

RINGKASAN

Analisis Proses Produksi Masako di PT Ajinomoto Indonesia – Mojokerto Factory, Tryanna Dwi Lestari, NM B41211707, Tahun 2025, 115 halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Ir. Wahyu Suryaningsih, M. Si (Dosen Pembimbing).

PT Ajinomoto merupakan sebuah perusahaan yang bergerak di sektor pangan dengan produk pertama dan utama yakni MSG (*Monosodium Glutamat*). Hingga saat ini, PT Ajinomoto Indonesia – Mojokerto *Factory* telah memiliki berbagai jenis produk pangan salah satunya adalah Masako. Masako merupakan bumbu kaldu yang diproduksi dari perpaduan daging yang berkualitas, bumbu-bumbu, dan rempah-rempah pilihan. Produk masako memiliki 2 varian, yakni masako ayam dan masako sapi.

Tujuan kegiatan magang yakni untuk mengetahui alur proses produksi masako di PT Ajinomoto Indonesia – Mojokerto *Factory*. Metode pelaksanaan magang meliputi kegiatan observasi yakni pengamatan proses produksi secara langsung, wawancara yaitu kegiatan tanya jawab dengan beberapa pihak, antara lain PIC, pembimbing lapang, dan beberapa staf di PT Ajinomoto Indonesia – Mojokerto *Factory*, dan *studi literature*.

Proses produksi merupakan rangkaian kegiatan atau tahapan yang dilakukan untuk mengubah bahan baku menjadi produk jadi yang siap digunakan atau dijual. Secara garis besar, tahapan dalam proses produksi Masako mencakup beberapa langkah penting, yaitu penerimaan bahan baku, pencampuran (*mixing*), pengeringan (*drying*), penyaringan (*sieving*), dan pengemasan (*packing*).