

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

6.1 Kesimpulan

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

1. PT. Ajinomoto Indonesia Mojokerto *Factory* merupakan perusahaan manufaktur yang bergerak dalam bidang pangan dengan salah satu produk utama yang dihasilkan yaitu *Monosodium Glutamat* (MSG) dengan bahan baku utama yaitu *cane molasses*. Proses produksi MSG pada PT. Ajinomoto Indonesia Mojokerto *Factory* berlangsung secara *continue process* (terus-menerus) sesuai dengan jadwal yang telah ditentukan. Tata letak yang digunakan oleh PT. Ajinomoto Mojekerto *Factory* adalah *product layout* dengan pola aliran material *odd-angle* pada proses produksinya. Proses produksi dilakukan dengan metode produksi *make to stock*. Standar yang digunakan dalam pengendalian mutu produk adalah AJIS (*Ajinomoto Japan Industry Standard*).
2. Manajemen Pergudangan memiliki 3 kegiatan, meliputi kegiatan proses *inbound food material* (penerimaan), *inhouse RFWMS Factory* (menyimpan), dan proses *outbound food material* (pendistribusian). Sistem pergudangan tersebut terkomputerisasi dan menggunakan *Radio Frequency Warehouse Management System* (RFWMS).

6.2 Saran

Dengan adanya Praktek Kerja Lapangan (PKL) kami dapat melihat secara langsung bagaimana prosedur kerja yang ada dalam departemen PPC dan berikut saran yang kami berikan yang nantinya mungkin dapat membantu dalam perbaikan kinerja perusahaan yaitu:

1. PT. Ajinomoto Indonesia Mojokerto *Factory* perlu mengadakan sebuah pelatihan mengenai metode tertentu yang digunakan dalam suatu unit kerja supaya karyawan dapat bekerja dengan lebih efektif dan efisien.
2. PT. Ajinomoto Indonesia Mojokerto *Factory* perlu membuat sebuah panduan kerja terutama pada unit planning Manajemen PErgudangan.
3. PT. Ajinomoto Indonesia Mojokerto *Factory* perlu memasukkan proses split bahan kedalam sistem yang ada.