu pabriknya berada di kota Mojokerto, Indonesia. Selain itu,

dikarenakan PT. Ajinomoto Indonesia telah mencanangkan *zero emission* dan *zero waste* yang meliputi serangkaian tindakan untuk meminimalkan dan mengurangi pencemaran sampai ke titik nol. Selain itu, PT. Ajinomoto Indonesia telah menerapkan beberapa sistem mutu seperti Sistem Jaminan Halal (SJH), Sertifikasi Halal dari Majelis Ulama Indonesia, ISO 9001 untuk sertifikasi jaminan mutu, ISO 14001 untuk sertifikasi manajemen lingkungan, ISO 22000 mengenai keamanan pangan, dan OHSAS 18 untuk manajemen K3. Hal inilah yang menjadi alasan kami untuk melakukan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) di PT. Ajinomoto Indonesia untuk mempelajari lebih lanjut tentang proses pengolahan dan kegiatan yang berlangsung didalamnya sehingga dapat menghasilkan produk MSG yang berkualitas dan aman dikonsumsi.

1.2. Tujuan

1.2.1. Tujuan Umum

Memahami aplikasi teori-teori yang telah diperoleh selama perkuliahan serta memahami penerapan teknologi dan proses pengolahan pangan secara langsung pada industri pengolahan pangan.

1.2.2. Tujuan Khusus

1. Mempelajari aplikasi proses produksi meliputi penyediaan bahan baku, proses pengolahan hingga produk jadi dan pendistribusian produk.
2. Mempelajari cara pengendalian mutu dan sanitasi perusahaan selama proses produksi.
3. Mempelajari sistem manajemen dan struktur organisasi perusahaan.

1.3. Metode Pelaksanaan

Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) ini dilaksanakan dengan mengikuti kegiatan sebagai berikut:

1. Mengikuti aktivitas kerja yang ada pada PT. Ajinomoto Indonesia.

2. Mengadakan kegiatan pengumpulan data dengan wawancara dan diskusi dengan pembimbing PKIPP dan karyawan di PT. Ajinomoto Indonesia.
3. Mengamati secara menyeluruh proses produksi MSG di PT. Ajinomoto Indonesia.
4. Mengumpulkan data-data sekunder sebagai pelengkap dalam penyusunan laporan.
5. Melakukan studi pustaka yaitu dengan mencari dan membaca pustaka-pustaka yang dapat mendukung pembahasan tentang penanganan dan pengolahan MSG.

1.4. Waktu dan Tempat Pelaksanaan

1.4.1. Waktu Pelaksanaan

Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan ini dilaksanakan pada tanggal 26 Desember 2018 - 25 Januari 2019.

1.4.2. Tempat Pelaksanaan

Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan ini dilaksanakan di PT. Ajinomoto Indonesia yang terletak di Jalan Raya Mlirip, Kecamatan Jetis, Kabupaten Mojokerto, Jawa Timur.