

## BAB I PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Monosodium Glutamat (MSG) adalah garam natrium dari asam glutamat yang merupakan salah satu asam amino non-esensial. MSG memiliki bentuk kristal halus dan berwarna putih yang dibuat melalui proses fermentasi dari bahan dasar pati (gandum) dan gula molasses (tetes tebu) (Sabri et al., 2006). Proses fermentasi dilakukan dengan bantuan bakteri penghasil asam glutamat. Bakteri yang digunakan untuk menghasilkan asam glutamat misalnya *Micrococcus sp.*, *Corynebacterium sp.*, *Brevibacterium sp.*, dan *Micobacterium sp* (Agus, 2011).

Produk MSG di pasaran biasa dikenal dengan sebutan vetsin atau micin. MSG adalah salah satu bahan tambahan makanan yang digunakan untuk menghasilkan *flavor* atau cita rasa yang lebih enak dan lebih nyaman ke dalam masakan (Lutfi, 2009). Saat ini, kebutuhan MSG sebagai bumbu penyedap rasa dimasyarakat semakin meningkat, khususnya konsumen rumah tangga hingga industri. Menurut Kurtanty (2018) konsumsi MSG di Indonesia mencapai angka 0,65 g/kap/hr. Berdasarkan laporan *Information Handling Services* (IHS) (2015) Indonesia tercatat sebagai pengeksport MSG terbesar kedua setelah China dengan porsi sebanyak 16% dari total ekspor MSG di dunia. Selain itu, Indonesia menempati urutan kedua di Asia dalam hal konsumsi MSG. Dengan semakin meningkatnya kebutuhan tersebut, banyak perusahaan yang telah memproduksi produk bumbu penyedap rasa berupa MSG, salah satu perusahaan besar dalam produksi MSG adalah PT. Ajinomoto Indonesia.

PT. Ajinomoto Indonesia merupakan perusahaan yang bergerak dalam bidang pangan dengan produk yang dihasilkan berfokus pada bumbu penyedap rasa, dan produk milik PT. Ajinomoto Indonesia telah dikenal dan digemari oleh masyarakat. Tak hanya itu, produk MSG PT. Ajinomoto Indonesia juga telah memasuki pasar ekspor di beberapa negara seperti Malaysia, Thailand, Taiwan, Arab Saudi dan Afrika. Hal tersebut tak terlepas dari kualitas yang diberikan terhadap produk dan teknologi pada proses produksi yang digunakan. Proses produksi MSG PT. Ajinomoto Indonesia dilakukan menggunakan konsep fermentasi dengan melalui beberapa tahapan, yaitu dekalsifikasi, fermentasi,

isolasi, dan purifikasi. Secara keseluruhan, proses produksi MSG dilakukan secara kompleks dan dalam skala industri.

Pemilihan PT. Ajinomoto Indonesia sebagai tempat Praktik Kerja Lapangan, dikarenakan perusahaan tersebut merupakan salah satu industri besar dalam produksi bumbu penyedap rasa terutama MSG, dan produk yang dihasilkan telah mendapat kepercayaan dari konsumen. Sehingga, dengan melakukan Praktik Kerja Lapangan diharapkan dapat menjadi pembelajaran bagi mahasiswa untuk mengetahui dunia kerja pada suatu perusahaan dan mengetahui secara langsung proses produksi dalam suatu industri.

### **1. Tujuan**

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

- a. Mengetahui dan mempelajari secara langsung proses produksi monosodium glutamat (MSG) PT. Ajinomoto Indonesia dan membandingkan antara teori yang didapat selama kuliah dengan proses produksi yang berlangsung di perusahaan.
- b. Menambah pengalaman mahasiswa dalam praktek di suatu industri dan menjalin kerja sama antara PT. Ajinomoto Indonesia dengan Program Studi Teknologi Pangan

### **2. Manfaat**

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

- a. Bagi Perguruan Tinggi  
Sebagai referensi mengenai perkembangan industri di Indonesia maupun proses dan teknologi yang muthakhir, dan dapat digunakan oleh pihak-pihak yang memerlukan.
- b. Bagi Perusahaan  
Mendapat masukan dari hasil analisa dan penelitian mahasiswa mengenai proses produksi monosodium glutamat (MSG), sehingga dapat digunakan untuk meningkatkan kualitas produk di masa mendatang
- c. Bagi Mahasiswa  
Mengetahui lebih mendalam mengenai kenyataan yang ada dalam industri sehingga diharapkan mampu menerapkan ilmu yang didapat ke dalam bidang industri nantinya.

## B. Sejarah Perusahaan

Monosodium glutamat (MSG) pertama kali ditemukan oleh seorang ilmuwan dari Jepang bernama Dr. Kikunae Ikeda pada tahun 1908. Penemuan tersebut diawali dengan menemukan sumber cita rasa unik yang berasal dari kaldu rumput laut (kombu). Sumber rasa unik tersebut diperkirakan berasal dari kandungan asam glutamat, yang kemudian diisolasi dan diperkenalkan sebagai rasa "umami". Akan tetapi, glutamat murni yang dihasilkan tersebut memiliki sifat fisik dan kimia yang tidak menarik secara komersial, sehingga Dr. Kikunae Ikeda mensenyawakan glutamat tersebut dengan sodium menjadi monosodium glutamat yang saat ini dikenal sebagai MSG atau vetsin.

Dalam upaya pengembangan produk tersebut, di tahun 1909 Dr. Kikunae Ikeda bersama Saburosuke Suzuki II bekerja sama mendirikan *Ajinomoto Company Incorporation* untuk produksi MSG secara komersial dengan merek dagang Ajinomoto, pemasaran produk pertama kali dilakukan di Jepang pada tanggal 20 Mei 1909. Sejak perusahaan didirikan terus mengalami perkembangan, bahkan ditahun 1917 Ajinomoto telah berkembang secara global, hal ini berdampak pada permintaan pasar yang semakin meningkat akan produk MSG. Dalam upaya pemenuhan permintaan pasar global, di tahun 1957 perusahaan tersebut melakukan pembaharuan bahan baku dengan menggantikan kombu menjadi tetes tebu. Penggantian bahan baku dilakukan karena penggunaan kombu sebagai bahan baku dalam produksi MSG dirasa membutuhkan biaya yang cukup besar dan hasil yang didapatkan tidak dapat memenuhi permintaan pasar yang cukup pesat jumlahnya saat itu.

Perkembangan perusahaan Ajinomoto secara global juga sampai ke Indonesia, bahkan *Ajinomoto Company Incorporation* telah didirikan di Indonesia pada tahun 1969. Melalui Surat Keputusan dari Menteri Kehakiman no.165 tertanggal 7 Februari 1969, bahwa pabrik Ajinomoto di Indonesia berlokasi di desa Mlirip, Jetis, Kab. Mojokerto. Setelah adanya surat keputusan tersebut, pabrik mulai beroperasi di tahun 1970 dan di tahun tersebut pula telah dilakukan proses produksi MSG secara lokal. PT. Ajinomoto Indonesia sejak berdiri terus mengalami perkembangan, hingga di tahun 1987 PT. Ajinex Internasional didirikan, perusahaan tersebut adalah bagian dari PT. Ajinomoto Indonesia yang memproduksi MSG khusus untuk ekspor.

Selain itu, PT. Ajinomoto Indonesia juga melakukan pengembangan produk, hingga di tahun 1989 dilakukan peluncuran produk bumbu penyedap rasa yang dibuat dari ekstrak daging ayam dan sapi dengan merekdagang Masako. Dengan bertambahnya produk yang dihasilkan, maka hal tersebut berdampak pada pemasaran yang semakin meluas, sehingga di tahun 1994 didirikan PT. Ajinomoto Sales Indonesia yang merupakan perusahaan khusus untuk memasarkan produk-produk dari PT. Ajinomoto Indonesia. Disamping itu, pengembangan produk terus dilakukan, dengan meluncurkan kembali produk baru berupa bumbu masakan praktis dan serbaguna dengan merekdagang Sajiku di tahun 1999 dan peluncuran produk bumbu masak berupa saus dengan merekdagang Saori di tahun 2005.

Dengan semakin berkembangnya perusahaan ini, di tahun 2011 dilakukan pendirian pabrik Ajinomoto di Karawang dan mulai beroperasi di tahun 2012 dengan memproduksi Masako, pendirian pabrik ini bertujuan untuk memenuhi kebutuhan masyarakat akan produk-produk dari Ajinomoto. Pada tahun yang sama dengan mulai beroperasinya Ajinomoto di Karawang, PT. Ajinomoto Indonesia kembali meluncurkan dan memasarkan produk baru berupa mayonnaise dengan merekdagang Mayumi. Selain itu, perusahaan ini terus melakukan inovasi salah satunya dengan didirikannya PT. Ajinomoto Bakery Indonesia di tahun 2016, perusahaan ini ditujukan untuk membuka bisnis *frozen bread*. Pengembangan produk masih terus dilakukan PT. Ajinomoto Indonesia, dengan meluncurkan dan memasarkan 2 produk barunya di tahun 2017 yaitu yum yum mie instant dan delito saus pasta, serta peluncuran dan pemasaran produk yang terbaru dari PT. Ajinomoto Indonesia adalah *birdy latte cafe* di tahun 2019.

Saat ini PT. Ajinomoto Indonesia telah memiliki beberapa sertifikat yang dapat dijadikan sebagai penanda bahwa perusahaan tersebut telah memenuhi beberapa persyaratan yang berhubungan dengan produk dan perusahaannya, sertifikat tersebut sangat penting dalam suatu perusahaan karena dapat digunakan sebagai upaya dalam mendapatkan kepercayaan konsumen. Beberapa sertifikat yang telah dimiliki PT. Ajinomoto Indonesia diantaranya adalah sertifikasi OHSAS 18001 yang merupakan suatu standar internasional untuk menerapkan Sistem Manajemen Keselamatan dan Kesehatan Kerja di tempat kerja atau perusahaan, sertifikat HALAL dari MUI, sertifikat dari BPOM,

ISO 9001 tentang standar mutu, ISO 22000 tentang keamanan pangan, dan ISO 14001 tentang standar lingkungan.

PT. Ajinomoto Indonesiamemiliki visi dan misi yang digunakan sebagai acuan atau pedoman dalam menjalankan perusahaan tersebut, berikut visi dan misi perusahaan:

### 1. Visi Perusahaan

- a. Menciptakan produk yang unik dalam bidang makanan khususnya pada segmen bumbu masak.
- b. Menguasai pasar di Indonesia.
- c. Memiliki SDM Profesional.
- d. Peduli lingkungan.

### 2. Misi Perusahaan

- a. Melakukan *upgrading* untuk para *manager* dan staffPT. Ajinomoto Indonesia.
- b. Menjadikan PT Ajinomoto Indonesia sebagai perusahaan publik yang maju dan dinamis dalam bidang makanan.
- c. Memenuhi tuntutan pasar, baik lokal maupun internasional.
- d. Dapat merealisasikan filosofi "*Eat Well Live Well*", sehingga membuat lingkungan dibumi lebih terpelihara.

Selain itu, filsafah asal kata AJI-NO-MOTO sendiri merupakan gabungan kata dari Bahasa Jepang. Aji memiliki arti kata rasa, sedangkan Moto memiliki arti kata sari, sehingga kedua kata tersebut jika digabungkan akan memiliki arti kata sari rasa atau jika dijelaskan lagi adalah inti dari sebuah rasa. Logo perusahaan dapat dilihat pada **Gambar 1**.

**Eat Well, Live Well.**



**Gambar 1.** Logo Perusahaan  
**Sumber:** PT. Ajinomoto Indonesia, 2020

### C. Kapasitas Produksi

Produk yang dihasilkan PT. Ajinomoto Indonesia terdiri atas beragam jenis produk. Produk-produk tersebut terbagi atas 2 kategori yaitu produk utama dan produk sampingan. Produk utama perusahaan merupakan produk bumbu penyedap rasa untuk makanan, sedangkan untuk produk sampingan merupakan produk olahan dari limbah proses pengolahan produk utama.

Produk utama dari PT. Ajinomoto Indonesia yang selama ini dikenal masyarakat adalah produk MSG dengan merek dagang Ajinomoto dengan satu kali produksinya sebanyak 12 ton. Selain itu, PT. Ajinomoto Indonesia juga memproduksi bumbu masakan lainnya, salah satunya produk bumbu penyedap rasa yang dibuat dari ekstrak daging sapi dan ayam dengan merek dagang Masako. Produk tersebut terbagi menjadi 2 yaitu Masako sapi dan Masako ayam. Tiap satu kali produksi Masako dibutuhkan daging sapi segar sebanyak 3,5 ton dan membutuhkan daging ayam segar sebanyak 12 ton. Tak hanya itu, produk utama lainnya dari PT. Ajinomoto Indonesia diantaranya ialah Sajiku, Saori, Mayumi, dsb.

Sementara itu, produk sampingan PT. Ajinomoto Indonesia salah satunya produk pupuk cair dengan merek dagang Ajifol dan Amina yang diproduksi dari limbah proses pengolahan MSG, selain itu terdapat produk pakan ternak berprotein tinggi dengan merek dagang Tritan dan FML. Berikut produk utama dan sampingan yang dihasilkan PT. Ajinomoto Indonesia beserta penjelasannya:

#### 1. Produk Utama

Produk utama merupakan produk yang menjadi unggulan PT. Ajinomoto Indonesia yaitu produk yang berbasis bumbu penyedap rasa. Sebagian besar produk ini dibuat dari ekstrak daging dan rempah-rempah, adapula produk yang dibuat melalui proses fermentasi. Produk utama yang dimiliki PT. Ajinomoto Indonesia diantaranya sebagai berikut:

##### a. MSG

MSG merupakan produk penyedap rasa yang dihasilkan PT. Ajinomoto Indonesia dengan merek dagang Ajinomoto. Produk ini dibuat melalui proses fermentasi asam glutamat dengan substrat tetes tebu. Pemasaran produk ini dilakukan di dalam negeri hingga luar negeri. Akan tetapi, produk MSG yang dipasarkan di luar negeri hanya dalam bentuk *paper bag type*. Gambar produk MSG dapat dilihat pada **Gambar 2**.



**Gambar 2.** Produk MSG  
**Sumber:** Dokumnetasi pribadi, 2020

### b. Sajiku

Sajiku merupakan merek dagang dari produk bumbu masakan praktis dan serbaguna yang dimiliki PT. Ajinomoto Indonesia. Produk ini memiliki beberapa jenis mulai dari tepung bumbu hingga bumbu masakan praktis seperti sajiku nasi goreng. Produk ini dibuat dari bahan yang berkualitas serta dibuat dari rempah-rempah yang telah dikeringkan. Pemasaran produk ini telah tersebar di seluruh wilayah Indonesia. Beberapa gambar dari produk sajiku dapat dilihat pada **Gambar 3**.



**Gambar 3.** Produk Sajiku  
**Sumber:** Dokumentasi prbadi, 2020

### c. Masako

Masako merupakan merek dagang dari produk bumbu penyedap rasa yang dibuat dari kaldu daging dan rempah-rempah. Produk ini terdiri atas 2 varian rasa yaitu Masako rasa sapi dan rasa ayam. Masako sapi dibuat dari ekstrak daging sapi segar, sedangkan Masako ayam dibuat dari ekstrak daging ayam segar. Kedua varian rasa tersebut dalam proses pengolahannya juga ditambah dengan rempah-rempah serta MSG. Dalam proses produksinya, daging sapi yang digunakan sebagian besar merupakan daging impor dari Australia dan Selandia baru, akan tetapi tidak sepenuhnya impor melainkan 15% dari total daging berasal dari peternak lokal. Sedangkan untuk daging ayam didapat dari supplier di Jawa Timur. Gambar kedua varian rasa produk Masako dapat dilihat pada **Gambar 4**.



**Gambar 4.** Produk Masako  
**Sumber:** Dokumentasi pribadi, 2020

#### d. Saori

Saori merupakan merek dagang dari produk bumbu masakan dalam bentuk saus. Saori memiliki 2 varian rasa utama yaitu saus tiram dan saus teriyaki. Saus ini memiliki rasa yang disesuaikan dengan lidah masyarakat Asia. Saus tiram dibuat dari ekstrak tiram asli, sedangkan saus teriyaki dibuat dari kecap teriyaki yang berasal dari Jepang dengan ditambah rempah-rempah lain. Tak hanya 2 varian rasa utama saja, melainkan terdapat varian rasa baru pada produk saori yaitu saus lada hitam, saus rasa mentega dan saus pedas. Produk ini biasa digunakan untuk menu makanan tumis. Saori dipasarkan dalam 2 bentuk kemasan yaitu dalam bentuk botol dan *sachet*. Produk saori dapat dilihat pada **Gambar 5**.



**Gambar 5.** Produk Saori  
**Sumber:** Dokumentasi pribadi, 2020

#### e. Mayumi

Mayumi merupakan merek dagang dari produk mayonnaise, produk ini terdiri atas 2 varian rasa yaitu mayonnaise original dan mayonnaise dengan rasa pedas. Produk ini dibuat dari bahan yang berkualitas serta memiliki cita rasa yang *creamy*, produk ini cocok ditambahkan pada roti, *sandwich*, dsb. Produk mayumi dapat dilihat pada **Gambar 6**.



**Gambar 6.** Produk Mayumi  
**Sumber:** Dokumentasi pribadi, 2020

#### f. Delito

Delito merupakan merek dagang dari produk saus pasta dalam bentuk bubuk yang dibuat dari bahan berkualitas, penggunaan saus ini terbilang praktis dan dapat menambah rasa lezat pada pasta. Pada produk ini terdapat 2 varian rasa yaitu aglio olio dan bolognese. Produk delito dapat dilihat pada **Gambar 7**.



**Gambar 7.** Produk Delito  
**Sumber:** PT. Ajinomoto Indonesia, 2020

#### g. Yum Yum Mie Instan

Yum yum merupakan merek dagang dari produk mie instan dengan cita rasa khas Thailand yang dimiliki PT. Ajinomoto Indonesia, produk ini merupakan produk impor. Yum yum memiliki 2 varian rasa yaitu ayam panggang pedas Thailand dan tom yum Thailand. Produk yum yum dapat dilihat pada **Gambar 8**.



**Gambar 8.** Produk Yum yum mie instan  
**Sumber:** PT. Ajinomoto Indonesia, 2020

#### h. Birdy Latte Cafe

*Birdy latte cafe* merupakan merek dagang dari produk *latte* yang dimiliki PT. Ajinomoto Indonesia, produk ini baru diproduksi di tahun 2019. Produk ini memiliki 3 varian rasa yaitu matcha, taro dan *coffee*, dengan cita rasa

*creamy* dan *foamy*. Produksi *birdy latte* didasari oleh kebiasaan masyarakat saat ini yang semakin banyak gemar minum kopi terlebih lagi anak muda, sehingga dengan munculnya *birdy latte* ini diharapkan masyarakat dapat menikmati kopi kapanpun dan dimanapun. Produk ini dapat dilihat pada **Gambar 9**.



**Gambar 9.** Produk Birdy latte cafe  
**Sumber:** PT. Ajinomoto Indonesia, 2020

#### i. Aji Plus

Aji plus merupakan merek dagang dari produk bumbu penyedap rasa yang dibuat dengan memadukan glutamat dan nukleotida berupa sodium inosinat dan guanilat. Produk ini memiliki rasa umami yang 3 kali lebih kuat daripada MSG, selain itu juga rasa umami yang dihasilkan lebih stabil dan tahan lama. Produk ini merupakan produk yang ditujukan khusus untuk industri, yang artinya pemasaran dari produk ini hanya dalam lingkup industri. Penggunaan aji plus biasanya dalam industri kerupuk, kecap ataupun saus. Produk Aji plus dapat dilihat pada **Gambar 10**.



**Gambar 10.** Produk Aji Plus  
**Sumber:** Dokumentasi pribadi, 2020

#### j. Dashi Plus

Dashi plus merupakan merek dagang dari produk bumbu penyedap rasa yang terbuat dari ekstrak daging dan rempah-rempah. Terdapat 2 varian rasa yaitu bumbu ekstrak daging sapi dan bumbu ekstrak daging ayam. Produk ini juga ditujukan untuk industri makanan, lebih tepatnya pada industri makanan yang berbasis daging, karena produk ini secara efektif

dapat meningkatkan cita rasa daging dalam makanan. Produk dashi plus dapat dilihat pada **Gambar 11**.



**Gambar 11.** Produk Dashi Plus  
Sumber: PT. Ajinomoto Indonesia, 2020

#### k. Bakso Plus

Bakso plus merupakan merek dagang dari produk premix tepung yang digunakan untuk memperbaiki tekstur bakso dan meningkatkan rasa dan aroma daging sapi pada bakso. Produk ini juga ditujukan untuk industri makanan. Produk bakso plus dapat dilihat pada **Gambar 12**.



**Gambar 12.** Produk Bakso Plus  
Sumber: PT. Ajinomoto Indonesia, 2020

#### l. Ebi Plus

Ebi plus merupakan merek dagang dari produk bumbu penyedap rasa yang memberikan rasa dan aroma udang. Produk ini juga ditujukan khusus untuk industri makanan. Ebi plus biasa digunakan dalam industri kerupuk udang, bakso udang karena dapat memperkuat rasa udang dalam produk yang dihasilkan. Selain itu juga, produk ini dapat menggantikan pasta udang. Gambar produk ebi plus dapat dilihat pada **Gambar 13**.



**Gambar 13.** Produk Ebi Plus  
**Sumber:** Dokumentasi pribadi, 2020

#### m. Neri Plus

Neri plus merupakan merek dagang dari produk bumbu penyedap rasa yang dibuat dari ekstrak daging ikan, sehingga memiliki rasa dan aroma berupa ikan. Neri plus merupakan produk yang juga ditujukan untuk industri makanan khususnya industri makanan yang berbasis ikan. Gambar produk neri plus dapat dilihat pada **Gambar 14**.



**Gambar 14.** Produk Neri Plus  
**Sumber:** Dokumentasi pribadi, 2020

#### n. Amami Plus

Amami plus merupakan produk yang berbeda dari produk lain yang dimiliki PT. Ajinomoto Indonesia, karena sebagian besar produk dari perusahaan ini merupakan bumbu penyedap yang memiliki cita rasa umami atau gurih, sedangkan amami plus merupakan merek dagang dari produk pemanis buatan untuk makanan. Tingkat kemanisan dari produk ini adalah 10 kali lebih kuat dari gula. Produk ini biasa digunakan dalam industri makanan ringan sebagai taburan bumbu. Produk amami plus dapat dilihat pada **Gambar 15**.



**Gambar 15.** Produk Amami Plus  
**Sumber:** Dokumentasi pribadi, 2020

## 2. Produk Sampingan

Produk sampingan merupakan produk yang dibuat dari limbah hasil pengolahan produk utama. Produk-produk ini dibuat untuk mengurangi limbah yang ada di PT. Ajinomoto Indonesia, karena perusahaan ini memiliki komitmen untuk menjadi pabrik yang *zero emission*, sehingga pemanfaatan limbah tersebut dilakukan untuk menciptakan produk baru yang memiliki nilai jual. Berikut beberapa produk sampingan yang diproduksi PT. Ajinomoto Indonesia:

### a. Ajifol

Ajifol merupakan merek dagang dari produk pupuk cair yang digunakan sebagai pupuk daun, bunga, buah. Produk ini dibuat dari limbah hasil proses produksi MSG. Pupuk ini memiliki kandungan unsur hara nitrogen, fosfor dan kalium, selain itu juga mengandung unsur makro lainnya dan unsur hara mikro serta adanya tambahan asam amino. Ajifol terbagi atas 3 macam yaitu Ajifol, Ajifol B dan Ajifol D, yang membedakan dari ketiga pupuk Ajifol ini adalah kandungan nitrogen, fosfor dan kaliumnya. Pupuk ini memiliki warna coklat kehitaman. Ajifol memiliki beberapa kegunaan diantaranya:

- 1) Meningkatkan pertumbuhan dan perkembangan tanaman, serta meningkatkan produksi dan kualitas hasil panen
- 2) Menyediakan unsur hara makro dan mikro yang sangat dibutuhkan oleh tanaman
- 3) Meningkatkan daya tahan tanaman terhadap serangan hama dan penyakit, karena mengandung asam amino yang berkualitas tinggi.

Gambar logo dari produk ajifol dapat dilihat pada **Gambar 16**.



*Hasil Panen Jadi Pooolll!!*

**Gambar 16.** Logo Ajifol

**Sumber:** PT. Ajinomoto Indonesia, 2020

**b. FML ( *Fermented Mother Liquor* )**

*Fermented Mother Liquor* merupakan merek dagang dari produk pakan ternak yang dibuat dari limbah hasil proses produksi MSG. Produk ini memiliki bentuk yang cair dan berfungsi sebagai sumber protein bagi ternak, serta dapat digunakan sebagai campuran dalam pembuatan pakan ternak dengan dosis yang dianjurkan 3-5%. Kandungan protein dalam produk FML lebih dari 20%, protein ini sangat dibutuhkan bagi pertumbuhan bakteri selulolitik dalam hewan ruminansia (sapi, kambing dan domba). Gambar logo dari produk FML dapat dilihat pada **Gambar 17**.



**Gambar 17.** Logo FML

**Sumber:** PT. Ajinomoto Indonesia, 2020

**c. Ajitein**

Ajitein merupakan merek dagang dari produk sumber protein hasil pemanfaatan bakteri (protein sel tunggal) yang dibuat dari limbah hasil produksi MSG. Produk ini dapat dijadikan sebagai alternatif bahan pakan ternak yang menggantikan tepung ikan dan bungkil kedelai, karena kandungan protein dan asam amino yang tinggi. Salah satu keunggulan ajitein adalah kandungan beta glukukan yang dapat meningkatkan efek imunostimulasi yang berguna meningkatkan kekebalan tubuh ternak.

**d. Tritan**

Tritan merupakan merek dagang dari produk pakan ternak. Produk ini dibuat dari sisa makanan yang ada di kantin PT. Ajinomoto Indonesia dan limbah dari proses produksi masako, mayumi dan sajiku, serta limbah tulang dan lemak ayam dari proses EMP. Bahan yang digunakan dalam

pembuatan tritan merupakan bahan yang tinggi protein. Gambar logo Tritan dilihat pada **Gambar 18**.

# TRITAN

**Gambar 18.** Logo Tritan

**Sumber:**PT. Ajinomoto Indonesia, 2020

**e. Amina**

Amina merupakan merek dagang dari produk pupuk cair yang dibuat dari limbah proses produksi MSG. Produk ini ditujukan untuk produk pertanian yang berguna dalam pertumbuhan tanaman dan meningkatkan aktivitas mikroba tanah. Gambar logo dari produk amina dilihat pada **Gambar 19**.



PUPUK CAIR  
**AMINA**®

*Sahabat Petani Sukses*

**Gambar 19.** Logo Pupuk Cair Amina  
**Sumber:**PT. Ajinomoto Indonesia, 2020

#### **D. Pemasaran Produk**

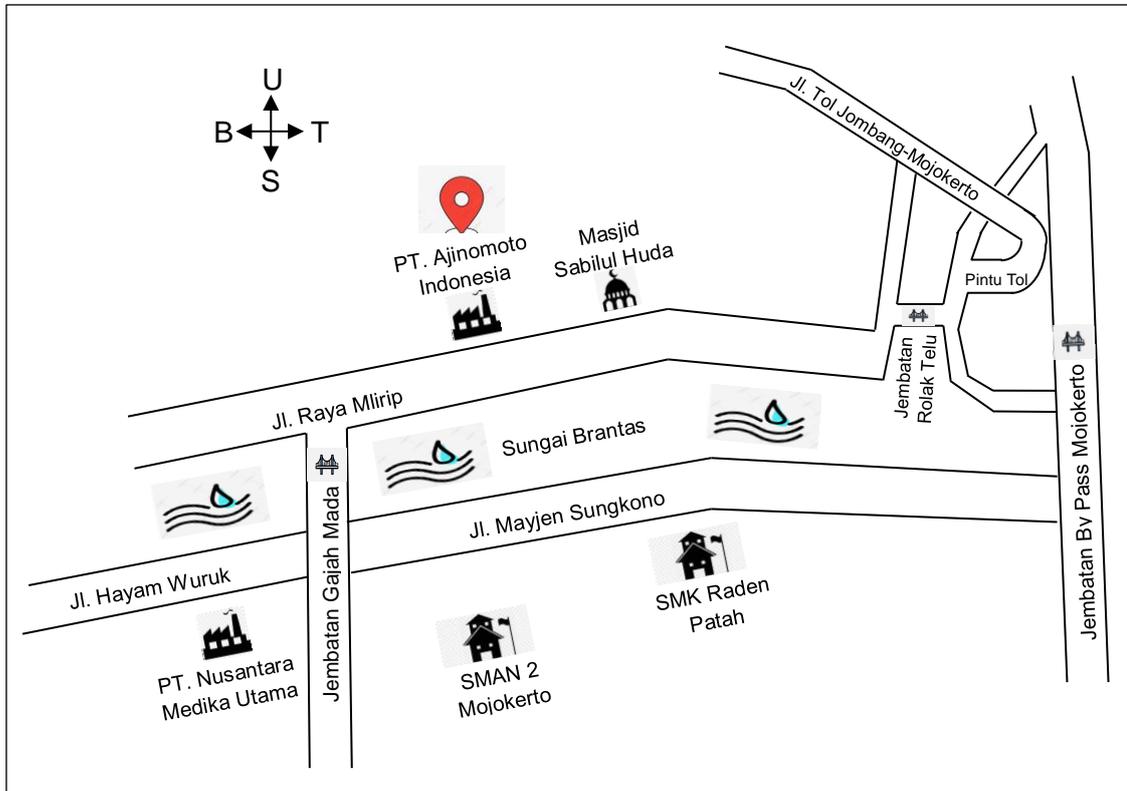
Pemasaran produk yang dilakukan PT. Ajinomoto Indonesia didasarkan pada klasifikasi pasar yang berbeda yaitu pasar industri hingga rumah tangga. Dengan adanya klasifikasi pasar tersebut, PT Ajinomoto Indonesia menciptakan produk-produk dengan berbagai ukuran yang disesuaikan dengan kebutuhan pasar. Pemasaran produk PT. Ajinomoto Indonesia dilakukan dengan promosi melalui media cetak maupun media elektronik seperti memasang iklan di televisi, radio, dsb, sehingga dengan adanya promosi tersebut diharapkan masyarakat akan lebih mengenal produk-produk dari PT. Ajinomoto Indonesia.

Produk yang dihasilkan PT. Ajinomoto Indonesia dipasarkan di dalam negeri maupun luar negeri, sebesar 80% produk dari perusahaan ini dipasarkan di dalam negeri sedangkan 20% diekspor ke luar negeri. Dalam hal pemasaran produk, PT. Ajinomoto Indonesia memiliki anak perusahaan yang khusus menangani pemasaran tersebut yaitu PT. Ajinomoto Sales Indonesia (ASI). Perusahaan tersebut melakukan segala hal yang berhubungan dengan pemasaran produk-produk PT. Ajinomoto Indonesia, mulai dari penentuan harga, segmentasi dan target pasar, promosi hingga distribusi. PT Ajinomoto Sales Indonesia (ASI) saat ini telah membuka kantor cabang di beberapa kota-kota besar seperti Jakarta, Surabaya, Semarang dan Medan. Tak hanya itu, perusahaan tersebut juga memiliki agen-agen yang tersebar di wilayah Indonesia. Dengan adanya kantor cabang dan agen-agen besar diharapkan pemasaran dan pendistribusian produk-produk dari PT. Ajinomoto Indonesia akan lebih mudah.

#### **E. Lokasi dan Tata Letak Perusahaan**

Lokasi PT. Ajinomoto Indonesia terletak di Jalan Raya Mlirip, Desa Mlirip Kecamatan Jetis Kabupaten Mojokerto. Secara geografis PT. Ajinomoto Indonesia terletak pada ketinggian 22 meter di atas permukaan laut serta berada pada  $112^{\circ}$  -  $113^{\circ}$  BT dan  $7,0^{\circ}$  -  $8,0^{\circ}$  LS, sedangkan untuk area bangunan PT. Ajinomoto Indonesia memiliki luas  $\pm$  36 ha. Bangunan perusahaan ini, di sebelah selatan berbatasan langsung dengan sungai berantas, sedangkan di sebelah barat, timur dan utara berbatasan dengan pemukiman penduduk. Denah lokasi PT. Ajinomoto Indonesia seperti yang terlihat pada **Gambar 20**. Selain itu, untuk

denah tata letak perusahaan PT. Ajinomoto Indonesia dapat dilihat pada **Lampiran 1.**



**Gambar 20.** Denah Lokasi PT. Ajinomoto Indonesia

**Sumber:** PT. Ajinomoto Indonesia, 2020

Lokasi yang dipilih dalam mendirikan suatu perusahaan juga sangat berpengaruh terhadap kemudahan dan kelancaran jalannya perusahaan. Dalam hal ini, PT. Ajinomoto Indonesia memilih pabrik pusat di Mojokerto bukan tanpa alasan, karena dalam memilih lokasi perusahaan juga harus mempertimbangkan beberapa hal demi kelangsungan perusahaan tersebut. Beberapa alasan PT. Ajinomoto Indonesia mendirikan pabrik di Mojokerto adalah sebagai berikut.

### **1. Kemudahan mendapatkan bahan baku.**

Produk utama yang menjadi unggulan di PT. Ajinomoto Indonesia adalah MSG, diketahui bahwa bahan baku dalam pembuatan MSG adalah tetes tebu (*cane molasses*). Bahan baku tersebut biasa diperoleh dari pabrik gula dan di daerah Jawa Timur terdapat cukup banyak berdiri pabrik gula. PT. Ajinomoto Indonesia memasok tetes tebu tersebut di beberapa daerah di Jawa Timur diantaranya Malang, Pasuruan, Kediri, Gresik. Daerah-daerah tersebut cukup dekat dengan PT. Ajinomoto Indonesia yang berada di Mojokerto sehingga

jangkauannya lebih mudah dan cepat, dan dengan banyaknya jumlah pabrik gula yang bekerjasama dengan PT. Ajinomoto Indonesiadiharapkan dalam mendapatkan bahan baku akan mudah dan dapat meminimalkan keterlambatan dan kekurangan bahan baku. Beberapa pabrik gula yang bekerjasama dengan PT. Ajinomoto Indonesia dapat dilihat pada **Tabel 1**.

**Tabel 1.** Daftar Pabrik Gula Pemasok *Molasses*

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 yang dekat

Sumber air merupakan salah satu aspek penting dalam suatu perusahaan, karena dibutuhkan dalam keberlangsungan kegiatan produksi. PT. Ajinomoto Indonesiaberkontribusi yang berbatasan langsung dengan sungai berantas, sehingga dalam mendapatkan sumber air juga sangat mudah dan secara otomatis dapat mempermudah pula dalam kegiatan produksi. Dengan adanya sumber air yang berasal dari sungai brantas, PT. Ajinomoto Indonesia juga dapat melakukan penghematan terhadap pasokan air yang didapat dari PDAM, karena air dari sungai brantas dapat langsung digunakan tetapi terlebih dahulu dilakukan *treatment* seperti sedimentasi air atau penambahan kaporit untuk memurnikan air sungai tersebut.

Selain pemanfaatan air sungai dalam menunjang kegiatan produksi, manfaat lain yang didapatkan adalah mempermudah proses pembuangan limbah yang dihasilkan perusahaan tersebut. Akan tetapi, pembuangan limbah tersebut tidak secara langsung dibuang ke sungai melainkan dilakukan *treatment* terlebih dahulu terhadap limbah. *Treatment* yang dilakukan terhadap limbah cair adalah dengan proses koagulasi, tujuan dari proses

*treatment* tersebut agar limbah yang dibuang di sungai dalam kondisi aman atau tidak merusak ekosistem sungai dan lingkungan sekitar.

### **3. Ketersediaan sumber daya manusia (SDM)**

Ketersediaan sumber daya manusia dalam suatu perusahaan merupakan aspek yang paling penting demi keberlangsungan dari perusahaan tersebut. PT. Ajinomoto Indonesia didirikan di Mojokerto yang merupakan kawasan padat penduduk, yang pastinya menginginkan pekerjaan yang layak untuk keberlangsungan hidup mereka. Dengan didirikannya PT. Ajinomoto Indonesia, diharapkan dapat membuka lapangan pekerjaan baru bagi penduduk sekitar, sehingga dapat membantu penduduk mendapatkan pekerjaan yang layak. Tidak hanya penduduk sekitar atau penduduk Mojokerto saja, melainkan seluruh masyarakat Indonesia khususnya Jawa Timur.

Sumber daya manusia dengan kuantitas banyak masih belum cukup untuk membantu keberlangsungan suatu perusahaan, dengan jumlah banyak tersebut juga harus ditunjang dengan faktor lainnya seperti latar belakang pendidikan. PT. Ajinomoto Indonesia dalam mencari sumber daya manusia yang memadai dapat dikatakan mudah diperoleh, karena latar belakang pendidikan masyarakat Mojokerto sekurang-kurangnya SMA/SMK, serta untuk perguruan tinggi negeri ataupun swasta yang berada di sekitar Mojokerto jumlahnya cukup banyak, sehingga perusahaan akan mudah mendapatkan sumber daya manusia dengan berbagai spesifikasi.

### **4. Sarana Transportasi**

Lokasi PT. Ajinomoto Indonesia terbilang cukup strategis, karena sangat dekat dengan pintu Tol Mlirip yang menghubungkan Mojokerto dengan kota-kota lainnya seperti Surabaya, Kertosono hingga Jogja, sehingga untuk distribusi bahan baku ataupun produk akan semakin mudah. Selain itu, jarak antara PT. Ajinomoto Indonesia dengan pelabuhan Tanjung Perak dan Bandara Juanda yang tidak terlalu jauh, sehingga dapat mempermudah proses ekspor ataupun impor bahan baku maupun produk jadi. Dengan lokasi yang strategis tersebut, juga dapat menghemat biaya transportasi serta dapat meminimalisir resiko bahaya saat dalam perjalanan di darat dan dapat meminimalisir keterlambatan bahan baku.

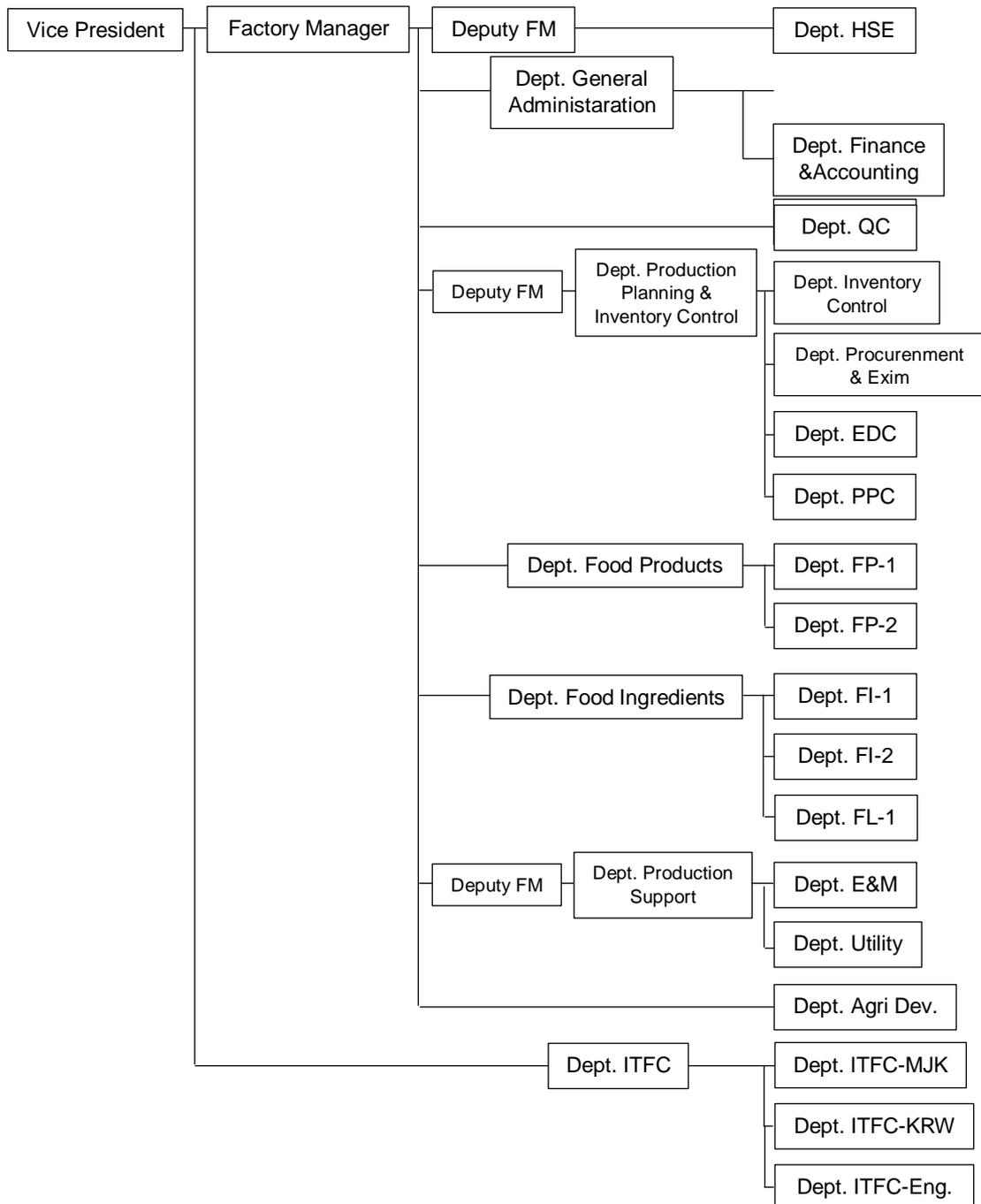
Selain itu, jangkauan terhadap alat transportasi besar seperti truk, kontainer, dsb. juga sangat mudah, karena lokasi PT. Ajinomoto Indonesia terletak tidak jauh dari Jalan Raya besar yang menghubungkann Mojokerto dengan kota-kota lain disekitarnya, sehingga dapat mempermudah keluar masuknya transportasi besar sehingga mempermudah dalam proses distribusi produk.

#### **5. Lingkungan sekitar**

Lingkungan di sekitar PT. Ajinomoto Indonesia merupakan pemukiman penduduk yang tidak terlalu padat, karena di area belakang perusahaan tersebut masih terdapat lahan berupa sawah, yang dimungkinkan ketika perusahaan tersebut melakukan perluasan bangunan akan menjadi lebih mudah. Selain itu, lingkungan sekitar pabrik yang tidak dekat dengan gunung ataupun pantai juga memberikan keuntungan bagi perusahaan, karena resiko terjadinya gunung meletus, gempa bumi dan tsunami dapat diminimalisir, karena ketika perusahaan terkena dampak dari kejadian alam tersebut secara otomatis dapat mengganggu segala kegiatan yang menyangkut proses produksi di perusahaan.

#### **F. Struktur Organisasi**

Struktur organisasi merupakan susunan bagan yang menunjukkan hubungan setiap bagian dalam perusahaan, dengan adanya struktur organisasi secara tidak langsung telah menggambarkan tugas atau tanggung jawab dari tiap bagian. Struktur organisasi PT. Ajinomoto Indonesia saat ini kedudukan tertingginya dipegang oleh seorang *Vice President Directory* yang memiliki tanggung jawab langsung terhadap pimpinan kantor PT. Ajinomoto Indonesia. Bagan struktur organisasi yang dimiliki PT. Ajinomoto Indonesia dapat dilihat pada **Gambar 21**.



**Gambar 21.** Bagan Struktur Organisasi PT. Ajinomoto Indonesia

**Sumber:** PT. Ajinomoto Indonesia, 2020

Dilihat dari struktur organisasi, dapat dikatakan bahwa PT. Ajinomoto Indonesia terbagi atas beberapa departemen yang memiliki tugas dan wewenang masing-masing. Berikut adalah deskripsi tugas dan wewenang dari tiap departemen yang ada di PT. Ajinomoto Indonesia:

### **1. Vice President Director**

- a. Bertanggung jawab atas jalannya perusahaan
- b. Menentukan alur kebijakan baik intern maupun ekstern
- c. Merumuskan dan mengembangkan rencana produksi yang meliputi jumlah dan kualitas produksi, pemakaian bahan baku, tenaga kerja dan lain-lainnya.
- d. Mengambil tindakan yang mendukung kelanjutan produksi
- e. Mengangkat dan memberhentikan karyawan

### **2. Manager Pabrik (*Factory Manager*)**

- a. Menentukan keputusan yang berhubungan dengan desain dari sistem produksi pabrik yang bersangkutan.
- b. Menentukan keputusan yang berhubungan dengan operasi dan pengendalian sistem tersebut baik dalam jangka waktu panjang maupun pendek.

### **3. Departemen HSE**

Departemen HSE merupakan departemen yang bertanggung jawab terhadap kesehatan dan keselamatan kerja dari para pekerja PT. Ajinomoto Indonesia. Tugas dari departemen ini adalah untuk mengawasi dan memastikan para pekerja telah bekerja sesuai dengan SOP yang telah ada guna meminimalkan kecelakaan kerja.

### **4. Departemen General Administration**

Departemen ini terdiri dari 2 departemen yaitu departemen umum dan personalia serta departemen keuangan dan akuntansi. Berikut tugas dan wewenang dari 2 departemen yang ada di departemen general administration:

#### **a. Departemen Umum dan Personalia (*General and Personal*)**

Departemen ini merupakan departemen yang menangani hal-hal di luar proses produksi yang bersifat umum. Departemen ini terdiri atas 2 seksi yaitu:

- 1) Seksi personalia, seksi yang menangani penerimaan karyawan serta penempatannya, gaji karyawan dan pembinaan organisasi intern.
- 2) Seksi Masalah Umum, seksi yang menangani hal-hal yang berhubungan dengan perijinan, kesehatan pekerja, kesejahteraan karyawan, transportasi, keamanan dan lingkungan hidup.

**b. Departemen Keuangan dan Akutansi (*Finance and Accounting*)**

Departemen ini merupakan departemen yang bertanggung jawab dalam pengelolaan keuangan perusahaan serta menangani administrasi dan akutansi perusahaan

**5. Departemen QA (*Quality Assurance*)**

Departemen ini merupakan departemen yang bertanggung jawab terhadap kualitas bahan baku hingga produk jadi. Dalam departemen ini terdiri atas 2 seksi yaitu seksi inspeksi dan seksi laboratorium. Berikut penjelasan dari kedua seksi yang ada di departemen QA:

**a. Seksi inspeksi**

Seksi ini merupakan seksi yang menangani pengendalian mutu dan pengawasan di lapangan

**b. Seksi laboratorium**

Seksi ini merupakan seksi yang menangani pengendalian mutu dengan melakukan analisa terhadap sampel yang diterima dari lapangan. Tujuan dari analisa tersebut untuk mengetahui terjadinya penyimpangan dalam sampel, ketika penyimpangan tersebut terjadi maka seksi laboratorium akan menghubungi petugas yang ada di lapangan untuk menangani dan mengantisipasi penyimpangan tersebut.

**6. Departemen *Production Planning & Inventory Control***

Departemen ini merupakan departemen yang memiliki tanggung jawab untuk pemenuhan kebutuhan produksi pada perusahaan serta memastikan pesanan yang diterima marketing dapat terselesaikan secara tepat waktu. Dalam departemen ini, terbagi menjadi 4 departemen yaitu:

**a. *Inventory control***

Dalam departemen IC (*Inventory control*) terbagi menjadi 2 seksi yaitu:

- 1) *IC Material* merupakan seksi yang memiliki tanggung jawab dalam proses pengecekan terhadap ketersediaan bahan baku.
- 2) *IC Finished Goods* merupakan seksi yang bertanggung jawab dalam proses pengontrolan persediaan produk yang telah diproduksi.

**b. *Procurement & Exim***

Departemen ini bertanggung jawab dalam pengadaan bahan baku utama, bahan pembantu serta peralatan yang digunakan dalam proses produksi. Serta bertanggung jawab dalam pengendalian dan

perencanaan proses produksi seperti jumlah produk yang disesuaikan dengan permintaan pasar dan distribusi produk yang telah jadi.

**c. Departemen EDC (*Electronic Data Capture*)**

Departemen ini bertanggung jawab dalam memindahkan dana secara *realtime*, dilakukan dengan cara menerima pembayaran yang kemudian menghubungkannya ke antar rekening bank.

**d. Departemen PPC**

Departemen ini bertanggung jawab dalam masalah perencanaan proses produksi, kegiatan ekspor dan *finish goods inventory* diharapkan dapat berjalan sesuai dengan rencana yang telah dibuat tanpa harus mengendalikan *inventory* perusahaan. Dalam departemen ini dibagi menjadi 4 seksi yaitu:

- a) Seksi masako dan mayumi
- b) STB dan RTUS
- c) Seksi MSG
- d) Seksi *Film & Packaging*.

**7. Departemen *Food Product***

Departemen ini bertanggung jawab atas proses produksi produk utama yang dimiliki perusahaan. Dalam departemen ini terbagi menjadi 2 departemen yaitu:

**a. Departemen *Food Production 1***

Departemen yang bertanggung jawab dalam memproduksi produk masako dan proses pengemasannya. Dalam departemen ini dibagi menjadi 3 seksi yaitu:

- 1) Seksi *bulk* Masako
- 2) Seksi *pack* Masako
- 3) EMP (*Extract Meat Product*)

**b. Departemen *Food Production 2***

Departemen yang bertanggung jawab dalam memproduksi produk sajiku dan mayumi. Dalam departemen ini dibagi menjadi 3 seksi yaitu:

- 1) Seksi sajiku produksi
- 2) Sajiku *supplier*
- 3) Seksi mayumi
- 4)

## 8. Departemen *Food Ingridient*

Departemen ini bertanggung jawab atas segala aspek yang menyangkut produksi MSG mulai dari proses produksi hingga sumber daya manusia, dalam departemen ini dibagi menjadi 3 departemen yaitu:

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

Departemen ini bertanggung jawab atas runtutan proses produksi mulai dari penerimaan bahan baku hingga pembentukan kristal pada MSG. Dalam departemen ini terbagi menjadi 5 seksi, di tiap seksinya menangani satu proses tahapan dalam produksi MSG. Berikut tugas dari 5 seksi tersebut:

- 1) Seksi H1 *Decalsification* bertanggung jawab dalam mempersiapkan bakteri, melakukan *treatment* terhadap bahan baku berupa tetes tebu sehingga dihasilkan TCM untuk digunakan dalam proses fermentasi.
- 2) Seksi H2 *Fermentation* bertanggung jawab dalam proses fermentasi substrat hingga menghasilkan asam glutamat.
- 3) Seksi H4 *Isolation* bertanggung jawab dalam proses isolasi asam glutamat sehingga dihasilkan NL (*Neutral Liquor*)
- 4) Seksi H5 dan H6 Purifikasi bertanggung jawab dalam proses pemurnian yang merupakan tahapan akhir dalam produksi MSG.

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

Departemen ini bertanggung jawab dalam proses produksi MSG, serta dalam pengelolaan SDM, kinerja karyawan, organisasi dan keuangan. Dalam departemen ini dibagi menjadi 2 seksi yaitu:

- 1) Seksi produksi
- 2) *Supporting*

### c. Departemen FL-1

Departemen ini memiliki tanggung jawab dalam proses pencetakan kemasan produk yang nantinya dipasarkan. Dalam departemencini dibagi menjadi 3 seksi yaitu:

- 1) Seksi *printing*
- 2) Seksi *laminating*
- 3) *Supporting*

## 9. Departemen *Production Support*

Departemen ini bertanggung jawab atas segala aspek yang menjadi penunjang proses produksi dalam perusahaan. Dalam departemen ini terbagi menjadi 2 departemen yaitu:

### a. Departemen E&M

Departemen ini bertanggung jawab dalam menangani usaha perbaikan, perawatan dan penyediaan suku cadang. Dalam departemen ini terdiri dari 3 seksi yaitu:

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

### b. Departemen *Utility*

Departemen ini bertanggung jawab dalam penyediaan utilitas seperti steam, listrik dan air, tak hanya itu melainkan bertanggung jawab pula terhadap pengelolaan limbah. Dalam departemen ini dibagi menjadi 3 seksi yaitu:

- 1) Seksi *utility* 1 bertanggung jawab dalam menangani kebutuhan listrik, air, angin, cooling, steam, dan bertanggung jawab terhadap distribusinya di tiap departemen
- 2) Seksi *utility* 2 bertanggung jawab terhadap *cold boiler* dan perawatan
- 3) Seksi WWT bertanggung jawab dalam pengolahan limbah cair sisa produksi, dengan tujuan tidak dapat mencemari lingkungan.

## 10. Departemen *Agricultural Development*

Departemen ini bertanggung jawab dalam penanganan limbah dengan tujuan untuk mencegah pencemaran lingkungan, disamping itu juga dapat memanfaatkan limbah untuk dijadikan produk baru yang memiliki nilai jual. Pada seksi amina bertanggung jawab dalam pengolahan limbah cair yang sudah tidak dapat dikristalkan lagi oleh seksi H 5,6, sehingga limbah tersebut akan dijadikan pupuk cair.

## 11. Departemen IFTC

IFTC (*International Flight Training Center*) merupakan departemen yang menjadi pusat penelitian terhadap produk makanan yang telah diproduksi. Dalam departemen ini dibagi menjadi 3 departemen yaitu:

- 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

Menurut Undang-undang No. 13 Tahun 2013 tentang ketenagakerjaan, dijelaskan bahwa ketenagakerjaan adalah segala sesuatu yang berkaitan dengan tenaga kerja baik pada waktu sebelum, selama, dan sesudah masa kerja. Dalam ketenagakerjaan terdapat beberapa aspek yang berpengaruh, berikut penjelasannya:

### 1. Manajemen Ketenagakerjaan

Jumlah karyawan PT. Ajinomoto Indonesia berdasarkan data saat ini sebanyak 2.175 karyawan. Keseluruhan karyawan tersebut diklasifikasikan menjadi 3 jenis yaitu karyawan reguler, karyawan *outsourcing* dan magang. Karyawan reguler meliputi karyawan tetap dengan sistem pemberian upah yang disesuaikan dengan jabatan masing-masing, serta karyawan kontrak yang diperoleh berdasarkan adanya perjanjian kerja antara pengusaha dengan karyawan tersebut, sehingga masa kerjanya disesuaikan dengan perjanjian yang telah disepakati kedua belah pihak. Selain itu, karyawan *outsourcing* merupakan karyawan yang diperoleh dari suatu perjanjian yang dilakukan oleh pihak perusahaan pemberi pekerjaan dan pihak perusahaan yang menyediakan jasa pekerja, dalam perjanjian tersebut memuat hak dan kewajiban para pekerja yang telah disepakati. Karyawan *outsourcing* biasanya meliputi tukang kebun, *cleaning service*, buruh bangunan. Suatu perusahaan ketika menggunakan jasa karyawan *outsourcing* bukan tanpa alasan, karena ada beberapa keuntungan yang diperoleh perusahaan tersebut yaitu dapat menghemat biaya yang berkaitan dengan penghapusan anggaran untuk

investasi ketenagakerjaan, dan kualitas dari para pekerja tersebut lebih baik dibandingkan jika dilakukan sendiri, serta dapat meminimalisir masalah pengelolaan SDM seperti PHK di masa mendatang. Sementara karyawan magang merupakan karyawan lepas yang dititipkan oleh organisasi ke PT. Ajinomoto Indonesia selama 3 tahun. Data jumlah karyawan berdasarkan klasifikasinya dapat dilihat pada **Tabel 2**.

**Tabel 2.** Jumlah Karyawan PT. Ajinomoto Indonesia

Jenis Karyawan	Jumlah
Reguler:PTAjinomoto Indonesia	908 orang
PT Ajinex Internasional	107 orang
Outsourcing + Kontrak	1160 orang
Total	2175 orang

**Sumber:** PT. Ajinomoto Indonesia, 2020

Selain adanya klasifikasi karyawan, di PT. Ajinomoto Indonesia juga membagi karyawannya menjadi 2 level yaitu level manajemen dan level karyawan. Dalam tingkat level manajemen juga terdapat pembagian tingkat level. Berikut penjelasan pembagian berdasarkan tingkat level manajemen:

#### a. Tingkat Level atas

Tingkat Level atas yang biasa disebut sebagai golongan manajemen, dibagi menjadi 2 golongan yaitu karyawan yang berasal dari Jepang dan karyawan yang berasal dari Indonesia.

#### b. Tingkat Level umum

Tingkat Level umum yang biasa disebut sebagai golongan karyawan, dibagi menjadi 2 golongan yaitu golongan regular dan golongan harian (*outsourcing*). Sedangkan untuk golongan regular terdapat beberapa level golongan berdasarkan wewenang yaitu sebagai berikut:

- 1) *Foreman* (F) atau yang biasa dikenal sebagai *supervisor* karyawan non lapangan yang terdapat di tiap divisi. Karyawan ini bertindak sebagai kepala sub bagian karyawan kantor yang memiliki tugas dalam mengawasi karyawan bawahannya.
- 2) Asisten *Foreman* A dan Asisten *Foreman* B adalah seseorang yang bertugas membantu atau bahkan menggantikan tugas-tugas yang dilakukan oleh seorang *foreman* ketika berhalangan.
- 3) *Assistant section chief* atau asisten kepala bagian yang memiliki tugas dalam menggantikan tugas dari kepala bagian ketika berhalangan.

## 2. Pembagian Jam Kerja

Pembagian jam kerja karyawan PT. Ajinomoto Indonesia didasarkan pada pekerjaan karyawan. Jam kerja karyawan dibagi menjadi 2 kategori yang didasarkan pada jumlah tugas yang harus dikerjakan, yaitu model *shift* dan *nonshift*. Model *shift* merupakan karyawan yang jam kerjanya disesuaikan dengan waktu produksi sehingga dimungkinkan adanya perubahan waktu pada jam kerjanya, model *shift* ini dibagi menjadi 3 *shift* jam kerja dan jam istirahat. Sementara model *nonshift* merupakan karyawan yang bekerja sesuai dengan jadwal jam kerja normal, yang dimulai dari pukul 07.00 hingga 16.00 WIB dari hari senin hingga jumat. Dalam peraturan perusahaan bahwasannya untuk jam istirahat karyawan diberikan selama 1 jam setelah bekerja selama 4-5 jam. Jadwal jam kerja karyawan PT. Ajinomoto Indonesia dengan model *shift* dapat dilihat pada **Tabel 3**.

**Tabel 3.**Jadwal *Shift* Kerja Karyawan 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 beberapa fasilitas untuk karyawan dalam menunjang kesejahteraan karyawan. Dengan adanya fasilitas yang diberikan tersebut, diharapkan dapat meningkatkan semangat kerja sehingga dapat lebih produktif lagi. Fasilitas yang diberikan tersebut antara lain karyawan dengan yang lainnya sifatnya sama tidak melihat kedudukan dari karyawan tersebut. Berikut fasilitas yang diberikan PT. Ajinomoto Indonesia kepada para karyawannya:

### a. Kantin perusahaan

Fasilitas kantin ditujukan kepada karyawan untuk pemenuhan kebutuhan karyawan dalam jatah makan dan minum. Kantin perusahaan ini dibuka selama 24 jam, karena proses produksi PT. Ajinomoto Indonesia yang dilakukan selama 24 jam dengan jam istirahat yang bergantian.

### b. Fasilitas kesehatan (poliklinik dan *general medical check up*)

PT Ajinomoto Indonesia juga memiliki fasilitas kesehatan yang dapat dimanfaatkan sebagai tempat untuk istirahat dan meminta obat ketika

sedang sakit, serta menjadi pertolongan pertama ketika terjadinya kecelakaan kerja.

**c. Fasilitas olahraga (*sport hall* dan *recreation house*)**

PT. Ajinomoto Indonesia memiliki fasilitas olahraga yang cukup lengkap mulai dari lapangan bola, lapangan volley, lapangan tenis dan lapangan senam. Fasilitas olahraga ini biasa digunakan pada saat *sport day* atau hari K3 dengan mengadakan perlombaan yang diadakan setiap tahun.

**d. Fasilitas ibadah (masjid dan musola)**

PT. Ajinomoto Indonesia memiliki fasilitas ibadah yang ditujukan untuk para karyawan yang melakukan ibadah sholat ketika di pabrik.

**e. Locker Karyawan**

PT. Ajinomoto Indonesia memberikan fasilitas *locker* karyawan yang ditujukan untuk menyimpan barang-barang pribadi karyawan.

**f. Dapur 13**

PT. Ajinomoto Indonesia memberikan fasilitas dapur ini di tiap divisi, dapur yang disediakan hanya memiliki ukuran yang kecil dan ditujukan untuk karyawan yang hanya sekedar membuat minuman.

**g. Koperasi Karyawan “Artha Guna”**

Dengan adanya fasilitas ini diharapkan dapat meningkatkan kesejahteraan karyawan, karena dalam koperasi karyawan “Artha Guna” telah mengadakan kegiatan-kegiatan seperti simpan pinjam, pemberian *doorprize* dan pembagian SHU. Koperasi ini juga memiliki bahan usaha berupa toko yang menjual produk ajinomoto dan produk lain untuk pemenuhan kebutuhan karyawan.

**h. Tunjangan Hari Raya**

Tunjangan hari raya diberikan sebanyak 2 kali dalam setahun. Tunjangan ini diberikan pada tanggal 1 Juni sebagai hari peringatan didirikannya perusahaan tersebut serta tunjangan hari raya yang diberikan 2 minggu sebelum hari raya. Pemberian tunjangan ini memiliki nominal yang berbeda pada tiap karyawan, karena disesuaikan dengan jabatan, masa kerja dan prestasi yang didapat karyawan.

**i. Seragam dan APD**

Fasilitas seragam yang diberikan untuk karyawan adalah berupa seragam harian yang digunakan setiap harinya dan seragam tersebut akan diganti

secara periodik setiap 1 tahun. Serta untuk APD (alat pelindung diri) yang diberikan kepada karyawan adalah berupa helm untuk melindungi diri dari potensi bahaya. Fasilitas penunjang lain yang diberikan diantaranya adalah tanda pengenal, komputer, alat tulis kantor dan lain-lain.

**j. Rekreasi Karyawan**

Fasilitas berupa rekreasi karyawan dilaksanakan setiap 1 tahun sekali oleh PT. Ajinomoto Indonesia, fasilitas ini bersifat gratis dan diberikan kepada karyawan di tiap departemen dan anggota keluarga mereka.

**k. Training dan Pelatihan**

PT. Ajinomoto Indonesia memberikan fasilitas training atau pelatihan yang bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan kemampuan karyawan. Pelatihan yang diberikan disesuaikan dengan lingkup pekerjaan dari karyawan.

Selain itu, terdapat pula beberapa organisasi yang mendukung kegiatan di PT.

Ajinomoto Indonesiadiantaranya:

- a. Serikat Pekerja Seluruh Indonesia (SPSI)
- b. Federasi Serikat Pekerja Rokok, Tembakau, Makanan Minuman (FSP-RTMM)
- c. Persatuan Istri Karyawan Ajinomoto (Periska).