



BAB X

KESIMPULAN DAN SARAN

X.1 Kesimpulan

1. PT. Ajinomoto merupakan salah satu perusahaan yang bergerak dalam bidang pangan. 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.
2. Dalam pembuatan Sajiku bahan baku utama yang digunakan adalah tepung terigu yang merupakan tepung yang berupa bubuk halus yang dihasilkan dari biji gandum. Selain tepung terigu juga digunakan tepung tapioka dan bahan pendukung lain seperti gula, garam, monosodium glutamat, bawang putih bubuk, lada, perisa identik alami, ragi, dan pewarna sebagai penambah rasa pada Tepung Bumbu Sajiku. Secara garis besar proses produksi Sajiku melalui tahap-tahap yang meliputi *treatment material*, *weighing*, *crushing*, *mixing*, *packing*, dan *innering/cartoning*.
3. Proses *treatment material* pada pembuatan tepung bumbu sajiku bertujuan untuk menghilangkan pengotor yang dapat menurunkan kualitas produk seperti telur serangga, maupun benda asing lain yang tidak layak ada dalam makanan.
4. Proses *weighing* dilakukan pada material non tepung seperti bahan pendukung dalam pembuatan tepung bumbu sajiku untuk menentukan banyaknya jumlah setiap bahan yang dimasukkan dalam sekali produksi.
5. *Crushing* merupakan sebuah tahap penghancuran bahan-bahan non tepung dan non powder untuk mendapatkan sebuah bubuk bahan yang akan digunakan sebagai bahan untuk mixing nantinya dalam produksi Sajiku Tepung Bumbu (STB).
6. Proses *mixing* merupakan Mixing merupakan sebuah tahap pencampuran berbagai material yang digunakan dalam proses pembuatan Sajiku Tepung



-
- Bumbu untuk mendapatkan tepung bumbu yang homogen atau tercampur merata.
7. Proses *packing* dan *innering/cartooning* merupakan proses pengemasan dengan menggunakan mesin keras secara otomatis.
 8. SOP (*Standart Operating Procedure*) adalah pedoman dalam perusahaan untuk memastikan langkah kerja setiap anggota telah berjalan secara efektif dan konsisten sehingga mengurangi terjadinya berbagai macam masalah dalam suatu perusahaan terutama dalam hal kecelakaan kerja. PT. Ajinomoto telah terverifikasi ISO 45001, sehingga dalam pelaksanaan produksinya sangat memerhatikan aspek keselamatan dan kesehatan kerja karyawannya terutama dalam penggunaan alat-alat yang berpotensi tinggi.

X.2 Saran

1. Sistem produksi yang telah ada diharapkan dapat terus dipertahankan sehingga perusahaan dapat terus stabil.
2. Pencapaian *zero accident* dan *zero emission* pada suatu perusahaan merupakan sebuah prestasi yang membanggakan, jadi diharapkan agar PT. Ajinomoto mempertahankan sampai kedepannya.
3. Sebaiknya untuk mahasiswa praktik kerja lapangan diiberi kesempatan untuk lebih mengenal departemen yang lainnya.