



BAB I

PENDAHULUAN

I.1 Sejarah Umum PT Ajinomoto Indonesia

Ajinomoto merupakan sebuah perusahaan yang bergerak dibidang makanan. Berdirinya perusahaan ini akibat adanya ketertarikan oleh seorang ilmuwan Jepang yang bernama Dr. Kikunae Ikeda pada tahun 1908 terhadap rasa yang dihasilkan dalam kaldu rumput laut (*Kombu*) yang selanjutnya disebut dengan rasa “*Umami*”. Sumber rasa “*Umami*” berasal dari kandungan glutamat pada kaldu rumput laut. Penemuan tersebut kemudian dikembangkan menjadi produk *MSG* yang biasa dikenal dengan merek AJI – NO – MOTO pada tahun 1909.

Perkembangan perusahaan Ajinomoto sangat pesat hingga mencapai tingkat internasional sehingga didirikan jaringan Ajinomoto Co., Inc. pada tahun 1956. Kemudian pada tahun 1957 dilakukan penggantian bahan dasar yang awalnya *Kombu* menjadi tetes tebu (*cane molasses*). Tetes tebu dinilai lebih menguntungkan karena didapatkan dari hasil samping pabrik gula. Sintesis *glutamic acid* menggunakan proses fermentasi dengan bantuan bakteri *Brevibacterium Lactofermentum* pada kondisi aerob.

Pengaruh PT Ajinomoto juga sampai di Indonesia dibuktikan dengan berdirinya PT Ajinomoto Indonesia pada tahun 1969 dan mulai beroperasi memproduksi *Monosodium Glutamat (MSG)* pada tahun 1970 di pabrik Mojokerto. Kemudian dilakukan pembangunan PT Ajinex International yang letaknya berada di samping PT Ajinomoto Indonesia pada tahun 1987 dan mulai beroperasi memproduksi *MSG* pada tahun 1989. PT Ajinex International memproduksi produk yang ditujukan untuk kebutuhan ekspor ke berbagai negara. Kemudian pada tahun 1994, PT Ajinomoto Sales Indonesia mulai beroperasi untuk bertanggung jawab atas pemasaran produk yang dihasilkan. Perluasan PT Ajinomoto Indonesia dilakukan dengan didirikannya pabrik di Karawang pada tahun 2011 dan mulai beroperasi pada tahun 2012. Berikut merupakan sejarah perkembangan PT Ajinomoto Indonesia:



LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

PT. Ajinomoto Indonesia – Mojokerto *Factory*

UPN “Veteran” Jawa Timur



Tabel I. 1 Sejarah Perkembangan PT Ajinomoto Indonesia

Tahun	Perkembangan
1908 – 1909	<ol style="list-style-type: none">1. Dr. Kikunae Ikeda (Professor dari Universitas Tokyo) memperoleh paten untuk memproduksi <i>Monosodium Glutamat (MSG)</i> sebagai bumbu rasa <i>umami</i> (gurih)2. Saburosuke Suzuki II pertama kali menjual bumbu umami AJI NO-MOTO mulai dipasarkan pada tanggal 20 Mei 1909
1969 – 1986	<ol style="list-style-type: none">1. PT Ajinomoto Indonesia berdiri pada bulan Juli 19692. Pabrik Mojokerto dibangun dan mulai memproduksi AJI-NO MOTO secara lokal3. <i>MSG</i> dinyatakan kembali sebagai bahan tambahan pangan yang aman oleh US FDA
1987 – 1999	<ol style="list-style-type: none">1. Departemen Industri memulai kegiatan operasionalnya, dan produk AJI-PLUS diluncurkan2. PT AJINEX Internasional berdiri3. Brand Masako mulai diluncurkan dan dipasarkan4. PT Ajinomoto sales Indonesia berdiri
2005 – 2009	<ol style="list-style-type: none">1. Brand Sajiku mulai diluncurkan dan dipasarkan2. Brand Saori mulai diluncurkan dan dipasarkan3. Departemen HOREKA berdiri dan mulai memperkuat bisnis HOREKA4. Perluasan PLUS series untuk bisnis industri olahan udang dengan merilis EBIPLUS
2011 – 2019	<ol style="list-style-type: none">1. Kantor pusat PT Ajinomoto Indonesia Grup Berdiri2. Perluasan PLUS series untuk bisnis industri olahan ikan dengan merilis NERIPLUS3. Dapur umami hadir di platform digital dan komunitas memasak



LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

PT. Ajinomoto Indonesia – Mojokerto *Factory*

UPN “Veteran” Jawa Timur



	<ol style="list-style-type: none">4. Brand Mayumi diluncurkan dan dipasarkan5. Pabrik Ajinomoto Karawang mulai beroperasi dan memproduksi Masako6. Produk industri AJI-PLUS EKICHO yang memiliki kegurihan 3 kali lebih kuat dari MSG diluncurkan7. DASHIPLUS dirilis untuk industri snack dan olahan daging8. Produk AMAMIPLUS dan BAKSOPLUS diluncurkan9. AJINOMOTO BAKERY INDONESIA berdiri dan memulai bisnis frozen bread10. Brand Yum Yum dan Delito diluncurkan11. Birdy diluncurkan dan memulai bisnis minuman bubuk
2020 – 2023	<ol style="list-style-type: none">1. <i>Ajinomoto Visitor Center</i> hadir di pabrik Ajinomoto Karawang2. Peluncuran Ajinomoto Gyoza untuk pasar B2B3. Virtual tour 360 Ajinomoto Visitor Center4. Produk industri memasarkan PILIPLUS5. AJI-NO-MOTO kemasan kertas dirilis dan mendapat rekor MURI untuk produk <i>MSG</i> pertama dengan kemasan ramah lingkungan6. Aminovital merupakan <i>sport drink</i> no. 1 di Jepang dipasarkan di Indonesia7. GARLICOPLUS, bumbu rasa bawang putih diproduksi8. Produk NIKUPLUS diluncurkan9. Merilis produk bumbu terasi bubuk AJINOMOTO terasi udang
2024	<ol style="list-style-type: none">1. Masako rasa kaldu jamur diluncurkan dan dipasarkan

PT Ajinomoto Indonesia terus berinovasi untuk menyediakan produk-produk lain sehingga tetap dikenal sebagai Perusahaan bumbu masak andalan dapur. Kemunculan produk seperti kaldu penyedap “Masako”, bumbu praktis siap

saji “Sajiku”, mayonaise “Mayumi” , dan lain-lain menjadi bukti perkembangan yang dilakukan PT Ajinomoto Indonesia. Perkembangan PT Ajinomoto Indonesia didasarkan karena komitmen yang dimiliki untuk tetap mengedepankan aspek kesehatan sehingga mendapatkan kepercayaan pelanggan yang dapat dibuktikan akan eksistensi yang dimiliki selama lebih dari satu abad di dunia dan 50 tahun di Indonesia. Komitmen tersebut ditegaskan dalam slogan perusahaan yaitu “*Eat Well, Live Well*” yang memiliki makna bahwa kehidupan yang baik diawali dengan makanan yang baik. Kepercayaan konsumen terhadap produk hasil PT Ajinomoto Indonesia dijamin oleh sertifikasi ISO:9001 untuk Sistem Manajemen Mutu, ISO:14001 untuk Sistem Manajemen Lingkungan, ISO:22000 untuk Keamanan Pangan, ISO:45001 untuk Sistem Manajemen Kesehatan dan Keselamatan Kerja, serta telah terakreditasi oleh *United Kingdom Accreditation Service (UKAS)*. Selain itu, PT Ajinomoto Indonesia juga berkomitmen untuk memiliki Sertifikasi Jaminan Halal (SJH) sebagai bentuk penjamin kepercayaan konsumen.

I.2 Lokasi dan Tata Letak Perusahaan



Gambar I. 1 Tata Letak Perusahaan



LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

PT. Ajinomoto Indonesia – Mojokerto *Factory*

UPN “Veteran” Jawa Timur



PT. Ajinomoto Indonesia, Pabrik Mojokerto, berlokasi di Jalan Raya Mlirip, Desa Mlirip, Kecamatan Jetis, Kabupaten Mojokerto (61352), PO-Box 110, Jawa Timur. Secara geografis, pabrik ini terletak pada koordinat 112° - 113° BT dan 7° - 8° LS, dengan ketinggian 22 meter di atas permukaan laut. Batas-batas area pabrik adalah sebagai berikut:

1. Batas Utara : Lahan Persawahan
2. Batas Selatan : Pemukiman Penduduk, Jl. Raya Mlirip
3. Batas Timur : Pemukiman Penduduk
4. Batas Barat : Pemukiman Penduduk

Lokasi pabrik ditentukan berdasarkan beberapa pertimbangan seperti Produksi, dan Distribusi. Kedua aspek ini, dibagi menjadi beberapa poin spesifik sebagai berikut:

1. Sumber bahan baku

Bahan baku utama untuk produksi *Monosodium Glutamat (MSG)* adalah tetes tebu, yang diperoleh dari proses pada industri gula. Pada awal berdirinya PT Ajinomoto Indonesia Mojokerto *Factory*, Jawa Timur merupakan provinsi dengan jumlah pabrik gula terbanyak di Indonesia. Kondisi ini sejalan dengan melimpahnya pasokan tetes tebu sebagai bahan baku. Pemilihan Kota Mojokerto sebagai lokasi pabrik didasarkan pada posisinya yang strategis, memungkinkan akses yang mudah ke sebagian besar pabrik gula di Jawa Timur. Dengan lokasi yang sentral, biaya transportasi pengiriman bahan baku ke pabrik dapat ditekan. Selain itu, jarak pengiriman yang lebih pendek mengurangi risiko potensi bahaya serta mempercepat waktu transportasi.

2. Ketersediaan air

Operasional produksi di PT Ajinomoto Indonesia Mojokerto *Factory* memiliki skala yang besar, baik dari segi kapasitas produksi maupun kualitas produk yang dihasilkan. Oleh karena itu, ketersediaan air menjadi faktor penting bagi kelangsungan operasional pabrik, baik dalam jangka pendek maupun jangka panjang. Pabrik ini dibangun di dekat Sungai Brantas, sungai terbesar di Jawa Timur yang melintasi Kota Mojokerto. Kedekatan dengan



LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

PT. Ajinomoto Indonesia – Mojokerto *Factory*

UPN “Veteran” Jawa Timur



sumber air ini membantu mengurangi biaya operasional dan pemeliharaan fasilitas yang diperlukan untuk memenuhi kebutuhan air pabrik. Jika pabrik berlokasi jauh dari sumber air, diperlukan instalasi tambahan seperti pompa dan pipa, yang akan meningkatkan biaya serta mempersulit pemeliharaan.

3. Ketersediaan tenaga kerja

Sumber daya manusia berperan penting dalam dua aspek utama, yaitu produksi dan distribusi. PT Ajinomoto Indonesia Mojokerto *Factory* mempekerjakan sekitar ± 2200 pekerja, yang terdiri dari karyawan tetap dan outsourcing. Pemilihan lokasi pabrik yang dekat dengan tempat tinggal pekerja dilakukan dengan mempertimbangkan bahwa pabrik ini bukan merupakan industri berisiko tinggi seperti industri minyak dan gas. Kedekatan ini dapat mengurangi risiko perjalanan kerja yang disebabkan oleh jarak serta memberikan kesempatan kerja bagi masyarakat sekitar. Oleh karena itu, lokasi pabrik sengaja dipilih dekat dengan area pemukiman penduduk.

4. Sarana transportasi

Kemudahan mobilisasi memiliki dampak signifikan terhadap distribusi, baik dalam hal pengiriman bahan baku ke pabrik maupun distribusi produk ke konsumen. PT Ajinomoto Indonesia Mojokerto *Factory* berada dekat dengan akses jalan tol dan jalan utama provinsi Jawa Timur (Mojokerto-Surabaya). Lalu lintas di Mojokerto relatif lancar dan jarang mengalami kemacetan seperti di Surabaya dan sekitarnya. Lokasi pabrik yang strategis ini juga memudahkan akses ke sarana transportasi seperti pelabuhan, yang penting untuk distribusi antar pulau. Kondisi ini membantu menekan biaya bahan bakar dan mempercepat waktu pengiriman. Selain itu, ukuran jalan di sekitar pabrik juga mendukung distribusi, karena memungkinkan kendaraan besar seperti truk untuk digunakan, sehingga mengurangi biaya dengan mengirimkan barang dalam jumlah besar sekaligus.

5. Lingkungan sekitar

Lokasi PT Ajinomoto Indonesia Mojokerto *Factory* dikelilingi oleh sawah, pemukiman penduduk, sungai, dan jalan raya provinsi, yang keempat poin



LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

PT. Ajinomoto Indonesia – Mojokerto *Factory*

UPN “Veteran” Jawa Timur



telah memenuhi semua kebutuhan yang diperlukan. Selain mendekati elemen yang dibutuhkan, pemilihan lokasi pabrik juga mempertimbangkan untuk menjauh dari faktor-faktor yang harus dihindari, seperti risiko bencana alam. Sebagai negara kepulauan, Indonesia memiliki potensi gempa, letusan gunung berapi, dan tsunami. Untuk mengurangi risiko ini, lokasi pabrik dipilih jauh dari gunung berapi dan laut. Selain itu, pabrik berada di area persawahan dengan lahan luas, memudahkan ekspansi di masa depan. Hal ini membantu menekan biaya yang mungkin timbul akibat ancaman bencana alam dan kebutuhan ekspansi di lokasi yang terpusat.

Dengan demikian, dilakukan penentuan lokasi pabrik yang kemudian disesuaikan dengan tata letak atau *lay-out* guna menunjang faktor internal.

PT Ajinomoto Indonesia, Mojokerto *Factory* memiliki luas area sekitar ± 36 hektare atau 360.000 m², di mana 80% dari total lahan telah dimanfaatkan untuk bangunan produksi, perkantoran, dan fasilitas pekerja. Karena ukuran pabrik yang luas, tata letaknya dirancang dengan membagi wilayah menjadi beberapa sektor yang dilengkapi dengan jalan penghubung dan fasilitas mobilisasi untuk mendukung kelancaran operasional, baik dalam produksi maupun aspek lainnya. Aksesibilitas diatur dengan konsep *Green Industry*, yang bertujuan untuk meminimalkan penggunaan kendaraan bermotor. Pekerja disediakan area pejalan kaki serta sepeda kayuh sebagai alat transportasi internal. Kendaraan bermotor tetap diizinkan, namun dengan ketentuan khusus, seperti untuk pengangkutan beban berat di atas 500 kg menggunakan *forklift*, *pick-up*, atau kendaraan lainnya. Tata letak pabrik juga mempertimbangkan aksesibilitas pekerja terhadap fasilitas penting, seperti pembangunan dua kantin di sisi barat dan timur, serta penyediaan ruang terbuka untuk titik kumpul darurat (*assembly point*).

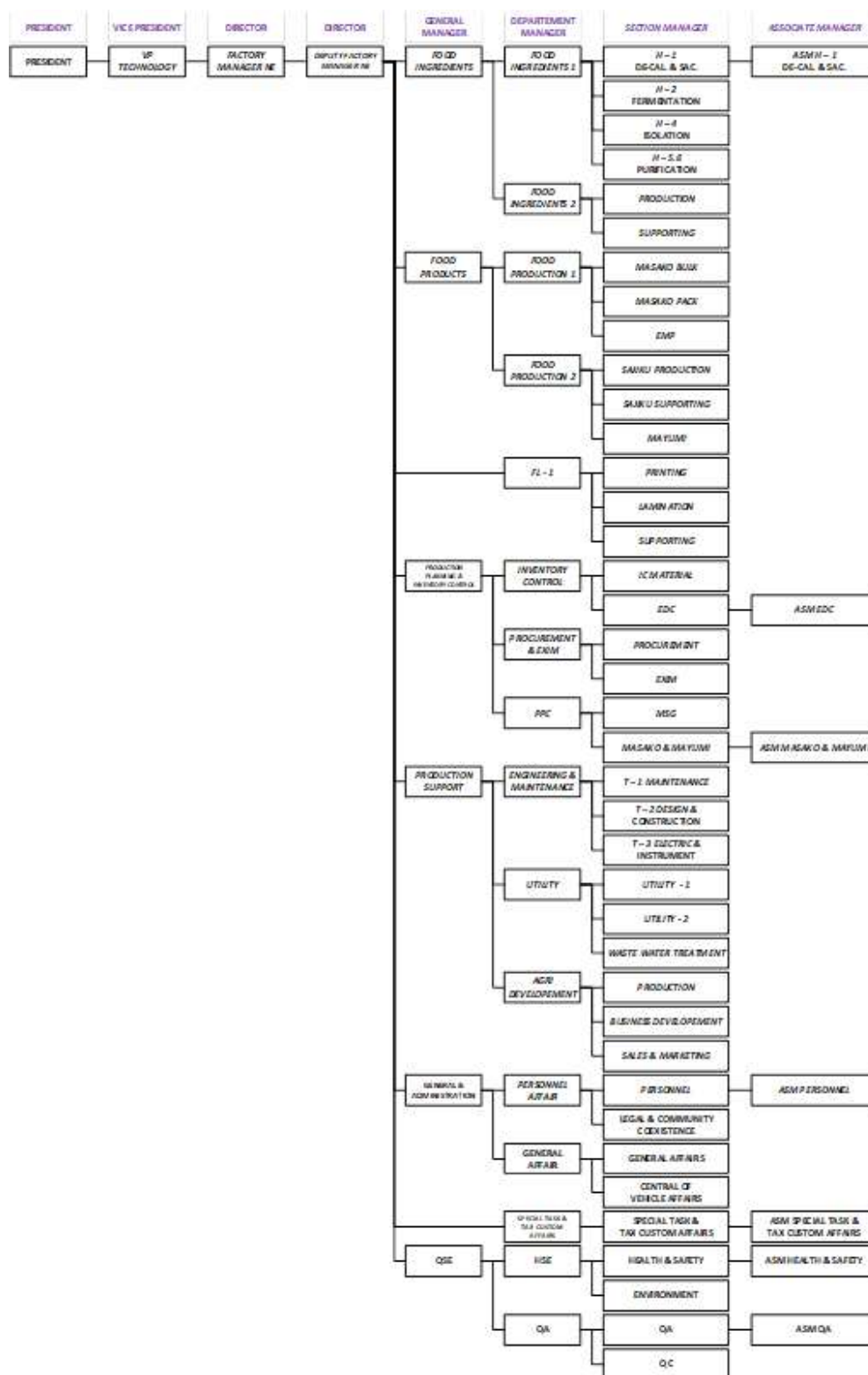


I.3 Struktur Organisasi

I.3.1 Bentuk Organisasi

PT Ajinomoto Indonesia Mojokerto *Factory* menerapkan struktur organisasi garis dan staf, di mana pelimpahan tugas dan wewenang berlangsung secara vertikal, dari posisi tertinggi hingga terendah. Pekerja di pabrik ini terbagi menjadi dua kategori, yaitu RW (*Regular Worker*) dan TW (*Temporary Worker/Outsourcing*), dengan total sekitar ± 2200 pekerja. Sistem jabatan di perusahaan ini menggunakan istilah Manajemen (M) dan Staf (ST), dengan tingkatan jabatan ditunjukkan oleh angka 1-5 yang mengikuti singkatan tersebut. Misalnya, Presiden Direktur memiliki pangkat (M-5), Manajer berkisar antara (M-1 hingga M-3), sedangkan pekerja baru diberi pangkat (ST-1).

Sistem organisasi di PT Ajinomoto Indonesia terdiri dari berbagai tingkatan, mulai dari Presiden, Direktur, Manajer, dan lainnya. Dalam struktur ini, posisi lini diisi oleh Wakil Presiden Direktur, sedangkan posisi fungsional diisi oleh karyawan di setiap seksi. Struktur lini dan fungsional merupakan jenis organisasi di mana wewenang dari pimpinan tertinggi diberikan kepada kepala masing-masing unit yang bertanggung jawab dalam bidang operasional. Hasil kerja dan tugas-tugas yang diselesaikan kemudian diserahkan kepada kepala unit sebelumnya tanpa memandang tingkat eselon (Muliando, 2006). PT Ajinomoto Indonesia memiliki banyak jabatan atau posisi dalam strukturnya, belum termasuk pekerja atau staf operasional yang terdaftar sebagai karyawan. Variasi struktur ini dapat berbeda-beda tergantung pada perusahaan yang diamati. Untuk PT Ajinomoto Indonesia Mojokerto *Factory*, struktur organisasi dapat digambarkan sebagai berikut:



Gambar I. 2 Struktur Organisasi PT Ajinomoto Indonesia Mojokerto *Factory*



I.3.2 Pembagian Jam Kerja

PT Ajinomoto Indonesia dan PT Ajinex International mengatur jam kerja berdasarkan beban kerja karyawan. Terdapat dua kategori dalam pembagian jam kerja, yaitu karyawan lapangan (shift dan non-shift) dan karyawan non-lapangan. Misalnya, karyawan lapangan shift mencakup posisi seperti *engineer*, *maintenance*, dan *operator*. Sementara itu, karyawan lapangan non-shift terdiri dari *quality assurance*, *planning*, *inventory*, dan distribusi. Karyawan non-lapangan bekerja di area kantor, termasuk di bidang personalia, keuangan, akuntansi, dan pembelanjaan. Rincian jam kerja di PT Ajinomoto Indonesia Mojokerto *Factory* dan PT Ajinex International dapat dilihat pada tabel di bawah.

Tabel I. 2 Waktu Kerja dan Istirahat Karyawan Shift

Waktu	Keterangan
07.00 – 15.00	<i>Shift 1</i>
11.00 – 12.00	Istirahat <i>Shift 1</i>
15.00 – 23.00	<i>Shift 2</i>
19.00 – 20.00	Istirahat <i>Shift 2</i>
23.00 – 07.00	<i>Shift 3</i>
03.00 – 04.00	Istirahat <i>Shift 3</i>