

## RINGKASAN

**Proses produksi produk Mayumi di PT Ajinomoto Indonesia - Mojokerto Factory**, Amanda Lili Andini Putri, NIM B32220081, Tahun 2024, 55 halaman, Teknologi Pertanian , Politeknik Negeri Jember, Aulia Brilliantina , S.TP., MP (Dosen Pembimbing).

Kegiatan magang dilaksanakan pada tanggal 2 September – 31 Desember 2024 di PT Ajinomoto Indonesia – Mojokerto *Factory* , Jalan Raya Mlirip No. 110, Gedong, Mlirip ,Kecamatan Jetis , Kabupaten Mojokerto, Jawa Timur . Kegiatan magang bertujuan untuk menambah wawasan dan pengetahuan mahasiswa di dalam dunia kerja yang sesungguhnya dan untuk memenuhi salah satu syarat kelulusan dalam menyelesaikan program Pendidikan Tingkat Diploma (D3) di Politeknik Negeri Jember. Selain itu, kegiatan magang ini dilakukan untuk mengetahui serta mempelajari proses produksi Mayumi di *department FP-2 Section* Mayumi PT Ajinomoto Indonesia- Mojokerto *Factory*.

PT Ajinomoto Indonesia – Mojokerto *Factory* merupakan industry besar yang memproduksi berbagai bumbu penyedap masakan berupa MSG , Masako ,Sajiku dan Mayumi. Mayumi adalah mayonnaise yang terbuat dari bahan-bahan berkualitas baik. Memberikan rasa yang berbeda ,karena rasa creamy yang penuh di mulut dan sangat kaya rasa untuk makanan sehari-hari.

Proses produksi Mayumi di PT Ajinomoto Indonesia- Mojokerto *Factory* sudah menerapkan SSOP sesuai peraturan yang berlaku. Produk Mayumi di PT Ajinomoto – Mojokerto *Factory* terbuat dari tiga campuran utama yaitu Egg Spice Materials (ESM), Oil phase dan vinegar phase. Proses produksi Mayumi tanpa di lakukan proses pemanasan sama sekali.