

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Dalam dunia industri, sistem produksi merupakan salah satu hal yang menjadi peran penting dalam berjalannya suatu perusahaan. Tanpa adanya sistem produksi yang berjalan dengan baik, maka perusahaan tidak dapat menghasilkan suatu produk dengan kualitas yang baik pula. Persaingan yang saat ini terjadi ditengah-tengah era industri adalah dimana perusahaan saling bersaing untuk dapat menghasilkan produk dengan kualitas yang baik namun dengan harga semurah mungkin, karena dengan tujuan untuk menarik konsumen agar tertarik untuk membeli produk tersebut. Sistem produksi merupakan kumpulan dari beberapa komponen yang saling mempengaruhi antara komponen satu dengan yang lain untuk tujuan mentransformasikan *input* produksi menjadi *output* produksi. Untuk memperlancar dan mempermudah penyampaian produk yang dihasilkan kepada konsumen, perusahaan harus mempunyai sistem distribusi yang baik karena hal tersebut mempengaruhi kualitas pelayanan yang diberikan oleh perusahaan kepada konsumen khususnya mengenai ketersediaan stok produk yang ada di pasaran agar jangan sampai para konsumen kehabisan stok atau mengalami kesulitan dalam mencari produk tersebut di pasaran.

PT Ajinomoto Indonesia Mojokerto *Factory* merupakan salah satu perusahaan manufaktur yang bergerak dibidang bioteknologi industri makanan. Produk utama yang dihasilkan adalah bumbu penyedap makanan yakni *Monosodium Glutamate* (MSG) yang diproduksi menggunakan sistem *Make to*

Stock (MTS). Bahan baku yang paling utama yang digunakan dalam memproduksi MSG tersebut adalah tetes tebu. Selain produk MSG, PT Ajinomoto Indonesia juga memproduksi beberapa produk makanan yang lain seperti Ajiplus, Masako, Sajiku, Mayumi, Saori, Yum-Yum dan lain-lain. Terdapat pula produk sampingan yang dihasilkan seperti Pupuk Cair Amina, *Gypsum*, Ajifol, dan FML (pakan ternak).

Untuk menunjang aktivitas pendistribusian produk-produk tersebut, PT Ajinomoto Indonesia Mojokerto *Factory* memiliki Departemen *East Distribution Center* (EDC). EDC merupakan gudang distribusi produk Ajinomoto untuk wilayah Timur dimana didalamnya terdapat dua macam aktivitas yakni *inbound* dan *outbound*. Tentunya sebelum produk disimpan dalam gudang EDC ini telah melalui tahap uji *Quality Control* agar produk yang akan didistribusikan dapat diterima oleh konsumen dengan baik. Metode distribusi yang diterapkan pada EDC adalah metode intensif dengan menggunakan sistem *First Expired First Out* (FEFO).

Dengan dilaksanakannya Praktik Kerja Lapangan (PKL) ini, mahasiswa dapat memperoleh pengalaman dan wawasan baru mengenai bagaimana sistem produksi *Monosodium Glutamate* (MSG) mulai dari bahan baku, permesinan, tenaga kerja, alur proses produksi, hingga menjadi sebuah produk yang dapat dikonsumsi oleh konsumen serta bagaimana manajemen distribusi atas produk yang dihasilkan oleh PT Ajinomoto Indonesia pada Departemen *East Distribution Center* (EDC) agar produk dapat didistribusikan secara tepat waktu dan dapat memenuhi permintaan pasar.

1.2 Ruang Lingkup

Ruang lingkup pada Laporan Praktik Kerja Lapangan (PKL) ini adalah:

1. Laporan Praktik Kerja Lapangan (PKL) membahas mengenai sistem produksi *Monosodium Glutamate* (MSG) PT Ajinomoto Indonesia, meliputi bahan baku, proses permesinan, tenaga kerja, metode kerja, proses produksi, hingga produk jadi.
2. Membahas mengenai manajemen pendistribusian barang jadi (*finished good*) khususnya sistem pendistribusian pada departemen *East Distribution Center* (EDC) di PT Ajinomoto Indonesia.

1.3 Tujuan Praktik Kerja Lapangan

Adapun tujuan dari pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan (PKL) di PT Ajinomoto Indonesia adalah sebagai berikut:

1. Mengetahui sistem produksi pembuatan *Monosodium Glutamate* (MSG) di PT Ajinomoto Indonesia.
2. Mengetahui manajemen pendistribusian produk jadi (*finished good*) pada Departemen *East Distribution Center* (EDC) di PT Ajinomoto Indonesia.

1.4 Manfaat Praktik Kerja Lapangan

Adapun manfaat yang diperoleh dari pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan (PKL) di PT Ajinomoto Indonesia adalah sebagai berikut:

1. Bagi Mahasiswa
 - a. Menambah wawasan serta pengalaman mahasiswa mengenai penerapan disiplin ilmu Teknik Industri untuk menghadapi permasalahan nyata yang terjadi di lapangan.

- b. Melatih mahasiswa untuk memiliki rasa tanggungjawab atas profesinya sebagai mahasiswa serta melatih *softskill* berupa kemampuan berkomunikasi serta kerjasama dalam tim di dunia industri melalui kegiatan PKL.
- c. Untuk memenuhi syarat akademik dalam menyelesaikan program Strata I (S-1).

2. Bagi Universitas

- a. Dapat menjadi bahan atau sumber literatur khususnya mengenai sistem produksi dan pendistribusian produk MSG di PT Ajinomoto Indonesia dengan tujuan untuk menambah wawasan dan ilmu pengetahuan bagi pembaca.
- b. Dapat menjadi sumber informasi atau bahan pertimbangan penelitian selanjutnya khususnya mengenai sistem produksi dan pendistribusian produk MSG di PT Ajinomoto Indonesia.
- c. Dari pelaksanaan kegiatan PKL ini, dapat menjadi sarana untuk membangun hubungan kerjasama yang baik antara pihak perusahaan dengan pihak Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur, yang dapat bermanfaat di masa yang akan datang.

3. Bagi Perusahaan

- a. Dapat digunakan sebagai bahan pertimbangan untuk menentukan kebijakan perusahaan yang lebih baik lagi di masa yang akan datang, sekaligus sebagai evaluasi khususnya pada kinerja bagian produksi dan pendistribusian produk di PT Ajinomoto Indonesia.

- b. Dari hasil analisis yang dilakukan mahasiswa selama PKL dapat digunakan sebagai panduan tertulis untuk perusahaan dapat melakukan peninjauan ulang atau analisa proses untuk dapat meningkatkan produktivitas.

1.5 Sistematika Penulisan

BAB I PENDAHULUAN

Merupakan bab yang berisi informasi umum yang meliputi latar belakang permasalahan, ruang lingkup, tujuan, manfaat serta sistematika dari penulisan Laporan Praktik Kerja Lapangan yang dilaksanakan di PT Ajinomoto Indonesia.

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

Merupakan bab yang berisi tentang informasi tertulis atau teori-teori yang dikutip dari sumber buku atau jurnal yang menjelaskan mengenai pengertian, konsep atau teori lainnya mengenai sistem produksi dan tugas khusus mengenai manajemen distribusi.

BAB III SISTEM PRODUKSI *MONOSODIUM GLUTAMATE* (MSG)

Merupakan bab yang membahas penjelasan lebih lanjut mengenai bahan baku yang digunakan, tenaga kerja, proses produksi, dan produk yang dihasilkan di PT Ajinomoto Indonesia.

BAB IV TUGAS KHUSUS MANAJEMEN DISTRIBUSI

Merupakan bab yang membahas mengenai tugas khusus yakni manajemen distribusi pada departemen *East Distribution Center* (EDC) PT Ajinomoto Indonesia.

BAB V PEMBAHASAN

Merupakan bab yang berisi pembahasan mengenai perbandingan hasil praktik kerja lapangan baik tentang sistem produksi atau tugas khusus terkait manajemen pemasaran di PT Ajinomoto Indonesia dengan teori terkait.

BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN

Merupakan bab yang berisi mengenai kesimpulan yang dapat diambil dari hasil praktik kerja lapangan serta saran-saran dari penulis yang diharapkan dapat digunakan oleh PT Ajinomoto Indonesia untuk kepentingan sistem produksi dan manajemen pemasaran yang lebih baik di masa yang akan datang.

DAFTAR PUSTAKA**LAMPIRAN**