

## BAB VI

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### 6.1 Kesimpulan

Dari laporan Praktik Kerja Lapangan di PT Ajinomoto Indonesia Mojokerto *Factory* dapat ditarik kesimpulan yaitu sebagai berikut:

##### 1. Sistem Produksi

PT Ajinomoto Indonesia merupakan perusahaan yang bergerak dibidang bioteknologi dalam proses produksinya untuk menghasilkan *Monosodium Glutamate* (MSG) sebagai hasil utama. Bahan baku utama yang digunakan dalam produksi MSG adalah Tetes Tebu (*Cane Molasses*), Tepung Tapioka, *Beet Molasses*, dan Mikroorganisme Penghasil Asam Glutamat dan beberapa bahan pendukung. Bahan-bahan tersebut diproses melalui serangkaian tahapan, dimulai dari *pre-treatment* bahan baku dengan dekalsifikasi dan sakarifikasi, lalu fermentasi, isolasi, purifikasi, pengeringan, pengayakan hingga menjadi kristal MSG yang siap untuk dikemas dan dipasarkan. Adapun mesin atau peralatan yang di pakai PT Ajinomoto Indonesia untuk proses produksi terdiri atas mesin atau peralatan otomatis yang terdiri dari: *screener, heat sterilizer, fermentor, shell and tube heat exchanger, super decanter centrifuge, plate and frame filter, falling film evaporator, crystallizer*, dan *fluidized bed flash dryer*, kemudian ada mesin atau peralatan semi otomatis yang terdiri dari : *hane thickener* dan tangki penampung (*storage tank*). Tata letak fasilitas yang digunakan oleh PT Ajinomoto Indonesia adalah *product layout*. Pola aliran material yang diterapkan PT Ajinomoto Indonesia dalam proses produksinya adalah pola aliran material zig-zag (*S-Shaped*).

Proses Produksi *Make to Stock* dengan *Continuous Process* yang diterapkan PT Ajinomoto Indonesia. Selama proses produksi MSG, standar atau panduan yang digunakan dalam pengendalian mutu adalah AJIS (*Ajinomoto Japan Industry Standard*). Sehingga PT Ajinomoto Indonesia Mojokerto *Factory* menghasilkan produk utama diantaranya MSG, AJIPLUS, Masako, Tepung Bumbu Sajiku, Mayumi, Saori, Yum-yum dan produk samping diantaranya Pupuk Cair Amina, Pupuk Cair AJIFOL, *Gypsum*, Tritan, FML, *Cake (Non Active Carbon)*, Pupuk Kompos, dan Pakan Ternak.

## **2. Manajemen Distribusi**

PT Ajinomoto Indonesia Mojokerto *Factory* menerapkan sistem manajemen distribusi pada Departemen *East Distribution Center* (EDC) dimana merupakan departemen yang mendistribusikan produk jadi (*finish good*) dari pabrik untuk bagian Timur. Produk yang didistribusikan diantaranya MSG *Retail*, MSG *Bulk*, Masako Ayam, Masako Sapi, Sajiku, Mayumi, Saori, Delito, Yum-Yum, dan *Powder Drink*. Di dalam EDC ini terdapat dua macam aktivitas yakni *inbound* dan *outbound*. Rata-rata pengiriman yang diterima setiap harinya untuk *inbound* sebanyak 583 ton produk, dan untuk *outbound* sendiri dari EDC mengirim sebanyak 501 ton produk per hari. Alat yang digunakan dalam aktivitas di EDC adalah *Automatic Transmission Forklift* sebanyak 19 unit, *Counter Balance Truck* sebanyak 8 unit, *Electric Hand Pallet* atau *Pallet Mover* sebanyak 6 unit, dan *Reach Truck* sebanyak 11 unit. Dari seluruh produk tersebut didistribusikan ke seluruh gudang distribusi yang terdapat di total 63 kota yang tersebar diseluruh wilayah Indonesia. Pada Gudang-gudang distribusi tersebutlah, yang nantinya akan memasarkan seluruh produk Ajinomoto secara merata di Indonesia.

## 6.2 Saran

Dengan Adanya Praktik Kerja Lapangan (PKL) dapat melihat secara langsung bagaimana sistem produksi dan manajemen distribusi yang ada di PT Ajinomoto Indonesia Mojokerto *Factory*, berikut saran yang kami berikan sehingga nantinya mungkin dapat membantu dalam perbaikan kinerja perusahaan, diantaranya:

1. PT Ajinomoto Indonesia mampu meningkatkan kinerja karyawan melalui program pelatihan atau sertifikasi agar karyawan dapat lebih terampil dalam bekerja sehingga dapat bekerja secara efektif dan efisien.
2. PT Ajinomoto Indonesia mampu menggalakkan Keselamatan dan Kesehatan Kerja khususnya pada Departemen EDC yang saat ini sudah memiliki program K3L Mandiri EDC agar dipertahankan dan lebih disiplin kedepannya supaya meminimalisir terjadinya kecelakaan kerja karena mengingat pada aktivitas EDC sangat rentan terjadi kecelakaan yang diakibatkan oleh beban muatan atau pengoperasian alat-alat kerja.
3. Meningkatkan kegiatan sistem produksi agar dapat menghasilkan produk-produk Ajinomoto yang sesuai dengan filosofinya ” *Eat Well, Live Well*” serta dengan meningkatkan keefektifan dan efisiensi produksi agar produk-produk tersebut dapat didistribusikan secara lancar dan merata diseluruh Indonesia untuk mencegah kelangkaan stok atau ketersediaan produk di pasaran.