

**PROSES DEKALSIFIKASI DALAM PRODUKSI *MONOSODIUM  
GLUTAMATE (MSG)* DI PT. AJINOMOTO INDONESIA, MOJOKERTO**

LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN



Oleh :

**R VANJI HABIBUL M**

**1631010197**

**PROGRAM STUDI TEKNIK KIMIA  
FAKULTAS TEKNIK  
UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JAWA TIMUR  
SURABAYA**

**2019**

# LAPORAN KERJA PRAKTEK

## PROSES DEKALSIFIKASI DALAM PRODUKSI *MONOSODIUM GLUTAMATE (MSG)* DI PT. AJINOMOTO INDONESIA, MOJOKERTO

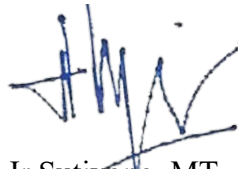
Oleh :

**R VANJI HABIBUL M (1631010197)**

Telah diperiksa dan disetujui  
Program Studi Teknik Kimia, Fakultas Teknik  
Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur

Mengetahui dan Menyetujui,

Dosen Pembimbing



Ir. Sutiyono, MT

NIP. 19600713 198703 1 001

Laporan Kerja ini telah diterima sebagai salah satu persyaratan untuk memperoleh gelar sarjana (S1), tanggal : .....

Mengetahui,

Dekan Fakultas Teknik

Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur



Dr. Dra. Jarifah, MP

NIP. 19650403 199103 2001

**LEMBAR PENGESAHAN  
PRAKTEK KERJA LAPANG**

**PROSES DEKALSIFIKASI DALAM PRODUKSI  
*MONOSODIUM GLUTAMATE* (MSG) DI PT. AJINOMOTO  
INDONESIA, MOJOKERTO**

TELAH DILAKSANAKAN TANGGAL 5 AGUSTUS – 5 SEPTEMBER 2019

MENGETAHUI DAN MENYETUJUI :

Section Manager P1 – H1 PT. Ajinomoto Indonesia



Hendro Marsono

## KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberikan rahmat-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Laporan kerja Praktek yang berjudul “ Proses Dekalsifikasi Dalam Produksi *Monosodium Glutamate* (MSG) di PT. Ajinomoto Indonesia, Mojokerto” Dengan baik.

Kerja Praktek ini merupakan salah satu persyaratan bagi setiap mahasiswa Jurusan Teknik Kimia, Fakultas Teknik, Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur untuk mendapatkan gelar sarjana.

Dalam pelaksanaan kerja praktek serta penyusunan laporan ini, penulis menyadari bahwa tidak mudah untuk menyelesaikannya sendiri karena keterbatasan pengetahuan yang dimiliki oleh penulis. Berbagai pihak yang terlibat secara langsung dan tidak langsung dalam membantu dan membimbing hingga pada pencapaian terakhir penyusunan laporan kerja praktik ini. Dengan demikian, penulis mengucapkan terimakasih yang sebesar besarnya kepada :

1. PT. Ajinomoto Indonesia yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk melakukan kerja praktek.
2. Bapak Hendro Marsono selaku Section Manager P1 – H1 PT. Ajinomoto Indonesia yang telah membimbing, mengarahkan dan mengawasi selama kerja praktek.
3. Ibu Dr. Ir. Sintha Soraya Santi, MT selaku Koordinator Program Studi Teknik Kimia UPN “Veteran” Jatim.
4. Ibu Dr. T. Ir. Dyah Suci Perwitasari, MT selaku pembimbing praktek kerja lapangan Jurusan Teknik Kimia UPN ‘Veteran’ Jatim.
5. Kedua orang tuaku, kakakku dan semua keluargaku yang selalu memberi doa, dukungan, dan semangat dalam praktek kerja lapangan ini.

6. Semua rekan-rekan di Teknik Kimia 2015 yang tidak dapat disebutkan satu demi satu, yang selalu memberikan informasi dan bantuan semangat.
7. Semua pihak yang telah membantu penyusunan laporan ini secara langsung maupun tidak langsung.

Penyusun menyadari keterbatasan dan kemampuan dalam penyusunan laporan ini, oleh karena itu penyusun mengharapkan saran dan kritik yang bersifat membangun sehingga berguna bagi penyusun untuk menyempurnakan laporan Kerja Praktek ini. Semoga laporan ini dapat bermanfaat bagi penyusun maupun bagi pembaca.

Surabaya, 22 Agustus 2019

Penyusun

## DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Sejarah PT. Ajinomoto Indonesia pabrik Mojokerto .....	2
Tabel 1.2 Daftar sumber tetes tebu .....	4
Tabel 1.3 Jumlah tenaga kerja.....	7
Tabel 1.4 Jadwal Shift kerja karyawan lapang.....	9
Tabel 1.5 Jadwal <i>shift</i> waktu istirahat karyawan .....	9
Tabel 2.1 Standar tetes tebu ajis AJIS.....	16
Tabel 2.2 Standar <i>Treated Cane Molasses (TCM)</i> .....	17
Tabel 3.1 Standar tetes tebu ajis AJIS.....	24
Tabel 3.2 Perbedaan bahan baku.....	25
Tabel 5.1 Quality Analisis PT Ajinomoto Indonesia .....	63
Tabel 5.2 Analisa Pengendalian Mutu PT Ajinomoto Indonesia.....	65
Tabel 5.3 Alat Pengujian Mutu Secara Kimia, Fisik dan Mikrobiologi .....	66
Tabel 5.4 Spesifikasi tetes tebu PT. Ajinomoto Indonesia .....	67
Tabel 5.5 Standar Mutu Pengendalian Proses.....	68
Tabel 5.6 Standar Mutu Produk Antara .....	69
Tabel 5.7 Standar Mutu Produk Akhir PT. Ajinomoto Indonesia .....	70
Tabel 8.1 Kandungan AMINA.....	92
Tabel 8.2 Kandungan FML.....	93
Tabel 8.3 Spesifikasi limbah cair .....	94