

## BAB VIII

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### 1. Kesimpulan

- PT. Cheil Jedang Indonesia merupakan perusahaan yang bergerak di bidang Bio Business dengan status PMA (Penanaman Modal Asing) dan dimiliki oleh perusahaan Cheil Food and Chemical Co. dari Korea Selatan
- PT. Cheil Jedang Indonesia memproduksi Monosodium Glutamat (MSG), L-Lysine, L-Threonine, Superfeed (pakan ternak), Pupuk cair Bagitani, Prosin, dan Zeta.
- PT. Cheil Jedang Indonesia adalah perusahaan yang ramah lingkungan hal ini dibuktikan dengan dimilikinya sertifikat ISO 14000.
- MSG adalah garam natrium (sodium) dari asam glutamat (salah satu asam amino non-esensial penyusun protein) yang mempunyai fungsi sebagai penegas citarasa (*flavor enhancer*) makanan.
- Bahan baku utama pembuatan MSG berupa tetes tebu, *raw sugar*, *beet molasses* dan tapioka. Bahan pembantu terdiri atas  $\text{HNO}_3$ , urea,  $\text{MgSO}_4$ ,  $\text{MnSO}_4$ ,  $\text{FeSO}_4$ ,  $\text{KOH}$ ,  $\text{H}_3\text{PO}_4$ ,  $\text{KH}_2\text{PO}_4$ , biotin, enzim thermamil, surfaktan, penicilin, enzim amilase, enzim glucoamilase,  $\text{H}_2\text{SO}_4$ , karbon aktif,  $\text{NH}_3$ ,  $\text{HCl}$ , dan anti foam.
- Pembuatan MSG di PT. CJI secara garis besar dibagi menjadi tiga bagian yaitu fermentasi, pemurnian (*refinery*) dan pengemasan (*packing*).
- Pada proses pemurnian asam gluatamat dan pemurnian MSG terdapat loss GA dalam bentuk humus, *purge liquid*, dan cake.

- Yield dari hasil pemurnian MSG adalah 116,67 % dari total asam glutamat yang dihasilkan dalam fermentasi.

## 2. Saran

Para karyawan seharusnya memakai safety helmet dan safety shoe bila sedang bekerja didalam pabrik, karena bila tidak memakai safety helmet dan safety shoe dapat menimbulkan resiko kecelakaan saat bekerja. Operator pada tiap alat operasi harus berkonsentrasi penuh dan bertanggung jawab terhadap tiap-tiap alat produksi agar tidak terjadi kesalahan operasi alat. Pengecekan pada alat operasi hendaknya dilakukan setiap 2 jam sekali agar permasalahan pada alat operasi dapat diketahui sedini mungkin.

PT. Cheil Jedang Indonesia sebagai produsen MSG agar pada setiap kemasan MSG dicantumkan peringatan dan batas penggunaan untuk diinformasikan kepada konsumen, karena MSG dalam jumlah tertentu dapat menimbulkan berbagai macam penyakit, contohnya kanker.

Standart kualitas produksi dari PT. Cheil Jedang Indonesia perlu ditingkatkan. Setelah perolehan ISO 9001 dan ISO 14000, diharapkan dapat memperoleh sertifikasi yang lain. Seperti perolehan ISO 17025 (mengenai jaminan mutu produk) dan HACCP untuk menandakan keamanan produk pada MSG yang pada tahun 2006 menjadi ISO 22000. Hal ini tidak hanya untuk mengembangkan kualitas perusahaan tetapi juga untuk menaikkan citra perusahaan sebagai daya saing dengan kompetitor.