

BAB XIII PENUTUP

13.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) yang dilakukan di CV. Kediri dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

- a. Bahan baku dan bahan pembantu yang digunakan UD. Lumintu antara lain biji kedelai lokal, air, dan asam cuka.
- b. Kapasitas kacang kedelai yang digunakan untuk pengolahan tahu sebanyak 1,5 ton/hari dengan 28 orang tenaga kerja.
- c. Proses pengolahan tahu meliputi perendaman biji kedelai, pencucian, penggilingan, pemasakan, penyaringan, penggumpalan, pengepresan, dan pemotongan.
- d. Produk tahu yang telah jadi akan disimpam dalam plastik *Polypropylene* (PP) yang diisi dengan air sampai tahu terendam sepenuhnya kemudian disimpan dalam ember berkapasitas 40 L.
- e. Pengolahan limbah cair dan padat bertujuan menurunkan bahan kandungan organik dan bahan lainnya sehingga aman untuk dibuang dan tidak mencemari lingkungan.
- f. Pengendalian mutu di CV. Kediri meliputi pengawasan mutu bahan baku dan bahan pembantu, pengawasan mutu proses, pengawasan mutu produk, pengendalian mutu peralatan.
- g. Sanitasi mampu meminimalkan kerusakan bahan pangan akibat pembusukan oleh aktivitas mikroorganisme, menghilangkan kontaminan dari makanan dan mesin pengolahan makanan, serta mencegah terjadinya kontaminasi kembali.

13.2 Saran

Berdasarkan hasil Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) yang dilakukan di CV. Kediri, maka saran yang penulis anjurkan adalah sebagai berikut:

- a. Meninjau kembali kinerja karyawan dan tiap mesin yang digunakan.
- b. Meningkatkan kesadaran pekerja terhadap sanitasi dan kelengkapan kerja seperti masker, topi atau penutup kepala, sepatu/sandal, dan pakaian khusus untuk mencegah terjadinya kontaminasi selama proses.
- c. Penampungan dan pengolahan limbah cair lebih lanjut perlu dilakukan untuk mengurangi tingkat pencemaran air di lingkungan, selain itu agar limbah cair dapat ditingkatkan nilai guna dan nilai ekonomisnya.

DAFTAR PUSTAKA

- Astawan, M. 2001. *Membuat Mie dan Bihun*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Bailey, J. Schermerhorn, J. Hunt, J. Osborn, R. 1991. *Managing Organizational Behavior 2nd Edition*. New York: John Wiley & Sons.
- B POM. 2002. *Panduan Pengolahan Pangan Yang Baik Bagi Industri Rumah Tangga*. Badan Pengawas Obat dan Makanan Deput Bidang Pengawasan Keamanan Pangan dan Bahan Berbahaya Direktorat Surveilans dan Penyuluhan Keamanan Pangan.
- BSN (Badan Standarisasi Nasional). 1998. *Standar Nasional Indonesia SNI 01-3142-1998 Tentang Tahu*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- _____. 1995. *Standar Nasional Indonesia SNI 01-3922-1995 Syarat Mutu Kacang Kedelai*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Cornel, N. 1985. *Keteknikan Pabrik dalam Suatu Sistem Manajemen Industri*. Jakarta: CV. Akademi Presindo.
- Crosby, Philip P. 1979. *Quality is Free: The Art of Making Quality Certain*. New York.
- Departemen Kesehatan R.I. 1996. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta: Bhratara Karya Aksara.
- _____. 2004. *Hygiene Sanitasi Makanan dan Minuman*. Jakarta: Dirjen PPM dan PL.
- _____. 2010. *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia NO. 492/MENKES/PER/IV/2010. Tentang Persyaratan Kualitas Air Minum*. Jakarta: Depkes RI.
- Ehlers, M and Steel E. W. 1958. *Municipal and Rural Sanitation*. New York: Mc. Graw-Hill Co.
- Ginting, Erliana, S. S. Antarlina, Sri W. 2009. Varietas Unggul Kedelai untuk Bahan Baku Industri Pangan. *Jurnal Litbang Pertanian*. 28(3):79-87.
- Harti, A. Sri, Anis N., Desi H. 2013. Potensi Chito-Oligosaccharide (COS) Sebagai Prebiotik dan Pengawet Alami dalam Pembuatan Tahu Sinbiotik, *Laporan Penelitian SNST*, Fakultas Teknik Universitas Wahid Hasyim, Semarang.
- Hasibuan, Malayu. 1996. *Organisasi dan Motivasi: Dasar Peningkatan Produktivitas*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Karsono. 2010. *Pengaruh Asam Cuka Pada Pembuatan Kedelai*. Bogor: Departemen Ilmi dan Teknologi Pangan, IPB.

- Kartika, B. 1990. *Dasar-Dasar Pengendalian Mutu dalam Industri Pertanian*. Yogyakarta: Pangan Antar Universitas Pangan dan Gizi, UGM.
- Kaswinarni, F. 2007. *Kajian Teknis Pengolahan Limbah Padat dan Cair Industri Tahu. Studi Kasus Industri Tahu Tandang Semarang*. <http://e-journal.upgrismg.ac.id/index.php/LONTAR/article/view/FILE/435/391.pdf> (21 Juni 2016).
- Koswara, S. 1992. *Teknologi Pengolahan Kedelai Menjadikan Makanan Bermutu*. Jakarta: Pustaka Sinar Harapan.
- Lee, C. H. dan C. Y. Rha. 1979. Microstructure of Soybean Protein Aggregates and Its Relation to The Physical and Textural Properties of The Curd, *J. Food Sci.*
- Mahida, U. N. 1984. *Pencemaran Air dan Pemanfaatan Limbah*. Jakarta: Rajawali.
- Mubarak, W. Iqbal dan Nurul C. 2009. *Ilmu Kesehatan Masyarakat Teori dan Aplikasi*. Jakarta: Salemba Medika.
- Peter M. S Dan Timmerhaus. 1991. *Plant Design and Economic For Chemical Engineering*. Singapura: Mc-Graw Hill, Book Company.
- Purwaningsih, Eko. 2007. *Cara Pembuatan Tahu dan Manfaat Kedelai*. Bekasi: Ganeca Exact.
- Santoso, H. B. 1993. *Pembuatan Tempe dan Tahu Kedelai Bahan Makanan Bergizi*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
- Sarwono B., dan Y. P. Saragih. 2008. *Membuat Aneka Tahu*. Depok: Penebar Swadaya.
- Shurtleff, W., dan Aoyagi. 1984. Tofu and Soymilk Production, The Book of Tofu, (dalam *Kimia Pangan dan Gizi*, Winarno, Ed.), La Vayette: New Age Food Study Center.
- _____. 1979. The Book of Tempeh, (dalam *Pengaruh Beberapa Macam Perlakuan Pengawetan Terhadap Daya Simpan Tahu*, Wahyundari, E. S., Ed.), New York: Harper and Row Publisher.
- Sumarsono, Sonny. 2003. *Ekonomi Manajemen Sumber Daya Manusia dan Ketenagakerjaan*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Suryanegara, Ishemat. 1977. *Pengelolaan Sumber Daya Alam Bagian I*. Bogor: IPB.
- Susanto, T. dan N. Sucipta. 1994. *Teknologi Pengemasan Bahan Makanan*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Sutarto. 1993. *Dasar-Dasar Organisasi*. Yogyakarta: Gajah Mada Press.

- Syarief, R dan A. Irawati. 1988. *Pengetahuan Bahan untuk Industri Pertanian*. Jakarta: Mediyatama Sarana Perkasa.
- Tranggono, Sutardi, Hartadi, Suparno A. Mudiarti, S. Sudarmadji, K. Rahayu, S. Naruki, dan M. Astuti. 1990. *Bahan Tambahan Pangan (Food Additive)*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi, UGM.
- Triyono, A. 2010. *Mempelajari Pengaruh Penambahan Beberapa Asam Pada Proses Isolasi Protein Terhadap Tepung Protein Isolat Kacang Hijau (Phaseolus radiatus)*. Semarang. Undip Press
- Winarno, F. G. 1992. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- _____. 1993. *Pangan Gizi Teknologi dan Konsumen*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F. G., S. Fardiaz dan D. Fardiaz. 1980. *Pengantar Teknologi Pangan*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F. G. dan S. L. Betty. 1983. *Kerusakan Bahan Pangan dan Cara Pencegahannya*. Jakarta: Ghalia Indonesia.