



## DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	x
1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan	1
2 METODE KAJIAN	2
2.1 Waktu dan Tempat Pelaksanaan PKL	2
2.2 Jenis dan Metode Pengumpulan Data	2
3 KEADAAN UMUM PERUSAHAAN	2
3.1 Sejarah dan Perkembangan Perusahaan	2
3.2 Visi, Misi, dan Kebijakan Perusahaan	3
3.2.1 Visi dan Misi	3
3.2.2 Kebijakan Mutu	4
3.2.3 Kebijakan Halal	4
3.3 Lokasi dan Tata Letak Perusahaan	4
3.4 Struktur Organisasi Perusahaan	5
3.5 Ketenagakerjaan	5
3.6 Jenis Proses	6
4 PROSES PRODUKSI MONOSODIUM GLUTAMATE	7
4.1 Bahan Baku dan Bahan Tambahan	7
4.1.1 <i>Cane Molasses</i>	7
4.1.2 <i>Raw Sugar</i>	7
4.1.3 <i>Beet Molasses</i>	8
4.1.4 Tapioka	8
4.1.5 <i>Brevibacterium lactofermentum</i>	8
4.1.6 Asam Sulfat (H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )	8
4.1.7 Natrium Hidroksida (NaOH)	8
4.1.8 Amoniak (NH <sub>3</sub> )	9
4.1.9 Karbon Aktif	9
4.1.10 Anti Buih	9
4.1.11 Aronvis	9
4.1.12 Air	9
4.1.13 Enzim	9
4.2 Alat dan Mesin Produksi	10
4.2.1 <i>Thickener Tank</i>	10
4.2.2 <i>Separator</i>	10
4.2.3 <i>Filter Press</i>	11
4.2.4 <i>Heat Exchanger</i>	11
4.2.5 Tabung Fermentor	12
4.2.6 <i>Falling Film Evaporator</i>	12
4.2.7 <i>Crystallizer</i>	12
4.2.8 <i>Vibrating Screener</i>	13



4.2.9	<i>Storage Tank</i>	13
4.3	Proses Produksi MSG	13
4.3.1	Pengolahan Bahan Baku	14
4.3.2	Fermentasi	17
4.3.3	Isolasi	19
4.3.4	Dekolorisasi	20
4.3.4	Kristalisasi	20
4.3.4	Pengeringan	21
4.3.4	Pengayakan	22
4.3.5	Pengemasan	23
5	SIMPULAN DAN SARAN	25
5.1	Simpulan	25
5.2	Saran	25
	DAFTAR PUSTAKA	26
	RIWAYAT HIDUP	40

### DAFTAR TABEL

1	Jadwal jam kerja karyawan	6
2	Jadwal jam istirahat karyawan	6
3	<i>Total Sugar (TS)</i> bahan baku	14

### DAFTAR GAMBAR

1	Produk utama PT Ajinomoto Indonesia	7
2	Produk sampingan PT Ajinomoto Indonesia	7
3	Mesin <i>thickener tank</i>	10
4	Mesin <i>super decanter centrifuge</i>	10
5	Mesin <i>disc stack centrifuge</i>	11
6	Mesin <i>filter press</i>	11
7	Mesin <i>heat exchanger</i>	11
8	Mesin <i>fermentor</i>	12
9	Mesin <i>falling film evaporator</i>	12
10	Mesin <i>crystallizer</i>	13
11	Mesin <i>vibrating screener</i>	13
12	Struktur rantai amilosa dan amilopektin	15
13	Ayakan bertingkat	23

### DAFTAR LAMPIRAN

1	Struktur organisasi PT Ajinomoto Indonesia	28
2	Proses pengolahan bahan baku (dekalsifikasi)	29





3	Proses pengolahan bahan baku ( <i>glucose product</i> )	30
4	Proses pengolahan bahan baku ( <i>RS product</i> )	31
5	Proses pengolahan bahan baku ( <i>BM product</i> )	32
6	Proses fermentasi	33
7	Proses isolasi	34
8	Proses dekolorisasi	35
9	Proses kristalisasi	36
10	Proses pengeringan & pengayakan	37
11	Proses pengemasan	38

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies

Bogor Agricultural University

#### Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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.