

RINGKASAN

Proses Produksi Masako Di PT Ajinomoto Indonesia Mojokerto, Jawa Timur, Eka Farisna Naviandari, NIM B32201270, Tahun 2022, 79 hlm., Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Ir. Abi Bakri, M.Si (Dosen Pembimbing) dan Ibadul Wasi'an Nazar (Pembimbing Lapangan).

Pelaksanaan Magang dilaksanakan di PT Ajinomoto Indonesia-Mojokerto Factory mulai tanggal 6 September – 6 Desember 2022 yang bertempat di Jalan Raya Mlirip No. 110, Gedong, Mlirip, Kecamatan Jetis, Kabupaten Mojokerto, Jawa Timur 61352.

PT Ajinomoto Indonesia Mojokerto Factory merupakan perusahaan yang menghasilkan aneka macam produk pangan, salah satunya adalah bumbu penyedap 'masako'. Masako merupakan bumbu kaldu penyedap yang dibuat dari kombinasi antara daging segar berkualitas, bumbu serta rempah-rempah pilihan. Masako memiliki dua varian yaitu rasa kaldu daging sapi dan rasa kaldu daging ayam. Bahan yang dibutuhkan dalam pembuatan produk Masako berupa daging sapi maupun ayam sebagai bahan baku utama dan bahan baku tambahan seperti penguat rasa (asam glutamat, dinatrium 5 ribonukleotida), bumbu-bumbu (garam, gula, bawang merah, bawang putih, lada putih, kunyit sebagai pewarna alami Masako rasa ayam, lada hitam, pala, ketumbar, dan pewarna alami karamel IV sebagai pewarna pada Masako rasa sapi), xanthan gum dan di-alfa tokoferol.

Untuk proses produksi Masako melalui beberapa tahap yaitu penerimaan material, penimbangan, penggilingan, pencampuran, pengeringan, Pengayakan, pengecekan oleh QC, serta pengemasan Masako. Seluruh tahap proses produksi tersebut sudah dilakukan pengendalian mutu dengan langkah-langkah yang telah ditetapkan. Hal ini dapat dilihat dari beberapa sertifikasi yang telah diperoleh PT Ajinomoto Indonesia. Sertifikasi yang telah dimiliki antara lain Sistem Jaminan Halal (SJH), sertifikasi Halal dari Majelis Ulama Indonesia, ISO 9001 untuk sertifikasi jaminan mutu, ISO 14001 untuk sertifikasi manajemen lingkungan, ISO 22000 mengenai keamanan pangan, dan ISO 18001 untuk manajemen K3.