

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kebutuhan manusia akan makanan sepanjang masa hidupnya menjadikan industri pangan sebagai salah satu industri yang berkembang sangat cepat. Perkembangan tersebut berkaitan dengan perkembangan ilmu dan rekayasa biotcknologi. Begitu pula dengan perkembangan teknologi fermentasi, schingga dapat dihasilkan modernisasi alat fermentasi dan keanekaragaman produk fermentasi. Salah satunya adalah produk yang sangat berperan sebagai penyedap makanan, yaitu Monosodium Glutamat (MSG). Menurut Edward (2010), MSG adalah garam monosodium dengan asam glutamat yang digunakan sebagai bahan penyedap masakan untuk merangsang selera makan. Bahan baku pada pembuatan Monosodium Glutamat (MSG) menggunakan tetes tebu (molasses) dengan cara fermentasi olch bakteri *Micrococcus Glutamicus*. Banyak industri yang memproduksi penyedap makanan untuk mempermudah konsumen dalam hal memasak (Murni, 2014). PT. Miwon Indonesia merupakan perusahaan yang bergerak di bidang pangan. Perusahaan ini memproduksi Bahan Tambahan Pangan (BTP) yaitu Monosodium Glutamat (MSG). Monosodium Glutamat (MSG) murni tidak berbau asam tetapi memiliki rasa yang nyata yaitu campuran rasa manis dan asin yang terasa gurih (Gresinta, 2015).

Masyarakat pada era saat ini lebih suka melakukan sesuatu dengan waktu yang singkat dan cepat. Hal tersebut membuat masyarakat menggunakan bahan penyedap yang dapat memberkan cita rasa yang berbeda pada suatu olahan sehingga menjadi semakin lezat. Penyedap rasa dapat diolah dan dijadikan bentuk Monosodium Glutamat (MSG) yang lebih praktis. MSG merupakan garam natrium dari asam glutamat yang hampir setiap hari dibutuhkan sebagai bahan tambahan masakan (Rangkuti et al., 2012).

PT Miwon Indonesia merupakan perusahaan yang bergerak pada bidang pengolahan produk pangan yang salah satu produknya adalah MSG. Menurut Triastuti, Monosodnom Glutamat (MSG) merupakan salah satu jenis bahan

tambahan makanan (*food additive*) yang berfungsi sebagai pembangkit cita rasa atau dikenal masyarakat sebagai penyedap makanan MSG merupakan *flavor enhancer* (penguat rasa) yang memberi rasa enak pada makanan apabila digunakan dosis yang sesuai (Pratiwi, 2017). Saat ini hampir setiap makanan menggunakan MSG sebagai bahan tambahannya untuk meningkatkan kelezatannya. MSG terbuat dari asam glutamat dan sodium yang diolah melalui proses fermentasi dengan menggunakan bahan baku utama tetes tebu (Sano, 2009) Menurut Simanjuntak (2010), MSG dibuat melalui proses fermentasi dari tetes-gula (Molasses) oleh bakteri *Brevibacterium lactofermentum*. Dari fermentasi ini dihasilkan asam glutamat. Asam glutamat kemudian ditambah soda (*Natrium karbonat*) sehingga terbentuk *Monosodium Glutamat* MSG, kemudian dimurnikan dan dikristalisasi, sehingga berupa serbuk kristal murni. Di Indonesia salah satu industri yang memproduksi MSG adalah PT. Miwon Indonesia.

PT Miwon Indonesia telah mendapat sertifikat ISO 22000 dan HACCP dimana sertifikat tersebut merupakan jaminan keamanan pangan dari produk yang dihasilkan Selain itu produk MSG PT. Miwon Indonesia juga telah mendapatkan - - ijin pendaftaran produk dari Badan POM, mendapatkan sertifikat HALAL dari LPPOM MUI, serta telah berstandar internasional (memiliki sertifikat OHSAS, ISO 9001, ISO 14000) (Miwon, 2019) Pemilihan PT. Miwon Indonesia sebagai tempat pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan (PKL) dikarenakan PT. Miwon Indonesia merupakan salah satu industri pangan penghasil MSG di Indonesia yang telah mendapatkan sertifikat ISO 22000 dan sudah menerapkan sistem HACCP pada proses produksinya, sehingga PT Miwon Indonesia merupakan tempat yang telah menerapkan sistem pengendalian mutu Pengendalian mutu bahan baku ini penting untuk diterapkan karena berhubungan dengan kualitas produk akhir yang dihasilkan Mulai dari penerimaan bahan baku utama hingga bahan baku siap pakai, dimana mutu bahan baku ini perlu dikontrol Berdasarkan hal tersebut, penulis memilih pengendalian bahan baku pada proses produksi MSG di PT. Miwon Indonesia sebagai topik khusus pada laporan ini karena penulis ingin mengetahui dan mempelajari tentang penerapan pengendalian mutu

bahan baku pada proses produksi MSG di PT. Miwon Indonesia dan mengetahui bahan baku apa saja yang digunakan dalam proses produksi MSG.

Perusahaan ini dapat bertahan dan berkembang karena masyarakat di Indonesia mampu menerima produk olahannya. Dalam melakukan suatu produksi tentunya harus efektif dan efisien untuk memaksimalkan hasil produk dan minimalisasi biaya. Salah satu cara untuk mendukung hal tersebut yaitu dengan penanganan bahan dengan baik dan benar. Penanganan bahan atau Material Handling merupakan sebagai penyediaan material atau bahan dalam jumlah yang tepat, kondisi yang tepat, pada posisi yang tepat, di waktu yang tepat, pada tempat yang tepat untuk mendapatkan ongkos yang efisien. Tujuan utama material handling adalah menghilangkan pemborosan atau inefisiensi.

Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum PKL

Tujuan umum dari pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan (PKL) di PT. Miwon Indonesia, Gresik, Jawa Timur :

1. Persyaratan untuk menyelesaikan jenjang Diploma III Program Studi Teknologi Industri Pangan Jurusan Teknologi Pertanian di Politeknik Negeri Jember.
2. Meningkatkan wawasan dan pengetahuan yang didapat dibangku kuliah serta pemahaman mahasiswa mengenai pengolahan pangan yang bergerak di bidang bahan penyedap makanan.
3. Mempersiapkan mental mahasiswa agar lebih profesional dan berkompeten dalam menghadapi dunia kerja.

1.2.2 Tujuan Khusus PKL

Tujuan khusus dari pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan (PKL) di PT. Miwon Indonesia, Gresik, Jawa Timur :

1. Mengetahui dan memahami proses produksi pembuatan Monosodium Glutamat (MSG) secara keseluruhan di PT. Miwon Indonesia.

2. Untuk mengetahui perbandingan kualitas perbandingan kualitas CP1 dengan Pupuk Organik dari Limbah P1 di PT. Miwon Indonesia.

1.2.3 Manfaat PKL

Manfaat yang dapat diperoleh dari kegiatan Praktek Kerja Lapangan yang telah dilakukan adalah :

1. Menambah wawasan dan pengetahuan mahasiswa/i tentang proses produksi monosodium glutamat di PT. Miwon Indonesia.
2. Memperoleh pengalaman kerja secara langsung sehingga dapat dipergunakan sebagai bekal bagi mahasiswa setelah terjun di dunia kerja.
3. Menjalin hubungan kemitraan antar mahasiswa, perguruan tinggi, dan pihak industri PT. Miwon Indonesia.
4. Dapat mengetahui perbandingan kualitas CP1 dengan Pupuk Organik dari hasil limbah P1 yang di pakai.

1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja

Kegiatan Praktek Kerja Lapangan ini dilaksanakan di PT. Miwon Indonesia, Kecamatan Driyorejo, Kabupaten Gresik, Jawa Timur. Praktek Kerja Lapangan dilaksanakan pada tanggal 01 Oktober 2019 sampai dengan tanggal 31 Desember 2019.

Tabel 1.1 Waktu Kegiatan Praktik Kerja Lapangan

No	Hari	Waktu Kerja	Waktu Istirahat
1.	Senin, Selasa, Jum'at	08.00 – 17.00 WIB	12.0 – 13.00 WIB
2.	Rabu, Kamis	08.00 – 16.00 WIB	12.0 – 13.00 WIB
3.	Sabtu	08.00 – 12.00 WIB	12.00 – 13.00 WIB

Sumber : PT. Miwon Indonesia (2019)

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan praktek kerja lapang di PT. Miwon Indonesia sebagai berikut :

1. Wawancara (*interview*)

Melakukan tanya jawab secara langsung dengan pembimbing dan para tenaga ahli yang bersangkutan untuk mendapatkan uraian proses yang jelas.

2. Kerja nyata

Terlibat langsung dalam proses pengendalian mutu MSG dengan bimbingan dan arahan dari pegawai atau karyawan di bagian *Quality Assurance* (QA) PT. Miwon Indonesia.

3. Observasi

Melakukan pengamatan langsung ke lapangan yang terkait dengan kondisi serta kegiatan yang meliputi proses produksi MSG dan mencatat data – data yang diperoleh dari perusahaan.

4. Studi pustaka

Mencari teori – teori atau sumber bacaan yang berkaitan dengan proses dan pokok permasalahan yang berhubungan dengan pengendalian mutu produk pada proses produksi monosodium glutamat.