

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Meningkatnya permintaan konsumen terhadap produk suatu perusahaan mengharuskan perusahaan tersebut merespon dengan cepat dan tepat. Untuk memenuhi permintaan tersebut perusahaan diharuskan menghasilkan produk yang berkualitas baik dan sesuai standar masyarakat. Kesuksesan produk suatu perusahaan dapat diukur dari respon terhadap produk perusahaan tersebut, yang mana tidak lepas dari adanya sejumlah faktor yang mempengaruhi. Seperti kualitas material, kualitas sumber daya manusia, kinerja mesin, metode dan beberapa faktor lain.

PT. Ajinomoto Indonesia Mojokerto, Tbk merupakan salah satu industri besar yang bergerak di bidang produksi bumbu penyedap *Monosodium Glutamate* (MSG). Selain memproduksi asam amino dan MSG, PT. Ajinomoto Indonesia juga mengembangkan produk-produknya berupa bumbu masak siap pakai yaitu penyedap makanan MASA KO, Tepung Bumbu SAJIKU, Mayonnaise MAYUMI, Saus SAORI. PT. Ajinomoto Indonesia Mojokerto Tbk memproduksi MSG dengan bahan dasar tetes tebu dan menggunakan metode *Make to Stock*. Proses produksi PT. Ajinomoto Indonesia Mojokerto Tbk bersifat *batch continues* dengan bahan baku utama *cane molasses*, *beet molasses* dan tapioka. Salah satu bagian penting dalam terlaksananya proses produksi yang baik adalah manajemen pergudangan.

PT Ajinomoto Indonesia menunjukkan perkembangan yang sangat pesat dalam berbagai bidang, salah satunya dalam bidang pergudangan. Salah satu upaya

penting yang dilakukan PT Ajinomoto Indonesia adalah menciptakan proses operasi bisnis yang efektif dan efisien agar mendapatkan hasil yang efektif dan efisien. Adapun masalah-masalah yang terjadi dalam pergudangan seperti sering terjadinya kerusakan barang akibat tumpukan barang yang tidak seimbang, terdapat produk yang hilang sehingga terlalu lama di dalam gudang dan kadaluarsa serta terjadinya kerusakan barang serta aktifitas pergudangan yang masih kurang terstruktur dengan baik. Oleh karena itu, perlunya dilakukan analisis sistem manajemen pergudangan yang diterapkan pada PT Ajinomoto Indonesia.

Berdasarkan penjelasan tersebut, dengan adanya kegiatan praktik kerja lapangan di PT. Ajinomoto Indonesia Mojokerto Tbk, penulis mengharapkan dapat mengetahui dan memahami proses produksi MSG di PT. Ajinimoto Indonesia Mojokerto Tbk, khususnya pada manajemen pergudangan.

1.2 Ruang Lingkup

Adapun ruang lingkup dari persoalan yang ada dalam laporan praktik kerja lapangan ini mencakup:

1. Sistem produksi PT Ajinomoto Indonesia Mojokerto *Factory* pada proses produksi produk *Monosodium Glutamat* (MSG), meliputi bahan baku, permesinan, tenaga kerja, proses produksi, metode kerja dan produk.
2. Manajemen pergudangan bahan baku atau *food material* PT Ajinomoto Indonesia Mojokerto *Factory*.

1.3 Tujuan PKL

Tujuan yang ingin dicapai dari pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan (PKL) di PT Ajinomoto Indonesia Mojokerto *Factory* adalah sebagai berikut:

1. Mengetahui dan mempelajari sistem produksi *Monosodium Glutamate* (MSG) yang ada pada PT Ajinomoto Indonesia Mojokerto *Factory*.
2. Mengetahui dan mempelajari manajemen pergudangan di PT Ajinomoto Indonesia Mojokerto *Factory*.

1.4 Manfaat PKL

Manfaat yang diperoleh dari pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan (PKL) di PT Ajinomoto Indonesia Mojokerto *Factory* adalah sebagai berikut:

1. Bagi Perusahaan
 - a. Diharapkan dapat memberikan informasi mengenai pelaksanaan sistem produksi MSG (*Monosodium Glutamate*) dan perencanaan material yang ada pada perusahaan.
 - b. Dapat menjadi bahan masukan untuk menentukan kebijakan perusahaan di masa yang akan datang berdasarkan hasil pengkajian dan analisis yang dilakukan mahasiswa selama praktik kerja lapangan.
2. Bagi Mahasiswa
 - a. Untuk memenuhi kurikulum akademik yang merupakan salah satu syarat mahasiswa untuk menyelesaikan program Strata I (S-1).
 - b. Sebagai pengalaman dalam menghadapi permasalahan nyata dalam dunia industri dan sarana penerapan teori yang diperoleh dari bangku perkuliahan.

- c. Melatih *softskill* mahasiswa guna menunjang kemampuan komunikasi dan bekerja sama dalam tim di dunia industri.
 - d. Menumbuhkan rasa tanggung jawab profesi pada mahasiswa melalui praktik kerja lapangan.
 - e. Menambah wawasan mahasiswa mengenai ilmu keteknikan khususnya teknik industri dan membandingkan dengan keadaan lapangan yang sebenarnya.
3. Bagi Universitas
- a. Dapat menambah literatur mengenai sistem produksi dan pelaksanaan perencanaan material di suatu perusahaan yang bertujuan untuk menambah ilmu pengetahuan dan wawasan pada setiap mahasiswa yang membaca.
 - b. Dapat menyediakan literatur acuan yang berguna bagi mahasiswa yang berminat akan topik dan pembahasan ini.

1.5 Sistematika Penulisan

Sistematika penulisan dalam penyusunan laporan praktik kerja lapangan di PT Ajinomoto Indonesia Mojokerto *Factory* adalah sebagai berikut:

BAB I PENDAHULUAN

Merupakan bab yang menjelaskan mengenai informasi umum meliputi latar belakang, perumusan masalah, batasan masalah, tujuan, manfaat dan sistematika penulisan dari laporan praktek kerja lapangan ini.

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

Merupakan bab yang menjelaskan mengenai teori-teori yang dikutip dari beberapa kutipan buku maupun jurnal, yang berupa pengertian dan definisi. Bab ini juga menjelaskan konsep dasar sistem dan definisi lainnya yang berhubungan dengan permasalahan yang dibahas yaitu manajemen pergudangan.

BAB III SISTEM PRODUKSI

Merupakan bab yang menjelaskan mengenai sistem produksi yang meliputi bahan baku, mesin dan peralatan, tenaga kerja, metode kerja, proses produksi dan produk yang dihasilkan.

BAB IV TUGAS KHUSUS MANAJEMEN PERGUDANGAN PT AJINOMOTO INDONESIA MOJOKERTO *FACTORY*

Merupakan bab yang menjelaskan mengenai tugas khusus kegiatan praktik kerja lapangan yaitu pelaksanaan manajemen pergudangan Ajinomoto Indonesia Mojokerto *Factory*.

BAB V PEMBAHASAN

Merupakan bab yang berisikan mengenai perbandingan hasil praktik kerja lapangan baik tentang sistem produksi maupun tugas khusus manajemen pergudangan dengan teori terkait.

BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN

Merupakan bab yang berisikan kesimpulan yang dapat diambil dari praktek kerja lapangan dan mengemukakan saran-saran yang disampaikan kepada PT Ajinomoto Indonesia Mojokerto *Factory*.

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN