



---

---

## BAB X

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### X.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil Praktik Kerja Lapangan yang telah dilaksanakan di PT. Ajinomoto Indonesia Mojokerto Factory

1. PT Ajinomoto Indonesia Mojokerto Factory merupakan pabrik yang bergerak di bidang pangan khususnya bahan pendukung masakan baik skala rumah tangga hingga skala hotel, restoran, dan catering. Produk unggulan yang diproduksi oleh PT Ajinomoto Indonesia Mojokerto Factory ialah Monosodium Glutamat. Selain itu, PT Ajinomoto Indonesia Mojokerto Factory juga memproduksi bumbu dan penyedap rasa seperti MASAKO, SAJIKU, SAORI, dan MAYUMI. Pada proses pembuatan Monosodium Glutamate, PT Ajinomoto Indonesia Mojokerto Factory terdiri dari 4 departemen, Departemen 1 bergerak dalam *Pre Treatment* bahan baku (dekalsifikasi), Departemen 2 bergerak dalam proses Fermentasi, Departemen 4 bergerak dalam proses Isolasi hasil fermentasi, dan Departemen 5 bergerak dalam proses Purifikasi
2. Berdasarkan tugas khusus yang telah dikerjakan, hasil efisiensi alat pada proses kristalisasi berkisar diantara 70 – 75%. Hal ini disebabkan adanya penumpukan kerak di dinding tangki yang mengakibatkan rendahnya efisiensi alat. Pada perhitungan efisiensi surface kondensator bernilai 80%, hal ini disebabkan alat surface kondensator yang masih baru akibat ekspansi tempat pada departemen purifikasi

#### X.2 Saran

1. Sebaiknya setiap 15 menit sekali proses kristalisasi dilakukan watering selama 1 menit, yaitu proses penyemprotan air dalam tangki untuk meruntuhkan kerak – kerak yang menempel di dinding dan atap tangki agar dapat meningkatkan efisiensi kerja crystalizer.
2. Pemanfaatan komputasi pada departemen purifikasi perlu dipertahankan dan dikembangkan agar meminimalisir terjadinya human error serta



---

memaksimalkan hasil produk Monosodium Glutamat yang sesuai standar SNI dan JIS