BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Monosodium Glutamat (MSG) merupakan bahan penyedap makanan yang telah lama dikenal. MSG dapat diproduksi melalui proses fermentasi menggunakan bakteri *Brevibacterium lactofermentum*. Bahan baku utama produksi MSG ini adalah tetes tebu yang merupakan produk samping dari industri gula. Ketersediaan tetes tebu di Indonesia cukup besar karena terdapat banyak industri gula terutama di Jawa Timur.

Di Indonesia, ada beberapa perusahaan yang memproduksi MSG, salah satunya adalah PT. Ajinomoto Indonesia. Perusahaan tersebut berlokasi di Jalan Raya Mlirip, Mojokerto, Jawa Timur. PT Ajinomoto merupakan perusahaan multinasional yang berdiri sejak tahun 1970 dan produk MSG nya dipasarkan di dalam maupun luar negeri. PT. Ajinomoto merupakan pabrik yang menerapkan beberapa sistem manajemen mutu dan sistem manajemen untuk jaminan halal.

Tujuan kami melakukan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan di PT. Ajinomoto ini adalah untuk mengetahui proses produksi MSG hingga pemasarannya. Selain itu kami juga dapat mengetahui masalah yang dapat timbul dalam Industri. Sehingga hal tersebut dapat menjadi bahan pembelajaran dan penerapan ilmu yang didapat selama perkulia

1.2. Tujuan

1.2.1. Tujuan Umum

Tujuan umum dari pelaksanaan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan ini adalah :

1. Menambah pengetahuan dan pengalaman mahasiswa mengenai keadaan dalam suatu bidang usaha untuk mempersiapkan diri dalam memasuki dunia industri.
2. Memahami aplikasi teori yang telah diperoleh selama perkuliahan serta memahami penerapan teknologi dan proses pengolahan pangan secara langsung.
3. Memperluas wawasan pengetahuan dan mengembangkan cara berpikir praktis, logis, dan sistematis sehubungan dengan permasalahan yang timbul dalam suatu proses produksi.

1.2.2. Tujuan Khusus

Tujuan khusus dari pelaksanaan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan ini adalah :

1. Mengetahui aplikasi proses pembuatan produk meliputi penyediaan bahan baku, proses pengolahan hingga produk siap dipasarkan.
2. Mempelajari cara pengendalian mutu, sanitasi perusahaan selama proses produksi dan proses pengolahan limbah.
3. Mengetahui permasalahan yang dapat terjadi di PT.Ajinomoto Mojokerto Jawa timur dan dapat memberikan solusi.

1.3. Waktu, Tempat dan Metode Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan

PKIPP ini dilaksanakan pada tanggal 8 Januari 2018 – 12 Januari 2018 dan 30-31 Mei 2018 dimulai pkl 07.30 – 16.00. Bertempat di PT. Ajinomoto Indonesia Jl. Raya Mlirip, Mlirip, Jetis, Mojokerto, Jawa Timur. Metode yang digunakan adalah pengamatan langsung; wawancara dan diskusi; dan studi pustaka.