

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kebutuhan yang paling mendasar dan utama bagi manusia yang wajib untuk dipenuhi adalah pangan. Pangan berfungsi sebagai penyuplai energi dan nutrisi pada tubuh sehingga dapat melakukan aktivitas dengan sehat. Berdasarkan proyeksi Badan Perencanaan Pembangunan Nasional (Bapennas) (2013), pada tahun 2018 jumlah penduduk Indonesia mencapai 265 juta jiwa. Jumlah penduduk tersebut dibedakan sesuai dengan jenis kelamin yang meliputi laki-laki sebanyak 133,17 juta jiwa dan perempuan sebanyak 131,88 juta jiwa.

Seiring dengan bertambahnya jumlah penduduk maka kebutuhan pangan pun akan meningkat. Tingginya kebutuhan pangan di Indonesia, juga berdampak pada perkembangan Industri pangan di Indonesia. Untuk menghasilkan produk yang terbaik, maka industri pangan harus memperhatikan parameter-parameter penting yang terdapat pada pangan. Parameter-parameter yang terdapat pada bahan pangan meliputi tekstur, warna, aroma dan rasa. Penambahan bahan *food additive* atau bahan tambahan pangan, pada umumnya merupakan suatu cara untuk memperbaiki atau menambah cita rasa dari suatu bahan pangan. Salah satu bahan penyedap rasa yang banyak digunakan untuk membuat suatu produk menjadi lebih enak oleh produsen makanan adalah MSG (*Monosodium Glutamat*). *Monosodium glutamat* adalah salah satu asam amino alami yang paling melimpah yang sering ditambahkan sebagai penambah rasa (Jinap dan Hajeb 2010).

Proses pembuatan MSG berasal dari fermentasi tetes gula (molases) dengan bantuan bakteri (*Brevibacterium lactofermentum*). Proses fermentasi tersebut akan menghasilkan Asam Glutamat. Asam Glutamat yang diperoleh dari proses fermentasi, kemudian ditambah soda (*Sodium Carbonate*). Proses penambahan soda (*Sodium Carbonate*) berfungsi untuk pembentukan Monosodium Glutamat (MSG). MSG yang telah dihasilkan, kemudian dilakukan pemurnian dan kristalisasi, sehingga akan terbentuk serbuk kristal yang bersih dan murni yang siap untuk dipasarkan (Indra 2015).

Salah satu perusahaan yang bergerak dalam bidang bumbu masak bahan penyedap rasa (MSG) adalah PT. Ajinomoto Indonesia. Prof. Ritthausen yang

berasal dari Jerman, telah menemukan zat alami glutamat yang berasal dari protein gandum yaitu gluten pada tahun 1866, sedangkan di Negara Jepang Prof. Dr. Ikeda menemukan glutamat yang berasal dari kaldu rumput laut (kombu) sebagai sumber rasa gurih (Umami) pada tahun 1908. Tahun 1909, merupakan tahun dirintisnya proses produksi MSG oleh Prof. Dr. Ikeda dimana MSG (*monosodium glutamat*) diproduksi secara masal untuk keperluan komersial dan dipasarkan di Negara Jepang dengan merek dagang AJI-NOMOTO. Perusahaan Ajinomoto Co., Inc yang berpusat di kota Tokyo Jepang, lebih dari 100 tahun yang lalu sampai sekarang telah banyak memasarkan produknya di seluruh dunia, salah satunya adalah di Indonesia. Sejak tahun 1969 PT. Ajinomoto Indonesia telah berdiri di Mojokerto Jawa Timur. PT. Ajinomoto Indonesia telah berhasil mengembangkan bisnis dengan memproduksi berbagai bumbu masak selama 40 tahun lebih, salah satunya adalah MSG (Ayu 2017).

Pengendalian mutu (*quality control*) berfokus pada pemenuhan persyaratan mutu yang merupakan bagian dari manajemen mutu. Pentingnya pengendalian mutu dikarenakan untuk menjaga agar produk MSG sesuai dengan standart dan permintaan konsumen. Pengendalian mutu juga perlu diterapkan agar kecacatan produk MSG dapat diminimalisir sehingga keuntungan perusahaan akan meningkat. Pengawasan mutu berlangsung secara menyeluruh mulai dari bahan baku, proses produksi, produk antara, sampai produk akhir (Setyo dan Septifani 2017). Praktik Kerja Lapang (PKL) ini berfokus untuk mengetahui tentang pengendalian mutu proses produksi MSG.

1.2 Tujuan

Tujuan dari Praktik Kerja Lapang ini yaitu:

1. Menambah wawasan di bidang proses produksi MSG (*Monosodium Glutamat*) di PT. Ajinomoto Indonesia.
2. Mengetahui pengendalian mutu proses produksi MSG (*Monosodium Glutamat*) di PT. Ajinomoto Indonesia.

1.3 Manfaat

Dengan dilaksanakannya Praktik Kerja Lapang ini diharapkan dapat memberikan manfaat, diantaranya:

1. Manfaat bagi Mahasiswa:

- a. Mengetahui dan dapat membandingkan antara teori yang didapat di bangku kuliah dengan kondisi lapang di PT. Ajinomoto Indonesia.
- b. Mendapatkan gambaran secara langsung tentang bagaimana bekerja di bidang pengendalian mutu yang sesungguhnya.

2. Manfaat bagi Universitas:

- a. Terjalannya kerjasama kedua belah pihak antara Universitas Trunojoyo Madura dengan PT. Ajinomoto Indonesia.
- b. Melalui Praktik Kerja Lapang, Universitas Trunojoyo Madura akan dapat meningkatkan kualitas Mahasiswanya yang siap dalam bekerja.
- c. Sebagai wadah untuk memperkenalkan Universitas Trunojoyo Madura di dunia industri.

3. Manfaat bagi Perusahaan:

- a. Menjalani kerjasama antara perusahaan/dunia industri dengan dunia pendidikan sehingga perusahaan tersebut lebih dikenal.
- b. Perusahaan akan mendapatkan kritikan yang membangun dari mahasiswa yang membangun melalui kegiatan Praktik Kerja Lapang.
- c. Melalui kegiatan Praktik Kerja Lapang, perusahaan akan mendapatkan beberapa bantuan tenaga dari Mahasiswa.
- d. Perusahaan akan mendapatkan audit tanpa mengeluarkan biaya dengan adanya laporan Praktik Kerja Lapang yang diserahkan kepada pihak perusahaan.