

RINGKASAN

Proses Produksi Dan Quality Control Produk Mayumi (Mayonnaise Yummy) Di PT Ajinomoto Indonesia, Mojokerto, Jawa Timur. Angelica Dhea Kusuma Putri, NIM B32201488, Tahun 2022, 76 halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Drs. Syaiful Bachri, MM. (Dosen Pembimbing), Ibadul Wasi'an Nazar (Pembimbing Lapang).

Kegiatan magang dilaksanakan pada tanggal 6 September – 6 Desember 2022 di PT Ajinomoto Indonesia, Jalan Raya Mlirip No.110, Gedong, Mlirip, Kecamatan Jetis, Kabupaten Mojokerto, Jawa Timur. Kegiatan magang merupakan kegiatan untuk menambah wawasan dan pengalaman mahasiswa di dalam dunia kerja yang sesungguhnya. Selain itu, mahasiswa juga dapat membandingkan hubungan teori dengan praktik kerja dalam suatu industri dan meningkatkan wawasan terhadap pengembangan diri sehingga dapat menjadi bekal bagi mahasiswa saat terjun langsung ke dunia kerja.

PT Ajinomoto Indonesia merupakan salah satu industri besar yang memproduksi berbagai bumbu penyedap masakan. Beberapa produk yang dikenal masyarakat Indonesia adalah AJI-NO-MOTO, Masako, Sajiku, Saori, dan Mayumi. Mayumi merupakan singkatan dari Mayonnaise Yummy yang terbuat dari bahan utama minyak dan kuning telur sebagai emulsifier. Mayonnaise termasuk dalam produk olahan telur yang memiliki kandungan lemak yang tinggi karena berbahan dasar minyak dan telur. Proses produksi mayumi dilakukan beberapa tahap, yaitu permintaan material, penyimpanan & persiapan bahan, penimbangan, pencampuran, penyaringan, penangkapan logam, homogenisasi, pengemasan, metal detector & rejector, dan pengepakan. Untuk menjamin kualitas produk mayumi maka dilakukan proses quality control pada produk dan pada kemasan. Quality control produk dilakukan pengujian viskositas, kadar NaCl, pH, acidity, dan sensori. Sedangkan pada kemasan mayumi dilakukan pengujian seal strength, bubble, flashing, kadar O₂, dan analisa visual.