RINGKASAN

Proses produksi sajiku tepung bumbu group di PT Ajinomoto Indonesia – Mojokerto Factory, Yavi Nuril Aurellia, NIM B41210311, Tahun 2024, 93 halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Ir. Wahyu Suryaningsing, M. Si (Selaku Dosen Pembimbing).

Kegiatan magang dilaksanakan pada tanggal 5 Agustus – 30 November 2024 di PT Ajinomoto Indonesia, Jl. Raya Mlirip No.110, Gedong, Mlirip, Kecamatan Jetis, Kabupaten Mojokerto, Provinsi Jawa Timur 61352. PT Ajinomoto Indonesia Mojokerto *Factory* merupakan perusahaan yang menghasilkan aneka macam produk pangan, salah satunya adalah tepung sajiku. Sajiku adalah bumbu praktis siap saji yang lezat dan lengkap sehingga tidak perlu menambahkan bumbu lain.

PT Ajinomoto Indonesia adalah perusahaan bumbu olahan yang telah beroperasi selama 100 tahun secara global dan 40 tahun di Indonesia, dengan fokus pada produk seperti kaldu, bumbu praktis, mayones, dan bumbu masakan Asia. PT Ajinomoto Indonesia memiliki dua sub perusahaan yaitu, PT Ajinomoto Indonesia untuk pasar domestik dan PT Ajinex Internasional untuk ekspor. Kedua perusahaan menghasilkan produk yang sama tetapi dengan fokus pasar berbeda. PT Ajinomoto Indonesia mengimplementasikan prinsip zero emission dan telah menerima penghargaan untuk pengelolaan limbah yang efektif, dengan produk sampingan seperti pupuk cair dan pakan ternak.

Proses produksi pada section Sajiku PT Ajinomoto Indonesia dimulai dari tahap penerimaan bahan dan penyiapan bahan baku, treatment material, proses *crushing*, penimbangan, pencampuran material, pengemasan produk, pendeteksi logam dan penimbangan otomatis, pengepakan produk, dan yang terakhir *finish good*. Bahan baku yang dipilih telah sesuai dengan SNI yang berlaku di Indonesia.