

## RINGKASAN

**Proses Pengolahan *Mayonnaise* di PT Ajinomoto Indonesia – Mojokerto Factory**, Dian Murtini, NIM. B41211716, Tahun 2025, 73 hlm, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Ir, Wahyu Suryaningsih, M.Si (Dosen Pembimbing) dan Ibadul Wasi'an Nazar (Pembimbing Lapangan).

PT Ajinomoto Indonesia – Mojokerto *Factory* merupakan sebuah perusahaan yang berusaha untuk memenuhi kebutuhan pokok manusia yang berfokus dengan bumbu olahan. Kegiatan magang ini bertujuan untuk menambah pengetahuan proses pengolahan *mayonnaise* dan mengetahui seluruh alur proses pengolahan *mayonnaise*. Kegiatan magang menggunakan metode observasi, wawancara, dan *study literature*. Hasil menunjukkan bahwa proses produksi *mayonnaise* di PT Ajinomoto Indonesia – Mojokerto *Factory* terdiri dari permintaan material, penyimpanan dan persiapan material, penimbangan raw material, pencampuran, penyaringan 40 mesh dan penangkapan logam, homogenisasi, pengemasan, *metal detector* dan *rejector*, pengepakan produk, dan penyimpanan produk. Bahan baku, bahan tambahan pangan, dan bahan penunjang yang digunakan telah sesuai dengan SNI yang berlaku di Indonesia. Proses pencampuran sudah memenuhi standar perusahaan yang terdiri dari 5 tahapan utama yaitu pencampuran 1 larutan gula, garam, dan air selama 12 menit, pencampuran 2 egg yolk powder (ESM) dan bumbu pelengkap 3-5 menit, penyimpanan suhu dingin (ESM *phase*) selama 17 jam dengan suhu 0° – 5°C, pencampuran 3 *vinegar phase* selama 7 menit, pencampuran 4 *oil phase* selama 3-5 menit, pencampuran 5 ( ESM, *vinegar phase*, dan *oil phase*) selama 12 menit.