



DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	ix
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	3
3.2.3 Kebijakan Halal	3
3.2.4 Lokasi dan Tata Letak Perusahaan	3
3.3 Struktur Organisasi Perusahaan	4
3.4 Ketenagakerjaan	4
3.5 Jenis Produk	5
4 PROSES PRODUKSI MONOSODIUM GLUTAMATE	5
4.1 Bahan Baku dan Bahan Tambahan	5
4.1.1 Tetes Tebu (<i>Cane Molasses</i>)	5
4.1.2 Tapioka	5
4.1.3 <i>Beet Molasses</i>	5
4.1.4 Mikroorganisme Penghasil Asam Glutamat	5
4.1.5 Asam Sulfat (H_2SO_4)	6
4.1.6 Natrium Hidroksida (NaOH)	6
4.1.7 Amoniak (NH_3)	6
4.1.8 Enzim	6
4.1.9 Karbon Aktif (<i>Activated Carbon</i>)	6
4.1.10 Koagulan	6
4.1.11 Anti Buih	6
4.1.12 Mineral dan Vitamin	7
4.1.13 Oksigen (O_2)	7
4.1.14 Resin Penukar Ion	7
4.1.15 Air	7
4.2 Proses Produksi	7
4.2.1 <i>Pretreatment</i>	7
4.2.1.1 Dekalsifikasi	8
4.2.1.2 Sakarifikasi	8
4.2.2 Fermentasi	8
4.2.3 Isolasi	8
4.2.3.1 Asidifikasi	8

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 menggunakan sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



4.2.3.2	Separasi I	9
4.2.3.3	Pencucian	9
4.2.3.4	Kristalisasi I	9
4.2.3.5	Netralisasi	9
4.2.4	Purifikasi	9
4.2.4.1	Dekolorisasi	9
4.2.4.2	Kristalisasi II	10
4.2.4.3	Separasi II	10
4.2.5	Pengeringan (<i>Drying</i>)	10
4.2.6	Pengayakan (<i>Sieving</i>)	10
4.2.7	Pengemasan MSG	10
4.2.7.1	Persiapan Material	11
4.2.7.2	<i>Packaging</i>	11
4.2.7.3	<i>Wrapping dan Cartonng</i>	13
4.2.7.4	Pengujian Kualitas	14
5	PENGAWASAN PRODUK MSG 250 GRAM RC	15
5.1	Produk MSG 250 g RC Tidak Sesuai Spesifikasi	15
5.2	Analisis Ketercapaian Target Produksi	16
5.3	Analisis Produk Tidak Sesuai Spesifikasi	17
5.4	Analisis Mesin Penyebab Seal Abnormal	18
5.5	Analisis Mesin Penyebab Coding Abnormal	19
5.6	Analisis Mesin Penyebab Seal Jelek	20
5.7	Analisis Faktor Penyebab <i>Product Out of Specification</i>	21
6	SIMPULAN DAN SARAN	24
6.1	Simpulan	24
6.2	Saran	24
	DAFTAR PUSTAKA	24
	LAMPIRAN	26

DAFTAR TABEL

1	Jadwal kerja karyawan <i>outsourcing</i>	4
2	Jadwal kerja karyawan reguler	4
3	Data produk MSG 250 g RC tidak sesuai spesifikasi	18
4	Data mesin penyebab <i>seal</i> abnormal	19
5	Data mesin penyebab <i>coding</i> abnormal	20
6	Data mesin penyebab <i>seal</i> jelek	20

DAFTAR GAMBAR

1	Logo PT Ajinomoto Indonesia	3
2	MSG <i>small size</i>	12
3	MSG <i>medium size</i>	12
4	MSG <i>big size</i>	12



5	<i>Packer machine</i> TT 6a (A), TT 6a (B), dan TT 8A (D)	13
6	<i>Seal</i> kelang	15
7	<i>Seal</i> ngantong	15
8	Film kosong (baik)	15
9	<i>Coding</i> abnormal	15
10	<i>Seal</i> miring	16
11	Film kosong (<i>out</i>)	16
12	Persentase produksi MSG 250 g RC	16
13	Analisis produk MSG 250 g RC tidak sesuai spesifikasi	18
14	Analisis mesin penyebab <i>seal</i> abnormal	19
15	Analisis mesin penyebab <i>coding</i> abnormal	20
16	Analisis mesin penyebab <i>seal</i> jelek	21
17	Diagram ishikawa faktor penyebab <i>product out of spesification</i>	21

DAFTAR LAMPIRAN

1	Struktur organisasi PT Ajinomoto Indonesia Mojokerto	27
2	Produk yang diproduksi oleh PT Ajinomoto Indonesia	28
3	Proses pembuatan MSG	31
4	Struktur organisasi di <i>Food Ingredient-2 Department</i>	32
5	Proses pengemasan MSG	32
6	Data evaluasi hasil produksi bulan Februari 2020	34
7	Data evaluasi hasil produksi bulan Maret 2020	36
8	<i>Check sheet</i> pemeriksaan MSG 250 g RC	37
9	Data produk tidak sesuai spesifikasi Februari 2020	38
10	Data produk tidak sesuai spesifikasi Maret 2020	39

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. 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.
- Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengemukakan sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.