



BAB X

KESIMPULAN DAN SARAN

X.1 Kesimpulan

1. PT. Ajinomoto Indonesia memproduksi berbagai macam produk di bidang pangan guna memenuhi kebutuhan skala rumah tangga sampai dengan industri HOREKA (Hotel Restaurant Katering). 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. PT. Ajinomoto Indonesia - Mojokerto *Factory* memiliki produk utama berupa *Monosodium Glutamate* (MSG) dimana di produksi oleh *Food Ingredients 1* yang terdiri dari 4 departemen yakni, H1 *Decalcification*, H2 *Fermentation*, H4 *Isolation* dan H5,6 *Purification* dan *Crystallization*.
2. Hasil laporan praktik kerja lapangan menunjukkan bahwa proses pengolahan limbah cair di PT. Ajinomoto Indonesia Mojokerto *Factory* sangat efektif. Proses pengolahan limbah ini menggunakan metode biologis dan kimiawi, meliputi tahap penerimaan limbah dari setiap departemen, pretreatment, proses BDN (*Biological Denitrification*), unit proses kimia, dan pemisahan sludge. Hasil analisis menunjukkan bahwa kualitas limbah yang diolah departemen WWT telah memenuhi standar baku mutu yang ditetapkan, sehingga Instalasi Pengolahan Air Limbah (IPAL) di perusahaan tersebut beroperasi dengan baik.

X.2 Saran

1. Sebaiknya dapat dikembangkan suatu sistem atau cara dalam pengambilan sampel agar tidak menggunakan alat manual seperti timba dengan tali karena terlalu berbahaya