

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Monosodium Glutamat (MSG) merupakan bahan penyedap makanan yang telah lama dikenal. MSG diproduksi melalui proses fermentasi menggunakan bakteri *Brevibacterium lactofermentum*. Bahan baku utama produksi MSG 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 yaitu PT. Ajinomoto Indonesia. Perusahaan ini berlokasi di Jalan Raya Mlirip No. 110, Mojokerto, Jawa Timur. PT Ajinomoto merupakan perusahaan multinasional yang berdiri sejak tahun 1970 dan produk MSG nya dipasarkan di dalam maupun luar negeri seperti di Singapura, Taiwan, Korea dan lainnya. 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 perkuliahan.

1.2. Tujuan

1.2.1. Tujuan Umum

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

- Menambah pengetahuan dan pengalaman mengenai keadaan dalam suatu bidang usaha untuk mempersiapkan diri dalam memasuki dunia industri.
- Memahami aplikasi teori yang telah diperoleh selama perkuliahan serta memahami penerapan teknologi dan proses

pengolahan pangan secara langsung.

- 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:

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

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

Kegiatan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan di PT Ajinomoto Indonesia Mojokerto dimulai pada tanggal 9 Februari 2022 hingga 17 Maret 2022. Metode pelaksanaan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan meliputi kunjungan virtual, wawancara, dan kajian
12 embali.