

**LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANGAN  
PT AJINOMOTO INDONESIA *MOJOKERTO FACTORY***



**OLEH:  
ARYA MADA WIRATAMA  
(20031010188)**

**PROGRAM STUDI TEKNIK KIMIA  
FAKULTAS TEKNIK DAN SAINS  
UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JAWA TIMUR  
SURABAYA**

**2024**



Laporan Praktik Kerja Lapangan  
PT Ajinomoto Indonesia Mojokerto Factory

Eat Well. Live Well.

**Aji**  
AJINOMOTO

**LEMBAR PENGESAHAN  
PRAKTIK KERJA LAPANGAN**

**PERHITUNGAN NERACA MASSA DAN KEBUTUHAN PANAS PADA PRODUKSI  
MAMENO SERTA ANALISIS MASALAH ALAT SEPARATOR H-400 DI PT  
AJINOMOTO INDONESIA MOJOKERTO FACTORY**

**Periode: 02 Januari 2024 – 02 Februari 2024**

**Disusun Oleh:**

**ARYA MADA WIRATAMA**

**NPM. 20031010188**

**Telah dipertahankan dihadapan dan diterima oleh Dosen Pembimbing**

**Menyetujui,**

**Lilik Suprianti, ST., M.Sc.**  
**NIP. 19840411 201903 2 012**

**Mengetahui,**

**Dekan Fakultas Teknik dan Sains**

**Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur**



**Prof. Dr. Dra. Jariyah, M.P.**  
**NIP. 19650403 199103 2 001**



---

**LEMBAR PENGESAHAN  
PRAKTIK KERJA LAPANG**

**PERHITUNGAN NERACA MASSA DAN KEBUTUHAN STEAM PADA  
PRODUKSI MAMENO SERTA ANALISIS MASALAH ALAT  
SEPARATOR H-400 DI PT AJINOMOTO INDONESIA MOJOKERTO  
FACTORY**

**Periode: 02 Januari 2024 – 02 Februari 2024**

**Disusun Oleh :**

- 1. Adibi Siraj** NPM. 20031010137
- 2. Arya Mada Wiratama** NPM. 20031010188

**UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN"  
JAWA TIMUR**

**MENGETAHUI DAN MENYETUJUI:**

**Pembimbing Lapangan (FI-1/H4)  
PT Ajinomoto Indonesia  
Mojokerto Factory**

**Sugitayono Iknes Wadi, S.T.**

**Pembimbing Lapangan (FI-1/H5,6)  
PT Ajinomoto Indonesia  
Mojokerto Factory**

**Achmad Rifa'i, S.T.**

**Pembimbing Praktik Kerja  
Lapangan PT Ajinomoto  
Indonesia Mojokerto Factory**

PT. AJINOMOTO INDONESIA  
Mojokerto Factory  
PO Box 110 Telp. 0321 361710  
MOJOKERTO

**Ibadul Wasi'an Nazar, S.T.**

## KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberikan rahmat –Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Laporan Kerja Praktik yang berjudul “Perhitungan Neraca Massa dan Kebutuhan *Steam* pada Produksi Mamenon Serta Analisis Masalah Alat H-400 di PT Ajinomoto Indonesia Mojokerto Factory” dengan baik.

Kerja praktik ini merupakan salah satu persyaratan bagi setiap mahasiswa Jurusan Teknik Kimia, Fakultas Teknik, Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur untuk mendapatkan gelar sarjana.

Dalam pelaksanaan kerja praktik serta penyusunan laporan ini, penulis menyadari bahwa tidak mudah untuk menyelesaikan sendiri karena keterbatasan pengetahuan yang dimiliki oleh penulis. Berbagai pihak yang terlibat secara langsung dan tidak langsung dalam membantu dan membimbing hingga pada proses terakhir yaitu penyusunan laporan kerja praktik ini. Dengan demikian, penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar – besarnya kepada :

1. PT Ajinomoto Indonesia, Mojokerto *Factory* yang telah memberikankesempatan kepada penulis untuk melakukan kerja praktik.
2. Bapak Ibadul Wasi’an Nazar dan Mbak Yunda selaku pembimbing lapangan yang telah membimbing, mengarahkan dan mengawasi selama kerja praktik.
3. Bapak – bapak pembimbing di *section* H-4 yang telah memberikan ilmu, wawasan dan kesempatan kepada penulis untuk melakukan kerja praktik di *section* H-4 dan H-5.6.
4. Bapak Aji sebagai *section leader* yang membimbing kami serta memberikan banyak ilmu dan cerita.
5. Bapak Sugitayono sebagai *section manager* di H-4 yang telah memberikan banyak ilmu dan pengalaman kerja serta masukan-masukan yang menjadi gambaran bagi kami di dunia kerja.
6. Bapak Ahmad Rifa’I sebagai *process engineer* di H-5.6 yang telah banyak memberikan ilmu terkait pengolahan MSG.
7. Ibu Dr. Ir. Shinta Soraya S., MT selaku Koordinator Progdi Jurusan Teknik Kimia UPN “Veteran” Jawa Timur.
8. Ibu Lilik Suprianti, ST, M.Sc. selaku dosen pembimbing Jurusan Teknik Kimia UPN “Veteran” Jawa Timur.
9. Rekan-rekan PKL periode Januari yang supportif dan kompak selama berada di



pabrik.

10. Orang tua Saya yang telah mengizinkan dan mendukung Saya dalam proses belajar.
11. Semua pihak yang telah membantu dalam proses penyusunan laporan ini baik secara langsung maupun tidak langsung.

Penyusun menyadari keterbatasan dan kemampuan dalam penyusunan laporan ini, oleh karena itu penyusun mengharapkan saran dan kritik yang bersifat membangun sehingga dapat berguna bagi penyusun untuk menyempurnakan laporan praktik kerja lapangan ini. Semoga laporan ini dapat bermanfaat bagi penyusun maupun bagi para pembaca.



---

## DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR .....	ii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR GAMBAR .....	vii
DAFTAR TABEL.....	viii
BAB I.....	1
I.1. Sejarah Pabrik .....	1
I.2. Lokasi dan Tata Letak Perusahaan.....	3
I.3. Struktur Organisasi.....	6
I.3.1. Bentuk Organisasi.....	6
I.3.2. Pembagian Jam Kerja .....	6
BAB II.....	8
II.1. <i>Monosodium Glutamate</i> .....	8
II.2. Mikroorganisme yang Berperan.....	8
II.3. Kegunaan Monosodium Glutamat .....	9
II.4. Efek Samping Penggunaan MSG.....	9
II.5. Mameno.....	10
BAB III .....	11
III.1. Bahan Baku.....	11
III.1.1. Bahan Baku Utama.....	11
III.1.2. Bahan Baku Pendukung .....	15
III.2. Uraian Proses Produksi.....	18
III.2.1. Proses Pre-treatment.....	18
2. Proses Fermentasi .....	23
3. Proses Isolasi .....	28
4. Proses Purifikasi .....	32
5. Proses Pengeringan dan Pendinginan .....	37
6. Proses <i>Size Separation</i> .....	38
7. Proses Pengemasan.....	39
BAB IV .....	41
IV.1. Mesin dan Peralatan Produksi .....	41
IV.1.1. Unit Dekalsifikasi.....	41
IV.1.2. Unit Sakarifikasi.....	42
IV.1.3. Unit Sterilisasi.....	43



---

IV.1.4.	Unit Fermentasi .....	44
IV.1.5.	Unit Isolasi .....	45
IV.1.6.	Unit Purifikasi .....	54
BAB V	.....	57
V.1.	Laboratorium.....	57
V.1.1.	<i>Quality Control (QC)</i> .....	57
V.1.2.	<i>Quality Analysis (QA)</i> .....	57
V.1.3.	<i>Flow Analisis</i> .....	58
V.2.	Pengendalian dan Manajemen Mutu .....	59
V.2.1.	Pengendalian Mutu <i>Supplier</i> .....	60
V.2.2.	Pengendalian Mutu Bahan Baku Utama .....	61
V.2.3.	Pengendalian Mutu Bahan Baku Pendukung.....	62
V.2.4.	Pengendalian Proses.....	63
V.2.5.	Pengendalian Mutu Produk.....	63
V.2.6.	Sistem Manajemen Mutu .....	66
BAB VI	.....	67
VI.1.	Utilitas .....	67
VI.2.	Pengadaan dan Kebutuhan Air .....	68
VI.2.1.	<i>River Water</i> .....	68
VI.2.2.	<i>Well Water</i> .....	70
BAB VII	.....	71
VII.1.	Kesehatan dan Keselamatan Kerja .....	71
VII.1.1.	Sarana Pelaksanaan Kesehatan dan Keselamatan kerja .....	72
VII.1.2.	Fungsi dan Tugas bagian K3 .....	73
VII.1.3.	Struktur Organisasi P2K3.....	73
VII.1.4.	Pendidikan dan Pelatihan K3 .....	77
VII.1.5.	Sistem Kesehatan dan Keselamatan Kerja .....	77
VII.1.6.	Poster dan Rambu – rambu K3.....	79
VII.1.7.	Info K3 .....	80
BAB VIII	.....	81
VIII.1.	Limbah Cair .....	81
VIII.2.	Limbah Padat .....	94
VIII.3.	Sanitasi.....	96
BAB IX	.....	101

---



---

IX.1.	Perhitungan Neraca Massa & Kebutuhan Steam Reaktor Mameno (FI-1 / H-4)	101
IX.1.1	Perhitungan Neraca Massa.....	102
IX.1.2.	Perhitungan <i>Steam</i> .....	104
IX.2.	<i>Troubleshooting</i> Pada Alat “ <i>Separator H-400</i> ” (FI-1 / H-5.6) .....	109
IX.2.1.	<i>Separator</i> .....	109
IX.2.2.	Jenis – jenis Separator .....	112
IX.2.3.	Faktor yang Mempengaruhi Operasi Separator .....	113
IX.2.4.	Analisis Masalah .....	114
IX.2.5.	Pembahasan.....	121
IX.2.6.	Saran.....	126
BAB X	.....	127
X.1.	Kesimpulan.....	127
X.2.	Saran.....	127
DAFTAR PUSTAKA	.....	128
Lampiran 1.	.....	129
Lampiran 2.	.....	130

---

## DAFTAR GAMBAR

Gambar I. 1. Lokasi dan Tata Letak PT Ajinomoto Indonesia <i>Mojokerto Factory</i> .....	3
Gambar II. 1. Skema Reaksi Hidrolisis Protein.....	10
Gambar III. 1. Skema Proses <i>Plant FI-1 / H-1</i> .....	19
Gambar III. 2. Skema Proses Sakarifikasi .....	22
Gambar III. 3. Skema Proses <i>Plant FI-1 / H-2</i> .....	23
Gambar III. 4. Skema Proses <i>Plant FI-1 / H-4</i> .....	29
Gambar III. 5. Skema Proses <i>Plant FI-1 / H-5.6</i> .....	32
Gambar V. 1. Flow Analysis Laboratorium.....	58
Gambar VI. 1. Skema Proses Pengadaan Air .....	68
Gambar VIII. 1. Skema Proses Pengolahan Limbah Cair .....	87
Gambar IX. 1. Skema Neraca Komponen .....	102
Gambar IX. 2. <i>Separator H-400</i> .....	109
Gambar IX. 3. <i>Conturbex Screen</i> .....	110
Gambar IX. 4. Area Berpotensi Saluran Buntu .....	115
Gambar IX. 5. Area Berpotensi Over Kapasitas.....	115
Gambar IX. 6. Area Berpotensi Kerak.....	116
Gambar IX. 7. Area <i>Vinyl</i> Berpotensi Bocor .....	117
Gambar IX. 8. Area Berpotensi Pipa Bocor .....	118
Gambar IX. 9. Berpotensi Listrik Mati Total .....	118
Gambar IX. 10. Area Berpotensi Baut Kendur.....	119
Gambar IX. 11. Area Berpotensi <i>Body Cracking</i> .....	120



---

## DAFTAR TABEL

Tabel I. 1. Sejarah Linimasa dari PT Ajinomoto Indonesia .....	1
Tabel I. 2. Pembagian <i>Shift</i> Kerja pada PT Ajinomoto Indonesia Mojokerto Factory .....	7
Tabel III. 1. Pabrik Gula di Area Jawa Timur .....	12
Tabel III. 2. Spesifikasi Bahan Baku Tetes Tebu .....	13
Tabel III. 3. Spesifikasi Bahan Baku Utama.....	14
Tabel III. 4. <i>MSG Plant</i> PT Ajinomoto Indonesia <i>Mojokerto Factory</i> .....	18
Tabel III. 5. Ukuran Produk Kristal <i>Monosodium Glutamate</i> (MSG).....	38
Tabel V. 1. Analisa Laboratorium .....	58
Tabel V. 2. Analisa Pengendalian Mutu .....	60
Tabel V. 3. Metode Analisa Pengendalian Mutu .....	61
Tabel V. 4. Standar Tetes Tebu PT Ajinomoto Indonesia <i>Mojokerto Factory</i> .....	61
Tabel V. 5. Aspek Inspeksi Proses Produksi .....	63
Tabel V. 6. Pengendalian Produk Pasca Proses .....	64
Tabel V. 7. Standar Kualitas Produk MSG.....	65
Tabel V. 8. Standar ISO .....	66
Tabel VII. 1. Tanggungjawab Komponen K3 .....	74
Tabel VIII. 1. Komponen Amina .....	83
Tabel VIII. 2. Properti Air Limbah Pasca Pengolahan .....	84
Tabel VIII. 3. Tingkatan Pengolahan Limbah .....	85
Tabel IX. 1. Neraca Komponen .....	103
Tabel IX. 2. Konversi Fraksi Komponen.....	104
Tabel IX. 3. Perhitungan $\Delta H$ HCl 32%.....	106
Tabel IX. 4. $\Delta H$ Proses .....	107