

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Perkembangan industri di Indonesia semakin bertumbuh. Berbagai industri besar bermunculan menciptakan berbagai produk dengan menjunjung nilainya masing-masing. Banyaknya produk yang bermunculan tidak mengelakkan terjadinya perebutan pasar. Industri berusaha untuk menciptakan produk yang diinginkan dan dibutuhkan oleh pasar dan membawanya dengan nilai unik buatannya. Perkembangan Ilmu dan Teknologi juga telah mengalami banyak perubahan yang memberikan dampak terhadap berbagai aspek pada kehidupan, salah satunya yaitu perkembangan pada Ilmu dan Teknologi Pangan yang berdampak pada pesatnya perkembangan sektor industri pangan. Salah satu produk yang merupakan hasil dari perkembangan teknologi di industri pangan adalah pembuatan *mayonnaise*.

Mayonnaise atau mayonais adalah salah satu jenis saus yang terbuat dari bahan utama minyak nabati, telur (*egg yolk*) dan cuka. *Mayonnaise* umumnya digunakan sebagai *sous dressing* yang digunakan pada produk salad, burger, sandwich, dll. *Mayonnaise* merupakan salah satu produk olahan minyak yang berbentuk pasta atau cairan kental. *Mayonnaise* termasuk emulsi minyak dalam air semipadat yang banyak dikonsumsi sebagai bumbu tradisional karena memiliki tekstur *creamy* dan rasa yang khas.

Mayonnaise digunakan sebagai saus makan telur rebus atau hidangan ayam dingin di Perancis. Sedangkan di Jepang, digunakan sebagai saus makanan seperti *okonomiyaki*, *takoyaki*, *ebi furai* dan *pizza*. *Mayonnaise* ini bisa dijadikan sebagai bahan dasar pembuatan aneka ragam saus dingin dan *dressing*. Oleh karena itu, kegunaan *mayonnaise* telah meluas di berbagai negara termasuk di Indonesia. Salah satu perusahaan yang memproduksi *mayonnaise* adalah PT. Ajinomoto Indonesia Mojokerto Factory yang mengeluarkan merek dagang Mayumi yaitu singkatan dari *Mayonnaise Yummy*. Pengolahan Mayumi di PT. Ajinomoto Indonesia ini sangatlah steril dan dijamin kualitas serta mutunya. Bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan Mayumi dipilih sesuai standar yang ditetapkan oleh PT. Ajinomoto

Indonesia. Produksi Mayumi di PT. Ajinomoto Indonesia setiap harinya sekitar 4,5 ton per hari dengan setiap harinya memproduksi *mayonnaise* rasa *original* dan pedas.

Bahan baku yang digunakan oleh PT. Ajinomoto Indonesia untuk membuat *mayonnaise* Mayumi adalah *egg yolk powder*, garam, dan gula. Proses pembuatan Mayumi di PT. Ajinomoto Indonesia secara singkat yaitu diawali dengan proses permintaan material, yang dilanjutkan penimbangan *raw material*, lalu dilakukan pencampuran hingga produk akhir dan pengemasan. Kemasan produk Mayumi bermacam-macam. Pada awal produksi yaitu tahun 2012, Mayumi diproduksi dengan kemasan 20 g kalender, tahun 2013 menambah kemasan yaitu 100 g, kemasan horeka 1 kg dan 3 kg. Selain itu, muncul varian baru yaitu pedas dengan kemasan *sachet* 100 g dan 10 g kalender. Lalu pada tahun 2018 Mayumi melakukan perubahan karakteristik menjadi *salad dressing*. Kemudian pada tahun 2019 menambah varian kemasan *tube* dan untuk saat ini kemasan 10 g kalender Mayumi pedas, 20 g kalender Mayumi *original* sudah tidak diproduksi.

Produk Mayumi di PT. Ajinomoto telah mendapat sertifikat ISO 22000 versi 2018 dan HACCP yang merupakan jaminan keamanan pangan dari produk yang dihasilkan. Selain itu produk Mayumi juga telah mendapatkan ijin pendaftaran produk dari BPOM dan sudah mendapatkan nomor BPOM RI MD atau nomor izin edar pangan olahan produk dalam negeri, mendapatkan sertifikat HALAL dari LPPOM MUI, serta telah berstandard internasional (ISO 9001, ISO 14001, ISO 22000) (PT. Ajinomoto Indonesia, 2023).

Pemilihan PT. Ajinomoto Indonesia sebagai tempat pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan (PKL) dikarenakan PT. Ajinomoto Indonesia merupakan salah satu industri penghasil *mayonnaise* dengan merk dagang Mayumi yang sudah terkenal luas di Indonesia. Pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan (PKL) di PT. Ajinomoto Indonesia ini diharapkan dapat menambah wawasan mengenai penerapan ilmu teknologi pangan dalam industri yaitu tentang proses pembuatan Mayumi dari permintaan material hingga pengiriman produk dan mengenai pengendalian mutu produk akhir.

1. Tujuan

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

- a. Mengetahui proses pembuatan *mayonnaise* secara langsung mulai dari penerimaan bahan baku sampai produk jadi di PT. Ajinomoto Indonesia.
- b. Mengetahui praktek dari ilmu teknologi pangan yang telah diterima selama perkuliahan pada dunia kerja.
- 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 mengenai dunia industri pengolahan pangan sehingga nantinya diharapkan mampu menerapkan ilmu yang telah didapat dalam bidang industri.

B. Sejarah Perusahaan

Berawal dari sebuah penemuan besar di Jepang, 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. Produk bumbu masakan yang dipercaya sebagai sumber rasa umami muncul dengan merek AJI-NO-MOTO setahun kemudian, hingga saat ini.

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, tepung bumbu masakan instan, *mayonnaise* (Mayumi) dan memproduksi produk minuman dengan merek dagang *birdy latte café*. Perkembangan PT. Ajinomoto Indonesia dapat dilihat pada Tabel 1.

Saat ini PT. Ajinomoto ada di 26 negara dengan 85 perusahaan yang di setiap negaranya memproduksi produk tersendiri disesuaikan selera mayoritas masyarakatnya. PT. Ajinomoto Indonesia memiliki 3 pabrik yaitu PT. Ajinomoto Indonesia Mojokerto Factory, PT. Ajinex International, dan PT. Ajinomoto Indonesia Karawang Factory serta 1 kantor pusat yaitu di PT. Ajinomoto Head Office Jakarta. PT. Ajinomoto Sales Indonesia juga memiliki 4 cabang di kota-kota besar antara lain di Jakarta, Surabaya, Medan, dan Makassar serta 190 kantor cabang sales kecil.

Tabel 1 Perkembangan PT. Ajinomoto Indonesia

Tahun	Kegiatan
1969	PT Ajinomoto Indonesia didirikan
1970	PT Ajinomoto Indonesia mulai beroperasi Produk AJI-NO-MOTO diproduksi dan dipasarkan
1982	PT Ajinomoto Indonesia menjual L-LYSINE
1986	PT Ajinomoto Indonesia menjual AJI-PLUS
1987	PT Ajinex Internasional berdiri
1989	PT Ajinex Internasional mulai beroperasi. Masako diproduksi dan dipasarkan
1993	PT Ajinomoto Sales Indonesia beroperasi
1999	Sajiku diproduksi dan dipasarkan
2005	Saori diproduksi dan dipasarkan
2012	Sajiku Golden Crispy diproduksi dan dipasarkan, Mayumi varian original diproduksi
2014	Mayumi varian pedas diproduksi dan dipasarkan, Saori Saus Asam Manis dipasarkan
2015	Sajiku Sayur Sop, Sajiku Sayur Asem, dan Amami Plus mulai dipasarkan
2016	PT Ajinomoto Bakery mulai beroperasi Sajiku Capcay, Delito Saus Pasta, dan Birdy Latte Café dipasarkan
2018	Sajiku Rawon dipasarkan

(Sumber: PT. Ajinomoto Indonesia 2023)

PT. Ajinomoto Indonesia memiliki visi 'Menyediakan produk yang berkualitas tinggi, sehat, lezat kepada konsumen melalui proses produksi yang stabil dan ramah lingkungan' serta misi 'Menjadi pabrik penghasil bahan, bumbu masak, dan hasil samping yang dicintai berdasarkan penggunaan teknologi yang terdepan, produktivitas karyawan, dan manajemen produksi terbaru untuk kebahagiaan seluruh pemangku kepentingan'. Visi dan misi ini

menjadi basis kekuatan Ajinomoto Group dalam memanfaatkan peluang bisnis pasar dengan menciptakan produk-produk bidang bumbu masakan. Dengan terwujudnya visi dan misi, kehidupan lebih baik secara global melalui kontribusi terhadap kemajuan kesehatan dan kesejahteraan masyarakat di bidang makanan yang disertai pemeliharaan lingkungan yang berkelanjutan.

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 AJI-NO-MOTO memiliki makna yang berarti sari rasa atau bisa disebut dengan inti dari sebuah rasa.

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, kopi instan dengan merk dagang Birdy Latte Cofee, mayonaise dengan merk Mayumi yang memiliki 2 rasa 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-NO-MOTO® dikemas dan diperdagangkan dengan berbagai varian ukuran yaitu 1 kg, 120 g dan 100 g. Produk MSG dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1 Produk MSG
(Sumber: PT. Ajinomoto Indonesia 2023)

- 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. Produk Masako dapat dilihat pada Gambar 2.



Gambar 2 Produk Masako
(Sumber: PT. Ajinomoto Indonesia 2023)

- 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 3.



Gambar 3 Produk Tepung Bumbu Sajiku
(Sumber: PT. Ajinomoto Indonesia 2023)

- d. Produk bumbu instan dengan merk dagang Sajiku adalah bumbu praktis yang terbuat dari rempah asli pilihan yang telah dikeringkan.

Produk ini memiliki berbagai rasa. Produk bumbu instan dapat dilihat pada Gambar 4.



Gambar 4 Produk Bumbu Instan
(Sumber: PT. Ajinomoto Indonesia 2023)

- 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. Produk Saori dapat dilihat pada Gambar 5.



Gambar 5 Produk Saori
(Sumber: PT. Ajinomoto Indonesia 2023)

- 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. Produk Mayumi dapat dilihat pada Gambar 6.



Gambar 6 Produk Mayumi
(Sumber: PT. Ajinomoto Indonesia 2023)

- 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 7.



Gambar 7 Produk Saus pasta
(Sumber: PT. Ajinomoto Indonesia 2023)

- h. Produk minuman kopi instan dengan merk dagang *Birdy Latte Café* merupakan premium latte bubuk. Produk minuman kopi instan dapat dilihat pada Gambar 8.



Gambar 8 Produk Kopi Instan
(Sumber: PT. Ajinomoto Indonesia 2023)

2. Produk Industri

- a. Produk perpaduan MSG dengan sodium inosinat dan guanilat dengan merk dagang AJI-PLUS yang merupakan kelompok nukleotida. Kombinasi antara rasa umami dari MSG dengan nuklotida yang

diekstrak dari bahan tersebut membuat produk AJI-PLUS 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 panganan. Produk AJI-PLUS dapat dilihat pada Gambar 9.



Gambar 9 Produk AJI-PLUS
(Sumber: PT. Ajinomoto Indonesia 2023)

- 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 panganan yang berbasis daging. Produk Dashiplus dapat dilihat pada Gambar 10.



Gambar 10 Produk Dashiplus
(Sumber: PT. Ajinomoto Indonesia 2023)

- c. Produk bumbu penyedap dengan bahan dasar ikan dengan merk dagang Neriplus. Produk ini dapat digunakan untuk industri panganan yang produknya berbahan ikan karena produk ini memiliki aroma dan rasa ikan segar sehingga dapat mengurangi penggunaan ikan. Produk Neriplus dapat dilihat pada Gambar 11.



Gambar 11 Produk Neriplus
(Sumber: PT. Ajinomoto Indonesia 2023)

- 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. Produk ebiplus dapat dilihat pada Gambar 12.



Gambar 12 Produk Ebiplus
(Sumber: PT. Ajinomoto Indonesia 2023)

- 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, dikarenakan rasanya yang lebih manis dari gula pada umumnya. Produk amamiplus dapat dilihat pada Gambar 13.



Gambar 13 Produk Amamiplus
(Sumber: PT. Ajinomoto Indonesia 2023)

- 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 14.



Gambar 14 Produk Baksoplus
(Sumber: PT. Ajinomoto Indonesia 2023)

3. Co-Product

PT. Ajinomoto Indonesia menerapkan sistem produksi bersih atau *zero emission*. Oleh karena itu, limbah dari hasil produksi tidak dibuang begitu saja melainkan limbah tersebut diolah menjadi produk yang dapat dimanfaatkan dan dapat meningkatkan pendapatan. 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. Produk Ajifol dapat dilihat pada Gambar 15.



Gambar 15 Produk Ajifol
(Sumber: PT. Ajinomoto Indonesia 2023)

- 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. 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. Logo Amina dapat dilihat pada Gambar 16.



Gambar 16 Logo Produk Amina
(Sumber: PT. Ajinomoto Indonesia 2023)

- 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 17.

The logo for Tritan consists of the word 'TRITAN' in a large, bold, black, serif font with a slight shadow effect.

Gambar 17 Produk Tritan
(Sumber: PT. Ajinomoto Indonesia 2023)

- d. Produk campuran pakan ternak dengan merk FML atau *Fermented Mother Liquor* 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. Logo produk FML seperti pada Gambar 18.



Gambar 18 Logo Produk FML
(Sumber: PT. Ajinomoto Indonesia 2023)

C. Lokasi dan Tata Letak Perusahaan

PT. Ajinomoto Indonesia Mojokerto Factory berada di Jalan Raya Mlirip No. 110, Gedong, Mlirip, Kecamatan Jetis, Kabupaten Mojokerto, Jawa Timur 61352. Secara geografis, PT. Ajinomoto Indonesia Mojokerto Factory terletak

pada ketinggian 22 meter di atas permukaan laut serta berada pada 112° - 113°

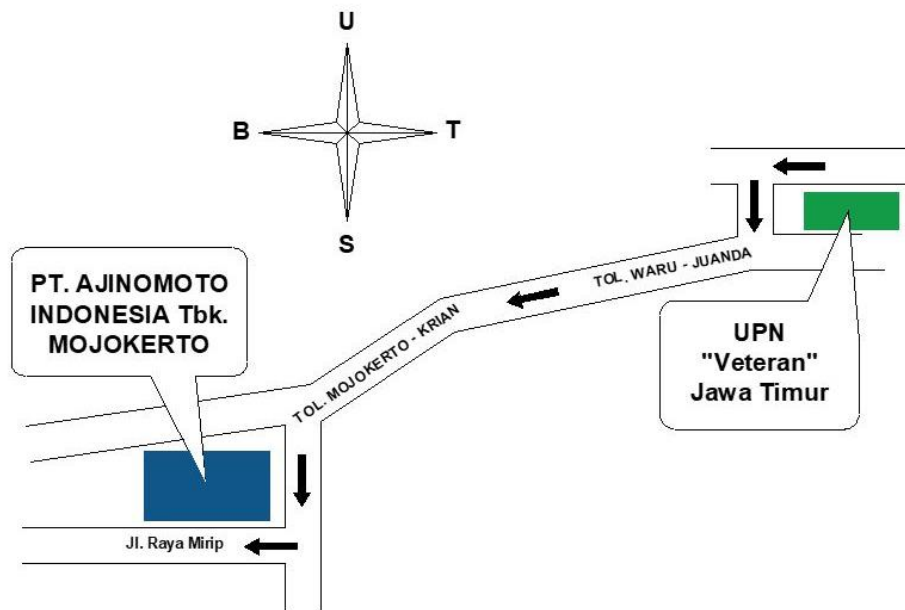
BT dan $7,0^{\circ}$ - $8,0^{\circ}$ LS dengan batas daerah sekitar perusahaan:

Sebelah Utara : Desa Mlirip

Sebelah Timur : Desa Mlirip

Sebelah Selatan : Sungai Brantas

Sebelah Barat : Desa Padangan



Gambar 19 Denah PT. Ajinomoto Indonesia dari UPN "Veteran" Jawa Timur
(Sumber: Dokumentasi Pribadi 2023)

PT Ajinomoto Indonesia memiliki luas wilayah ± 40 Ha. $\pm 80\%$ dari luas wilayah digunakan untuk bangunan produksi dan kantor, $\pm 10\%$ digunakan sebagai taman, dan $\pm 10\%$ lainnya digunakan sebagai lahan terbuka seperti jalan, mushala, dan kantin. PT Ajinomoto Indonesia berada pada daerah dataran rendah dengan ketinggian tempat 22 mdpl, jauh dari gunung aktif dan laut sehingga memiliki risiko kecil terjadinya bencana alam seperti tsunami gempa dan tanah longsor. Tata letak PT. Ajinomoto Indonesia dapat dilihat pada Gambar 20.

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	Semoro
	Tjukir	Pemaas
	Lestari	Wringinanom
	Mrien	Olehan
	Pesantren	Panju
	Ngadirejo	Asembagus
	Mojopanggung	Prajejan

(Sumber: PT. Ajinomoto Indonesia 2023)

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 bawahannya PT. Ajinomoto Indonesia mengelola limbah yang dihasilkan dengan baik tanpa merusak ekosistem sungai dan lingkungan sekitar.

3. Ketersediaan Sumber Daya Manusia (SDM)

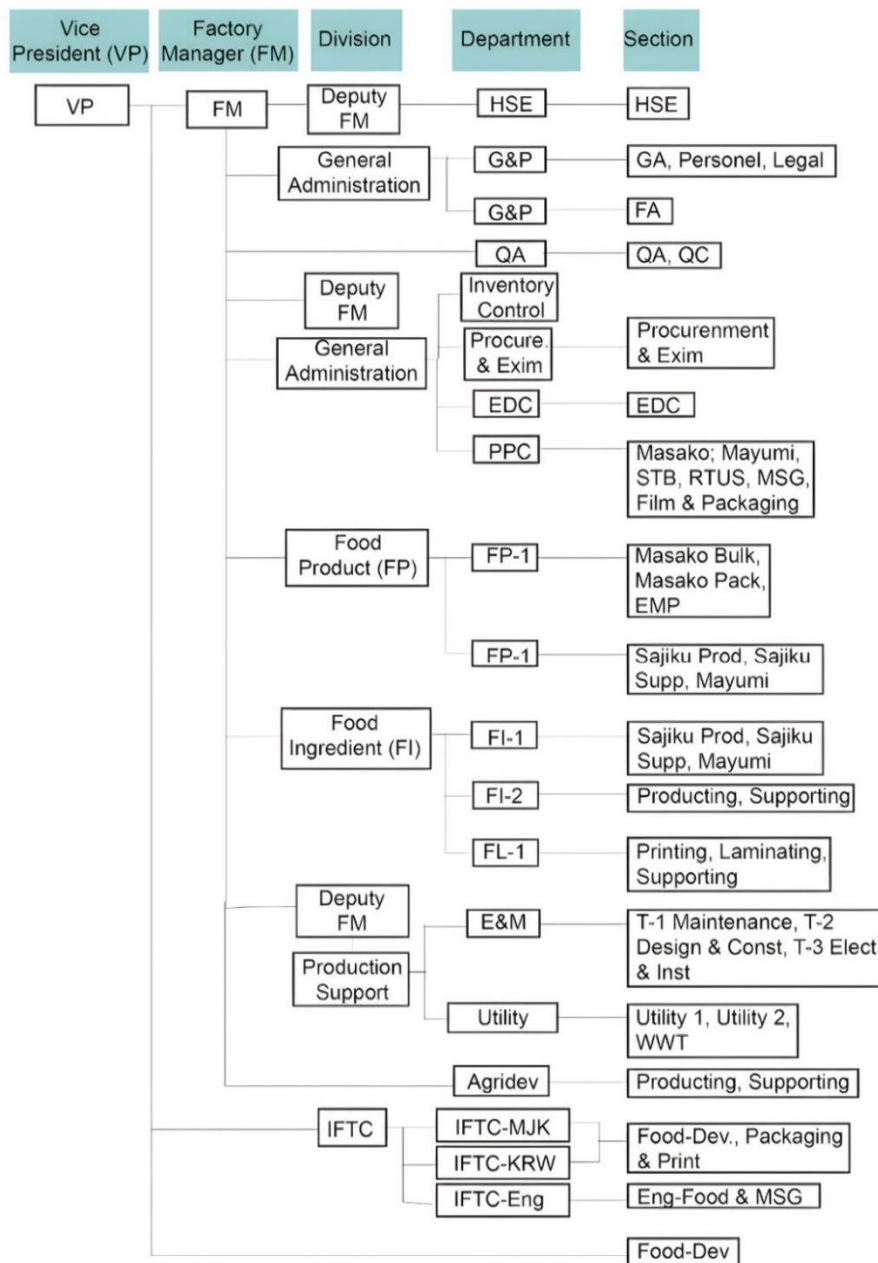
Mojokerto merupakan salah satu kawasan padat penduduk dan dengan dibangunnya PT. Ajinomoto Indonesia yang lokasinya berbatasan dengan lingkungan penduduk dapat membantu masyarakat dengan memberikan lapangan pekerjaan yang layak. Lokasi PT. Ajinomoto Indonesia yang strategis tidak menutup kemungkinan 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.

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 dekat dengan Pelabuhan Tanjung Perak dan bandara Juanda sehingga 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.

D. Struktur Organisasi

Struktur Organisasi merupakan bagian penting dalam pelaksanaan suatu perusahaan dimana masing-masing komponen memiliki tugas dan wewenang yang berbeda namun, memiliki satu tujuan yang sama yaitu meningkatkan kemajuan perusahaan. Adanya struktur organisasi berperan dalam melaksanakan kegiatan atau aktivitas perusahaan seperti masalah pembagian kerja, pembagian fungsi, pembagian tugas dan tanggung jawab agar dalam pelaksanaannya dapat berjalan efektif dan efisien. Adapun struktur organisasi PT. Ajinomoto Indonesia dapat dilihat pada Gambar 21.



Gambar 21 Struktur Organisasi PT Ajinomoto Indonesia
(Sumber: PT. Ajinomoto Indonesia 2023)

Berdasarkan struktur organisasi diatas, setiap departemen memiliki tugas dan wewenang masing-masing. Berikut ini adalah deskripsi tugas dan wewenang masing masing departemen :

1. Wakil Presiden (*Vice President*)

- a. Bertanggung jawab atas jalannya perusahaan.

- b. Menentukan kebijakan perusahaan baik internal maupun eksternal.
 - c. Mengambil keputusan dan tindakan untuk mendukung kelancaran produksi.
 - d. Merumuskan dan mengembangkan rencana produksi.
2. Manajer Pabrik (*Factory Manager*)
- a. Menentukan keputusan yang berhubungan dengan desain dari sistem produksi perusahaan.
 - b. Menentukan keputusan yang berhubungan dengan operasi dan pengendalian sistem perusahaan.
3. Wakil Manajer Pabrik (*Deputy Factory Manager*)
- a. Membantu manager factory dalam menjalankan tugas dan wewenangnya.
 - b. Memberikan saran dalam pengambilan keputusan penting.
4. Departemen *Food Ingredients* (FI-1)
- a. Seksi H1 bertanggung jawab pada proses dekalsifikasi dan sakarifikasi
 - b. Seksi H2 bertanggung jawab pada proses fermentasi
 - c. Seksi H4 bertanggung jawab pada proses isolasi
 - d. Seksi H5,6 bertanggung jawab pada proses purifikasi
5. Departemen *Food Ingredients 2* (FI-2)
- a. Departement FI-2 bertanggung jawab terhadap proses produksi MSG, pengelolaan SDM, kinerja karyawan, organisasi dan keuangan. Departemen ini memiliki 2 seksi yaitu Seksi Production dan Supporting
6. Depertemen *Food Production 1* (FP-1)
- a. Seksi EMP bertanggung jawab pada proses ekstraksi daging
 - b. Seksi Masako Bulk bertanggung jawab pada produksi Masako massal
 - c. Seksi Masako Pack bertanggung jawab pada proses pengemasan Masako
7. Depertemen *Food Production 2* (FP-2)
- a. Seksi Sajiku Production bertanggung jawab pada proses produksi Sajiku
 - b. Seksi Sajiku Supporting bertanaggung jawab untuk membantu proses produksi Sajiku
 - c. Seksi Mayumi bertanggung jawab pada proses produksi Mayumi
8. Departemen *Food Film 1* (FL-1)
- Bertanggung jawab pada proses percetakan kemasan seluruh produk yang diproduksi PT Ajinomoto Indonesia. Departemen ini memiliki 3 seksi yaitu Seksi Printing, Seksi Laminating dan Supporting

9. Departemen *Production Planning & Inventory Control*

a. Departemen *Inventory Control* (IC)

1) IC Material bertanggung jawab pada penerimaan, penyimpanan, dan distribusi material produksi

2) IC *Finish Good* bertanggung jawab pada penerimaan, penyimpanan, dan distribusi *finish good*

3) *East Distribution Center* (EDC) bertanggung jawab pada penyimpanan produk dan mengirimkan ke Ajinomoto Sales Indonesia (ASI)

b. Departemen *Procurement & Exim*

Departemen *Procurement & Exim* bertanggung jawab terhadap pengadaan bahan baku dan peralatan. Selain itu, departemen ini juga bertanggung jawab dalam pengendalian dan perencanaan proses produksi.

c. Departemen *Production Planning Control* (PPC)

Departemen *Production Planning Control* (PPC) bertanggung jawab pada penyiapan material mentah. Setiap seksi dilakukan unit *planning, purchase order, material incoming control, dan delivery*.

10. Departemen *Engineering & Maintenance*

a. Seksi T-1 *Maintenance*, bertanggung jawab menjaga agar produksi tetap stabil dengan penanganan aktivitas pemeliharaan mekanik.

b. Seksi T-2 Desain dan Konstruksi, bertanggung jawab menangani pergantian mesin baru atau penyempurnaan mesin dan gedung baru atau penyempurnaan gedung yang sudah ada.

c. Seksi T-3 Listrik dan Instrumen, bertanggung jawab untuk menjaga produksi tetap stabil dan menangani dalam kegiatan perawatan listrik dan instrumen.

11. Departemen *Utility*

Departemen *Utility* bertanggung jawab terhadap utilitas pabrik, seperti suplai energi listrik, uap, air, dan udara.

a. *Utility-1* bertanggung jawab terhadap pemeliharaan material

b. *Utility-2* bertanggung jawab terhadap energi

c. *Utility-3* bertanggung jawab terhadap *Waste Water Treatment* (WWT)

12. Departemen *Agriculture Development* (Agridev)

Departemen Agri Development bertanggung jawab terhadap pengolahan produk samping hasil dari proses produksi, yaitu pembuatan pupuk amina, AJIFOL, FML (*Fermented Mother Liquor*), TRITAN, dan *reuse* serta *recycle* limbah dari berbagai seksi.

13. Departemen *Personal Affair*

Departemen *Personal Affair* bertanggung jawab dalam menangani perijinan, transportasi, keamanan, kesehatan pekerja dan kesejahteraan karyawan.

14. Departemen *General Affair*

Departemen *General Affair* bertanggung jawab dalam menangani perekrutan/seleksi karyawan, gaji karyawan, dan pembinaan organisasi internal.

15. Departemen *Health, Safety, and Environment* (HSE)

Departemen HSE bertanggung jawab pada kesehatan dan keselamatan pekerja PT Ajinomoto Indonesia untuk mencegah terjadinya kecelakaan kerja.

16. Departemen *Quality Assurance* (QA)

- a. *Quality Assurance* (QA) bertanggung jawab dalam menjamin mutu untuk memperbaiki mutu produk yang datanya diperoleh dari QC. *Quality Control* (QC) bertanggung jawab pada kualitas produk yang dihasilkan oleh pabrik apakah telah memenuhi standar atau tidak.

E. Ketenagakerjaan

1. Tenaga kerja

PT. Ajinomoto Indonesia merupakan salah satu produsen penyedap rasa terbesar di Indonesia, saat ini total jumlah karyawan sebanyak 2.198 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 Jumlah Pekerja PT Ajinomoto Indonesia

Klasifikasi Pekerja	Jumlah
Reguler	
- PT Ajinomoto Indonesia	990
- PT Ajinex Internasional	118
<i>Outsourcing</i>	
- PT Ajinomoto Indonesia	1.038
- PT Ajinex Internasional	52
Total	2.198

(Sumber: PT. Ajinomoto Indonesia 2023)

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.
 1. Staff jepang menempati posisi sebagai:
 - *Vice president director*, bertanggung jawab atas jalannya perusahaan dengan cara menentukan alur kebijakan baik *intern* atau *ekstern*. Memiliki hak tertinggi dalam memutuskan dan mengambil kebijaksanaan perusahaan yang berhubungan dengan produksi dan non produksi seperti mengangkat dan memberhentikan karyawan.
 - *Factory manager*, bertanggung jawab dalam menentukan keputusan yang berhubungan dengan sistem manajemen dan desain dari sistem produksi pabrik serta operasional.
 - *Vice factory*, bertanggung jawab atas jalannya seluruh divisi di bawahnya, merencanakan dan mengawasi seluruh pekerjaan supaya berjalan dengan baik, efektif dan efisien. Selain itu juga selalu meninjau kinerja karyawannya.

2. Staff Indonesia menempati posisi sebagai:
 - Manajer divisi, bertanggung jawab mengawasi divisi dan timnya, menjalankan langkah-langkah untuk mewujudkan rencana yang telah disepakati.
 - *Supervisor*, bertanggung jawab untuk mengawasi, serta mengelola manajemen pabrik, mengelola sebuah produksi dan pelayanan kepada konsumen, juga membimbing dan mengatur rekan kerja bawahannya guna mencapai tujuan perusahaan.
 - Karyawan biasa, bertanggung jawab untuk melaksanakan pekerjaan sesuai dengan tugas dan perintah yang diberikan, menjaga ketertiban dan keamanan di lingkungan perusahaan demi kelangsungan perusahaan, bertanggung jawab pada hasil produksi, dan menciptakan ketenangan kerja di perusahaan.
- b. Level karyawan memiliki 2 golongan, yaitu karyawan reguler dan juga karyawan harian (*outsourcing*). Terdapat beberapa level golongan wewenang karyawan reguler 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. *Assistant 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. Sistem Pengajian

Sistem pengajian di PT. Ajinomoto Indonesia, untuk karyawan reguler (karyawan tetap) diatas UMR Kab. Mojokerto. Selain itu, sesuai masa kerja dan jabatan. Untuk karyawan *outsourcing* dan kontrak rata-rata gaji UMR Kab. Mojokerto yaitu senilai Rp. 4.504.787. Untuk penggajian satpam mengikuti UMR

Jakarta. Karyawan tetap menerima gaji di tanggal 25, untuk karyawan *outsourcing* dan kontrak di tanggal 26.

3. 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 akuntansi 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 2023)

4. 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.

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.

f. Fasilitas Ibadah (masjid dan mushola)

PT. Ajinomoto Indonesia memberikan fasilitas masjid yang digunakan oleh karyawan untuk menjalankan ibadah bagi yang beraga islam.

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.

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. 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.