



BAB X

KESIMPULAN DAN SARAN

X.1 Kesimpulan

1. 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). Hasil produksi utama perusahaan ini yaitu MSG dan food product misalnya Masako, Sajiku, Saori, Mayumi, serta by product berupa pupuk cair Amina, Ajifol, dan Ajiplus. PT. Ajinomoto Indonesia - Mojokerto Factory memiliki produk utama berupa Monosodium Glutamate (MSG) dimana di produksi oleh Food Ingredients 1 yang terdiri dari 4 departemen yakni, H1 *Decalcification*, H2 *Fermentation*, H4 *Isolation* dan H5,6 *Purification* dan *Crystallization*.
2. PT. Ajinomoto telah mencapai zero emision yaitu proses pengolahan limbahnya yang memperhatikan lingkungan sehingga limbah ang dihasilkan menghasilkan by product (bio cycle). Produk-produk pengolahan limbah yang dihasilkan oleh Ajinomoto antara lain AMINA (pupuk cair untuk tanah), TRITAN (bahan pakan ternak protein), Pupuk Kompos, AJIFOL (pupuk daun), FML (bahan pakan ternak cair), gypsum, non aktif carbon, dsb.

X.2 Saran

1. Pemilihan sumber bahan glukosa alternatif perlu dipertimbangkan kembali untuk mengantisipasi semakin berkurangnya jumlah kandungan glukosa pada cane molasses akibat efisiensi pabrik gula semakin tinggi.



-
2. Pemanfaatan drain vapor yang masih 20% dapat ditingkatkan agar dapat menghemat biaya operasional.
 3. Proses washing pada falling film evaporator yang semula dilakukan setiap satu bulan sekali dapat ditingkatkan menjadi dua minggu sekali agar penumpukan kerak yang menyebabkan penurunan efisiensi dapat diminimalisir.