

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Era globalisasi dan perkembangan teknologi yang pesat telah memberikan berbagai tantangan bagi industri pangan, terutama dalam memenuhi kebutuhan konsumen yang semakin beragam dan kompleks. Di sisi lain, persaingan antar industri semakin ketat, sehingga menjadikan efisiensi, kualitas, dan keberlanjutan produk sebagai hal yang sangat krusial. Menurut studi terbaru oleh Polaris Market Research (2024), pasar bumbu penyedap global menunjukkan pertumbuhan yang signifikan, dengan nilai mencapai 2,5 miliar USD pada tahun 2019 dan diprediksi akan meningkat hingga 3,5% antara 2020 hingga 2026. Proyeksi ini menunjukkan bahwa industri bumbu penyedap harus siap menghadapi tantangan untuk memenuhi permintaan pasar yang berkembang.

Masako, sebagai salah satu produk bumbu penyedap unggulan dari PT Ajinomoto Indonesia, telah dikenal luas sebagai bumbu penyedap yang praktis dan bergizi. Guna mempertahankan eksistensi produk masako di pasar yang semakin kompetitif, penting untuk melakukan analisis menyeluruh terhadap setiap tahapan proses produksi masako. Analisis ini bertujuan untuk mengidentifikasi kekuatan dan kelemahan dalam setiap tahapan produksi, serta meningkatkan efisiensi operasional. Proses yang efektif dan efisien tidak hanya akan meningkatkan kualitas produk, tetapi juga akan meminimumkan biaya produksi dan limbah yang dihasilkan, serta memastikan kepatuhan terhadap standar dan regulasi yang berlaku.

Oleh karena itu, penelitian ini bertujuan untuk menganalisis tahapan proses produksi Masako di PT Ajinomoto Indonesia – Mojokerto *Factory*. Analisis ini diharapkan dapat mengidentifikasi area-area yang memerlukan perbaikan, sehingga setiap tahapan produksi dapat berjalan dengan optimal dan menghasilkan produk yang berkualitas tinggi.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum

Adapun tujuan umum pelaksanaan magang di PT Ajinomoto Indonesia – Mojokerto *Factory*, antara lain :

1. Sebagai salah satu persyaratan menyelesaikan pendidikan sarjana terapan pada Program Studi Teknologi Rekayasa Pangan Jurusan Teknologi Pertanian Polteknik Negeri Jember.
2. Meningkatkan pengetahuan dan pengalaman bagi mahasiswa mengenai kegiatan di PT Ajinomoto Indonesia – Mojokerto *Factory* secara umum dan khusus.
3. Mengimplementasikan ilmu yang telah didapatkan selama perkuliahan pada lokasi magang.

1.2.2 Tujuan Khusus

Tujuan khusus dalam pelaksanaan magang di PT Ajinomoto Indonesia –Mojokerto *Factory* yakni untuk mengetahui alur produksi produk masako secara detail.

1.2.3 Manfaat

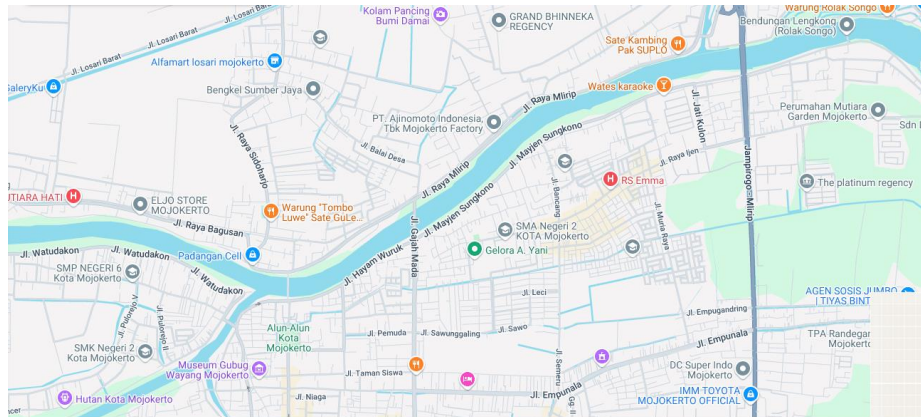
Adapun manfaat dalam pelaksanaan magang di PT Ajinomoto Indonesia – Mojokerto *Factory*, antara lain :

1. Memperoleh pengetahuan mengenai proses produksi masako
2. Memperoleh kesempatan untuk mengaplikasikan *soft skill* yang telah dipelajari selama perkuliahan.
3. Melatih cara berpikir kritis dalam memecahkan masalah

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 pelaksanaan magang dapat dilihat pada Gambar 1.1.



Gambar 1. 1 Peta Lokasi Magang

Sumber : *Google maps*, 2024

1.3.2 Waktu

Kegiatan magang dilaksanakan selama 4 bulan mulai tanggal 5 Agustus sampai 30 November 2024. Jadwal kegiatan magang yang dilaksanakan dapat dilihat pada Tabel 1.1.

Tabel 1. 1 Jadwal Kegiatan Magang

Hari	Jam	Jam istirahat
Senin - Kamis	07.00 – 16.00 WIB	11.00 – 12.00
Jumat	06.10 – 16.00	11.30 – 12.30

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan magang yang dilakukan di PT Ajinomoto Indonesia – Mojokerto *Factory*, yakni :

1. Observasi

Observasi merupakan suatu cara pengumpulan data dan informasi dengan cara mempelajari dan melakukan pengamatan di lokasi penelitian. Penulis melakukan observasi dengan cara mengamati secara langsung proses produksi masako di PT Ajinomoto Indonesia – Mojokerto *Factory*. Observasi ini bertujuan untuk memperoleh data yang berkaitan dengan proses produksi selama pelaksanaan magang.

2. Wawancara

Wawancara merupakan kegiatan komunikasi verbal yang bertujuan untuk mendapatkan informasi. Informasi yang didapatkan berfungsi untuk menjelaskan suatu hal, memperoleh data penelitian, atau mempengaruhi situasi tertentu. Penulis melakukan metode wawancara untuk memperoleh informasi mengenai proses produksi masako di PT Ajinomoto Indonesia – Mojokerto *Factory*. Metode wawancara dilaksanakan dengan melakukan tanya jawab dengan beberapa pihak, antara lain PIC, pembimbing lapang, dan beberapa staf di PT Ajinomoto Indonesia – Mojokerto *Factory*.

3. *Study Literature*

Study literature atau studi pustaka merupakan kajian teoritis yang dilakukan oleh seorang peneliti untuk mendapatkan suatu informasi. Informasi ini diperoleh dengan melibatkan pengumpulan, analisis, dan interpretasi dari sumber-sumber tulisan yang telah ada, seperti melalui buku, *website*, dan lain-lain. Penulis melakukan studi pustaka dari berbagai literature kemudian membandingkan data yang berkaitan dengan data yang diperoleh dari perusahaan