Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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

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

1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

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). Menurut Permenkes no. 003 tahun 2012, Bahan Tambahan Pangan (BTP) adalah bahan yang ditambahkan ke dalam pangan untuk mempengaruhi sifat atau bentuk pangan. BTP yang digunakan dalam pangan terdiri atas 27 golongan, salah satunya yaitu penguat rasa atau flavor enhancer.

Penguat rasa (flavour enhancer) adalah BTP untuk memperkuat atau memodifikasi rasa dan/atau aroma yang telah ada dalam bahan pangan tanpa memberikan rasa dan/atau aroma baru. Salah satu penguat rasa yang banyak beredar adalah Monosodium Glutamate (MSG) atau yang biasa dikenal dengan sebutan micin. MSG adalah garam natrium dari asam glutamat yang merupakan salah satu asam amino non esensial.

MSG dapat memberikan rasa umami pada makanan. Rasa umami sendiri merujuk pada kata gurih yang merupakan salah satu dari lima dasar rasa. MSG terbuat dari hasil fermentasi tetes tebu atau cane molasses yang merupakan produk samping ari pabrik gula.

PT Ajinometo Indonesia merupakan salah satu produsen yang bergerak di industri pangan. Produk yang dihasilkan oleh perusahaan ini seperti penguat rasa, penyedap rasa, tepung bumbu, bumbu siap pakai dan lainnya. Salah satu produk dari PT Ajinomoto Indonesia yang dikenal masyarakat yaitu MSG dengan nama dagang AJI-NO-MOTO.

1.2 Tujuan

Praktik Kerja Lapangan (PKL) ini memiliki tujuan umum dan tujuan khusus. Tujuan umum pada pelaksanaan kegiatan PKL ini yaitu melaksanakan tugas akhir, menerapkan secara langsung ilmu yang telah dipelajari selama perkuliahan, meningkatkan keterampilan baik secara softskill maupun hardskill, serta memberikan pengalaman bekerja secara profesional. Tujuan khusus dari kegiatan ini adalah untuk mempelajari proses produksi MSG.