



BAB X

KESIMPULAN DAN SARAN

X.1 Kesimpulan

1. PT. Ajinomoto merupakan salah satu perusahaan yang bergerak dalam bidang pangan. Hasil produksi utama perusahaan ini yaitu MSG dan food product misalnya Masako, Sajiku, Saori, Mayumi, serta by product berupa pupuk cair Amina, Ajifol, dan Ajiplus.
2. Dalam pembuatan MSG bahan baku utama yang digunakan adalah tetes tebu (*cane molases*) yang merupakan hasil samping dari pabrik gula. Selain tetes tebu juga digunakan glukosa dari bahan baku beet molases dan *raw sugar*. Secara garis besar proses produksi MSG melalui tahap-tahap yang meliputi dekalsifikasi, fermentasi, isolasi, purifikasi, pengeringan, dan pengemasan.
3. Proses dekalsifikasi pada pengolahan tetes tebu (*cane molases*) bertujuan untuk menghilangkan kandungan kalsium yang dapat menyebabkan kekeruhan pada produk.
4. Proses fermentasi menggunakan bakteri *Brevibacterium lactofermentum* karena bakteri ini mampu menghasilkan asam glutamat dengan jumlah tinggi.
5. Isolasi merupakan pemisahan MSG hasil fermentasi dengan bahan lain yang tidak diinginkan yang bertujuan untuk memurnikan asam glutamat yang masih tercampur dengan cairan induk. Tahap ini meliputi asidifikasi (kristalisasi I), separasi I, pencucian, pengubahan kristal, dan netrallisasi.
6. Proses purifikasi merupakan tahap terakhir dalam proses produksi MSG. Dalam tahap ini terdapat tiga tahapan, yaitu dekolorisasi, kristalisasi II, dan separasi II.



X.2 Saran

1. Pencapaian zero accident dan zero emision pada suatu perusahaan merupakan sebuah prestasi yang membanggakan, jadi diharapkan agar PT. Ajinomoto mempertahankan sampai kedepannya.
2. Sebaiknya untuk mahasiswa praktik kerja lapangan diiberi kesempatan untuk lebih mengenal departemen yang lainnya.