

BAB IV

GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN

4.1 Profile PT. Sasa Inti (Rodamas Group)

PT. Sasa Inti adalah perusahaan pertama yang memproduksi MSG di Indonesia, Nama Sasa sendiri merupakan kependekan dari "Sari Rasa" dimana diterjemahkan sebagai sari dari rasa dan gambaran dari fokus utama bagi perusahaan. Faktanya, untuk kebanyakan orang Indonesia, Sasa berarti MSG penguat rasa, bagian bumbu dapur yang sangat diperlukan. PT. Sasa Inti didirikan oleh Rodamas pada tahun 1968, Sasa merupakan perusahaan MSG pertama di Indonesia yang bertumbuh menjadi merek yang memimpin pasar untuk pasar lokal MSG. Dalam menanggapi pertumbuhan permintaan ini, operasional yang terpadu guna memproduksi Glutamic Acid dan MSG didirikan tahun 1973 dengan nama Sasa Inti. Sasa sendiri memiliki 2 (dua) pabrik, yaitu PT. Sasa Fermentation Ltd, yang didirikan tahun 1968 berlokasi di Sidoarjo, dengan status hukum PMDN, berpartner dengan A.I.F.Investment (Pte) Ltd, memproduksi Monosodium Glutamate (MSG) serta PT. Sasa Inti yang berlokasi di Probolinggo didirikan tahun 1972 dengan status badan hukum PMA, berpartner dengan A.I.F, Investment (Pte) Ltd memproduksi Glutamic Acid, Monosodium Glutamate. Sedangkan kantor perwakilan Sasa terletak di Jalan Letjen S. Parman Kav. 32-34 Slipi, Jakarta 11480 Indonesia.

4.2 Visi dan Misi Sasa

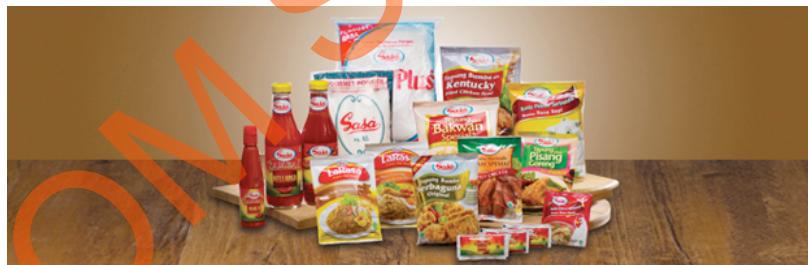
- **Visi Sasa**

Menjadi sebuah perusahaan yang menghasilkan produk bermutu, aman, halal, serta tetap menjaga kelestarian lingkungan.

- **Misi Sasa**

Mengutamakan keselamatan kerja, Melaksanakan sistem produksi bersih, aman, efisien, serta Meningkatkan kualitas sumber daya manusia.

4.3 Produk Sasa



Gambar 4.2 Produk Sasa

Produk Sasa sangat menawarkan begitu banyak kebutuhan masak memasak di dapur, seperti dari bumbu, saus, tepung, dan penyedap. Berikut adalah produk-produk yang ditawarkan oleh Sasa selama 45 tahun dalam sumbangsih kepada negara dan memberikan service yang terbaik untuk citarasa kuliner Indonesia.

- Seasoning Mix (Seasoning mix adalah bumbu instan siap olah yang dapat memberikan cita rasa lezat di berbagai jenis masakan. Membuat masak di rumah menjadi semakin mudah.)



Gambar 4.3 Larasa, untuk Nasi Goreng



Gambar 4.4 Bumbu Marinade Ayam Spesial, untuk bumbu celup ayam

goreng



Gambar 4.5 Kaldu Pelezat Serbaguna, untuk sup

- Condiment (Saus Sambal dan Saus Tomat)



Gambar 4.6 Saus Sambal



Gambar 4.7 Saus Tomat

- MNG/MSG (MNG (*Mono Natrium Glutamat*) atau biasa disebut juga MSG (*Mono Sodium Glutamat*) adalah istilah umum bahan penyedap rasa yang dipergunakan secara luas. MNG adalah garam natrium dari asam glutamat. MNG Sasa adalah murni alami dibuat melalui proses fermentasi,yaitu proses serupa pada produksi bahan pangan seperti kecap, yoghurt, tape, dll; dengan menggunakan bahan baku tumbuhan alami sebagai sumber glukosa, seperti dari tetes tebu (cane molasses), tapioka, jagung, bit, kentang, dll.



Gambar 4.8 MNG/MSG Sasa

- Seasoned Flour (Tepung Bumbu Sasa adalah pelapis makanan dengan bahan dasar tepung yang sudah dicampur dengan bumbu pelengkap beserta rempah-rempah pilhan.)



Gambar 4.9 Macam-macam Seasoned Flour



Gambar 4.10 Tepung Bumbu A La Kentucky



Gambar 4.11 Tepung Bumbu Serbaguna



Gambar 4.12 Tepung Pisang Goreng



Gambar 4.13 Tepung Bakwan Spesial