

BAB VI

KESIMPULAN

1. PT. Ajinomoto Indonesia merupakan perusahaan yang memproduksi Monosodium Glutamat (MSG) di Indonesia. PT. Ajinomoto Indonesia merupakan produsen besar bumbu masakan dan penyedap rasa di Indonesia.
2. Terdapat beberapa perbedaan proses produksi di PT. Ajinomoto Indonesia yaitu penggunaan bahan baku, *pretreatment*, bakteri fermentasi, *seeding*, waktu fermentasi, tahapan isolasi, dekolonisasi, waktu kristalisasi, kualitas kristal, ukuran kristal dan kemasan yang digunakan.

Saran:

1. Sebaiknya penulisan struktur organisasi dibuat secara sistematis agar mudah dipahami oleh pembaca.
2. Sebaiknya penggunaan APD lengkap dan bersih perlu dilakukan untuk semua karyawan saat dalam ruang produksi.