

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

*Mayonnaise* adalah salah satu produk saus emulsi yang telah digunakan secara luas dalam industri makanan, baik sebagai pelengkap makanan maupun sebagai bahan dasar dalam berbagai olahan kuliner. *Mayonnaise* pertama kali diperkenalkan di Eropa pada abad ke-18, dan telah menjadi salah satu saus yang paling populer di dunia. Proses pengolahannya melibatkan pencampuran minyak, kuning telur, dan asam (seperti cuka atau jus lemon) yang diaduk hingga membentuk emulsi stabil.

*Mayonnaise* merupakan saus yang populer dan praktis, serta memiliki banyak aplikasi dalam berbagai produk pangan. *Mayonnaise* dapat digunakan sebagai pelengkap makanan seperti salad atau *sandwich*, sebagai pelunak daging, bahan dasar saus krim,ocolan, dan bahan rahasia dalam makanan panggang seperti kue dan biskuit untuk menambah kelembapan dan kekayaan rasa.

*Mayonnaise* sendiri merupakan produk saus emulsi yang terdiri dari bahan dasar minyak, kuning telur, cuka atau jus lemon, dan mustard. Produk ini dikenal luas sebagai pelengkap berbagai hidangan karena teksturnya yang lembut dan rasanya yang khas. Proses pengolahan *mayonnaise*, prinsip dasar yang digunakan adalah pembentukan emulsi minyak dalam air. Kuning telur berperan sebagai emulgator alami karena kandungan lesitinnya yang mampu mengikat minyak dan air sehingga tercipta emulsi stabil.

Proses pembuatan *mayonnaise* skala industri biasanya melalui beberapa tahap, termasuk pencampuran bahan dasar, emulsifikasi yang menggunakan mesin homogenizer. Teknologi modern dalam pengolahan *mayonnaise* berfokus pada peningkatan stabilitas emulsi dan memperpanjang umur simpan tanpa mengubah tekstur dan rasa. Penggunaan bahan pengental, pengawet alami, perisa, penguat rasa dan bahan tambahan lainnya yang diizinkan merupakan beberapa inovasi terbaru dalam menjaga kualitas produk. Berdasarkan uraian diatas, maka dilakukan mengenai pembuatan *mayonnaise* dan perlu mengetahui serta

memahami lebih lanjut mengenai proses pengolahan *mayonnaise* mulai dari tahap awal hingga menjadi produk jadi.

## **1.2 Tujuan dan Manfaat**

### **1.2.1 Tujuan**

1. Menambah wawasan dan pemahaman tentang kegiatan pengolahan *mayonnaise* khususnya dalam bidang industri pangan.
2. Mengetahui proses pengolahan *mayonnaise* di PT. Ajinomoto Indonesia – Mojokerto *Factory*.
3. Meningkatkan pengetahuan dan keterampilan mahasiswa tentang proses pengolahan *mayonnaise*.

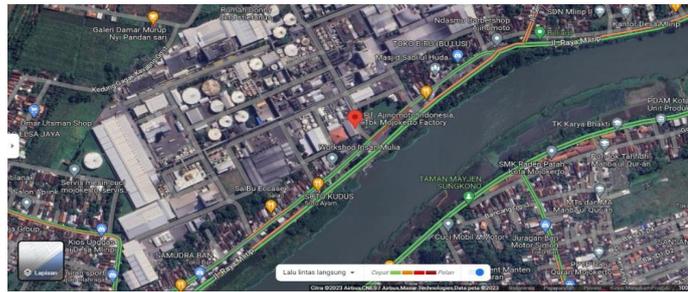
### **1.2.2 Manfaat**

1. Menambah pengalaman serta memperoleh pengetahuan baru tentang dunia Industri.
2. Menambah keterampilan serta melatih soft skill mahasiswa dalam bidang Industri pengolahan *mayonnaise*.
3. Sebagai sarana mahasiswa untuk menerapkan teori atau pembelajaran yang telah diterima.

## **1.3 Lokasi dan Waktu**

### **1.3.1 Lokasi**

Kegiatan magang dilaksanakan di PT. Ajinomoto Indonesia – Mojokerto *Factory* yang berlokasi di Jalan Raya Mlirip No. 110, Gedong, Mlirip, Kecamatan Jetis, Kabupaten Mojokerto, Jawa Timur 61352. Peta lokasi magang dapat dilihat pada Gambar 1.1.



Gambar 1. 1 Peta Lokasi Magang  
(Sumber : Google maps, 2024)

### 1.3.2 Waktu

Waktu kegiatan magang dilaksanakan selama 4 bulan mulai tanggal 5 Agustus sampai 30 November 2024. Kegiatan magang dilakukan pada hari Senin - Juma't, pada pukul 07.00- 16.00 WIB jam istirahat 11.00 -12.00 WIB.

### 1.3.3 Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan yang dilakukan dalam pelaksanaan magang di PT. Ajinomoto Indonesia – Mojokerto *Factory* yaitu :

#### 1. Observasi

Observasi dilakukan dengan melihat secara langsung dan mengamati setiap kegiatan maupun aktivitas yang dilakukan untuk mendapatkan data yang dibutuhkan yang berhubungan dengan proses produksi FP-2 Mayumi di PT. Ajinomoto Indonesia – Mojokerto *Factory*.

#### 2. Wawancara

Wawancara dilakukan dengan berkomunikasi langsung melalui proses tanya jawab dengan pembimbing lapang, para pekerja, khususnya para pekerja yang berada di Departement FP-2 *section* Mayumi.

#### 3. Study Literature

*Study Literature* dilakukan melalui pengumpulan data-data dari berbagai sumber atau teori yang berkaitan dengan data yang akan diambil yang bertujuan untuk menambah pengetahuan dan dapat membandingkan antara *literature* dengan hasil yang diperoleh dari perusahaan.