BAB II
TINJAUAN PUSTAKA

II. 1 Tepung Bumbu

Tepung bumbu merupakan salah satu merupakan produk turunan dari tepung terigu yang dicampurkan dengan bumbu instan sehingga memiliki cita rasa yang khas. Tepung bumbu digunakan untuk berbagai jenis olahan seperti ayam goreng, ikan goreng, tempe goreng, tahu goreng, dan jenis gorengan yang lain. Tepung bumbu memiliki beberapa jenis yaitu baik bercita rasa manis, asin, maupun pedas. Dengan adanya tepung bumbu ini sangat membantu dalam proses pengolahan produk pangan terutama produk masakan goreng dengan secara instan. Proses produksi dari produk tepung bumbu cukup sederhana. Secara sederhana, proses produksi tepung bumbu akan dimulai dari penyiapan bahan-bahan yang diperlukan seperti tepung sebagai bahan baku, bumbu, dan rempah-rempah. Bahan-bahan tersebut kemudian akan dicampurkan dengan komposisi yang sudah ada pada standar mutu pangan. Hasil dari pencampuran kemudian akan dilakukan penyaringan untuk memastikan bahwa produk tepung bumbu memiliki ukuran mesh yang sesuai standar. Tepung bumbu kemudian dikemas dengan menarik dan siap didistribusikan ke konsumen-konsumen. Tepung bumbu ini memiliki sifat yang bisa meresap ke dalam bahan makanan sehingga akan membuat makanan menjadi renyah, gurih, sedap, dan enak dengan kerenyahan bisa bertahan dalam 3-4 jam (Nengseh, 2019).

II. 2 Sajiku

PT Ajinomoto Indonesia berdiri tahun 1969 di Jakarta. Pada tahun 1970 mendirikan pabrik pertamanya di Mojokerto yang berlokasi di Jl. Raya Mlirip, Kecamatan Jetis, Kabupaten Mojokerto-Jawa Timur dengan produk utama penyedap rasa dengan merek AJI-NO-MOTO® yang dipasarkan ke seluruh wilayah Indonesia. Selain AJINOMOTO, group Ajinomoto Indonesia memproduksi Masako bumbu kaldu penyedap, Sajiku bumbu praktis siap saji,

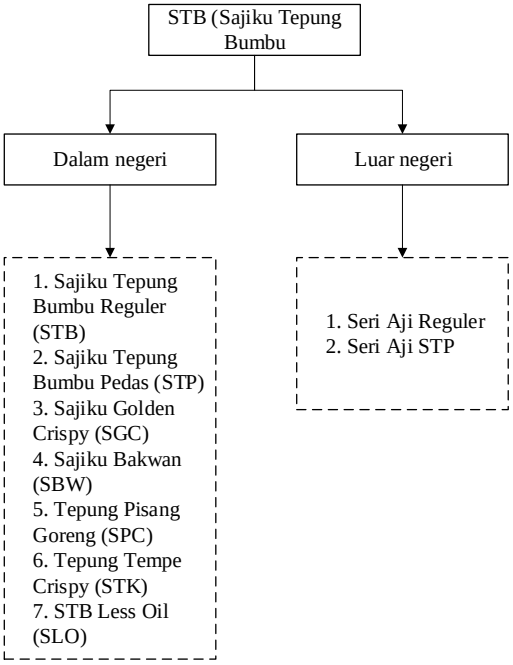
SAORI bumbu masakan Asia dan Mayumi mayonanaise yummy. Dan selama 40 tahun, Ajinomoto telah berhasil mengembangkan bisnis dengan memproduksi berbagai produk bumbu masak serta produk-produk lain. Salah satu hasil produksinya ialah pabrik sajiku *(sajiku factory)* yaitu pabrik yang menghasilkan produk akhir bumbu praktis siap saji berupa tepung bumbu, ini juga merupakan pengolahan lanjutan dari Monosodium Glutamat (MSG) (Purnomo, 2017). PT. Ajinomoto Indonesia melakukan pengembangan produk, hingga di tahun 1989 dilakukan peluncuran produk bumbu penyedap rasa yang dibuat dari ekstrak daging ayam dan sapi dengan merekdagang Masako. Dengan bertambahnya produk yang dihasilkan, maka hal tersebut berdampak pada pemasaran yang semakin meluas. Disamping itu, pengembangan produk terus dilakukan, dengan meluncurkan kembali produk baru berupa bumbu masakan praktis dan serbaguna dengan merek dagang Sajiku di tahun 1999. Sajiku merupakan merek dagang dari produk bumbu masakan praktis dan serbaguna yang dimiliki PT. Ajinomoto Indonesia. Sajiku Tepung Bumbu (STB) memiliki beberapa jenis. Produk ini dibuat dari bahan yang berkualitas serta dibuat dari rempah-rempah yang telah dikeringkan. Pemasaran produk ini telah tersebar di seluruh wilayah Indonesia.

Sajiku terbuat dari komponen material seperti tepung tapioka, tepung gandum, garam, penguat rasa (mononatrium glutamat, asam inosinat), bawang putih, merica, dan bawang merah. Komponen material tepung tapioka dan tepung terigu, dilakukan treatment material seperti *sieving* (pengayakan), *metal catching* (penghilangan logam), dan *kill egg* (mematikan telur insect). Selanjutnya dilakukan penimbangan sesuai dengan komposisi tiap material, kemudian dilakukan proses *mixing* menggunakan pow mixer untuk STB (Sajiku Tepung bumbu), sehingga dihasilkan tepung sajiku yang siap untuk dilakukan pengepakan dan pengkartonan.

II. 3 Macam-macam Produk Sajiku

Tepung Sajiku adalah salah satu jenis tepung serbaguna yang banyak digunakan dalam memasak dan membuat makanan ringan. Tepung Sajiku terbuat dari campuran tepung terigu dan bahan-bahan lain yang dikemas

dalam kemasan yang praktis dan mudah digunakan. Produk Sajiku Tepung Bumbu juga merupakan produk unggulan yang dimiliki PT. Ajinomoto Indonesia yang diproduksi di pabrik Mojokerto dengan berbagai varian. Beberapa varian dari produk Sajiku antara lain yaitu Sajiku Tepung Bumbu (STB) yang memiliki beberapa jenis yaitu sajiku tepung bumbu original, sajiku tepung bumbu serbaguna pedas, sajiku tepung bumbu *golden crispy*, sajiku tepung bumbu bakwan *crispy*, sajiku tepung manis serbaguna, dan sajiku tepung bumbu tempe *crispy*. Seri-Aji yang didistribusikan ke luar negeri memiliki beberapa jenis yaitu seri aji regular dan seri aji tepung bumbu pedas. Pada setiap varian tersebut, yang membedakan yaitu bahan-bahan tambahan yang digunakan serta persentase komposisinya.



Gambar II. 1 Macam-macam produk sajiku tepung bumbu

II. 4 Bahan Yang Dapat Digunakan Sebagai Tepung Bumbu

Tepung bumbu adalah suatu produk bahan makanan yang di dalamnya terdapat campuran tepung, bumbu-bumbuan dengan atau tanpa bahan tambahan yang diizinkan (SNI, 1998). Tepung bumbu biasanya dibuat dari garam, tepung komposit, rempah-rempah, dan bahan makanan lainnya yang ditambahkan. Tepung komposit ini terbuat dari campuran tepung umbi–umbian yang kaya karbohidrat

(seperti singkong, ubi jalar, dan kentang), serelia (seperti dari jagung, beras, sorgum) serta kaya akan protein (seperti kedelai) dan dengan atau tanpa tambahan tepung terigu (Rahman dkk., 2017). Adapun SNI 01-4476-1998:3 tentang tepung bumbu sebagai berikut

Tabel II. 1 Standar Nasional Indonesia Tepung Bumbu

No.	Jenis Uji	Satuan	Persyaratan
1.	Keadaan : Bau Rasa Warna	 - - -	 Normal Khas Normal Khas Normal
2.	Benda-benda asing	-	Tidak boleh ada
3.	Serangga (dalam bentuk) Setadia (dan potongan)	 -	 Tidak boleh ada
4.	Air	%, b/b	Maksimum 12
5.	Abu	%, b/b	Maksimum 1,5
6.	Abu silikat	%, b/b	Maksimum 1
7.	Serat kasar	%, b/b	Maksimum 1,5
8.	Derajat asam	ml NaOH 1 N/100 g	Maksimum 4,0
9.	Bahan Tambahan : Pengawet	 -	 Sesuai SNI 01-0222-1995 dan Permenkes No.722/ Men.Kes /Per/IX/1998
10.	Cemaran Logam : Timbal (Pb) Tembaga (Cu) Seng (Zn) Raksa (Hg)	 mg/kg mg/kg mg/kg mg/kg	 Maksimum 1 Maksimum 10,0 Maksimum 40,0 Maksimum 0,05
11.	Cemaran Arsen (As)	mg/kg	Maksimum 0,5

12.	Cemaran Mikroba :		
	Angka lempeng total	koloni/gram	Maksimum 1,0 x 10^6
	E.colli	APM/gram	Negatif
	Kapang dan Khamir	koloni/gram	Maksimum 1,0 x 10^2