

BAB VI

PENUTUP

A. Kesimpulan

1. Dalam pembuatan MSG bahan baku utama yang digunakan adalah tetes tebu (*cane molasses*) yang merupakan hasil samping dari pabrik gula. Selain tetes tebu juga digunakan *raw sugar*, *dextrose monohidrat* dan *beet molasses*. Kemudian bahan di fermentasi dengan bantuan bahan lainnya dan menghasilkan *broth* yang siap di murnikan.
2. Secara garis besar proses pembuatan MSG melalui tahap fermentasi, isolasi, purifikasi, pengeringan, pengayakan dan pengemasan.
3. PT. Cheil Jedang Indonesia Jombang memiliki beberapa sertifikasi keamanan pangan seperti *The British Retail Consortium* (BRC), ISO 22000, dan HACCP
4. *Quality Assurance* difokuskan untuk memastikan proses dan mutu produk melalui pelaksanaan audit operasional, pelatihan teknis, analisis kerja teknis dan petunjuk operasi untuk peningkatan mutu.
5. Sistem penjaminan mutu di PT. Cheil Jedang dilaksanakan oleh seksi *Quality Assurance* yang terbagi menjadi 3 bagian yaitu, *legal* dan *customer response*, *latent claim*, dan *standarisasi*. Pada bidang *latent claim* terbagi menjadi 4 fokus yaitu *pest control*, *stuffing confirmation system*, *foreign material control* dan *quality permit*.

B. Saran

1. Sebaiknya untuk mahasiswa praktik kerja lapangan diberi kesempatan untuk melihat ke *site* produksi dengan didampingi pembimbing lapangan sehingga kami dapat mengetahui kondisi lokasi produksi.
2. Segala pencapaian departemen *Quality Assurance* dalam memperbaiki dan meningkatkan mutu perusahaan dapat menjadi tolak ukur kinerja jangka panjang dalam mencapai hasil yang maksimal