

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara dengan memiliki jumlah penduduk terbanyak keempat setelah China, India dan Amerika Serikat. Berdasarkan data Badan Pusat Statistik (BPS) pada tahun 2018 jumlah penduduk Indonesia mencapai 266,7 juta jiwa, yang mana dari tahun 2016-2018 selalu mengalami peningkatan. Semakin tinggi jumlah penduduk maka kebutuhan akan pangan semakin tinggi, untuk itu diperlukan produk pangan yang baik dan praktis erat kaitannya dengan perkembangan ilmu. Salah satu produk yang berperan untuk membuat masakan lebih nikmat, yaitu masako. Masako dapat membuat rasa yang gurih terhadap makanan sehingga sangat dibutuhkan dalam makanan. Akan tetapi banyak orang mengira bahwa masako tidak baik untuk kesehatan, hal ini disebabkan karena mengandung MSG yang mana rumornya dapat membuat seseorang mempunyai tingkat kecerdasan menurun. Pada dasar MSG juga dibutuhkan oleh tubuh untuk menyusun protein sebagai asam amino. Kadar konsumsi masako harus disesuaikan dengan kebutuhan serta tingkat penerimaan tubuh. Karena apapun yang berlebihan akan berdampak buruk apalagi yang berhubungan dengan kesehatan.

Masako adalah salah satu produk yang diproduksi oleh PT. Ajinomoto dari berbagai produk yang dihasilkannya. Masako merupakan bumbu kaldu (penyedap) yang ditambahkan terhadap masakan untuk menambahkan cita rasa yang gurih (Nofiawaty dan Eko 2012). Bahan yang digunakan pada proses pembuatan masako adalah daging ayam, daging sapi, rempah dan bumbu. Masako sendiri memiliki 2 jenis rasa, yaitu daging sapi dan daging ayam. Untuk daging ayamnya sendiri di dapatkan dari rumah potong hewan sertifikat halal, sedangkan daging sapi berasal dari sapi lokal, kawin silang ataupun sapi impor yang dikembangkan secara lokal. Kualitas daging yang digunakan untuk pembuatan masako dalam keadaan baik karena akan mempengaruhi hasil mutu produk. Untuk memperoleh kualitas masako yang baik, diantaranya bahan baku, bahan tambahan serta proses yang dilakukan harus benar.

PT. Ajinomoto adalah sebuah perusahaan yang bergerak dibidang pangan dengan memproduksi berbagai produk pelengkap suatu makanan, misalnya masako, mayumi, saori, sajiku, delito dan MSG. PT. Ajinomoto memiliki 3 cabang di Indonesia, yaitu Mojokerto, Karawang (KIIC) dan Karawang Timur (ABI). Awal berdirinya, bermula dari Dr. Kikunae Ikeda menemukan rasa umami dari ekstrak rumput laut Jepang atau kombu. Dr. Kikunae pada saat itu ingin memperbaiki gizi yang ada di Jepang serta meningkatkan rasa pada makanan. Praktik kerja lapangan di PT Ajinomoto dilakukan untuk mempelajari kondisi PT Ajinomoto khususnya Masako.

Pemilihan PT Ajinomoto Indonesia sebagai tempat PKL dikarenakan perusahaan tersebut berhasil menghasilkan produk dengan kepercayaan masyarakat yang tinggi. PT Ajinomoto Indonesia juga tergabung dalam grup *Zero Emission Plan* pada tahun 2005-2010 untuk menghasilkan zero Waste Emission dengan bentuk peningkatan pengembalian sumber daya (resource recovery) yang digunakan hingga sebesar 99%. Keberhasilan PT Ajinomoto tersebut tidak terlepas dari pengendalian sistem manajemen produksi yang baik, dimulai dari pengadaan bahan baku proses produksi hingga produk akhir yang diterapkan. Oleh karena itu, dengan pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan ini diharapkan dapat memberikan pengetahuan mengenai teknologi dan proses dalam produksi Masako.

1.2 Rumusan Masalah

- Bagaimana proses produksi Masako di PT Ajinomoto Indonesia?

1.3 Tujuan

- Mengkaji proses produksi Masako di PT. Ajinomoto Indonesia

1.4 Manfaat

- Mendapatkan gambaran secara langsung tentang bagaimana bekerja dibidang produksi yang sesungguhnya
- Mendapatkan ilmu pengetahuan yang dapat diimplementasikan pada kehidupan sehari-hari
- Mengetahui dan dapat membandingkan antara teori yang didapat di bangku kuliah dengan kondisi lapangan di PT. Ajinomoto