

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 lainnyadan menghasilkan *broth* yang siap di murnikan.
2. Secara garis besar proses pembuatan MSG melalui tahap fermentasi, isolasi, purifikasi, pengeringan, pengayakan dan pengemasan.
3. Terdapat perbedaan bakteri yang digunakan, karena pada PT. Cheil Jedang Indonesia adalah *Corynebacterium glutamicum* tidak *Brevibacterium lactofermentum*.
4. Bahan yang digunakan paling banyak adalah *raw sugar* karena memiliki kandungan total gula yang tinggi.
5. Terdapat perbedaan bahan yang digunakan pada proses asidifikasi, karena pada PT. Cheil Jedang Indonesia menggunakan H₂SO₄ tidak HCl karena tidak menghasilkan humus.
6. PT. Cheil Jedang Indonesia Jombang memiliki beberapa sertifikasi keamanan pangan seperti *The British Retail Consortium* (BRC), ISO 22000, dan HACCP.

B. Saran

1. Sebaiknya pihak manajemen melakukan sertifikasi yang dapat mengintegrasikan semua departemen dalam perusahaan sehingga dapat mempermudah proses penjaminan mutu terpadu.
2. Segala pencapaian departemen *Quality Assurance* dalam memperbaiki dan meningkatkan mutu perusahaan dapat menjadi tolak ukur kinerja jangka panjang dalam mencapai hasil yang maksimal.