



## BAB I

### PENDAHULUAN

#### I.1 Sejarah Perusahaan

PT Ajinomoto didirikan oleh seorang ilmuwan berasal dari Jepang bernama Dr. Kikunae Ikeda. Pada tahun 1908 Dr. Kikunae Ikeda menemukan mengenai sumber rasa gurih dari asam glutamate menjadi asal lahirnya *Monosodium Glutamate* (MSG) atau lebih dikenal penyedap makanan yang berkembang di dunia. Berkat penemuan pada tahun 1908, mulailah diproduksi sebuah produk peyedap yang diberi nama Umami dengan merk Ajinomoto dan mulai diperjualkan pada masyarakat Jepang. Hingga saat ini, Ajinomoto telah dipergunakan sebagai penyedap makanan dan beredar luas hampir di seluruh negara. Seiring berkembangannya Ajinomoto di pasar dunia, dibangunlah sebuah perusahaan yang diberi nama PT. Ajinomoto Indonesia pada tahun 1969 yang bertempat di Kabupaten Mojokerto, Jawa Timur, Indonesia. Pada tahun 1970, PT. Ajinomoto Indonesia Mojokerto mulai beroperasi dengan produk utama penyedap rasa dengan merek Ajinomoto yang dipasarkan ke seluruh wilayah Indonesia. Di Indonesia, produk Ajinomoto terus berkembang dipasaran mulai dari penyedap hingga bumbu masakan. PT. Ajinomoto Indonesia Mojokerto terdiri dari 2 sub perusahaan dalam satu lokasi, yaitu PT. Ajinomoto Indonesia dan PT. Ajinex Internasional. Produk yang dihasilkan dari perusahaan PT. Ajinex Internasional menangani permintaan produk ekspor atau memenuhi kebutuhan pasar internasional. Sedangkan PT. Ajinomoto Indonesia memenuhi permintaan produk untuk pasar domestik saja. PT. Ajinomoto terus melakukan perkembangan dan inovasi terbaru, terbukti dengan munculnya beragam produk mulai dari kaldu penyedap dengan nama Masako, bumbu praktis siap saji dengan nama Sajiku, bumbu masakan Asia dengan nama Saori. PT. Ajinomoto juga berinovasi pada sektor minuman dengan nama Calpino dan minuman kopi susu yang diberi nama



Birdy. Selain itu, PT. Ajinomoto tidak hanya berfokus 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 (AJITEIN dan FML), kompos, gypsum, dan lain sebagainya. Filosofi dari PT. Ajinomoto yaitu “menciptakan kehidupan yang lebih baik secara global dengan memberikan kontribusi bagi kemajuan yang lebih berarti dalam bidang makanan dan kesehatan, serta berkarya bagi kehidupan”. Hal tersebut selaras dengan logo yang tertera pada setiap kemasan produk Ajinomoto yaitu “Eat Well, Live Well” (Afandi, 2021).

## I.2 Lokasi Pabrik

PT. Ajinomoto Indonesia berdiri di jalan Raya Mlirip-Jetis, Desa Mlirip, Kecamatan Jetis, Kabupaten Mojokerto, Jawa Timur dengan luas wilayah pabrik sebesar  $\pm 41$  Ha. Sekitar 80% luas area digunakan untuk bangunan-bangunan produksi dan kantor, 10% untuk taman, dan sisanya 10% untuk lahan terbuka. Ajinomoto berbatasan dengan Desa Mlirip dan sungai Brantas. Lokasi dari pabrik Mojokerto PT. Ajinomoto Indonesia ini dapat dilihat pada gambar 1.1



**Gambar 1. 1 Foto Satelit PT. Ajinomoto Indonesia Mojokerto Factory**



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, 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.

### I.3 Klasifikasi Tenaga Kerja

Total tenaga kerja yang ada di PT. Ajinomoto Indonesia dan PT. *Ajinex International* sebanyak 2.007 orang. Tenaga kerja tersebut dibagi menjadi 3 jenis karyawan, yaitu karyawan reguler, karyawan *outsourcing*, dan magang. 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.

Karyawan PT. Ajinomoto Indonesia dibagi menjadi dua level, yaitu level manajemen dan level karyawan. Berikut ini adalah pembagian level manajemen maupun karyawan:

1. Level manajemen dibagi menjadi 2, yaitu staff Jepang dan staff Indonesia. Staff Jepang menempati posisi *vice president director, factory manager, dan vice factory*. Sedangkan staff Indonesia menempati posisi sebagai manajer divisi, supervisor, dan karyawan biasa.
2. Level karyawan terbagi menjadi 2 golongan, yaitu karyawan reguler dan karyawan harian (*outsourcing*). Karyawan reguler memiliki beberapa tingkatan jabatan sebagai berikut:
  - a. *Foreman (F)* merupakan kepala sub bagian karyawan kantoran yang bertugas mengawasi karyawan bawahannya
  - b. *Asistent Foreman A (AFA)* dan *Asistent Foreman B (AFB)*. Keduanya adalah petugas (orang) yang berfungsi menggantikan dan membantu



tugas-tugas yang dilakukan oleh foreman jika sewaktu-waktu berhalangan

- c. Change Head (Asisten Kepala). Bertugas untuk menggantikan tugas yang dilakukan oleh kepala bagian jika berhalangan.

#### **I.4 Pembagian Jam Kerja**

Jadwal kerja karyawan PT. Ajinomoto Indonesia dan PT. Ajinex International 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. 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 akutansi, dan departemen pembelanjaan. Jadwal kerja karyawan lapangan ada 3 shift, shift 1 yaitu dari pukul 07.00 – 15.00 WIB, shift 2 dari pukul 15.00-23.00 WIB, shift 3 dari pukul 23.00-07.00 WIB. Sedangkan waktu istirahat hanya 1 jam, yaitu pada pukul 11.00 – 12.00 WIB, 19.00-20.00 WIB, dan pukul 03.00-04.00 WIB serta dengan hari kerja senin sampai sabtu.