

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Monosodium glutamat (MSG) merupakan garam natrium dari asam amino *non* esensial yang berbentuk kristal putih halus, tidak berbau dan tidak beracun. MSG terdiri dari unsur air dan sodium. MSG banyak digunakan sebagai penambah rasa pada makanan.

Rasa dasar yang dikenal saat ini meliputi rasa manis, asin, asam, pahit, dan umami. Sebelumnya, rasa umami tidak dikategorikan sebagai rasa dasar melainkan sebagai rasa yang timbul akibat senyawa MSG. Sampai saat ini, industri yang memanfaatkan rasa umami terus berkembang. Penggunaan MSG pada beberapa makanan olahan seperti bakso, mie, dan makanan lainnya terus mengalami peningkatan. Konsumsi MSG di Indonesia mencapai 77,3% dari populasi. Indonesia adalah negara ke-2 setelah China yang mengkonsumsi MSG paling tinggi (Kemenkes RI, 2013). Konsumsi MSG di China mencapai 0,6-6,8 g/kap/hari dan di Indonesia mencapai 0,65g/kap/hari (Kurtanty, 2018).

Salah satu industri yang memproduksi MSG adalah PT. Ajinomoto Indonesia. MSG merupakan salah satu bahan penyedap makanan yang dikenal dengan nama vetsin atau micin. MSG merupakan garam natrium dari asam glutamat yang dapat memberikan rasa gurih atau umami pada masakan. MSG terbuat dari asam glutamat dan sodium yang diolah melalui proses fermentasi dengan bahan baku utama tetes tebu (Sano, 2009). Tetes tebu difermentasi dengan bakteri *Brevebacterium lactofermentum*, lalu melalui proses isolasi, netralisasi, purifikasi, pengeringan, pengayakan hingga pengemasan.

Pemilihan PT. Ajinomoto Indonesia sebagai tempat pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan (PKL) dikarenakan PT. Ajinomoto Indonesia merupakan salah satu industri penghasil MSG terbesar di Indonesia yang telah memiliki berbagai sertifikat dan penghargaan. Dengan melakukan Praktik Kerja Lapangan (PKL) di PT. Ajinomoto Indonesia ini diharapkan dapat menambah wawasan mengenai penerapan ilmu teknologi pangan dalam industri yaitu tentang proses fermentasi, pengolahan limbah dan pengendalian mutu produk akhir.

1. Tujuan

Tujuan yang diharapkan dari Praktik Kerja Lapangan di PT. Ajinomoto Indonesia yaitu:

- a. Mengetahui praktek dari ilmu teknologi pangan yang telah diterima selama perkuliahan pada dunia kerja.
- b. Mengetahui secara langsung proses produksi MSG mulai dari penerimaan bahan baku sampai menjadi produk yang siap dipasarkan oleh PT. Ajinomoto Indonesia.
- c. Menambah pengalaman dalam melakukan praktik kerja dalam suatu industri.

2. Manfaat

Manfaat yang diharapkan dari Praktik Kerja Lapangan di PT. Ajinomoto Indonesia yaitu:

a. Bagi Perguruan Tinggi

Dapat menambah referensi khususnya mengenai perkembangan industri di Indonesia maupun proses dan teknologi yang mutakhir, dan dapat digunakan oleh pihak-pihak yang memerlukan.

b. Bagi Perusahaan

Dapat menjadi bahan masukan bagi perusahaan untuk menentukan kebijaksanaan perusahaan di masa yang akan datang.

c. Bagi Mahasiswa

Dapat mengetahui secara lebih mendalam tentang kenyataan yang ada dalam dunia industri sehingga nantinya diharapkan mampu menerapkan ilmu yang telah didapat dalam bidang industri.

B. Sejarah Perusahaan

Monosodium Glutamat (MSG) ditemukan pertama kali pada tahun 1908 Dr. Kikunae Ikeda seorang ahli kimia dari Tokyo *University*. Ia menemukan sumber rasa gurih dari kaldu rumput laut (*Kombu*). Rasa gurih tersebut kemudian dinamakan umami.

Tahun 1909 Prof. Ikunae Ikeda bekerja sama dengan pemilik modal Sabaruzukei Suzuki, sehingga berdirilah *Ajinomoto Company Incorporation* di Jepang untuk produksi MSG secara komersial. Perusahaan ini dapat dengan cepat berkembang ke negara lainnya seperti Amerika dengan *Ajinomoto U.S.A., Inc* yang diresmikan tahun 1956.

Tahun 1969 PT. Ajinomoto Indonesia didirikan di Indonesia yang berlokasi di Desa Mlirip, Kecamatan Jetis, Kabupaten Mojokerto, Jawa Timur. Tahun 1970, PT. Ajinomoto Indonesia resmi beroperasi di Indonesia dengan memproduksi MSG dengan bahan baku cairan induk (*broth*) yang diimpor dari Jepang dan pada tahun 1972 mulai beroperasi penuh dan memproduksi cairan induk sendiri dengan bahan baku tetes tebu melalui proses fermentasi.

Tahun 1987 didirikan PT. Ajinex Internasional di Mojokerto yang lokasinya berdampingan dengan PT. Ajinomoto Indonesia dan mulai beroperasi pada tahun 1989. PT. Ajinex Internasional ini memproduksi MSG yang kemudian di ekspor ke luar negeri. Pada tahun 1994, PT. Ajinomoto Sales Indonesia mulai beroperasi sebagai pemasar produk PT Ajinomoto Indonesia. PT. Ajinomoto Indonesia terus berinovasi untuk memproduksi penyedap masakan, tepung bumbu serbaguna, bumbu masakan, *bakery* dan memproduksi produk minuman dengan merek dagang *birdy latte café*. Perkembangan PT. Ajinomoto Indonesia dapat dilihat pada **Tabel 1**.

Tabel 1. Perkembangan PT. Ajinomoto Indonesia

Tahun	Kegiatan	Produk
1969	PT. Ajinomoto Indonesia	MSG Ajinomoto
1989		Masako
1999		Sajiku
2005		Saori
2012		Sajiku <i>Golden Crispy</i>
		Mayumi
		Neri Plus
2014		Mayumi pedas
2015		Saori saus asam manis
		Sajiku sayur sop
2016	Sajiku sayur asam	
	Amami Plus	
	Sajiku Capcay	
	Delito saus pasta	
2019		Birdy Latte Café
1987	PT. Ajinex Internasional	MSG Ajinomoto Ekspor
1989	PT. Ajinomoto Sales Indonesia	Pemasaran produk
2016	PT. Ajinomoto <i>Bakery</i>	Roti

Sumber: (PT. Ajinomoto Indonesia, 2020)

Penggunaan kata AJI-NO-MOTO karena memiliki makna dalam Bahasa Jepang. Kata Aji memiliki makna sebagai rasa, sedangkan Moto memiliki makna sebagai sari, sehingga dapat disimpulkan bahwa kata AJINOMOTO memiliki makna yang berarti sari rasa atau bisa disebut dengan inti dari sebuah rasa. PT. Ajinomoto Indonesia memiliki filosofi “Menciptakan kehidupan yang lebih baik secara global melalui kontribusi untuk kemajuan yang lebih berarti dalam bidang makanan dan kesehatan dan bermanfaat untuk kehidupan”. Logo PT. Ajinomoto dapat dilihat pada **Gambar 1.**

Eat Well, Live Well.



Gambar 1. Logo Ajinomoto
Sumber: (PT. Ajinomoto Indonesia, 2020)

PT. Ajinomoto Indonesia termasuk dalam perusahaan terbesar di Indonesia yang memproduksi MSG. PT. Ajinomoto telah mendapatkan sertifikasi OHSAS

18001 yang merupakan suatu standar internasional untuk menerapkan Sistem Manajemen Keselamatan dan Kesehatan Kerja di tempat kerja/perusahaan, ISO 9001 mengenai standar mutu, ISO 22000 tentang keamanan pangan, ISO 14001 tentang standar lingkungan, serta manajemen K3LM (Keselamatan dan Kesehatan Kerja Lingkungan Mandiri) di PT. Ajinomoto Indonesia meliputi perencanaan, pengorganisasian, pelaksanaan dan pengawasan.

1. Visi dan Misi Perusahaan

a. Visi Perusahaan

- 1) Menciptakan produk yang unik dalam bidang makanan khususnya pada segmen bumbu masak.
- 2) Menguasai pasar di Indonesia.
- 3) Memiliki SDM Profesional.
- 4) Peduli lingkungan.

b. Misi Perusahaan

- 1) Melakukan *upgrading* untuk para *manager* dan staff PT. Ajinomoto Indonesia.
- 2) Menjadikan PT Ajinomoto Indonesia sebagai perusahaan publik yang maju dan dinamis dalam bidang makanan.
- 3) Memenuhi tuntutan pasar, baik lokal maupun internasional.
- 4) Dapat merealisasikan filosofi "*Eat Well Live Well*", sehingga membuat lingkungan di bumi lebih terpelihara.

C. Kapasitas Produksi

PT. Ajinomoto Indonesia dalam sekali produksi dapat menghasilkan 12 ton MSG setiap harinya. PT. Ajinomoto Indonesia juga memproduksi berbagai macam produk di bidang pangan seperti bumbu masakan yang terbuat dari ekstrak daging sapi dan daging ayam dengan merk dagang masako, tepung serbaguna dengan merk dagang sajiku dan kopi instan dengan merk dagang *birdy latte coffee* guna memenuhi kebutuhan skala rumah tangga sampai dengan industri pangan.

Produk yang dihasilkan oleh PT. Ajinomoto Indonesia utama sebagai bahan bumbu masakan, perusahaan ini juga menghasilkan produk sampingan sebagai bentuk pengolahan limbah yang dihasilkan selama proses produksi menjadi pupuk cair dengan nama dagang Ajifol dan Amina serta campuran pakan ternak seperti dengan merk dagang Tritan dan FML (*Fermented Mother Liquor*) sebagai

pakan ternak yang tinggi protein. Macam- macam produk yang dihasilkan oleh PT. Ajinomoto Indonesia adalah sebagai berikut:

1. Produk Utama

- a. Produk MSG yang dihasilkan oleh PT. Ajinomoto Indonesia memiliki merk dagang AJI-NO-MOTO®. Produk ini merupakan produk original dari monosodium glutamat yang biasa digunakan untuk bahan tambahan masakan. AJI-NOMOTO® dikemas dan diperdagangkan dengan berbagai varian ukuran yaitu 1 kg, 120 g dan 100 g. Produk MSG dapat dilihat pada **Gambar 2**.



Gambar 2. Produk MSG

Sumber: (PT. Ajinomoto Indonesia, 2020)

- b. Produk bumbu masakan dengan merk dagang Masako adalah bumbu kaldu penyedap yang dibuat dengan perpaduan antara daging segar, bumbu dan rempah-rempah. Masako memiliki dua rasa yaitu rasa ayam dan rasa sapi. Masako diproduksi dari ekstrak daging ayam dan daging sapi asli kemudian ditambahkan berbagai macam rempah-rempah serta MSG sebanyak 5%. Daging sapi yang digunakan 85% merupakan daging impor dari Australia dan Selandia Baru dan 15% merupakan daging dari peternak lokal, sedangkan daging ayam didapatkan dari supplier yang berada di Jawa Timur. Produk masako dapat dilihat pada **Gambar 3**.



Gambar 3. Produk Masako

Sumber: (PT. Ajinomoto Indonesia, 2020)

- c. Produk tepung bumbu serbaguna dengan merk dagang Sajiku adalah campuran tepung dengan bumbu praktis yang terbuat dari rempah asli pilihan yang telah dikeringkan. Tepung bumbu

serbaguna dibagi menjadi tepung bumbu ayam goreng dan tepung bumbu tempe goreng. Produk tepung bumbu Sajiku dapat dilihat pada **Gambar 4**.



Gambar 4. Produk tepung bumbu Sajiku
Sumber: (PT. Ajinomoto Indonesia, 2020)

- d. Produk bumbu instan dengan merk dagang Sajiku adalah bumbu praktis yang terbuat dari rempah asli pilihan yang telah dikeringkan. Bumbu instan sajiku terdiri dari bumbu ayam goreng, rendang, soto ayam, ikan goreng, nasi goreng, nasi goreng pedas, nasi goreng udang, capcay, sayur asam dan sayur sop. Produk bumbu instan Sajiku dapat dilihat pada **Gambar 5**.



Gambar 5. Produk bumbu instan Sajiku
Sumber: (PT. Ajinomoto Indonesia, 2020)

- e. Produk bumbu masakan dalam bentuk saus dengan merk dagang Saori. Produk ini terdiri dari dua varian rasa utama yaitu saus tiram dan saus teriyaki. Saus tiram berasal dari ekstrak tiram yang diimpor

langsung dari China dan saus teriyaki menggunakan bahan kecap ala Jepang. Selain 2 varian rasa utama, juga terdapat varian rasa yang lain seperti saori lada hitam, saus rasa mentega dan saus pedas. Produk saori dapat dilihat pada **Gambar 6**.



Gambar 6. Produk Saori
Sumber: (PT. Ajinomoto Indonesia, 2020)

- f. Produk mayonaise dengan merk dagang Mayumi yang terbuat dari bahan berkualitas dan cocok sebagai saus pelengkap makanan sehari-hari seperti gorengan, buah, sayur, dan sebagainya. Mayumi memiliki dua varian rasa yaitu original dan pedas. Produk mayumi dapat dilihat pada **Gambar 7**.



Gambar 7. Produk Mayumi
Sumber: (PT. Ajinomoto Indonesia, 2020)

- g. Produk saus pasta dengan merk dagang Delito merupakan saus bubuk yang terbuat dari paduan bahan berkualitas yang sudah dilengkapi dengan bahan tambahan sehingga dapat memberikan rasa pada pasta. Delito memiliki dua varian rasa yaitu oglio olio dan balognese. Produk delito dapat dilihat pada **Gambar 8**.



Gambar 8. Produk Delito Pasta
Sumber: (PT. Ajinomoto Indonesia, 2020)

- h. Produk minuman kopi instan dengan merk dagang *Birdy Latte Café* merupakan premium latte bubuk. *Birdy Latte Café* ini memiliki tiga varian rasa yaitu *Matcha* (teh hijau Jepang), Taro dan *Coffee* (kopi arabika dan robusta). Produk *birdy latte café* dapat dilihat pada **Gambar 9**.



Gambar 9. Produk *Birdy Latte Café*
Sumber: (PT. Ajinomoto Indonesia, 2020)

2. Produk Industri

- a. Produk perpaduan MSG dengan sodium inosinat dan guanilat dengan merk dagang AJIPLUS yang merupakan kelompok nukleotida. Kombinasi antara rasa umami dari MSG dengan nuklotida yang diekstrak dari bahan tersebut membuat produk AJIPLUS memiliki rasa 3x lebih kuat dibandingkan MSG biasa. Selain itu, rasa umami yang dihasilkan lebih stabil dan tahan lama. Produk ini hanya dipasarkan khusus untuk industri pangan. Produk AJIPLUS dapat dilihat pada **Gambar 10**.



Gambar 10. Produk Ajiplus
Sumber: (PT. Ajinomoto Indonesia, 2020)

- b. Produk ekstrak daging sapi dan daging ayam asli yang ditambahkan dengan rempah-rempah pilihan dengan merk dagang Dashiplus. Produk ini hampir sama dengan produk masako, biasanya produk ini digunakan untuk industri pangan yang berbasis daging, karena produk ini secara efektif dapat meningkatkan cita rasa daging dalam makanan. Produk Dashiplus dapat dilihat pada **Gambar 11**.



Gambar 11. Produk Dashiplus
Sumber: (PT. Ajinomoto Indonesia, 2020)

- c. Produk bumbu penyedap dengan berbahan dasar ikan dengan merk dagang Neriplus. Produk ini dapat digunakan untuk industri pangan yang produknya berbahan ikan karena produk ini memiliki aroma dan rasa ikan segar sehingga dapat mengurangi penggunaan ikan. Produk Neriplus dapat dilihat pada **Gambar 12.**



Gambar 12. Produk Neriplus
Sumber: (PT. Ajinomoto Indonesia, 2020)

- d. Produk penyedap rasa yang memiliki aroma dan rasa seperti udang dengan merk dagang Ebiplus. Produk ini biasa digunakan oleh industri pembuatan krupuk udang atau produk makanan lain rasa udang. Ebiplus juga dapat digunakan sebagai terasi. Produk Ebiplus dapat dilihat pada **Gambar 13.**



Gambar 13. Produk Ebiplus
Sumber: (PT. Ajinomoto Indonesia, 2020)

- e. Produk bahan tambahan makanan yang berfungsi sebagai pemanis dalam suatu makanan dengan merk dagang Amamiplus. Produk ini dapat menggantikan penggunaan gula pada industri pangan karena memiliki tingkat kemanisan 10 kali lebih manis dibandingkan dengan gula pada umumnya. Produk Amamiplus dapat dilihat pada **Gambar 14.**



Gambar 14. Produk Amamiplus
Sumber: (PT. Ajinomoto Indonesia, 2020)

- f. Produk premiks bakso berbentuk bubuk yang berfungsi untuk meningkatkan kekenyalan pada olahan bakso serta dapat menambah aroma dan rasa daging pada bakso dengan merk dagang Baksoplus. Produk Baksoplus dapat dilihat pada **Gambar 15.**



Gambar 15. Produk Baksoplus
Sumber: (PT. Ajinomoto Indonesia, 2020)

3. Co-Product

PT. Ajinomoto Indonesia menerapkan sistem produksi bersih atau *zero emission*. Oleh karena itu, limbah dari hasil produksi tidak dibuang begitu saja. Untuk meningkatkan pendapatan, maka PT. Ajinomoto Indonesia mengolah limbah dari setiap proses produksi maupun kebutuhan pabrik lainnya menjadi produk yang dapat dimanfaatkan dan memiliki nilai jual. Berikut adalah olahan produk sampingan dari pabrik:

- a. Produk pupuk cair dengan merk dagang Ajifol merupakan pupuk cair yang cara penggunaannya dicampurkan dengan air lalu

disemprotkan melalui daun sehingga cairan akan masuk melalui stomata daun tersebut. Pupuk ini mengandung zat hara berupa nitrogen, fosfor, kalium, dan zat hara makro lainnya dengan beberapa zat mikro serta tambahan asam amino. Kegunaan pupuk Ajifol adalah meningkatkan pertumbuhan dan perkembangan tanaman, serta meningkatkan produksi dan kualitas panen serta menyediakan unsur hara makro dan mikro yang sangat dibutuhkan oleh tanaman. Produk Ajifol dapat dilihat pada **Gambar 16**.



Gambar 16. Produk Ajifol
Sumber: (PT. Ajinomoto Indonesia, 2020)

- b. Produk pupuk cair organik dengan merk dagang amina berguna untuk pertumbuhan tanaman dan meningkatkan kegiatan mikroorganisme tanah. Amina adalah produk samping dari proses fermentasi dalam proses produksi MSG, dimana limbah yang digunakan sebagai bahan utama pupuk ini memiliki pH keasaman kurang dari 3,6 dengan jumlah limbah yang akan diolah per hari mencapai 1100 kL. Pupuk cair amina mengandung nitrogen, fosfor, kalium, dan beberapa unsur mikro. Logo produk Amina seperti pada **Gambar 17**.



Gambar 17. Logo Produk Amina
Sumber: (PT. Ajinomoto Indonesia, 2020)

- c. Produk campuran pakan ternak berprotein tinggi yang baik bagi pertumbuhan dan peningkatan kekebalan ternak dengan merk Tritan merupakan sisa makanan harian di kantin PT. Ajinomoto Indonesia yang telah diolah. Logo produk Tritan seperti pada **Gambar 18**.

TRITAN

Gambar 18. Logo Produk Tritan
Sumber: (PT. Ajinomoto Indonesia, 2020)

- d. Produk campuran pakan ternak dengan merk *FML* atau *Fermented Mother Liquour* merupakan hasil daur ulang dari limbah cair produksi pabrik. FML ini digunakan sebagai campuran makanan hewan ternak karena memiliki kandungan protein yang tinggi. Tingginya kandungan protein karena produk ini berasal dari *cane molasses* yang difermentasi. Penambahan FML pada ransum maka mampu meningkatkan laju pertumbuhan mikroba rumen. Logo produk FML seperti pada **Gambar 19**.



Gambar 19. Logo Produk FML
Sumber: (PT. Ajinomoto Indonesia, 2020)

D. Pemasaran Produk

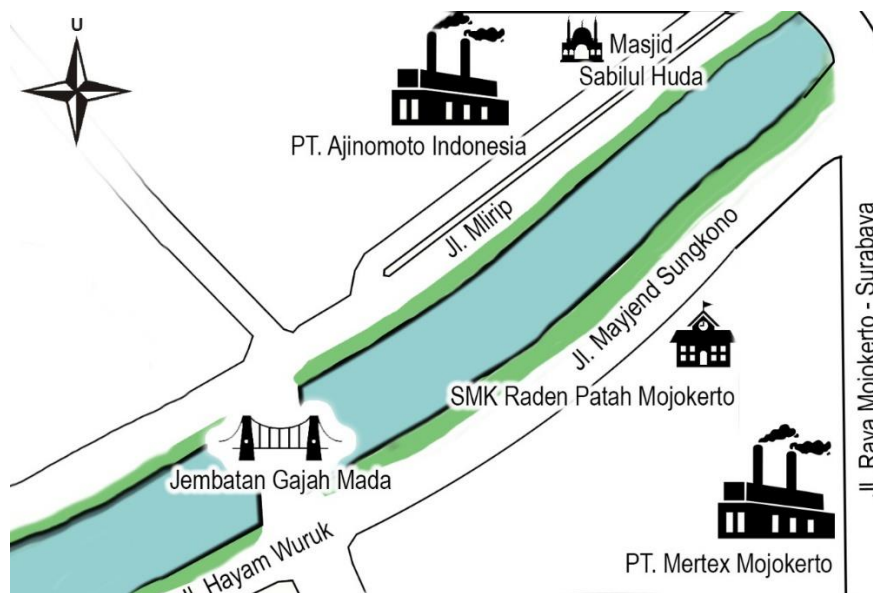
Produk dari PT. Ajinomoto Indonesia diantaranya penyedap rasa, tepung bumbu, mayonaise, minuman instan serta *co product* yang dapat digunakan sebagai pupuk cair maupun campuran pakan ternak yang berprotein tinggi. Pemasaran yang dilakukan oleh PT. Ajinomoto Indonesia didasarkan pada klasifikasi pasar yang berbeda mulai dari pasar industri sampai rumah tangga. PT. Ajinomoto Indonesia memasarkan 80% produknya ke seluruh Indonesia dan 20% untuk diekspor ke berbagai negara di dunia seperti Malaysia, Thailand, Taiwan, Saudi Arabia dan Swedia. Pemasaran di Indonesia dilakukan oleh PT. Ajinomoto Sales Indonesia (ASI) yang merupakan perusahaan yang melakukan segala sesuatu yang berhubungan dengan pemasaran seperti segmentasi dan target pasar, promosi, distribusi dan penentuan harga jual. Pemasaran dilakukan melalui media sosial hingga media cetak. PT. Ajinomoto Sales Indonesia membuka kantor cabang di berbagai kota besar seperti Medan, Jakarta, Semarang, dan Surabaya dengan tujuan untuk memperlancar proses pendistribusian dan peredaran produk.

Selain memiliki kantor cabang di berbagai wilayah juga memiliki agen – agen besar yang tersebar di wilayah Indonesia.

PT. Ajinomoto Indonesia banyak mempromosikan produknya terutama produk penyedap rasa dan bumbu-bumbu masakan melalui media elektronik dan media cetak yang dapat mempermudah masyarakat dalam mengenal produk tersebut. Banyaknya masyarakat yang mengenal produk tersebut maka keinginan masyarakat dalam membeli produk tersebut semakin tinggi. *co product* yang dihasilkan oleh PT. Ajinomoto Indonesia umumnya dipasarkan di wilayah Jawa Timur. PT. Ajinomoto Indonesia juga memasarkan produknya melalui *e-commerce* dengan adanya pemasaran melalui media tersebut dapat mempermudah konsumen dalam melakukan pembelian produk dari PT. Ajinomoto Indonesia.

E. Lokasi dan Tata Letak Perusahaan

Lokasi merupakan salah satu aspek penting yang harus dipertimbangkan suatu perusahaan. Pemilihan lokasi yang tepat dan strategis pada sebuah perusahaan dapat menentukan keberhasilan segala aspek seperti keberlangsungan produksi dan pemasaran. PT. Ajinomoto Indonesia berlokasi di Jalan Raya Mlirip, Desa Mlirip, Kecamatan Jetis, Kabupaten Mojokerto, Jawa Timur, Indonesia dengan luas wilayah pabrik sebesar 36 Ha. Denah Lokasi PT. Ajinomoto Indonesia dapat dilihat pada **Gambar 20**.

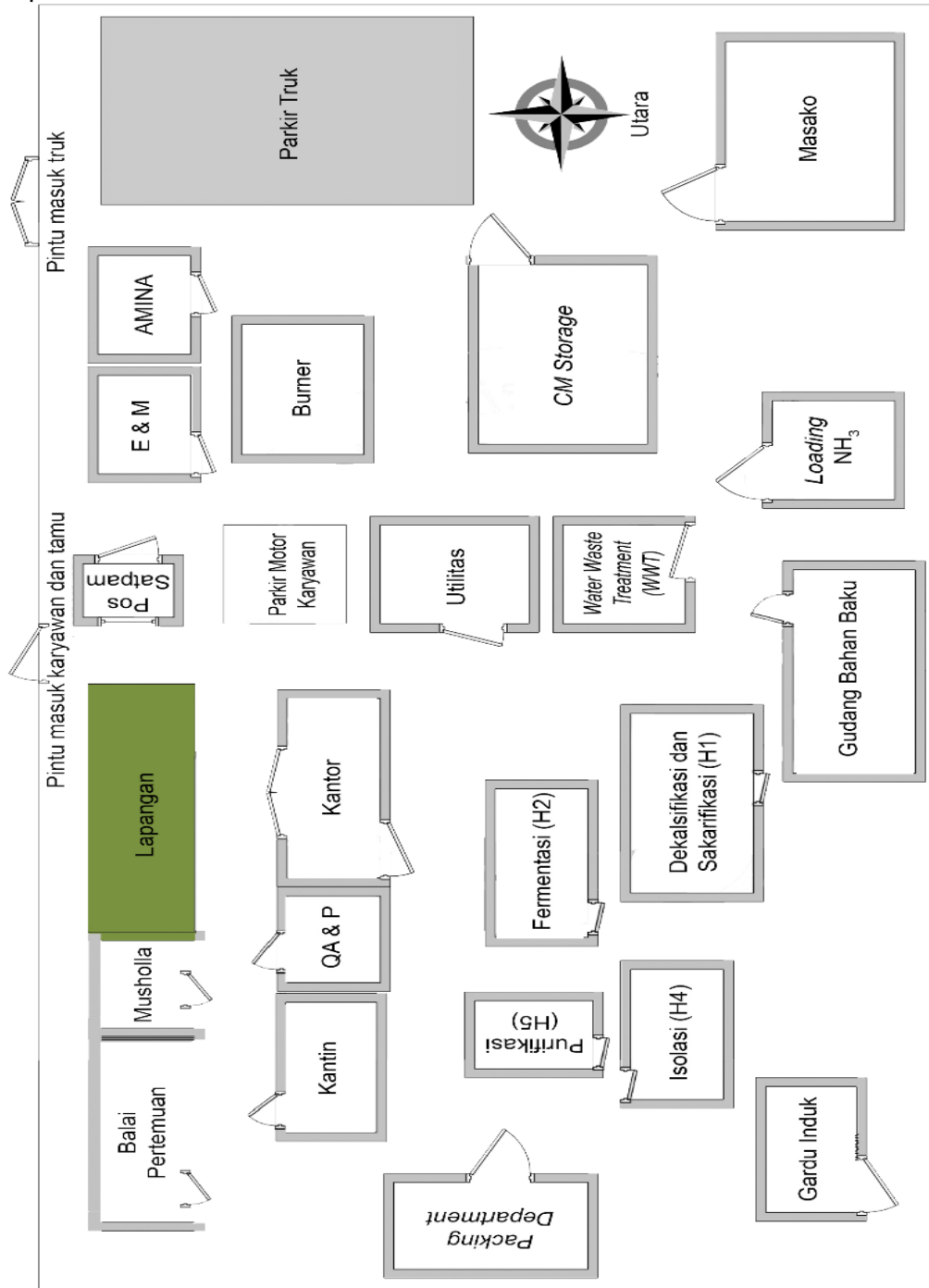


Gambar 20. Lokasi PT. Ajinomoto Indonesia

Sumber: Dokumen Pribadi

PT. Ajinomoto Indonesia terletak pada $112^{\circ} - 113^{\circ}$ BT dan $7,0^{\circ} - 8,0^{\circ}$ LS serta berada pada ketinggian 22mdpl. Sekitar 80% dari luas area dimanfaatkan

untuk bangunan – bangunan produksi dan kantor, 10% untuk taman, sisa 10% digunakan untuk lahan terbuka meliputi jalan, mushola dan koperasi. Sebelah utara dan timur PT. Ajinomoto Indonesia berbatasan dengan Desa Mlirip, di sebelah selatan berbatasan dengan sungai brantas dan sebelah barat pabrik berbatasan dengan Desa Padangan. Tata letak PT. Ajinomoto Indonesia dapat dilihat pada **Gambar 21**.



Gambar 21. Tata Letak PT. Ajinomoto Indonesia
Sumber: (PT. Ajinomoto Indonesia, 2020)

Faktor yang dipertimbangkan dalam pemilihan lokasi PT. Ajinomoto Indonesia di Mojokerto antara lain:

1. Kemudahan Mendapatkan Bahan Baku

PT Ajinomoto Indonesia memperoleh bahan baku tetes tebu dari berbagai pabrik gula hampir di seluruh wilayah pulau Jawa, yang mana pabrik gula terbanyak berada di provinsi Jawa Timur seperti Malang, Mojokerto, Probolinggo, Pasuruan, Lamongan, Nganjuk, Magetan, Madiun, Ngawi, dan Kediri. Sedangkan Mojokerto terletak di tengah-tengah Jawa Timur sehingga jarak sumber bahan baku ke pabrik relatif dekat. Selain dapat menghemat ongkos pengiriman bahan baku juga dapat mengurangi resiko keterlambatan kedatangan bahan baku. Keterlambatan pasokan bahan baku akan mengakibatkan terkendalanya proses produksi yang dapat menimbulkan kerugian yang cukup tinggi. Daftar pemasok tetes tebu PT. Ajinomoto Indonesia dapat dilihat pada **Tabel 2**.

Tabel 2. Daftar Pemasok Tetes Tebu.

PTP XX	PTP XXI-XXII	PTP XXIX-XXV
Soedhono	Krian	Kedawung
Poermodadi	Watu Tulis	Wonolongan
Rejosari	Tulungan	Gending
Kanigoro	Krembang	Pajarakan
Pagotan	Gempolkerep	Jatibroto
	Jombang Baru	Semboro
	Tjukir	Pemaas
	Lestari	Wringinanom
	Mrien	Olehan
	Pesantren	Panju
	Ngadirejo	Asembagus
	Mojopanggung	Prajejan

Sumber: (PT. Ajinomoto Indonesia, 2020)

2. Sumber Air

Lokasi PT. Ajinomoto Indonesia berdekatan dengan sungai Brantas yang tepatnya berada di sebelah selatan perusahaan. Hal tersebut sangat menguntungkan bagi perusahaan karena kebutuhan air perusahaan dapat terpenuhi dengan adanya sungai tersebut. Air sungai dapat dipergunakan dengan melakukan pemurnian menggunakan teknik sedimentasi maupun dengan bahan kimia tertentu seperti kaporit.

Pemanfaatan air sungai sebagai kebutuhan perusahaan dapat mengurangi biaya penggunaan air karena perusahaan yang berdekatan

dengan sungai juga akan mempermudah dalam proses pembuangan dan pengolahan limbah. Limbah cair yang telah diolah dengan proses koagulasi dapat dibuang ke sungai tanpa merusak ekosistem sungai. Jarak sungai yang cukup dekat dengan perusahaan dijadikan tolak ukur bagi perusahaan, masyarakat dan pemerintah bawasannya PT. Ajinomoto Indonesia mengelola limbah yang dihasilkan dengan baik tanpa merusak ekosistem sungai dan lingkungan sekitar.

3. Ketersediaan Sumber Daya Manusia (SDM)

Sumber daya manusia merupakan faktor yang paling utama bagi kelangsungan perusahaan. Mojokerto merupakan salah satu kawasan padat penduduk dan dengan dibangunnya PT. Ajinomoto Indonesia yang lokasinya berbatasan dengan lingkungan penduduk dapat membantu masyarakat dengan memberikan lapangan pekerjaan yang layak. Lokasi PT. Ajinomoto Indonesia yang strategis tidak menutup kemungkinan bahwa banyak masyarakat seluruh Indonesia yang bisa mendapat kesempatan bekerja di PT. Ajinomoto Indonesia.

Sumber daya manusia yang memadai akan mudah diperoleh karena sebagian besar masyarakat Mojokerto memiliki latar belakang pendidikan sekurang-kurangnya adalah SLTA. Perguruan tinggi negeri maupun swasta yang berada di sekitar Mojokerto juga cukup banyak, sehingga akan mempermudah perusahaan dalam memperoleh sumber daya manusia dengan berbagai spesifikasi berdasarkan bidangnya.

4. Sarana Transportasi

Lokasi PT. Ajinomoto Indonesia yang strategis dapat memudahkan perusahaan dalam melakukan kegiatan distribusi baik ekspor, impor maupun dalam wilayah Indonesia. Kegiatan ekspor dan impor dapat dilakukan dengan mudah karena lokasi pabrik yang tidak terlalu jauh dengan pintu Tol Mlirip yang menghubungkan Mojokerto dengan kota-kota lainnya seperti Kertosono, Jombang, Nganjuk hingga Jogja. Selain itu, lokasi perusahaan juga dekat dengan Pelabuhan Tanjung Perak dan bandara Juanda. Dengan dekatnya jarak tersebut dapat meminimalisir adanya keterlambatan datangnya bahan baku yang didapat dari luar negeri.

Lokasi PT. Ajinomoto Indonesia dekat dengan jalan raya Surabaya-Mojokerto dapat mempermudah penerimaan bahan baku dan pendistribusian produk dari PT. Ajinomoto Indonesia.

5. Lingkungan Sekitar

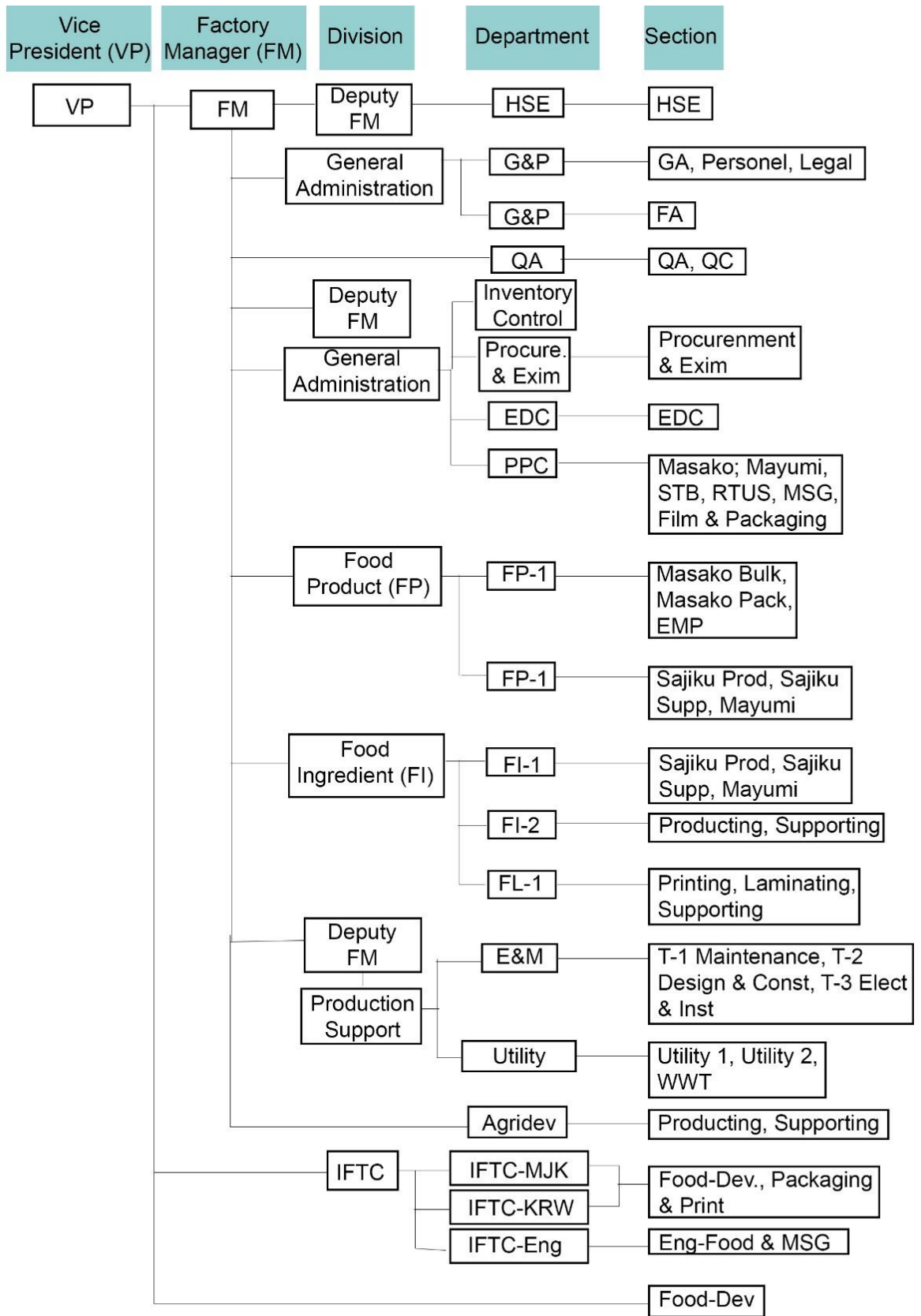
PT. Ajinomoto Indonesia berada dilingkungan penduduk yang tidak terlalu padat. PT. Ajinomoto Indonesia berbatasan langsung dengan dua desa yaitu desa Mlirip dan desa Pandangan. Meskipun demikian, wilayah yang belum digunakan di Mojokerto cukuplah banyak karena disekitar perusahaan masih terdapat beberapa lahan berupa sawah. Hal tersebut dapat memungkinkan PT. Ajinomoto Indonesia dalam memperluas wilayah pabriknya dengan mudah.

PT. Ajinomoto Indonesia yang jauh dari gunung berapi maupun laut dapat mengurangi resiko kerugian yang disebabkan karena bencana alam seperti gunung meletus, gempa bumi dan tsunami.

F. Struktur Organisasi

Struktur organisasi menentukan bagaimana pekerjaan dibagi, dikelompokkan, dan dikoordinasikan secara formal. Struktur organisasi juga digunakan untuk menghubungkan sumber daya sehingga memungkinkan pencapaian tujuan dan sasaran tertentu. PT. Ajinomoto Indonesia memiliki struktur organisasi tipe lini dan fungsional. Struktur organisasi lini dan fungsional ini memanfaatkan tenaga ahli dalam bidang khusus semaksimal mungkin, sehingga memungkinkan seorang pekerja bisa memiliki lebih dari seorang pemimpin, dimana masing-masing pimpinan tersebut dapat memerintah sesuai dengan keahliannya.

Kedudukan tertinggi PT. Ajinomoto Indonesia dipegang oleh seorang *Vice President Director* yang berasal dari Jepang langsung memiliki bertanggung jawab langsung terhadap pimpinan kantor PT. Ajinomoto Indonesia. *Vice president director* dibantu oleh seorang manajer pabrik (*factory manager*) yang bertanggung jawab terhadap semua aktifitas yang berlangsung di pabrik kepada *vice president director*. Struktur organisasi di PT. Ajinomoto Indonesia sendiri dibagi menjadi bagian yang lebih spesifik dalam bentuk departemen. Tiap departemen itu, terbagi menjadi beberapa seksi dengan ketentuan jabatan, tugas dan wewenang yang lebih rinci. Dalam struktur lini pejabat lini diisi oleh *Vice President Director* yang memiliki garis komando atau perintah bukan hanya sampai ke *Factory Manager* tetapi hingga sampai ke departemen-departemen yang ada pada perusahaan sedangkan pejabat fungsional diduduki oleh para pekerja yang ada pada setiap seksi yang memiliki garis koordinasi antar seksi. Struktur organisasi PT. Ajinomoto Indonesia dapat dilihat pada **Gambar 22**.



Gambar 22. Struktur Organisasi PT. Ajinomoto Indonesia
 Sumber: (PT. Ajinomto Indonesia, 2020)

1. Vice President Director

Vice President Director bertanggung jawab atas jalannya perusahaan dengan cara menentukan alur kebijakan baik *intern* maupun *ekstern*. Merumuskan dan mengembangkan rencana produksi yang meliputi jumlah dan kualitas produksi, pemakaian bahan baku, tenaga kerja, dan lain-lainnya. Memiliki hak tertinggi dalam memutuskan dan mengambil kebijaksanaan perusahaan yang berhubungan dengan produksi dan *non* produksi seperti mengangkat maupun memberhentikan karyawan.

2. Manager Pabrik (Factory Manager)

Manager pabrik bertanggung jawab dalam menentukan keputusan yang berhubungan dengan desain dari sistem produksi pabrik serta operasional dan pengendalian sistem tersebut dalam jangka pendek maupun jangka panjang.

3. Departemen HSE (Health, Safety, Environment)

Departemen yang bertanggung jawab atas kesehatan dan keselamatan kerja para tenaga kerja. HSE bertugas untuk mengawasi dan memastikan para tenaga kerja bekerja sesuai dengan SOP yang telah ditetapkan agar dapat meminimalkan kecelakaan kerja.

4. Departemen General Administration

a. Departemen Umum dan Personalia (General and Personal)

Departemen yang menangani hal-hal yang sifatnya umum dan diluar proses produksi. Departemen ini terdiri atas:

- 1) Seksi personalia yang menangani masalah *recruitment* karyawan serta seleksi penempatan, gaji karyawan dan pembinaan organisasi *intern*.
- 2) Seksi Masalah Umum yang berhubungan dengan perijinan, kesehatan pekerja dan kesejahteraan karyawan, transportasi, keamanan dan lingkungan hidup.

b. Departemen Keuangan dan Akuntansi (Finance and Accounting)

Departemen yang bertugas merencanakan keuangan perusahaan, administrasi perusahaan serta akuntansi perusahaan. Departemen ini juga bertanggung jawab pada pengelolaan keuangan perusahaan.

5. Departemen QA (Quality Assurance)

Departemen yang terdiri dari dua seksi, yaitu seksi inspeksi dan seksi laboratorium. Seksi inspeksi menangani pengawasan dan pengendalian

mutu lapangan. Seksi laboratorium menangani pengendalian mutu dalam laboratorium dengan menganalisa sampel yang dikirim dari lapangan. Analisa laboratorium akan menganalisis jika ditemukan penyimpangan, maka seksi ini segera menghubungi petugas lapangan untuk mengantisipasi atau menangani penyimpangan tersebut.

6. Departemen Production Planning dan Inventory Control

Departemen yang bertanggung jawab dalam memenuhi kebutuhan produksi suatu perusahaan dan memastikan order yang diterima *marketing* bisa selesai tepat waktu. *Inventory* atau barang persediaan merupakan aset perusahaan yang berupa persediaan bahan baku atau *raw material*, barang-barang sedang dalam proses produksi dan barang-barang yang dimiliki untuk dijual.

a. Inventory Control

Inventory Control dibagi menjadi 2 seksi yaitu: *IC Material* yang bertanggung jawab dalam pengecekan persediaan bahan baku sedangkan *IC Finished Goods* merupakan seksi yang bertanggung jawab dalam mengontrol persediaan produk yang telah diproduksi.

b. Procurement dan Exim

Departemen yang bertanggung jawab atas perencanaan produksi perusahaan yang meliputi jumlah produksi yang disesuaikan dengan permintaan pasar dan distribusi produk jadi serta mengendalikan proses produksi dan bertanggung jawab atas pengadaan bahan baku utama, bahan pembantu serta peralatan yang berhubungan dengan proses produksi.

c. Departemen EDC (Electronic Data Capture)

Departemen yang bertanggung jawab dalam menerima pembayaran dan menghubungkannya ke antar rekening bank yang berfungsi untuk memindahkan dana secara *realtime*.

d. Departemen PPC (Production, Planning and Controlling)

Departemen ini bertanggung jawab kepada masalah rencana produksi, rencana ekspor dan *finish goods inventory* agar dapat berjalan dengan yang direncanakan tanpa harus mengendalikan *inventory* perusahaan. Departemen ini dibagi menjadi beberapa seksi yaitu seksi masako dan mayumi, STB (Sajiku Tepung Bumbu) dan RTUS (*Ready to Use*), seksi MSG, dan seksi *Film dan Packaging*.

7. Departemen *Food Product*

a. Departemen *Food Production 1*

Departemen yang bertanggung jawab dalam memproduksi masako dan menangani pengemasan masako. Dibagi menjadi 3 seksi yaitu seksi *Bulk Masako*, seksi *pack Masako* dan EMP (*Extract Meat Product*)

b. Departemen *Food Production 2*

Departemen yang bertanggung jawab memproduksi sajiku dan mayumi. Departemen ini dibagi menjadi 3 seksi yaitu seksi sajiku produksi, sajiku *supplier* dan seksi mayumi.

8. Departemen *Food Ingridient*

a. Departemen *Food Ingridient 1* (FI-1)

Departemen produksi mempunyai lima seksi yang bertanggung jawab terhadap proses produksi MSG mulai tetes tebu sampai bentuk kristal MSG serta proses produksi untuk produksi lainnya. Setiap seksi bertugas pada satu unit produksi tertentu.

- 1) Seksi H1 *Decalsification* yang bertugas mempersiapkan bakteri, menyiapkan tetes tebu dari pabrik gula hingga menjadi TCM yang siap digunakan dalam proses fermentasi (proses dekalsifikasi).
- 2) Seksi H2 *Fermentation* bertugas dalam proses fermentasi tetes tebu hingga menjadi asam glutamat.
- 3) Seksi H4 *Isolation*, bertugas memproduksi asam glutamat menjadi NL (pada proses isolasi).
- 4) Seksi H5,6 Purifikasi dan kristalisasi, bertugas untuk menangani unit purifikasi yang merupakan tahap akhir proses produksi pembuatan MSG. Adapun proses purifikasi ini meliputi netralisasi, dekolorisasi II, separasi II dan pengeringan.

b. Departemen *Food Ingridient 2* (FI-2)

Departemen ini bertanggung jawab dalam proses produksi MSG dan melakukan pengelolaan organisasi, kinerja, Sumber Daya Manusia (SDM) dan keuangan. Departemen ini dibagi menjadi 2 seksi yaitu seksi produksi dan *supporting*.

c. Departemen FL-1

Departemen yang bertanggung jawab dalam proses pencetakan kemasan produk yang nantinya akan dipasarkan. Departemen ini dibagi menjadi 3 seksi yaitu seksi *printing*, seksi *laminating*, dan *supporting*.

9. Departemen *Production Support*

a. Departemen *Electrical* dan *Mechanical*

Departemen yang menangani usaha perawatan, perbaikan, dan penyediaan suku cadang. Departemen ini terdiri dari 3 seksi:

- 1) Seksi pemeliharaan (*Maintenance*) bertugas menangani pemeliharaan energi, serta sarana pendukung lainnya.
- 2) Seksi kontruksi (*Construction*) bertugas untuk menangani masalah-masalah pengadaan mesin-mesin baru maupun modifikasi mesin ataupun penambahan gudang baru. Seksi ini berhubungan dengan investasi dan pengembangan perusahaan.
- 3) Seksi peralatan (*instrumentasi*) bertanggung jawab terhadap pembuatan dan pemeliharaan peralatan pabrik.

b. Departemen *Utility*

Departemen yang bertanggung jawab dalam penyediaan utilitas seperti *steam*, listrik, dan air. Departemen ini dibagi menjadi 3 seksi yaitu seksi utility 1, seksi utility 2 dan seksi WWT (*Waste Water Treatment*).

- 1) Seksi *utility* 1 bertanggung jawab dalam memenuhi kebutuhan listrik dan air dan bertanggung jawab terhadap distribusinya untuk tiap departemen.
- 2) Seksi *utility* 2 bertanggung jawab dalam memenuhi kebutuhan steam.
- 3) Seksi WWT bertanggung jawab dalam pengolahan, limbah cair agar nantinya tidak mencemari lingkungan.

10. Departemen *Agricultural Development*

Departemen yang menangani limbah sebagai usaha pencegahan terhadap pencemaran lingkungan dan pemanfaatan hasil samping. Seksi amina mengolah limbah cairan yang tidak dapat dikristalkan lagi yang berasal dari departemen produksi 1 seksi H5,6 (seksi purifikasi dan kristalisasi) yang nantinya diolah menjadi pupuk cair.

11. Departemen IFTC

IFTC (*International Flight Training Center*) merupakan pusat penelitian mengenai produk makanan PT. Ajinomoto Indonesia. Departemen ini dibagi menjadi 3:

- a. IFTC MJK departemen yang bertanggung jawab dalam penelitian makanan di PT. Ajinomoto Indonesia.
- b. IFTC KRW departemen yang bertanggung jawab dalam penelitian makanan di PT. Ajinomoto Indonesia Karawang.
- c. IFTC Eng departemen yang bertanggung jawab dalam penelitian makanan di PT. Ajinomoto *England*.

G. Ketenagakerjaan

1. Manajemen Ketenagakerjaan

PT. Ajinomoto Indonesia merupakan salah satu produsen penyedap rasa terbesar di Indonesia, saat ini total jumlah karyawan sebanyak 2.175 pekerja. Tenaga kerja tersebut dibagi menjadi 3 jenis karyawan, yaitu karyawan reguler, karyawan *outsourcing*, dan karyawan kontrak. Karyawan reguler meliputi karyawan tetap dengan sistem pemberian upah per bulan yang disesuaikan dengan jabatan masing-masing. Karyawan *outsourcing* adalah tenaga kerja yang diperoleh dari adanya perjanjian antara perusahaan pemberi pekerjaan dengan perusahaan penyedia jasa pekerja yang memuat hak dan kewajiban yang telah disepakati. Karyawan *outsourcing* bertugas pada bagian kebersihan pabrik seperti tukang kebun, *cleaning service*, dan buruh bangunan. Tenaga kerja kontrak adalah tenaga kerja yang diperoleh dari adanya perjanjian kerja antara pekerja (buruh) dengan pengusaha untuk mengadakan suatu hubungan kerja dalam jangka waktu tertentu (*training*). Karyawan kontrak sebagian besar berada pada bagian proses produksi hingga proses pengemasan. Tabel Klasifikasi Karyawan dapat dilihat pada **Tabel 3**.

Tabel 3. Klasifikasi Karyawan

Jenis Karyawan	Jumlah
Reguler: PT Ajinomoto Indonesia	908 orang
PT Ajinex Internasional	107 orang
<i>Outsourcing</i> + Kontrak	1160 orang
Total	2175 orang

Sumber: (PT. Ajinomoto Indonesia, 2020)

Penggunaan pekerja *outsourcing* yang melimpah yang dimaksudkan untuk penghematan biaya dan pengendalian biaya operasional, dengan

mengalihkan masalah ketenagakerjaan kepada vendor *outsourcing*. PT. Ajinomoto Indonesia dapat melakukan penghematan biaya dengan menghapus anggaran untuk berbagai investasi di bidang ketenagakerjaan termasuk mengurangi SDM yang diperlukan untuk melakukan kegiatan administrasi ketenagakerjaan. Total karyawan PT. Ajinomoto Indonesia tergolong sedikit jika dibandingkan dengan kapasitas produksi pertahun yang mencapai ± 100.000 ton per tahun. Hal tersebut dilakukan karena hampir seluruh proses produksi pada PT. Ajinomoto Indonesia dilakukan secara otomatis dengan menggunakan mesin.

Karyawan PT. Ajinomoto Indonesia dibagi 2 level, yaitu level manajemen dan level karyawan. Berikut ini adalah pembagian berdasarkan tingkat level manajemen dan karyawan:

- a. Level manajemen dibagi menjadi 2, yaitu staff Jepang dan staff Indonesia. Staff Jepang dalam level manajemen menempati *vice president director, factory manager, dan vice factory*. Staff Indonesia menempati posisi sebagai manajer divisi, supervisor dan karyawan biasa.
- b. Level karyawan memiliki 2 golongan, yaitu karyawan reguler dan juga karyawan harian (*outsourcing*). Karyawan reguler sendiri terdapat beberapa level golongan wewenang yakni sebagai berikut:
 - 1) *Foreman (F)* atau yang biasanya disebut sebagai *supervisor* karyawan non lapangan pada setiap divisi. Karyawan tersebut sebagai kepala sub bagian karyawan kantor yang bertugas mengawasi karyawan bawahannya serta mengawasi kegiatan di setiap divisi.
 - 2) *Asistent Foreman A (AFA)* dan *Asistent Foreman B (AFB)* adalah seseorang yang menggantikan dan membantu tugas-tugas yang dilakukan oleh *foreman*, jika sewaktu-waktu berhalangan.
 - 3) *Assistant section chief* atau disebut sebagai asisten kepala bertugas untuk menggantikan tugas yang dilakukan oleh kepala bagian yang bertugas untuk menggantikan tugas yang dilakukan oleh kepala bagian jika berhalangan.

2. Pembagian Jam Kerja

Jadwal kerja karyawan PT. Ajinomoto Indonesia ini disesuaikan dengan pekerjaan karyawan. Berdasarkan pekerjaan yang harus dilakukan,

pembagian dilakukan dengan 2 kategori, karyawan lapangan *shift* dan karyawan non lapangan dengan kerja nonshift. Karyawan non lapangan dengan kerja *nonshift* adalah tenaga kerja yang jam kerjanya sesuai jam kerja normal yaitu jam 07.00-16.00 dengan hari kerja Senin sampai Jumat. Karyawan non lapangan merupakan karyawan yang bekerja di kantor pada departemen umum dan personalia, departemen keuangan dan akutansi dan departemen pembelanjaan. Karyawan lapangan shift merupakan karyawan yang memiliki tugas untuk mengontrol jalannya proses produksi merupakan karyawan yang bekerja di bagian *control panel* pada departemen produksi, *departemen engineering*, dan *maintenance*. Karyawan lapangan yang bekerja dengan shift dikarenakan proses produksi yang berlangsung selama 24 jam *nonstop*. Jadwal kerja karyawan lapang shift dan jadwal istirahat dibagi menjadi 3 shift. Pembagian jam kerja karyawan dapat dilihat pada **Tabel 4**. Karyawan lapangan *non shift* yang memiliki tugas pada departemen fisik dan distribusi bagian pergudangan, *quality assurance* dan karyawan yang bertugas di laboratorium.

Tabel 4. Jadwal *Shift* Kerja Karyawan Lapangan dan Waktu Istirahat

Shift	Jam Kerja Karyawan	Jam Istirahat Karyawan
1	07.00 -15.00 WIB	11.00 – 12.00 WIB
2	15.00 - 23.00 WIB	19.00 – 20.00 WIB
3	23.00 - 07.00 WIB	03.00 – 04.00 WIB

Sumber: (PT. Ajinomoto Indonesia, 2020)

3. Fasilitas

PT. Ajinomoto Indonesia memberikan berbagai fasilitas karyawan untuk menunjang kesejahteraan karyawan dengan memberikan fasilitas-fasilitas tersebut harapannya dapat memberikan motivasi dan meningkatkan semangat kerja karyawan sehingga dapat meningkatkan produktivitas kerja. Berikut adalah fasilitas-fasilitas yang diberikan PT Ajinomoto Indonesia Mojokerto *Factory* kepada para karyawan:

a. Kantin Perusahaan

PT. Ajinomoto Indonesia menyediakan fasilitas kantin yang ditujukan kepada karyawan PT. Ajinomoto Indonesia dan PT. Ajinex Internasional sebagai pemenuhan kebutuhan primer seperti diadakannya jatah makan dan minum. Terdapat dua kantin yang disediakan oleh PT. Ajinomoto Indonesia, kantin ini dibuka setiap harinya sesuai dengan jadwal istirahat

karyawan setiap *shift*. Seluruh karyawan mendapatkan makanan secara gratis dengan gizi seimbang tanpa adanya perbedaan posisi dan jabatan.

b. Fasilitas Kesehatan (Poliklinik dan *General Medical Check Up*)

PT. Ajinomoto Indonesia juga memiliki fasilitas Kesehatan berupa poliklinik dan *general medical check up* bagi seluruh karyawan PT. Ajinomoto Indonesia yang dapat dimanfaatkan sebagai pertolongan pertama ketika terjadinya kecelakaan kerja ataupun pemeriksaan berupa *check up* baik secara massal yang dilakukan perusahaan maupun *check up* pribadi. Pelaksanaan *check up* untuk karyawan kantin dilakukan sebanyak 2 kali dalam setahun bertujuan untuk menjaga higienitas makanan yang diberikan kepada seluruh karyawan PT. Ajinomoto Indonesia. Pelaksanaan *check up* dilakukan minimal 1 kali dalam setahun sesuai dengan jadwal yang telah ditentukan oleh perusahaan. Pelaksanaan *check up* untuk masing-masing departemen berbeda, didasarkan pada kepentingan departemen terkait.

c. Fasilitas olahraga (*Sport Hall* dan *Recreation House*)

PT. Ajinomoto memiliki cukup lengkap fasilitas olahraga yang ditujukan kepada karyawan agar karyawan tidak merasa stress akibat kerja dan dapat menambah kebugaran jasmani karyawan. Fasilitas yang diberikan seperti lapangan tenis, lapangan bola, lapangan volly dan lapangan senam. Fasilitas olahraga ini biasanya digunakan pada saat *sport day* yang diadakan setiap tahun.

d. Tempat Parkir

Tempat parkir disediakan untuk karyawan yang membawa alat transportasi ke PT. Ajinomoto Indonesia. Tempat parkir dibagi menjadi tiga bagian yaitu parkir untuk tamu, karyawan, dan untuk alat transportasi pemasok dan distribusi. Parkir karyawan dibedakan menjadi dua bagian yaitu bagian bawah untuk parkir motor untuk karyawan perempuan dan bagian atas untuk parkir motor karyawan laki-laki. Di sebelah parkir motor juga disediakan lahan untuk parkir mobil.

e. Pos Keamanan

Pos keamanan digunakan untuk menjaga keamanan dan kenyamanan diperusahaan. Tamu yang memasuki wilayah perusahaan diwajibkan untuk melapor ke pos keamanan yang dijaga oleh beberapa *security*. *Security* pada pos keamanan bertugas untuk mengecek kelengkapan APD dan *id card* karyawan maupun kontraktor. Selain itu, *security* juga bertugas untuk mengecek kelengkapan Surat Tanda Kelengkapan Kendaraan (STNK) setiap keluar dari perusahaan dan membantu menjaga lalu lintas disekitar PT. Ajinomoto Indonesia. Pos keamanan yang dimiliki PT. Ajinomoto Indonesia sebanyak 5 pos. Pos keamanan utama terletak di samping gerbang utama keluar masuk karyawan atau tamu, pos keamanan kedua berada di pojok kanan perusahaan dekat balai pertemuan untuk memantau truk keluar masuk distribusi MSG, pos keamanan ketiga berada di pintu keluar masuk truk pengangkut bahan baku tetes tebu, pos keamanan keempat berada di dekat pintu keluar masuk gudang penyimpanan masako dan sajiku dan pos keamanan kelima berada di bagian belakang dekat gudang bahan baku.

f. Fasilitas Ibadah (masjid dan mushola)

PT. Ajinomoto Indonesia memberikan fasilitas masjid yang digunakan oleh karyawan untuk menjalankan ibadah untuk menjaga hubungan karyawan dengan sang pencipta.

g. *Locker* Karyawan

Locker karyawan diberikan untuk karyawan khususnya bagian produksi untuk meletakkan barang-barang pribadi agar tetap aman.

h. Dapur

Dapur disediakan oleh perusahaan disetiap departemen, dapur yang disediakan hanya berukuran kecil sekedar untuk membuat minum bagi karyawan.

i. Fasilitas Toilet atau Kamar Mandi

PT. Ajinomoto Indonesia menyediakan banyak toilet, toilet tersedia dimasing-masing departemen dengan kebersihan yang terjaga.

j. Rekreasi Karyawan

Rekreasi karyawan dilaksanakan setiap satu tahun sekali oleh PT. Ajinomoto Indonesia diberikan kepada karyawan dan keluarganya tanpa dipungut biaya. Diadakannya rekreasi ini diharapkan dapat mengatasi kejenuhan dalam bekerja agar dapat terbentuk semangat baru bagi karyawan.

k. *Training* atau Pelatihan

Training atau pelatihan bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan karyawan PT. Ajinomoto Indonesia. Pelatihan yang diberikan disesuaikan dengan lingkup pekerjaan karyawan. Pelatihan yang sering diadakan yaitu pelatihan Keselamatan kerja untuk menghindari kecelakaan yang terjadi selama pekerjaan terlebih pada departemen yang terdapat alat-alat yang membahayakan. Selain itu, dilakukan juga pelatihan K3 misalnya penggunaan APD, APAR, pelatihan pemadaman kebakaran dengan tujuan untuk meningkatkan kemampuan tanggap karyawan. Pelatihan diberikan kepada seluruh karyawan baik karyawan lama maupun karyawan baru.

l. Koperasi Karyawan

Koperasi Karyawan (Kopkar) “Artha Guna” menyediakan kegiatan-kegiatan seperti simpan pinjam, pembagian SHU dan pemberian *doorprize* pada waktu tertentu, misalnya ada *event* atau *grup discussion* di luar jam kerja. Koperasi ini juga menjual produk ajinomoto dan produk lain untuk kebutuhan karyawan. Koperasi ini juga terbuka untuk tamu dan *visitor* yang datang ke PT. Ajinomoto Indonesia.

m. Asuransi

Fasilitas asuransi diberikan kepada seluruh Karyawan PT. Ajinomoto Indonesia meliputi asuransi jaminan kecelakaan kerja, jaminan hari tua dan jaminan kerja. Jumlah asuransi disesuaikan dengan jabatan dan masa kerja karyawan.

n. Hadiah Pernikahan, Kelahiran, dan Uang Duka

Pemberian hadiah pernikahan, kelahiran, dan uang duka merupakan bentuk perhatian dan kepedulian perusahaan terhadap karyawan dan anggota keluarganya. Besarnya nominal yang diberikan disesuaikan dengan kondisi atau keadaan yang terjadi dimana pada umumnya tidak lebih dari Rp.2.000.000,-.

o. Tunjangan Hari Raya

Tunjangan hari raya diberikan sebanyak 2 kali dalam setahun. Tunjangan ini diberikan pada tanggal 1 Juni sebagai Peringatan didirikannya perusahaan serta 2 minggu sebelum hari raya. Nominal dari tunjangan ini disesuaikan dengan prestasi, jabatan, dan masa kerja karyawan.

p. Seragam dan APD (Alat Pelindung Diri)

Fasilitas seragam meliputi baju harian karyawan yang diberikan dan diganti secara periodik setiap 1 tahun. Fasilitas penunjang lain diantaranya adalah tanda pengenal, komputer, alat tulis kantor dan lain-lain. APD atau alat pelindung diri diberikan untuk karyawan berupa helm keselamatan untuk melindungi diri dari potensi bahaya pada tempat-tempat tertentu.