

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Monosodium Glutamat (MSG) dalam dunia pangan merupakan bahan tambahan pangan (BTP) yang sering digunakan untuk menguatkan cita rasa makanan (*flavor enhancer*). MSG adalah garam natrium dari asam glutamat. Asam glutamat merupakan bahan baku dari pembuatan MSG, yang juga diproduksi secara alami pada beberapa bahan pangan terutama yang mengandung tinggi protein seperti ikan, susu sapi, keju dan daging (Santoso, 1988).

Salah satu perusahaan bahan tambahan pangan (BTP) yang telah lama berdiri dan bertahan dengan eksistensinya dibidang produk penyedap rasa masakan ialah PT. Ajinomoto Indonesia. Perusahaan ini berdiri pada tahun 1969 di Mojokerto, Jawa Timur. Berawal dari penemuan besar di Jepang pada tahun 1908, Dr. Kikunae Ikeda menemukan rasa gurih yang dinamakan “Umami” yang merupakan hidrolisa protein yang berasal dari rumput laut. Fokus utama dari PT. Ajinomoto Indonesia adalah produksi *Monosodium Glutamat* (MSG) yang diberi merek **AJI-NO-MOTO®**. Di Indonesia, PT. Ajinomoto Indonesia telah menjual MSG selama lebih dari 40 tahun dan produknya telah menjadi bumbu masakan andalan di dapur.

Penggunaan MSG terus meningkat seiring dengan kesadaran masyarakat dalam mengkonsumsi makanan bercita rasa tinggi. MSG banyak ditambahkan dalam makanan sehari-hari misalnya: *snack*, saus tomat, mie instan, bumbu instan, makanan kaleng, sosis, kecap dan lain-lain. Kecap merupakan salah satu contoh bahan pangan yang juga mengandung asam glutamat dari proses fermentasinya.

Sekarang ini \pm 4.000.000 ton total MSG yang diproduksi tiap harinya di dunia, sekitar \pm 33% dari total MSG di dunia diproduksi oleh PT. Ajinomoto yang ada di seluruh dunia. Kami memilih PT. Ajinomoto Indonesia 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. Hal ini menunjukkan bahwa perusahaan sangat fokus terhadap produksi bersih selama proses produksi yang merupakan suatu keunggulan dari perusahaan ini.

Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) di PT. Ajinomoto Indonesia dilandasi oleh keinginan untuk memperoleh wawasan, pengetahuan, pemahaman aplikasi ilmu-ilmu yang telah didapat di bangku kuliah dan pengalaman dalam industri pengolahan MSG secara langsung. Diskusi dan kerjasama juga dilakukan selama PKIPP, sehingga dengan demikian diharapkan dapat terjadi transfer ilmu dan pemahaman keterkaitan antara teori-teori yang diperoleh di bangku kuliah dengan penerapan dan keadaan sesungguhnya yang terjadi di lapangan. Kami juga berharap dapat memberi masukan kepada PT. Ajinomoto Indonesia dengan menggali hal-hal penting yang terlewatkan mulai dari awal bahan baku datang hingga produk didistribusikan kepada konsumen.

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 16 Januari – 20 Januari 2017.

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.