

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Kesimpulan yang dapat diambil dari pembahasan yang telah diuraikan adalah sebagai berikut:

1. Proses produksi Mayumi di PT. Ajinomoto Indonesia Mojokerto Factory terdiri dari permintaan material, penyimpanan dan persiapan material, penimbangan *raw material*, pencampuran, penyaringan 40 mesh, penangkapan logam, homogenisasi, pengemasan, *metal detector* dan *rejector*, pengepakan produk, analisis produk akhir, serta penyimpanan dan pengiriman produk.
2. PT. Ajinomoto Indonesia memproduksi Mayumi sekitar 4,5 ton per hari dengan setiap harinya memproduksi *mayonnaise* rasa *original* dan pedas.
3. Perbedaan bahan baku PT. Ajinomoto dengan literatur yaitu pada literatur menggunakan kuning telur biasa, sedangkan PT. Ajinomoto menggunakan kuning telur bubuk yang diimpor dari Amerika dan India. Penggunaan kuning telur bubuk lebih efisien dalam hal biaya dan penyimpanan.
4. Untuk menghasilkan emulsi yang stabil, PT. Ajinomoto menggunakan bahan tambahan berupa *xanthan gum* dan *ultra tex* serta melalui proses homogenisasi.

B. Saran

Saran yang dapat diberikan bagi perusahaan berdasarkan praktik kerja yang telah dilaksanakan yaitu sebaiknya tempat pengemasan dengan tempat penyimpanan produk jadi dipisahkan untuk menghindari terjadinya kesalahan, seperti tercampurnya produk yang belum dilakukan pengecekan kualitas ataupun produk yang *reject* dengan produk yang siap didistribusikan.