

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

#### **A. Latar Belakang**

Perguruan tinggi sebagai institusi pendidikan diharapkan dapat mencetak lulusan-lulusan penerus generasi bangsa yang sanggup menguasai ilmu pengetahuan secara teoritis, praktis, dan aplikatif. Praktik Kerja Lapangan merupakan salah satu kegiatan akademik yang berfokus pada kemampuan untuk mengembangkan dan menempa ilmu yang telah dipelajari selama menjalani perkuliahan dalam praktiknya. Kegiatan ini dapat menambah pengalaman mahasiswa dan memberikan wawasan mendalam terkait dunia kerja sebelum lulus dari bangku perkuliahan kelak.

Tingginya aktivitas konsumen yang didorong oleh semakin tingginya kebutuhan konsumen ini menyebabkan berubahnya pola konsumsi pangan konsumen. Perubahan pola atau gaya hidup konsumen juga menjadi faktor pemicu terjadinya perubahan pola konsumsi konsumen, misalnya orang zaman sekarang semakin sibuk dengan jam kerja yang lebih panjang sehingga mendorong konsumen untuk memilih bahan pembuatan makanan yang lebih praktis digunakan. Hal ini berdampak positif terhadap industri pembuatan tepung, terutama tepung bumbu serbaguna siap pakai. Salah satu produsen tepung bumbu serbaguna di Indonesia saat ini adalah PT. Ajinomoto Indonesia.

Tepung bumbu adalah bahan makanan berupa campuran tepung dan bumbu dengan atau tanpa penambahan bahan makanan lain dan bahan tambahan makanan lain yang diizinkan. Tepung bumbu yang dimaksudkan adalah campuran aneka tepung dengan racikan bumbu sehingga praktis yakni langsung digunakan. Pengguna tepung instan tidak perlu meracik bumbu lagi (Nengseh, *et al.*, 2019). Tepung bumbu yang banyak beredar di masyarakat berasal dari beberapa campuran tepung seperti tepung terigu dan tepung beras, tepung terigu dan tepung tapioka, serta tepung beras dan tepung tapioka (Shaviklo, *et al.* 2013).

PT. Ajinomoto Indonesia Mojokerto Factory merupakan produsen tepung bumbu serbaguna merek Sajiku yang telah sukses beredar di pasaran. Berbagai ilmu dan teknologi yang telah dipelajari selama

perkuliahan di program studi Teknologi Pangan dapat menjadi acuan untuk melakukan pengamatan secara langsung di industri produksi tepung bumbu serbaguna “Sajiku” PT. Ajinomoto Indonesia Mojokerto Factory. Selain itu, kegiatan yang akan dilakukan disana diharapkan dapat menambah pengalaman mengenai dunia kerja secara langsung. Program Praktik Kerja Lapangan ini juga diharapkan mampu membantu mahasiswa untuk membandingkan antara teori yang telah dipelajari dengan yang terdapat di lapangan.

## **B. Tujuan**

Tujuan dilaksanakannya Praktik Kerja Lapangan (PKL) di PT. Ajinomoto Indonesia Mojokerto Factory adalah sebagai berikut:

1. Mengetahui dan mempelajari proses produksi tepung bumbu serbaguna “Sajiku” di PT. Ajinomoto Indonesia Mojokerto Factory.
2. Membandingkan antara teori proses produksi tepung bumbu serbaguna dengan proses produksi tepung bumbu serbaguna “Sajiku” di PT. Ajinomoto Indonesia Mojokerto Factory.

## **C. Manfaat**

Manfaat yang dipelajari saat pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan di PT. Ajinomoto Indonesia Mojokerto Factory yakni sebagai berikut:

### **1. Bagi Perguruan Tinggi**

Terjalannya hubungan kerjasama antara PT. Ajinomoto Indonesia dengan Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknik Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur dan sebagai bahan evaluasi kurikulum disesuaikan dengan kebutuhan pada praktik dunia kerja.

### **2. Bagi Perusahaan**

Dapat memberikan saran atau masukan yang membangun guna meningkatkan kualitas kerja pada PT. Ajinomoto Indonesia Mojokerto Factory.

### **3. Bagi Mahasiswa**

Mahasiswa dapat meningkatkan keterampilan kerja dan mampu menerapkan ilmu yang telah didapat di perkuliahan secara langsung di industri.

#### **D. Sejarah Perusahaan**

PT. Ajinomoto Indonesia didirikan pada tahun 1969 oleh Saburosuke Suzuki II dan berlokasi di Jalan Raya Mlirip No. 110, Gedong, Mlirip, Kecamatan Jetis, Kabupaten Mojokerto, Jawa Timur, kemudian pada tahun 1970 pabrik mulai beroperasi hingga saat ini. Pabrik kedua di Karawang dibangun pada tahun 2011 dan mulai beroperasi pada tahun 2012 dengan tujuan untuk memenuhi kebutuhan produk-produk bumbu masak bagi masyarakat Indonesia.

Berawal dari sebuah penemuan besar di Jepang, Prof. Kikunae Ikeda pada tahun 1908 menemukan sumber rasa gurih dari kaldu rumput laut (Kombu). Rasa gurih tersebut dinamakan Umami. Setahun kemudian, diproduksi bumbu masakan yang menjadi sumber rasa Umami dengan merek AJI-NO-MOTO. Sampai saat ini, AJI-NO-MOTO telah digunakan luas hampir di 100 wilayah dan negara selama kurang lebih 100 tahun.

AJI-NO-MOTO telah dijual selama kurang lebih 40 tahun dan telah menjadi bumbu masak andalan ibu-ibu Indonesia. Seiring berjalannya tahun ke tahun, perkembangan dan inovasi produk terus dilakukan. Hal ini terbukti dengan munculnya beragam produk bumbu baru mulai dari bubuk penyedap "Masako", tepung bumbu serbaguna "Sajiku", dan saus bumbu masak "Saori". PT Ajinomoto Indonesia adalah perusahaan yang berusaha mengikuti perkembangan kebutuhan manusia dengan fokus bumbu olahan yang dapat dibuktikan dengan munculnya produk-produk varian baru seperti bumbu praktis siap saji "Sajiku" Rasa Capcay, Rasa Rawon, dan Rasa Soto.

Perusahaan Ajinomoto di Indonesia terus berusaha untuk memenuhi komitmen dalam memberikan kontribusi yang berarti dalam bidang makanan dan kesehatan secara global guna mewujudkan kehidupan yang lebih baik bagi konsumennya. Hal ini dibuktikan dengan produk yang berkualitas tinggi dan memenuhi standar internasional

sehingga konsumen Indonesia tetap setia menggunakan produk-produk dari Ajinomoto Indonesia. Sejarah PT Ajinomoto Indonesia sejak tahun 1969 akan disajikan pada tabel 1.1.

**Tabel 1.** Sejarah Perusahaan PT. Ajinomoto Indonesia  
Sumber: PT. Ajinomoto Indonesia (2018)

<b>Tahun</b>	<b>Kegiatan</b>
1969	PT. AJINOMOTO INDONESIA MOJOKERTO FACTORY didirikan
1970	PT. AJINOMOTO INDONESIA MOJOKERTO FACTORY mulai beroperasi
1970	Monosodium Glutamat "AJI-NO-MOTO" diproduksi
1989	PT. AJINEX INTERNATIONAL mulai beroperasi
1989	Bubuk Penyedap Rasa "MASAKO" diproduksi
1993	PT. AJINOMOTO SALES INDONESIA mulai beroperasi
1999	Tepung Bumbu Serbaguna "SAJIKU" diproduksi dan dipasarkan
2005	Saus Tiram "SAORI" diproduksi dan dipasarkan
2012	Tepung Bumbu Ayam Goreng Restoran "SAJIKU GOLDEN CRISPY" diproduksi dan dipasarkan
2012	Mayones "MAYUMI" Original diproduksi
2012	PT. AJINOMOTO INDONESIA KARAWANG mulai beroperasi
2015	Bumbu Praktis "SAJIKU" Rasa Sayur Sop dan Rasa Sayur Asem dipasarkan
2016	Bumbu Praktis "SAJIKU" Rasa Capcay dipasarkan
2018	Bumbu Praktis "SAJIKU" Rasa Rawon dipasarkan

PT. Ajinomoto Indonesia menjadi salah satu industri makanan yang mengedepankan mutu kerja efisien dan efektif demi menjaga kualitas produk yang baik. Berikut ini merupakan beberapa sertifikat dan capaian yang diraih oleh PT. Ajinomoto Indonesia:

1. Sertifikat ISO 9001 tentang jaminan mutu
2. Sertifikat sistem Jaminan Halal dari MUI

3. Sertifikat Halal dari MUI
4. ISO 14001 untuk manajemen lingkungan
5. ISO 22000 untuk keamanan pangan
6. OHSAS 18001 untuk manajemen K3 dari badan sertifikasi SGS dengan akreditasi UKAS (*United Kingdom Accreditation Service*)

#### E. Profil PT. Ajinomoto Indonesia

- **Visi**

Menyediakan produk yang berkualitas tinggi, sehat, lezat, kepada konsumen melalui proses produksi yang stabil dan ramah lingkungan.

- **Misi**

Menjadi pabrik penghasil bahan, bumbu masak, dan hasil samping yang dicintai, berdasarkan penggunaan teknologi yang terdepan, produktivitas pekerja, dan manajemen produksi terbaru untuk kebahagiaan seluruh pemangku kepentingan.

- **Logo Perusahaan**

PT Ajinomoto Indonesia memiliki logo yang menjadi identitas perusahaan yaitu:



**Gambar 1.** Logo Perusahaan  
(Sumber: PT. Ajinomoto Indonesia, 2023)

Logo PT. Ajinomoto Indonesia adalah huruf “A” yang tersambung dengan huruf “J” disertai tulisan AJINOMOTO di bawahnya.

Makna dan Filosofi:

- Warna merah melambangkan semangat terus berkembang dan berani menciptakan produk atau melakukan inovasi produk yang disukai oleh masyarakat.

- Huruf “A” tak terhingga yang melambangkan pencarian terus-menerus yang dilakukan perusahaan untuk membagikan rasa terbaik kepada semua orang. Perusahaan berkomitmen terhadap kemajuan dan pengembangan potensi Asam Amino dengan menggunakan teknologi mutakhir serta selalu berusaha untuk menciptakan dunia yang lebih berkelanjutan.
- Garis yang bergerak dari “A” menjadi “J”, huruf “A” berarti rasa terbaik dalam bahasa Jawa (*Aji*), sedangkan huruf “J” melambangkan seseorang yang bergabung dalam bahasa Inggris (*Join*) atau juga dapat diartikan sebagai rasa suka cita dalam memasak, makan, dan hidup nyaman (*Joy*).
- Garis pada huruf “J” yang kemudian berakhir mengarah ke kanan atas, artinya garis yang mendorong pertumbuhan dan pengembangan *Ajinomoto Group* di masa depan.

#### **F. Lokasi dan Tata Letak Perusahaan**

PT Ajinomoto Indonesia didirikan di Jalan Raya Mlirip No. 110, Desa Gedong, Kecamatan Jetis, Kabupaten Mojokerto, Jawa Timur, 61352. Secara geografis, PT Ajinomoto Indonesia terletak pada 112°-113° BT dan 7,0°-8,0° LS dengan batas wilayah sebagai berikut:

Sebelah Utara : Desa Mlirip  
Sebelah Selatan : Sungai Brantas  
Sebelah Timur : Pemukiman Penduduk  
Sebelah Barat : Desa Padangan

Pertimbangan pemilihan lokasi ini berdasarkan oleh beberapa faktor, yaitu sebagai berikut:

##### **1. Kemudahan akses dalam memperoleh tetes tebu**

Produk unggulan yang diproduksi PT. Ajinomoto Indonesia Mojokerto Factory adalah Monosodium Glutamat (MSG). Bahan baku dalam pembuatan MSG ini salah satunya adalah tetes tebu (*cane molasses*) yang diperoleh dari berbagai pabrik gula yang berada di Jawa Timur. PT. Ajinomoto Indonesia Mojokerto Factory memiliki letak yang sangat strategis dan berada di tengah jangkauan kota pengambilan bahan baku tetes tebu yang terletak di Malang, Pasuruan, Kediri, Gresik, Probolinggo,

Mojokerto, dan Nganjuk. Banyaknya jumlah pabrik gula yang bekerja sama dengan PT. Ajinomoto Indonesia Mojokerto Factory diharapkan mempermudah dalam mendapatkan bahan baku dan mengurangi resiko keterlambatan kedatangan bahan baku serta kekurangan ketersediaan bahan baku.

## **2. Ketersediaan air**

Sumber air merupakan salah satu aspek penting dalam keberlangsungan kegiatan produksi dalam suatu perusahaan. PT. Ajinomoto Indonesia Mojokerto Factory berbatasan dengan sungai Brantas yang tepatnya berada di sebelah selatan yang menjadi sumber air bagi perusahaan. Dengan adanya sumber air dari sungai Brantas, PT Ajinomoto Indonesia Mojokerto Factory dapat melakukan penghematan terhadap pasokan air yang didapat dari PDAM karena kebutuhan pasokan air perusahaan dapat terpenuhi dengan *treatment* air sungai Brantas menggunakan teknik sedimentasi.

Selain pemanfaatan air sungai sebagai penunjang kegiatan produksi, dengan penggunaan air sungai akan mempermudah proses pembuangan limbah yang dihasilkan perusahaan. Pembuangan limbah perusahaan tidak secara langsung dibuang ke sungai, sebelumnya limbah telah dilakukan *treatment* agar limbah yang dibuang ke sungai tidak merusak ekosistem sungai. Jarak sungai yang cukup dekat dengan perusahaan menjadi tolak ukur bagi PT. Ajinomoto Indonesia Mojokerto Factory dalam pengelolaan limbah yang dihasilkan tidak merusak ekosistem sungai dan lingkungan sekitar.

## **3. Ketersediaan sumber daya manusia**

Ketersediaan sumber daya manusia merupakan aspek penting untuk keberlangsungan suatu perusahaan. PT. Ajinomoto Indonesia Mojokerto Factory didirikan di kawasan penduduk sehingga mampu memberikan lapangan pekerjaan yang layak kepada penduduk sekitar perusahaan maupun masyarakat Mojokerto.

Sumber daya manusia dengan kuantitas banyak belum cukup untuk membantu keberlangsungan suatu perusahaan sehingga harus ditunjang dengan faktor latar belakang pendidikan. Sumber daya manusia yang

dibutuhkan oleh PT. Ajinomoto Indonesia Mojokerto Factory sekurang-kurangnya telah menempuh pendidikan jenjang SLTA.

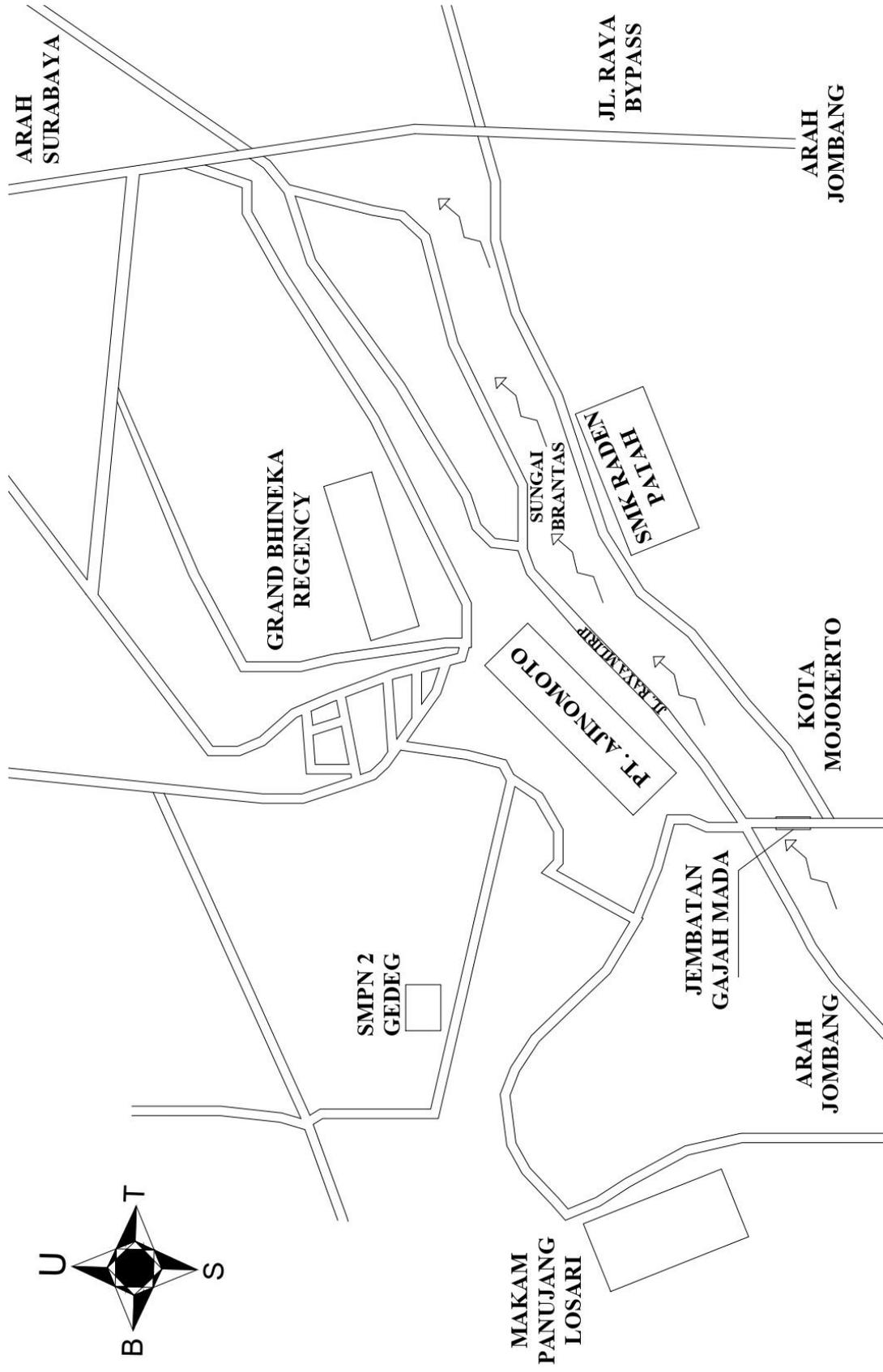
#### **4. Sarana transportasi**

Lokasi PT. Ajinomoto Indonesia Mojokerto Factory cukup strategis sehingga memudahkan kegiatan distribusi produk dan pengiriman bahan baku dari berbagai kota. PT. Ajinomoto Indonesia Mojokerto Factory ini dekat dengan Pelabuhan Tanjung Perak dan Bandara Juanda sehingga untuk kegiatan ekspor dan impor produk maupun bahan baku sangat mudah. Lokasi yang strategis ini dapat menghemat biaya transportasi dan meminimalisir keterlambatan pengiriman bahan baku. Selain itu, jangkauan transportasi besar seperti truk, kontainer, dan lainnya juga sangat mudah karena lokasi PT. Ajinomoto Indonesia Mojokerto Factory terletak tidak jauh dari jalan raya penghubung Mojokerto dengan kota sekitar dan tol Mlirip.

#### **5. Lingkungan sekitar**

PT. Ajinomoto Indonesia Mojokerto Factory berada di lingkungan tidak padat penduduk, yang berbatasan dengan 2 desa yang masih banyak lahan sawah sehingga memungkinkan untuk perusahaan melakukan perluasan bangunan. Adanya PT. Ajinomoto Indonesia Mojokerto Factory memberikan dampak positif bagi penduduk sekitar. Selain memberdayakan sumber daya manusia untuk bekerja di PT. Ajinomoto Indonesia Mojokerto Factory, penduduk dapat memanfaatkan dengan pembangunan kos dan tempat makan di sekitar pabrik sehingga penduduk dapat mendapatkan penghasilan tambahan dengan keberadaan perusahaan. Lingkungan sekitar perusahaan yang jauh dari gunung berapi maupun laut dapat meminimalisir resiko terjadinya bencana alam seperti gunung Meletus atau tsunami yang dapat mengganggu kegiatan produksi.

Gambar tata letak lokasi PT. Ajinomoto Indonesia Mojokerto Factory dapat dilihat pada gambar di bawah ini dan gambar *layout* PT. Ajinomoto Indonesia Mojokerto Factory dapat dilihat pada **lampiran 1**.



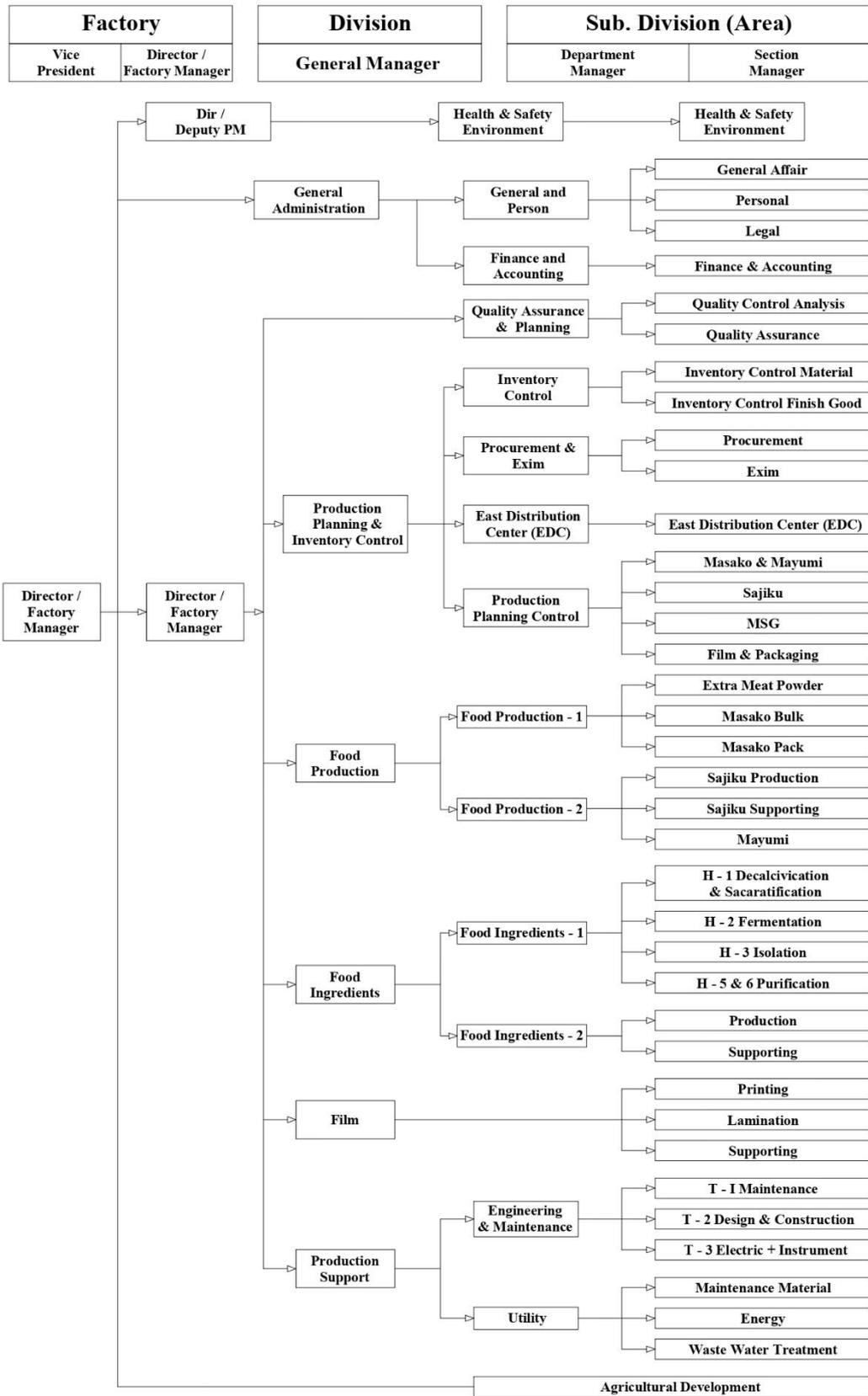
**Gambar 2.** Tata Letak Lokasi Perusahaan  
(Sumber: PT. Ajinomoto Indonesia, 2023)

## **G. Struktur Organisasi**

Struktur organisasi menentukan bagaimana pekerjaan dibagi, dikelompokkan, dan dikoordinasikan secara formal. Struktur organisasi juga digunakan untuk menghubungkan sumber daya sehingga memungkinkan pencapaian tujuan dan sasaran tertentu. PT. Ajinomoto Indonesia memiliki struktur organisasi tipe lini dan fungsional. Struktur organisasi lini dan fungsional ini memanfaatkan tenaga ahli dalam bidang khusus semaksimal mungkin, sehingga memungkinkan seorang pekerja bisa memiliki lebih dari seorang pemimpin dan masing-masing pimpinan tersebut dapat memerintah sesuai dengan keahliannya.

PT. Ajinomoto Indonesia memiliki struktur organisasi dengan tipe lini dan fungsional yang memanfaatkan tenaga ahli dalam bidang yang spesifik sesuai dengan jabatan pada struktur organisasi yang diduduki. Tipe organisasi ini mampu memiliki satu atau lebih seorang pemimpin. Menurut Fattah dan Purwanti (2017), tipe organisasi lini dan fungsional memiliki kelebihan yaitu adanya kejelasan pembagian tugas antara pemimpin dengan staf yang dapat meningkatkan efisiensi dan produktivitas pada tugas serta bekerja pada bagian atau departemen yang sesuai dengan bidang keahlian yang dimiliki. Kekurangan tipe struktur organisasi tipe ini yaitu mampu memicu rasa jenuh pada pekerja akibat spesialisasi kerja yang mampu mempersempit kemungkinan pekerja untuk berpindah ke departemen lainnya.

Struktur lini pada PT. Ajinomoto Indonesia diisi oleh Vice President Director yang memiliki tanggung jawab terhadap seluruh aktivitas yang berlangsung di dalam pabrik hingga departemen. Sedangkan struktur fungsional PT. Ajinomoto Indonesia diisi oleh karyawan pada setiap departemen. Struktur organisasi PT. Ajinomoto Indonesia dapat dilihat pada gambar di bawah ini.



Dari struktur organisasi tersebut, adapun *job description* masing-masing jabatan yang ada di PT. Ajinomoto Indonesia Mojokerto Factory yakni sebagai berikut:

**1. Direktur**

- a. Bertanggung jawab atas jalannya perusahaan.
- b. Menentukan alur kebijakan baik internal maupun eksternal.
- c. Merumuskan dan mengembangkan rencana produksi yang meliputi jumlah dan kualitas produksi, pemakaian bahan baku, tenaga kerja, dan lainnya.
- d. Mengambil tindakan yang mendukung kelanjutan produksi.
- e. Mengangkat dan memberhentikan karyawan.

**2. Manajer pabrik**

- a. Menentukan keputusan yang berhubungan dengan desain dari sistem produksi pabrik yang bersangkutan.
- b. Menentukan keputusan yang berhubungan dengan operasi dan pengendalian sistem tersebut baik dalam jangka waktu panjang maupun pendek.

**3. Wakil manajer pabrik**

Wakil manajer pabrik mempunyai tugas dan bertanggung jawab membantu kerja dari manajer pabrik dalam menjalankan tugas–tugasnya, termasuk dalam memberikan saran dan mengambil keputusan – keputusan penting.

**4. Departemen Umum dan Personalia**

- a. Seksi Masalah Umum, menangani hal – hal yang berhubungan dengan perizinan, kesehatan pekerja dan kesejahteraan karyawan, transportasi, keamanan dan lingkungan hidup.
- b. Seksi Personalia, menangani hal – hal yang berkaitan dengan *recruitment* karyawan serta seleksi penempatan, gaji karyawan dan pembinaan organisasi internal.

**5. Departemen Keuangan dan Akuntansi**

Departemen keuangan dan akuntansi mempunyai tugas merencanakan keuangan perusahaan, administrasi perusahaan, dan akuntansi perusahaan. Selain itu, juga bertanggung jawab pada pengelolaan keuangan perusahaan.

## 6. Departemen Pembelian

- a. Seksi *Control* bertanggung jawab atas perencanaan produksi perusahaan yang meliputi jumlah produksi yang disesuaikan dengan permintaan pasar dan distribusi produk jadi serta mengendalikan proses produksi.
- b. Seksi Pembelian bertanggung jawab atas pengadaan bahan baku utama, bahan pembantu serta peralatan yang berhubungan dengan proses produksi.

## 7. Departemen Fisik dan Distribusi

- a. Seksi Ekspor dan Impor bertanggung jawab atas persiapan dokumen dan administrasi serta pengiriman barang sampai ke tangan pemesan. Demikian juga halnya jika perusahaan mengimpor bahan untuk produksi maupun peralatan.
- b. Seksi Pengendali bertanggung jawab dalam pelaksanaan sistem distribusi produk dan bertanggung jawab pada produk yang dihasilkan.
- c. Seksi Pergudangan bertanggung jawab atas penyimpanan bahan baku utama, bahan pembantu, dan produk jadi yang dihasilkan dalam bentuk *bulk* maupun yang siap dipasarkan dalam bentuk produk jadi lainnya. Selain itu, juga bertanggung jawab untuk distribusi bahan baku.

## 8. Departemen PPC

Departemen PPC bertugas merencanakan dan mengendalikan pengadaan bahan baku produksi agar proses produksi berjalan sesuai jadwal yang ditentukan dan memenuhi target.

## 9. Departemen Quality Assurance dan Planning

- a. Seksi QC bertanggung jawab terhadap sensori, bahaya fisik, bahaya kimia, dan bahaya mikrobiologi.
- b. Seksi QA bertanggung jawab terhadap administrasi bahan serta produk – produk yang dianalisa.

## 10. Departemen Engineering dan Maintenance

- a. Seksi T-1 bertanggung jawab terhadap *maintenance*, yaitu menangani dalam hal pemeliharaan fasilitas, mesin, dan alat – alat yang berada di pabrik.
- b. Seksi T-2 bertanggung jawab terhadap desain dan konstruksi. Departemen ini bertugas menangani dalam hal pergantian

mesin yang baru, gedung baru, atau penyempurnaan mesin dan gedung yang sudah ada.

- c. Seksi T-3 bertanggung jawab terhadap elektrik dan instrumentasi, yaitu menangani dalam hal pengadaan fasilitas telepon dan penerangan.
- d. Seksi T-4 bertanggung jawab terhadap *food engineering*.

#### **11. Departemen Produksi MSG Bulk (FI-1)**

- a. Seksi H-1 bertanggung jawab terhadap proses dekalsifikasi atau *pre-treatment raw material* dan sakarifikasi.
- b. Seksi H-2 bertanggung jawab terhadap proses fermentasi.
- c. Seksi H-4 bertanggung jawab terhadap proses isolasi.
- d. Seksi H-5 atau H-6 bertanggung jawab terhadap proses purifikasi.

#### **12. Departemen Produksi 1 (FP-1)**

- a. Seksi EMP bertanggung jawab terhadap proses ekstraksi.
- b. Seksi Masako *Bulk* bertanggung jawab terhadap *bulk* Masako.
- c. Seksi Masako *Pack* bertanggung jawab terhadap pengemasan Masako.

#### **13. Departemen Produksi 2 (FP-2)**

- a. Seksi Sajiku *Production* bertanggung jawab terhadap produksi Sajiku.
- b. Seksi Sajiku *Supporting* bertanggung jawab untuk membantu proses produksi.
- c. Seksi Mayumi bertanggung jawab terhadap produksi Mayumi.

#### **14. Departemen Film**

Departemen film bertanggung jawab terhadap *packaging* film atau bungkus semua produk yang dihasilkan PT. Ajinomoto.

#### **15. Departemen Utility**

Departemen utility bertanggung jawab terhadap utilitas pabrik, seperti suplai energi, air, dan lain sebagainya. Departemen ini dibagi menjadi seksi utility I (*maintenance material*), utility II (*energy*), utility III (*waste water treatment*).

#### **16. Departemen Agri Development,**

Departemen AGRIDEV bertanggung jawab terhadap pembuatan pupuk cair amina yang merupakan produk samping dari pembuatan MSG.

## H. Ketenagakerjaan

### 1. Pembagian Tenaga Kerja

Ketenagakerjaan harus diatur sedemikian rupa sehingga terpenuhi hak-hak dan perlindungan mendasar bagi pekerja atau buruh serta pada saat yang bersamaan dapat mewujudkan kondisi yang kondusif bagi pembangunan perusahaan (Yusianto, 2015). PT. Ajinomoto Indonesia Mojokerto Factory di tahun 2022 memiliki jumlah total tenaga kerja sebanyak 2.196 orang dengan penggolongan tenaga kerja. Tenaga kerja tersebut dibagi menjadi 2 jenis karyawan, yaitu karyawan reguler dan karyawan *outsourcing*. Penggolongan tenaga kerja sendiri memiliki fungsi untuk membedakan perbedaan pada gaji yang diberikan, upah yang diberikan, tunjangan yang diberikan, serta fasilitas yang diberikan kepada karyawan (Logo, *et al.*, 2020). Untuk jumlah masing-masing karyawan dapat dilihat pada Tabel 1.2.

**Tabel 2.** Spesifikasi Tenaga Kerja di PT. Ajinomoto Indonesia  
(Sumber: PT. Ajinomoto Indonesia, 2022)

Jenis Karyawan	Jumlah
Reguler: PT. Ajinomoto Indonesia	1.024 orang
Reguler: PT. Ajinex International	113 orang
<i>Outsourcing</i> : PT. Ajinomoto Indonesia	1.021 orang
<i>Outsourcing</i> : PT. Ajinex International	38 orang
Total	2.196 orang

Berikut merupakan anggota baik level manajemen maupun karyawan:

- a. Level manajemen dibagi menjadi 2 yaitu staf Jepang dan staf Indonesia. Staf Jepang menempati posisi *vice president*, *factory manager*, dan *vice factory*. Sedangkan staf Indonesia menempati posisi manager divisi, supervisor, dan karyawan biasa.
- b. Level karyawan terbagi menjadi 2 golongan, yaitu karyawan reguler dan karyawan harian (*outsourcing*). Karyawan reguler memiliki beberapa tingkatan jabatan sebagai berikut:
  - 1) *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 kantoran yang bertugas mengawasi karyawan bawahannya.

- 2) *Assistant Foreman A (AFA)* atau *Assistant Supervisor (AS)* dan *Assistant Foreman B (AFB)*. Keduanya adalah petugas (orang) yang berfungsi menggantikan dan membantu tugas-tugas yang dilakukan oleh foreman jika sewaktu-waktu berhalangan.
- 3) *Change Head (Asisten Kepala)* bertugas untuk menggantikan tugas yang dilakukan oleh kepala bagian jika berhalangan.

## 2. Pembagian Jam Kerja

PT. Ajinomoto Indonesia dan PT. Ajinex International menerapkan dua kategori karyawan, yaitu karyawan lapangan (karyawan lapangan shift dan karyawan lapangan non shift) serta karyawan non lapangan. Karyawan lapangan terbagi menjadi bagian *control panel*, *departemen engineering*, dan *maintenance*. Sementara untuk karyawan non lapangan terbagi menjadi departemen umum dan personalia, departemen keuangan dan akuntansi, dan departemen perbelanjaan. Jadwal kerja perusahaan adalah sebagai berikut:

**Tabel 3.** Jam Kerja Karyawan di PT. Ajinomoto Indonesia  
(Sumber: PT. Ajinomoto Indonesia, 2022)

Shift	Jam Kerja Karyawan
1	07.00 – 15.00
2	15.00 – 23.00
3	23.00 – 07.00

**Tabel 4.** Jam Shift Waktu Istirahat Karyawan PT. Ajinomoto Indonesia  
(Sumber: PT. Ajinomoto Indonesia, 2022)

Shift	Jam Istirahat Karyawan
1	11.00 – 12.00
2	19.00 – 20.00
3	03.00 – 04.00

### I. Produk PT. Ajinomoto Indonesia

PT. Ajinomoto Indonesia merupakan perusahaan yang memiliki jenis produk yang beragam, baik produksi monosodium glutamat (MSG) maupun produk lainnya. Untuk memenuhi kebutuhan bahan pangan di Indonesia, PT. Ajinomoto Indonesia Mojokerto Factory membantu ketersediaan bahan pangan jadi dan juga setengah jadi. Selain itu, perusahaan juga membuat produk lainnya dengan memanfaatkan

pengolahan limbah atau produk samping menjadi bahan yang bermanfaat dan dapat dioptimalkan kembali. Berikut ini merupakan produk utama dari PT. Ajinomoto Indonesia, khususnya bahan pangan:

### **1. MSG (*monosodium glutamate*)**

MSG merupakan produk utama sekaligus produk andalan yang diproduksi oleh PT. Ajinomoto Indonesia. MSG ini dijual dengan merek dagang AJI-NO-MOTO dan diperjual belikan dengan berbagai macam ukuran kemasan. Produk ini merupakan bumbu penyedap rasa yang dihasilkan dari proses fermentasi bahan baku utama tetes tebu (*molasses*) pilihan, yang akan memberikan cita rasa sedap, lezat, dan gurih.

### **2. AJIPLUS**

AJIPLUS merupakan produk bumbu penyedap rasa yang memiliki rasa gurih lebih kuat dibanding MSG biasa. AJIPLUS dibuat dengan campuran glutamat dengan nukleotida yang berupa sodium inosinat dan guanilat. Glutamat dapat diperoleh dari ikan, daging, sayuran, dan rumput laut. Sedangkan sodium inosinat dapat diperoleh dari daging ikan, sapi, dan udang. Kemudian guanilat dapat diperoleh dari jamur, daging sapi, dan ayam. Berikut adalah beberapa produk-produk yang termasuk AJIPLUS:

#### **a. MASA KO**

MASA KO merupakan produk bumbu penyedap rasa yang berasal dari *Chicken Extract Meat Powder* (CEMP) untuk variant ayam dan berasal dari *Beef Extract Meat Powder* (BEMP) untuk varian sapi. Kandungan dalam MASA KO juga ditambahkan MSG (*monosodium glutamat*) agar lebih lezat dan gurih. MSG yang ditambahkan ke dalam campuran MASA KO adalah sebesar 5%.

#### **b. SAJIKU**

Produk SAJIKU terdiri dari SAJIKU tepung bumbu dan SAJIKU bumbu praktis. SAJIKU tepung bumbu adalah tepung bumbu siap saji yang terbuat dari perpaduan tepat antara tepung dan rempah pilihan sehingga dapat memberikan kemudahan dalam menghasilkan gorengan yang memiliki rasa dan aroma yang lezat serta renyah. Sedangkan SAJIKU bumbu praktis adalah bumbu praktis yang dibuat dengan perpaduan rempah-rempah pilihan yang telah dikeringkan dan

dikomposisikan dengan tepat sehingga dapat menciptakan masakan menjadi lezat tanpa tambahan bumbu lainnya.

**c. SAORI**

SAORI merupakan produk saus yang dibuat dari bumbu-bumbu pilihan yang menjadikan masakan lebih istimewa dengan rasa oriental. SAORI terdiri dari varian rasa saus tiram, saus asam manis, saus teriyaki, saus mentega, saus lada hitam, dan saus pedas szechuan.

**d. MAYUMI**

MAYUMI merupakan produk mayonaise yang terbuat dari bahan berkualitas, dengan rasa *creamy* dan kaya akan rasa makanan sehari-hari. MAYUMI umumnya digunakan sebagai isian roti seperti sandwich, hamburger, dan hot dog serta campuran makanan lainnya.

Di samping produk utama yang diproduksi oleh PT. Ajinomoto Indonesia, juga dihasilkan produk samping dalam proses produksi. Produk samping ini kemudian diolah kembali sehingga dihasilkan produk yang mempunyai manfaat lainnya. Berikut adalah beberapa produk-produk hasil pengolahan dari produk samping produksi:

**1) AJIFOL**

AJIFOL merupakan pupuk yang mengandung unsur hara nitrogen, fosfor, kalium, dan hara makro lainnya dengan tambahan asam amino. Fungsi AJIFOL yaitu untuk meningkatkan pertumbuhan dan perkembangan tanaman dengan menyediakan unsur hara makro dan mikro yang dibutuhkan oleh tanaman, dan meningkatkan produksi serta kualitas hasil panen.

**2) FML (*Fermented Mother Liquor*)**

FML merupakan sumber protein alternatif untuk pakan ternak yang berasal dari produk samping fermentasi cane molasses. Fungsi FML yaitu untuk meningkatkan laju pertumbuhan mikroba rumen, sehingga akan meningkatkan pencernaan serat dan asam amino pada hewan ternak.

**3) AMINA**

AMINA merupakan produk cair organik yang berasal dari produk samping proses fermentasi dalam pembuatan MSG. Kandungannya didalamnya meliputi nitrogen, fosfor, kalium, dan beberapa unsur mikro

lainnya. Fungsi dari AMINA ini yaitu sebagai pupuk untuk pertumbuhan tanaman dan meningkatkan mikroorganisme di tanah.

#### **4) TRITAN**

TRITAN merupakan bahan tambahan pakan ternak yang berasal dari hasil samping proses produksi bubuk penyedap “Masako” dan tepung bumbu penyedap “Sajiku”. TRITAN memiliki kandungan protein yang tinggi. Karena itu penggunaan TRITAN harus dicampur dengan bahan utama pakan ternak.