

**PROSES PRODUKSI *MAYONNAISE* “MAYUMI” DI PT. AJINOMOTO
INDONESIA MOJOKERTO FACTORY**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG



Oleh :

MARGA RETIANA SOFI SUSAMTO

NPM : 20033010010

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL “VETERAN” JAWA TIMUR
SURABAYA
2023**

**PROSES PRODUKSI MAYONNAISE "MAYUMI" DI PT. AJINOMOTO
INDONESIA MOJOKERTO FACTORY**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG



Oleh :

MARGA RETIANA SOFI SUSAMTO

NPM : 20033010010

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN

FAKULTAS TEKNIK

UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JAWA TIMUR

SURABAYA

2023

**PROSES PRODUKSI MAYONNAISE "MAYUMI" DI PT. AJINOMOTO
INDONESIA MOJOKERTO FACTORY**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

**Diajukan Untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan Dalam Memperoleh Gelar
Sarjana Teknologi Pangan**

Disusun Oleh :

MARGA RETIANA SOFI SUSAMTO
NPM. 20033010010

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN

FAKULTAS TEKNIK

UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JAWA TIMUR

SURABAYA

2023

LEMBAR PENGESAHAN

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

**PROSES PRODUKSI *MAYONNAISE* "MAYUMI" DI PT. AJINOMOTO
INDONESIA MOJOKERTO FACTORY**

Disusun Oleh :

MARGA RETIANA SOFI SUSAMTO
NPM. 20033010010

Telah dipertahankan dihadapan dan diterima oleh Tim Penguji pada tanggal
16 Agustus 2023

Tim Penguji



Rahmawati. S. Pi. M.Sc
NPT. 21219920326304

Pembimbing



Dr. Dra. Jarivah. MP
NIP. 19650403 199103 2001

Mengetahui

Dekan Fakultas Teknik

Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur



Dr. Dra. Jarivah. MP
NIP. 19650403 199103 2001

LEMBAR PENGESAHAN

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

**PROSES PRODUKSI *MAYONNAISE* "MAYUMI" DI PT. AJINOMOTO
INDONESIA MOJOKERTO FACTORY**

Disusun Oleh :



MARGA RETIANA SOFI SUSANTO
NPM. 20033010010

Surabaya, Juli 2023

TELAH DISETUJUI DAN DISEMINARKAN OLEH:

Dosen Pembimbing



Dr. Dra. Jariyah, MP
NIP. 19650403 199103 2001

UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JAWA TIMUR

FAKULTAS TEKNIK

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN

Jl. Raya Rungkut Madya Gunung Anyar Telp. (031) 8782179 Fax. (031) 8782257

Surabaya 60294

KETERANGAN REVISI

Mahasiswa di bawah ini,

Nama : Marga Retiana Sofi Susanto

NPM : 20033010010

Program Studi : Teknologi Pangan

Telah mengerjakan (revisi / tidak-revisi) Laporan Praktik Kerja Lapang dengan judul:

**PROSES PRODUKSI MAYONNAISE "MAYUMI" DI PT. AJINOMOTO INDONESIA
MOJOKERTO FACTORY**

Tim Penguji

Pembimbing

Rahmawati. S. Pi. M.Sc
NPT. 21219920326304

Dr. Dra. Jariyah. MP
NIP. 19650403 199103 2001

Mengetahui

Koordinator Program Studi Teknologi Pangan

Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur



Dr. Rosida. S. TP. MP
NIP. 19710219 202121 2 004

KATA PENGANTAR

Puji syukur kami panjatkan kepada Tuhan yang Maha Esa berkat rahmat dan hidayah-Nya kami dapat melaksanakan Praktik Kerja Lapangan di PT. Ajinomoto Indonesia Mojokerto Factory yang berlangsung pada tanggal 3 Januari 2023 – 3 Februari 2023 serta dapat menyelesaikan laporan yang berjudul “Proses Produksi Mayonnaise “Mayumi” di PT. Ajinomoto Indonesia Mojokerto Factory” dengan baik.

Laporan Praktik Kerja Lapangan ini disusun untuk memenuhi sebagian persyaratan guna menyelesaikan studi tingkat Strata I Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknik Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur. Selain itu, laporan ini dapat digunakan untuk mengetahui praktik di lapangan yang meliputi aspek teknologi, proses produksi dan pengelolaan, perencanaan dan pengendalian serta dapat melakukan studi komparasi antara teori di perkuliahan dengan realita di lapangan.

Ucapan terimakasih atas bantuan dan bimbingan selama persiapan dan pelaksanaan kerja praktik ini hingga selesainya laporan kerja praktik ini, kami sampaikan kepada:

1. Ibu Dr. Dra. Jariyah, MP selaku Dekan Fakultas Teknik Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur dan selaku dosen pembimbing yang dengan sabar memberikan bimbingan, motivasi, dan arahan dalam penyusunan laporan Praktik Kerja Lapangan.
2. Ibu Dr. Rosida, S.TP., M.P. selaku Koordinator Program Studi Teknologi Pangan Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur.
3. Ibu Rahmawati, S.Pi., M.Sc selaku dosen penguji pada Seminar Praktik Kerja Lapangan.
4. Bapak Ibadul Wasi’an Nazar selaku pembimbing lapangan di PT. Ajinomoto Indonesia Mojokerto Factory.
5. Bapak Dadik selaku pembimbing lapangan selama di FP-2 Mayumi.
6. Seluruh karyawan PT. Ajinomoto Indonesia Mojokerto Factory.
7. Terima kasih kepada orang tua dan keluarga yang sudah mendoakan setiap langkah penulis menyelesaikan laporan kerja praktik.
8. Terima kasih kepada Novita Mizzalluna Azzury selaku kawan Praktik Kerja Lapangan atas kerjasama dan dukungan dalam melaksanakan Praktik Kerja Lapangan hingga penulisan laporan.

9. Terima kasih untuk seluruh pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu per satu yang telah membantu dalam menyelesaikan laporan ini.

Penulis menyadari bahwa dalam penulisan laporan ini masih terdapat kekurangan. Oleh karena itu, penulis sangat mengharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun. Semoga Laporan Praktik Kerja Lapang ini bermanfaat bagi pembaca dan perkembangan ilmu Teknologi Pangan pada Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknik Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur.

Surabaya, 27 Juli 2023

Marga Retiana Sofi Susanto

DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR	vi
DAFTAR LAMPIRAN	viii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Sejarah Perusahaan	3
C. Lokasi dan Tata Letak Perusahaan.....	13
D. Struktur Organisasi	17
E. Ketenagakerjaan	21
BAB II PROSES PRODUKSI	28
A. Tinjauan Pusataka	28
B. Uraian Proses Produksi <i>Mayonnaise</i> Secara Umum.....	34
C. Uraian Proses Produksi Mayumi di PT. Ajinomoto Indonesia.....	38
BAB III PERALATAN DAN SPESIFIKASINYA	45
A. Unit Produksi.....	45
BAB IV UNIT PENUNJANG PRODUKSI	55
A. Sumber Air.....	55
B. Sumber Tenaga Listrik.....	58
C. Sanitasi dan Penanganan Limbah	58
D. Pengendalian Mutu	67
E. Gudang.....	71
BAB V PEMBAHASAN	73
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN	80
A. Kesimpulan	80
B. Saran	80
BAB VII TUGAS KHUSUS	81
A. Pendahuluan.....	81
B. Tinjauan Pustaka	83
C. Pembahasan.....	103
D. Kesimpulan dan Saran.....	118
DAFTAR PUSTAKA.....	119

DAFTAR TABEL

Tabel 1 Perkembangan PT. Ajinomoto Indonesia	5
Tabel 2 Daftar Pemasok Tetes Tebu	16
Tabel 3 Jumlah Pekerja PT Ajinomoto Indonesia.....	22
Tabel 4 Jadwal Shift Kerja Karyawan Lapangan dan Waktu Istirahat.....	24
Tabel 5 Parameter Uji Produk Mayumi	69
Tabel 6 Parameter Uji Kemasan Mayumi.....	70
Tabel 7 Kriteria Titik Kritis Kehalalan Bahan	109
Tabel 8 Daftar Bahan <i>Mayonnaise</i> yang telah disetujui oleh LPPOM MUI di PT. Ajinomoto Indonesia Mojokerto Factory	110

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Produk MSG	7
Gambar 2 Produk Masako	7
Gambar 3 Produk Tepung Bumbu Sajiku.....	7
Gambar 4 Produk Bumbu Instan.....	8
Gambar 5 Produk Saori	8
Gambar 6 Produk Mayumi	9
Gambar 7 Produk Saus pasta.....	9
Gambar 8 Produk Kopi Instan.....	9
Gambar 9 Produk AJI-PLUS	10
Gambar 10 Produk Dashiplus	10
Gambar 11 Produk Neriplus	11
Gambar 12 Produk Ebiplus.....	11
Gambar 13 Produk Amamiplus	11
Gambar 14 Produk Baksoplus	12
Gambar 15 Produk Ajifol.....	12
Gambar 16 Logo Produk Amina.....	13
Gambar 17 Produk Tritan	13
Gambar 18 Logo Produk FML.....	13
Gambar 19 Denah PT. Ajinomoto Indonesia dari UPN “Veteran” Jawa Timur....	14
Gambar 20 Tata Letak Pabrik PT. Ajinomoto Indonesia.....	15
Gambar 21 Struktur Organisasi PT Ajinomoto Indonesia	18
Gambar 23 Diagram Alir Proses Produksi <i>Mayonnaise</i>	34
Gambar 23 Diagram Alir Proses Produksi Mayumi	38
Gambar 24 <i>Membran Pump</i>	45
Gambar 25 <i>Stock Tank Soybean Oil</i>	46
Gambar 26 Kabinet Asam.....	47
Gambar 27 Timbangan Digital	47
Gambar 28 <i>Handmixer</i>	48
Gambar 29 <i>Freezer</i>	49
Gambar 30 <i>Premix Tank</i>	50
Gambar 31 <i>Strainer</i>	50
Gambar 32 <i>Metal Catcher</i>	51

Gambar 33 <i>Metal Detector</i>	53
Gambar 34 <i>Checkweigher</i>	53
Gambar 35 <i>Box Sealer</i>	54
Gambar 36 <i>Autocoding</i>	54
Gambar 37 Struktur Organisasi Manajemen Halal PT. Ajinomoto Indonesia Mojokerto Factory	106

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Kebijakan Halal PT. Ajinomoto Indonesia Mojokerto Factory	124
Lampiran 2 Sertifikat Halal Salah Satu Bahan Baku Mayumi	125
Lampiran 3 Contoh Dokumen <i>Certificate of Analysis</i> (CoA)	126
Lampiran 4 Sertifikat Halal Produk di PT. Ajinomoto Indonesia Mojokerto Factory	127
Lampiran 5 Rekapitulasi Kegiatan PKL.....	128