

RINGKASAN

AMALUNA GHINA SHABRINA. Proses Produksi *Monosodium Glutamate* (MSG) di PT Ajinomoto Indonesia Mojokerto *Factory*. *Production Process of Monosodium Glutamate (MSG) at PT Ajinomoto Indonesia Mojokerto Factory*. Dibimbing oleh MADE GAYATRI ANGGARKASIH.

Perkembangan teknologi informasi yang kian maju membawa dampak terhadap gaya hidup masyarakat yang serba instan, termasuk dalam hal mencukupi kebutuhan pangan masyarakat. Makanan cepat saji maupun makanan instan banyak dijadikan alternatif karena kepraktisannya. Makanan cepat saji tidak lepas dari penambahan bahan tambah pangan (BTP) seperti *monosodium glutamate* (MSG).

MSG merupakan salah satu BTP golongan penguat rasa (*flavor enhancer*) yang menghasilkan rasa umami. Rasa umami sendiri merujuk pada kata gurih yang merupakan salah satu dari lima dasar rasa. Berbagai merek dagang MSG telah dikenal masyarakat, salah satunya adalah AJI-NO-MOTO yang diproduksi oleh PT Ajinomoto Indonesia. MSG AJI-NO-MOTO dibuat dari *molasses* (tetes tebu) yang difermentasi oleh bakteri.

Proses produksi MSG terdiri dari beberapa tahap, diantaranya pengolahan bahan baku yang meliputi proses dekalsifikasi pada *Cane Molasses* (CM), sakarifikasi tapioka, pengolahan *Raw Sugar* (RS) dan *Beet Molasses* (BM). Proses produksi MSG selanjutnya yaitu fermentasi dengan menggunakan bakteri *Brevibacterium lactofermentum*. Cairan hasil fermentasi kemudian dilanjutkan dengan proses isosasi untuk mendapatkan *Neutralized Liquor* (NL). NL kemudian dihilangkan warnanya melalui dekolorisasi agar menghasilkan *Filtrated Liquor* (FL) yang jernih. Tahapan berikutnya merupakan proses kristalisasi atau pembentukan kristal MSG. Kristal MSG yang sudah terbentuk kemudian dilakukan proses pengeringan dan pengayakan menggunakan ayakan bertingkat dengan ukuran berbeda. Tahap terakhir pada proses produksi MSG yaitu pengemasan. Bahan pengemas yang digunakan terdiri dari dua lapis, yaitu *Oriented Polypropylene* (OPP) dan *Poly Ethylene* (PE).

Kata kunci : BTP, MSG, proses produksi, PT Ajinomoto Indonesia.

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.