

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Umami merupakan salah satu rasa yang dikenal oleh masyarakat sebagai rasa gurih. Rasa umami timbul disebabkan adanya komponen monosodium glutamat (MSG) dan ribonukleotida seperti garam 5-inosin-monofosfat (IMP) dan 5-guanin-monofosfat (GMP). Glutamat bebas terkandung dalam produk pangan yang dikonsumsi sehari-hari, seperti daging, buah-buahan, sayuran dan bumbu masakan instan (Adawiyah dan Setiawan, 2017). Salah satu perusahaan yang memproduksi monosodium glutamat yaitu PT. Ajinomoto Indonesia.

PT. Ajinomoto Indonesia berdiri sejak tahun 1969 di Jakarta, lalu pada tahun 1970 PT. Ajinomoto Indonesia mendirikan pabrik kedua di Mojokerto. Penemu MSG di Ajinomoto adalah Dr. Kikunae Ikeda. Pada tahun 1908 rasa gurih (rasa umami) ditemukan dari hasil hidrolisa protein dari rumput laut (Ajinomoto, 2019). PT. Ajinomoto Indonesia telah memproduksi berbagai bumbu penyedap yaitu Masako, Mayumi, Saori, MSG, Sajiku dan lainnya. Salah satu produk PT. Ajinomoto Indonesia yang sering digunakan oleh masyarakat terutama kalangan ibu rumah tangga yaitu produk “Masako”.

Masako merupakan bumbu kaldu penyedap yang dibuat dari kombinasi antara daging segar berkualitas, bumbu dan rempah-rempah pilihan. Masako memiliki dua varian yaitu rasa kaldu daging sapi dan rasa kaldu daging ayam. Bahan yang dibutuhkan dalam pembuatan produk Masako berupa daging sapi maupun ayam sebagai bahan baku utama dan bahan baku tambahan seperti perisa sintetik, penguat rasa (asam glutamat, dinatrium 5 ribonukleotida), gula, lada, bawang putih, ketumbar, pewarna,

protein kedelai gum xanthan, bawang merah dan mengandung antioksidan di-alfa tokoferol. Proses pembuatan Masako melalui beberapa tahap yaitu mempersiapkan bahan baku, proses pembuatan, pemasaran dan distribusi. Oleh karena itu melalui program PKIPP, penulis berharap dapat memperoleh tambahan pengalaman, pemahaman dan wawasan serta mengetahui proses pembuatan Masako secara langsung.

1.2. Tujuan

1.2.1. Tujuan Umum

Mengetahui aplikasi proses pembuatan Masako yang berkaitan dengan teori yang dipelajari selama proses perkuliahan serta dapat menyelesaikan masalah yang terjadi.

1.2.2. Tujuan Khusus

- a. Mempelajari penyediaan bahan baku seperti daging sapi dan daging ayam serta bahan pembantu seperti perisa sintetik, penguat rasa (asam glutamat, dinatrium 5 ribonukleotida), gula, lada, bawang putih, ketumbar, pewarna, protein kedelai gum xanthan, bawang merah dan mengandung antioksidan di-alfa tokoferol yang digunakan dalam pembuatan produk Masako.
- b. Mempelajari proses pembuatan masako sapi dan masako ayam.
- c. Mempelajari metode pengemasan dan penyimpanan Masako yang digunakan oleh PT. Ajinomoto Indonesia.
- d. Mempelajari spesifikasi alat dan mesin yang digunakan dalam proses pembuatan Masako
- e. Mempelajari utilitas yang digunakan PT. Ajinomoto Indonesia
- f. Mempelajari sanitasi pabrik yang mencakup sanitasi lingkungan produksi, sanitasi bahan baku, sanitasi peralatan, dan sanitasi pekerja.
- g. Mempelajari pengendalian mutu selama proses produksi berlangsung.

- h. Mempelajari pengolahan limbah PT. Ajinomoto Indonesia, baik limbah padat maupun limbah cair.

1.3. Metode Pelaksanaan

Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan ini dilaksanakan dengan cara sebagai berikut:

- a. Mengikuti aktivitas kerja yang ada di PT Ajinomoto Indonesia.
- b. Mengamati proses produksi Masako secara keseluruhan.
- c. Mengumpulkan data dengan melakukan wawancara dan diskusi dengan pembimbing PKIPP dan karyawan di PT Ajinomoto Indonesia.
- d. Mengumpulkan data-data sekunder sebagai pelengkap laporan.
- e. Membaca studi pustaka yang dapat mendukung pembahasan mengenai proses pembuatan Masako.

1.4. Waktu dan Tempat

Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dilaksanakan selama 7 hari mulai tanggal 7 sampai dengan 11 Januari 2019 di Pabrik Ajinomoto Indonesia yang berada di Jalan Raya Mlirip no. 110, Jetis, Mojokerto, Jawa Timur.