

BAB XIII PENUTUP

13.1. Kesimpulan

1. PG. Kebon Agung merupakan perusahaan dalam bidang pangan yang memproduksi gula kristal putih dengan merk dagang PG. Kebon Agung yang dikemas dengan karung gula yang terdapat plastik di dalamnya.
2. Gula yang dihasilkan oleh PG. Kebon Agung adalah Gula Kristal Putih 1 (GKP 1).
3. Penjualan gula kristal putih PG. Kebon Agung dilakukan secara lelang oleh perwakilan dari petani.
4. Tenaga kerja PG. Kebon Agung terbagi atas pekerja tetap dan pekerja tidak tetap yang dibedakan saat dalam masa giling dan luar masa giling.
5. Bahan baku yang digunakan dalam pengolahan gula kristal putih di PG. Kebon Agung adalah tebu dari beberapa varietas yang diolah menggunakan berbagai macam alat yang dibagi dalam tujuh stasiun baik secara kontinyu maupun *batch*.
6. Produksi gula kristal putih PG. Kebon Agung adalah sebanyak 12.000 ton tebu/hari.
7. Sumber daya yang digunakan PG. Kebon Agung yakni air, listrik yang diproduksi dengan sistem PLTU, dan PLN.
8. Sanitasi di PG. Kebon Agung meliputi sanitasi lingkungan dan ruang produksi, peralatan, bahan baku, dan gudang.
9. Pengawasan mutu di PG. Kebon Agung dilakukan di laboratorium yang meliputi pengawasan mutu bahan baku, proses produksi, dan produk akhir.

- 10.PG. Kebon Agung mengupayakan pengolahan limbah pabrik berupa limbah cair, padat, dan gas sehingga tidak merugikan berbagai pihak, terutama warga sekitar.

13.2. Saran

1. Perlu adanya tempat yang teduh sebagai tempat antri truk tanaman tebu untuk menjaga kualitas dari batang tebu.
2. Perlu pengembangan lebih lanjut mengenai pembuatan bibit gula (*fondant*) sendiri.
3. Perlu adanya alat pengatur kelembapan udara dan sirkulasi udara di dalam gudang gula.
4. Gudang barang sebaiknya di beri sekat untuk setiap beda jenis sehingga bahan kimia, suku cadang, oli, dan lain-lain tidak berada dalam satu ruangan tanpa sekat.
5. Pengangkutan gula ke dalam truk sebaiknya menggunakan alat agar tidak terjadi kesalahan dalam penghitungan.
6. Perlu pengembangan pengolahan limbah cair sehingga hasilnya dapat digunakan langsung oleh pabrik seperti untuk menyiram tanaman, keperluan toilet, dan pembersihan ruangan-ruangan.

DAFTAR PUSTAKA

- Alfiandi, I. 2012. Proses Produksi Gula dan Tata Letak Fasilitas Produksi di PG. Kebon Agung Malang. Laporan Kuliah Kerja Nyata-Praktek (KKN-P). Malang: Program Studi Teknik Industri, Fakultas Teknik, Universitas Brawijaya.
- Aulia, A. dan R. Pebriana. 2012. Proses Pengolahan Gula di Pabrik Gula Kebon Agung Malang. Laporan Kerja Praktek. Surabaya: Program Studi DIII Teknik Kimia, Fakultas Teknologi Industri, Institut Teknologi Sepuluh Nopember.
- Baikow, V.E. 1982. *Manufacturing and Refining of Raw Cane Sugar*. New York: Elsevier.
- Billmeyer, F.W. 1984. *Textbook of Polymer Science*. Wiley India Pvt. Limited.
- Cenadi, C. S. 2000. Peranan Desain Kemasan Dalam Dunia Pemasaran. *Nirmana Journal* Vol. 2 (1) hal. 92-103.
- China Evergreen. 2011. *The Barrier Performance of Plastic Film (PET, PVC, PE, BOPP, PA)*. China Evergreen Packaging and Printing Co., Ltd. www.evergreen-packaging.com/en/ShowNews.asp?id=70 (13 Agustus 2013)
- Hubeis, M. 1999. *Sistem Jaminan Mutu Pangan. Pelatihan Pengendalian Mutu dan Keamanan Bagi Staf Pangan*. Bogor : Kerjasama Pusat Studi Pangan Pangan & Gizi – IPB dengan Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi, Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. <http://cyberpustaka.wordpress.com/nomor-dan-volume/118-2/> (3 September 2013).
- Isyuniarto, W. Usada, Suryadi, dan A. Purwadi. 2007. Proses Ozonisasi pada Limbah Cair Industri Gula. *Jurnal Kimia Indonesia* Vol. 2 (1): 1-5.
- Indrawanto, C., Purwono, Siswanto, M. Syakir, dan W. Rumini. 2010. Budidaya dan Pasca Panen Tebu. Jakarta: Eska Media.
- Jenie, B. S. L. 1996. Sanitasi dalam Industri Pangan (dalam *Kumpulan Hand Out Singkat Keamanan Pangan*). Yogyakarta: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Universitas Gadjah Mada.
- Kartika, B. 1991. *Sanitasi dalam Industri Pangan*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi UGM.

- Kulkarni, D.P. 1996. *Cane Sugar Manufacture in India*. New Delhi: The Sugar Technologists' Association of India.
- Maria, Y., Susan K.W., dan Hiendra, K.W. 2004. Proses Pengolahan Permen Coklat di PT. Multi Aneka Pangan Nusantara Gresik. Laporan Praktek Kerja Pabrik. Surabaya: Program Studi Teknologi Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Katolik Widya Mandala
- Nurminah, M dan E. Julianti. 2006. *Buku Ajar Teknologi Pengemasan*. Medan: Departemen Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara. http://ocw.usu.ac.id/course/download/3130000081-teknologi-pengemasan/thp_407_textbook_teknologi_pengemasan.pdf (15 September 2013)
- Oktavia,J. 1997. Pengalengan Jamur Merang di PT. Randhoetatah Cemerlang Pasuruan-JawaTimur. Laporan Praktek Kerja Lapangan. Surabaya: Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Katolik Widya Mandala.
- Pane, E. A., 2012. Mempelajari Proses Produksi Gula di PG. Kebon Agung Malang, Jawa Timur. Laporan Kegiatan Praktek Lapangan. Bogor: Departemen Teknik Mesin dan Biosistem, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Priyanto, G. 1988. *Teknik Pengawetan Pangan*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi.
- Public Health. 2013. *Biological oxygen Demand (BOD), Chemichal Oxygen Demand (COD), and Total Supended Solid (TSS) sebagai Indikator Limbah Cair*. <http://www.indonesian-publichealt.com>
- Purnawijayanti, H.S. 2001. *Sanitasi, Higiene, dan Keselamatan Kerja dalam Pengolahan Makanan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Selamet,T. 1996. Pengalengan Ikan Sarden di CV. Pacific Harvest Muncar Banyuwangi. Laporan Praktek Kerja Lapangan. Surabaya: Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Katolik Widya Mandala.
- Suhelmi, M. 2007. *Pengaruh Kemasan Polypropilene Rigid Kedap Udara Terhadap Perubahan Mutu Sayuran Segar Terolah Minimal Selama Penyimpanan*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor: Bogor.

- Susana,E. 2010. Teknologi Pengolahan. http://eprints.undip.ac.id/11460/1/Skripsi_Penelitian.pdf (5 November 2013)
- Susanto, T. dan B. Saneto. 1994. *Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian*. Surabaya: Bina Ilmu.
- Susanto, T. dan N. Sucipta, 1994. *Teknologi Pengemasan Bahan Makanan*. Blitar: CV. Family.
- Susiani. 1993. Proses Pengolahan Biji Kakao menjadi Lemak Coklat di Perusahaan Daerah Aneka Pangan Unit Pabrik Coklat Tjendrawasih Surabaya. Laporan Praktek Kerja Lapangan. Surabaya: Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Katolik Widya Mandala.
- Winarno, F.G., 1993. *Pangan dan Gizi, Teknologi dan Konsumen*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F. G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.