



BAB I PENDAHULUAN

I.1 Latar Belakang

PT. Ajinomoto Indonesia merupakan industri yang bergerak di bidang manufaktur dimana core business nya merupakan sebuah produk penyedap makanan dan bumbu masakan. PT. Ajinomoto Indonesia memproduksi berbagai macam produk di bidang pangan guna memenuhi kebutuhan skala rumah tangga sampai dengan industri HOREKA (Hotel Restaurant Kering). Awal mulanya pada abad ke-19 masyarakat Jepang mempunyai kebiasaan menggunakan sejenis rumput laut (*Laminaria japonica*) atau dalam bahasa Jepang disebut kombu, sebagai bumbu untuk meningkatkan citarasa pada makanan. Tahun 1907, seorang Profesor Ilmu Kimia dari Universitas Tokyo bernama Prof. Kikunae Ikeda mengemukakan pada hipotesisnya bahwa rasa gurih yang ditimbulkan oleh kombutersebut berasal dari kandungan asam glutamatnya. Tahun 1908, produksi asam glutamat secara komersial telah dirintis oleh Prof. Kikunae Ikeda yang bekerja sama dengan pemilik modal Sabaruzukei Suzuki, sehingga berdirilah Ajinomoto Co. Inc. Penelitiannya tentang rasa ini berawal dari ketertarikannya dengan rasa berbagai makanan yang ia makan selama berada di Jerman. Prof Kikunae Ikeda merasa bahwa ada rasa unik dalam makanan tersebut selain 4 rasa dasar yang diketahui banyak orang, antara lain yaitu seperti manis, asam, asin dan pahit. Setelah kembali ke Jepang, ia menyadari bahwa rasa unik tersebut juga sangat terasa dalam kaldu rumput laut (*Kombu*). Berawal dari sinilah akhirnya Prof Kikunae Ikeda mulai melakukan penelitian lebih lanjut hingga akhirnya pada tahun 1908 ia menemukan glutamat sebagai sumber rasa unik dari kaldu rumput laut (*Kombu*) yang kemudian diberi nama Umami. Produk bumbu masakan yang dipercaya sebagai sumber rasa Umami muncul dengan merek AJI – NO – MOTO setahun kemudian, hingga saat ini, tepatnya yaitu pada tahun 1909. Pada tahun 1917, dibentuk jaringan AJI – NO – MOTO secara global dengan mendirikan kantor pembelian dan penjualan di New York. Kemudian pada tahun 1946, nama perusahaan ini diganti menjadi Ajinomoto Co., Inc. Beberapa tahun kemudian, tepatnya pada tahun 1957 ditemukan bahan



pengganti *Kombu* yaitu tetes tebu (*Cane Molases*) yang merupakan hasil samping dari pabrik gula. Asam glutamate mulai diproduksi dengan cara fermentasi *aerob* menggunakan bakteri yang diimpor langsung dari Jepang, yaitu bakteri *Brevibacterium Lactofermentum*. Perusahaan Ajinomoto terus dikembangkan dan didirikan di berbagai negara termasuk Indonesia. Tepatnya pada tahun 1969 pembangunan PT Ajinomoto mulai dikerjakan di daerah kota Mojokerto. Kemudian setahun selanjutnya yaitu pada tahun 1970 pabrik di Mojokerto mulai beroperasi. Pada tahun 1987 dibangunlah 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 1993, PT Ajinomoto Sales Indonesia mulai beroperasi sebagai pemasar produk dan pada tahun 2011 didirikan pula pabrik PT Ajinomoto Indonesia di Karawang dan mulai beroperasi setahun kemudian.

Saat awal beroperasi yakni pada tahun 1970, PT Ajinomoto Indonesia hanya memproduksi *Monosodium Glutamate* (MSG). Seiring dengan berjalannya waktu, PT Ajinomoto Indonesia terus berkembang hingga menghasilkan produk – produk unggulan lainnya, seperti Masako (1989), Sajiku (1999), Saori dan Mayumi (2012). Berkembangnya PT Ajinomoto Indonesia ini tentu tidak lepas dari filosofinya yaitu “Menciptakan kehidupan yang lebih baik secara global dengan memberikan kontribusi baik kemajuan yang lebih berarti dalam bidang makanan dan kesehatan serta berkarya bagi kehidupan”. Filosofi ini digambarkan melalui sebuah *tagline* yang sering kita dengar dari Ajinomoto, yaitu “*Eat Well, Live Well*”. Sejarah Ajinomoto Indonesia terdapat pada Tabel berikut

Tahun	Kegiatan
1908	Dr. Kikunae Ikeda (Professor dari Universitas Tokyo) memperoleh paten untuk produksi Monosodium Glutamat sebagai rasa gurih
1909	Saburosuke Suzuki II pertama kali menjual umami AJI-NOMOTO®.



	Serta dipasarkan pada tanggal 20 mei 1909
1969	PT Ajinomoto Indonesia didirikan di daerah Mojokerto Pabrik Mojokerto mulai beroperasi dan MSG AJI – NO – MOTO diproduksi
1970	Monosodium Glutamate (MSG) dinyatakan kembali sebagai bahan tambahan pangan yang aman oleh US FDA.
1980	Departemen Industri memulai kegiatan operasionalnya, dan meluncurkan produk baru yakni AJI-PLUS® yang merupakan MSG dengan rasa kuat dan diperuntukkan untuk industry makanan.
1986	PT. AJINEX Internasional berdiri untuk fokusproduksi MSG untuk memenuhi kebutuhan global (ekspor)
1987	PT Ajinex Internasional mulai beroperasi, MASAKO mulai produksi
1989	SAJIKU mulai produksi
1999	SAORI mulai produksi
2005	Kantor Pusat PT. Ajinomoto Indonesia Group berdiri
2012	MAYUMI original mulai diproduksi
2015	Produk AMAMIPLUS dan



	AKSOPLUS diluncurkan
2016	Ajinomoto Bakery Indonesi berdiri dan memulai bisnis frozen bread.
2017	Brand Yum Yum® dan Delito® diluncurkan
2019	Brand Birdy® diluncurkan dan memulai bisnis minuman bubuk

PT. Ajinomoto Indonesia memiliki komitmen untuk terus mengembangkan solusi bagi penyediaan bumbu penyedap masakan dan kesehatan dengan slogan “Eat Well, Live Well”, yang berarti kehidupan yang baik diawali dengan makanan yang baik. Grup Ajinomoto Indonesia berkomitmen untuk menghasilkan produk berkualitas tinggi dan aman untuk dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia yang mayoritas adalah muslim. Hal ini ditunjukkan dengan keberhasilan menjadi produsen MSG pertama di Indonesia yang memperoleh Sertifikat Sistem Jaminan Halal (SJH), sebuah pencapaian tertinggi dalam sistem Manajemen Halal. Standarisasi yang digunakan oleh PT. Ajinomoto Indonesia yaitu ISO 9001 sebagai sistem manajemen mutu, ISO 14001 untuk environment management system, ISO 22000 untuk keamanan pangan, serta ISO 45001 untuk manajemen kesehatan dan keselamatan kerja dan telah terakreditasi UKAS (United Kingdom Accreditation Service). PT Ajinomoto Indonesia dan PT *Ajinex International* merupakan industri yang tidak menghasilkan limbah non ekonomis (*zero emission*). Hal tersebut terbukti pada tahun 2009, pabrik PT Ajinomoto Indonesia Mojokerto mendapatkan penghargaan program *zero emission* dari Ajinomoto Co. Inc Japan. Penghargaan tersebut diberikan karena PT. Ajinomoto Indonesia tidak hanya berhenti pada pengolahan produk pangan saja, tetapi juga mengolah seluruh hasil samping yang berasal dari proses pengolahan, sehingga dapat dimanfaatkan secara maksimal menjadi produk baru yang memiliki nilai jual. Beberapa produk olahan hasil

samping produksi meliputi pupuk cair (Amina dan Ajifol), produk pakan ternak (FML), Tritan, Kompos, gypsum, dan lain sebagainya.

I.2 Lokasi Pabrik dan Tata Letak Pabrik

PT Ajinomoto Indonesia berdiri di jalan Raya Mlirip – Jetis, Desa Mlirip, Kecamatan Jetis, Kabupaten Mojokerto 61352 PO BOX 110, Jawa Timur. Luas wilayah dari pabrik ini sendiri sekitar ± 36 Ha. Sekitar 80% luas area digunakan untuk bangunan – bangunan produksi dan kantor, 10% untuk taman, dan sisanya 10% untuk lahan terbuka. Secara geografis, PT Ajinomoto Indonesia terletak pada 112° - 113° BT dan $7,0^{\circ}$ - $8,0^{\circ}$ LS dengan ketinggian 22 mdpl. PT Ajinomoto berbatasan dengan Desa Mlirip di sebelah utara, berbatasan dengan sungai Brantas di sebelah selatan, berbatasan dengan pemukiman penduduk di sebelah timur dan berbatasan dengan Desa Padangan di sebelah barat. Lokasi pabrik PT Ajinomoto Indonesia Mojokerto dapat dilihat pada gambar berikut



Lokasi perusahaan merupakan salah satu faktor penting bagi perusahaan karena dapat mempengaruhi perkembangan dan kelangsungan hidup perusahaan, terdapat dua hal penting yang mendasari pemilihan lokasi ini, yaitu komitmen jangka panjang dan pengaruh terhadap biaya operasi dan pendapatan (Herjanto, 2008). Pemilihan lokasi yang tepat akan berdampak pada kelangsungan operasional perusahaan dan biaya yang dikeluarkan. PT Ajinomoto Indonesia mendapatkan tetes tebudari produsen gula di sekitar pabrik. Daftar pemasok tetes tebu PT Ajinomoto Indonesia dapat dilihat pada tabel berikut



PTP XX	PTP XXI – XXII	PTP XXIX – XXV
Soedhono	Krian	Kedawung
Poermodadi	Watu Tulis	Wonolongan
Rejosari	Tulangan	Gending
Kanigoro	Krembang	Pajarakan
Pagotan	Gempol Kerep	Jatibroto
	Jombang Baru	Semboro
	Tjukir	Pemaas
	Lestari	Wringinanom
	Mrien	Olehan
	Pesantren	Panju
	Ngadirejo	Asembagus
	Mojopanggung	Prajejan

1. Ketersediaan Air

Pabrik PT Ajinomoto Indonesia yang berada di Mojokerto sangat berdekatan dengan sungai Brantas, tepatnya di sebelah selatan pabrik..

2. Ketersediaan SDM

Ketersediaan SDM merupakan hal yang sangat penting bagi kelangsungan perusahaan, karena SDM dibutuhkan agar perusahaan dapat beroperasi. PT Ajinomoto Indonesia melakukan perekrutan tenaga kerja di sekitar pabrik yang diambil dari lokasi pemukiman.

3. Sarana Transportasi

PT Ajinomoto Indonesia di Mojokerto memiliki jalur transportasi darat yang memadai yakni keberadaan jalan tol di dekat pabrik. Lokasi pabrik yang dekat dengan jalan raya Mojokerto – Surabaya juga dapat memudahkan aktivitas transportasi, pemasaran, dan keperluan lainnya.



I.3 Struktur Organisasi



PT. Ajinomoto Mojokerto Factory memiliki struktur organisasi tipe linear dan fungsional. Struktur organisasi secara linier dan fungsional memanfaatkan tenaga ahli dalam bidang khusus secara maksimal sehingga memungkinkan pekerja memiliki peran pemimpin dalam keahliannya. Pada struktur organisasi, PT Ajinomoto Indonesia Mojokerto Factory dipimpin oleh Vice President Director yang bertanggung jawab langsung kepada pimpinan Ajinomoto head office di kantor pusat Jakarta. Factory Manager bertugas membantu Vice President Director sebagai penanggung jawab semua aktivitas yang berlangsung di dalam pabrik dan melaporkan ke Vice President Director. Struktur organisasi PT Ajinomoto dibagi ke dalam beberapa departemen dan dibagi lagi dalam seksi yang lebih spesifik meliputi jabatan, tugas dan wewenang. Di dalam struktur lini, pejabat lini diisi oleh *Vice President Director* yang memiliki garis komando / perintah bukan hanya sampai ke *Factory Manager* tetapi hingga sampai ke departemen – departemen yang ada pada perusahaan sedangkan pejabat fungsional diduduki oleh para pekerja yang ada pada setiap seksi yang memiliki garis koordinasi antar seksi.

I.3.1 Ketenagakerjaan

I.3.1.1 Klasifikasi tenaga kerja

Total tenaga kerja yang ada di PT Ajinomoto Indonesia dan PT *Ajinex Internasional* sebanyak 2.198 orang. Tenaga kerja tersebut dibagi menjadi 3 jenis karyawan, yaitu karyawan reguler, karyawan *outsourcing*, dan magang. Total karyawan dalam perusahaan ini termasuk sedikit jika dibandingkan dengan kapasitas produksi per tahun, yaitu sebesar ± 60.000 ton per tahun. Perbandingan jumlah karyawan dengan jumlah kapasitas produksi sebesar 1 : 30. Sedikitnya karyawan perusahaan disebabkan karena hampir seluruh kegiatan produksi MSG dilakukan secara otomatis dengan menggunakan mesin yang canggih. Karyawan PT Ajinomoto Indonesia dibagi menjadi dua level, yaitu level manajemen dan level karyawan. Berikut ini adalah anggota baik level manajemen maupun karyawan.

1. Level manajemen dibagi menjadi 2, yaitu staf Jepang dan staff Indonesia. Staff Jepang dalam level manajemen menempati *vice president director*, *factory manager*, dan *vice factory*. Sedangkan staff Indonesia menempati



posisi sebagai manajer divisi, supervisor dan karyawan biasa.

2. Lever karyawan terbagi menjadi 2 golongan, yaitu karyawan reguler dan karyawan harian (*Outsourcing*). Karyawan reguler memiliki beberapa tingkatan jabatan sebagai berikut :
 - *Foreman* (F) untuk karyawan *field non shift* atau *supervisor* (S) untuk karyawan *non field*. *Foreman* atau *Supervisor* karyawan non lapangan pada setiap divisi merupakan kepala sub bagian karyawan kantor yang bertugas mengawasi karyawan bawahannya.
 - *Assistent Foreman A* (AFA) atau *Assistent Supervisor* (AS) dan *Assistent Foreman B* (AFB). Keduanya adalah petugas (orang) yang berfungsi menggantikan dan membantu tugas – tugas yang dilakukan oleh *foreman* jika sewaktu – waktu berhalangan.
 - *Change Head* (Asisten Kepala) bertugas untuk menggantikan tugas yang dilakukan oleh kepala bagian jika berhalangan.

PT Ajinomoto Indonesia memiliki 3 jenis kategori karyawan, dimana untuk karyawan reguler meliputi karyawan tetap baik tenaga kerja langsung maupun tidak langsung. Karyawan *outsourcing* meliputi petugas kebersihan pabrik dan petugas *maintenance AC (Air Conditioner)* yang dipanggil dari perusahaan lain. Sedangkan karyawan magang merupakan karyawan yang masih dalam masa training dan belum menjadi pegawai tetap.

I.3.1.2 Pembagian Jam kerja

Jadwal kerja karyawan PT Ajinomoto Indonesia dan PT Ajinex Internasional disesuaikan dengan pekerjaan karyawan. Berdasarkan pekerjaan, karyawan dibagi menjadi 2 kategori, yaitu karyawan lapangan (karyawan lapangan *shift* dan karyawan lapangan *non shift*), serta karyawan non lapangan. Karyawan lapangan *shift* merupakan karyawan yang bertugas mengontrol berjalannya proses produksi, yaitu karyawan yang bekerja di bagian *control panel* pada departemen produksi, departemen *engineering* dan *maintenance*. Karyawan lapangan *non shift* merupakan karyawan yang bertugas di departemen fisik dan distribusi bagian pergudangan dan departemen *quality assurance and planning* bagian laboratorium.



Karyawan non lapangan merupakan karyawan yang bekerja di kantor pada departemen umum dan personalia, departemen keuangan dan akuntansi, dan departemen pembelanjaan. Jadwal kerja karyawan lapangan dapat dilihat pada tabel di bawah ini, sedangkan peraturan perusahaan untuk istirahat karyawan adalah diberikan waktu 1 jam istirahat. Waktu istirahat karyawan dapat dilihat juga pada tabel di bawah.

Tabel I. 3 Jadwal Shift Kerja Karyawan Lapangan

<i>Shift</i>	Jam Kerja Karyawan
1	07.00 – 15.00 WIB
2	15.00 – 23.00 WIB
3	23.00 – 07.00 WIB

Tabel I. 4 Jadwal Waktu Istirahat Karyawan

<i>Shift</i>	Jam Kerja Karyawan
1	11.00 – 12.00 WIB
2	19.00 – 20.00 WIB
3	03.00 – 04.00 WIB