

# 1 PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Kebutuhan pangan di era modern semakin berkembang, telah banyak dijual makanan cepat saji dan makanan kemasan yang beredar di swalayan. Makanan-makanan tersebut banyak mengandung bahan tambahan pangan salah satunya *Monosodium Glutamate* (MSG). MSG merupakan bahan tambahan pangan jenis penguat rasa (*enhancer*). MSG merupakan garam natrium dari asam glutamat. Asam glutamat adalah salah satu asam amino nonesensial penyusun protein yang ada pada sayur, buah, dan daging (FDA 1995). Asam glutamat dapat ditemukan dalam bentuk bebas pada jaringan tanaman, hewan dan air susu ibu (ASI). Asam glutamat dalam bentuk bebas menentukan rasa suatu makanan jika dikonsumsi. Asam glutamat bebas dalam makanan dapat menimbulkan aroma dan cita rasa lezat (Karjadidjaja 2009).

MSG memiliki ciri khas rasa umami yang disukai oleh masyarakat. Masyarakat sudah banyak menggunakan MSG sebagai bahan penguat rasa dan sudah banyak mengenal merek dagang MSG salah satunya AJI-NO-MOTO. AJI-NO-MOTO diproduksi oleh PT Ajinomoto Indonesia Mojokerto *Factory*. PT Ajinomoto Indonesia Mojokerto *Factory* merupakan salah satu perusahaan besar di Indonesia yang memproduksi berbagai macam produk bumbu siap pakai. Produk MSG AJI-NO-MOTO yang dihasilkan memiliki beberapa *size* dengan dua tipe kemasan yaitu *calendar type* dan *bag type*.

Mutu produk perlu dijaga dengan melakukan pengawasan mutu. Salah satu pengawasan yang dilakukan yaitu terhadap kemasan karena kualitas kemasan memberikan pengaruh yang cukup besar terhadap penerimaan produk oleh konsumen. Apabila kemasan produk mengalami kerusakan maka produk tidak akan dipasarkan. Pengawasan mutu merupakan kegiatan yang bertujuan untuk mencegah atau mengurangi kerusakan pada hasil produksi (Mamuaja 2016). Pengawasan mutu yang dilakukan pada *Food Ingredient-2 Department* antara lain pengawasan terhadap kemasan MSG. Kerusakan kemasan MSG dibagi menjadi dua jenis yaitu produk tidak sesuai spesifikasi dapat diproses ulang/ *rework* dan *bad packed*. Pengawasan mutu MSG kemasan retail dilakukan oleh *Quality Control* (QC) internal di departemen tersebut dan oleh departemen *Quality Assurance* (QA) di PT Ajinomoto Indonesia Mojokerto *Factory*.

## 1.2 Tujuan

Pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan (PKL) memiliki tujuan umum dan tujuan khusus. Tujuan umum kegiatan ini adalah untuk mengaplikasikan ilmu yang telah didapatkan selama kegiatan perkuliahan, menambah wawasan, keterampilan, dan pengalaman kerja langsung di industri pengolahan produk pangan. Tujuan khusus pelaksanaan PKL adalah mempelajari proses produksi *Monosodium Glutamate* (MSG) dan pengawasan mutu kemasan produk MSG retail di PT Ajinomoto Indonesia Mojokerto *Factory*.