

BAB XIII

KESIMPULAN DAN SARAN

13.1. Kesimpulan

1. PT. Tirta Yakin Sejahtera merupakan perusahaan pangan yang bergerak dalam bidang pengolahan air minum dalam kemasan (AMDK) dengan merk dagang “AMSIL”.
2. Bentuk struktur organisasi pada PT. Tirta Yakin Sejahtera adalah garis (*line organization*).
3. Bahan baku utama yang digunakan dalam proses pengolahan AMDK didapat dari kaki pegunungan Arjuna yang dilakukan pengeboran dengan kedalaman lebih kurang 120 meter dari permukaan tanah, kemudian air menyembur dan di tampung dalam kolam penampung atau yang biasa disebut sumur atletis.
4. Proses produksi yang diterapkan di PT. Tirta Yakin Sejahtera Pandaan adalah sistem kontinyu yang meliputi proses penyaringan, desinfeksi dengan ozon (O_3), proses pengisian dan pengemasan, serta penyimpanan dan penggudangan.
5. Sistem FIFO diterapkan dalam sirkulasi produk dalam gudang barang jadi.
6. Sumber daya yang digunakan oleh PT. Tirta Yakin Sejahtera meliputi sumber daya manusia dan sumber daya listrik.
7. Sanitasi yang dilakukan di PT. Tirta Yakin Sejahtera meliputi sanitasi bahan baku, bahan pembantu, sanitasi peralatan, sanitasi area produksi, sanitasi area pabrik, sanitasi gudang penyimpanan, sanitasi peralatan, sanitasi produk akhir dan sanitasi pekerja.

8. Pengawasan mutu yang dilakukan di PT. Tirta Yakin Sejahtera adalah pengawasan mutu bahan baku dan bahan pembantu, pengawasan mutu proses produksi, serta pengawasan mutu produk akhir yang meliputi aspek mikrobiologis, aspek kimia, serta aspek fisika..
9. Pengolahan limbah di PT. Tirta Yakin Sejahtera adalah pengolahan limbah cair dan pengolahan limbah padat.
10. Penerapan sanitasi di PT. Tirta Yakin Sejahtera sudah berjalan dengan baik.

13.2. Saran

Dengan tidak mengurangi rasa hormat, kami yang telah meninjau dan mengikuti PKIPP di PT. Tirta Yakin Sejahtera ingin menyampaikan beberapa saran, antara lain:

1. PT. Tirta Yakin Sejahtera menambah bagian *Quality Control (QC)*, *Reserach and Development*, dan *Quality Assurance (QA)*.
2. Penerapan *Good Manufacturing Practices (GMP)* dan HACCP untuk menjamin kualitas produk pangan yang dihasilkan oleh PT. Tirta Yakin Sejahtera.

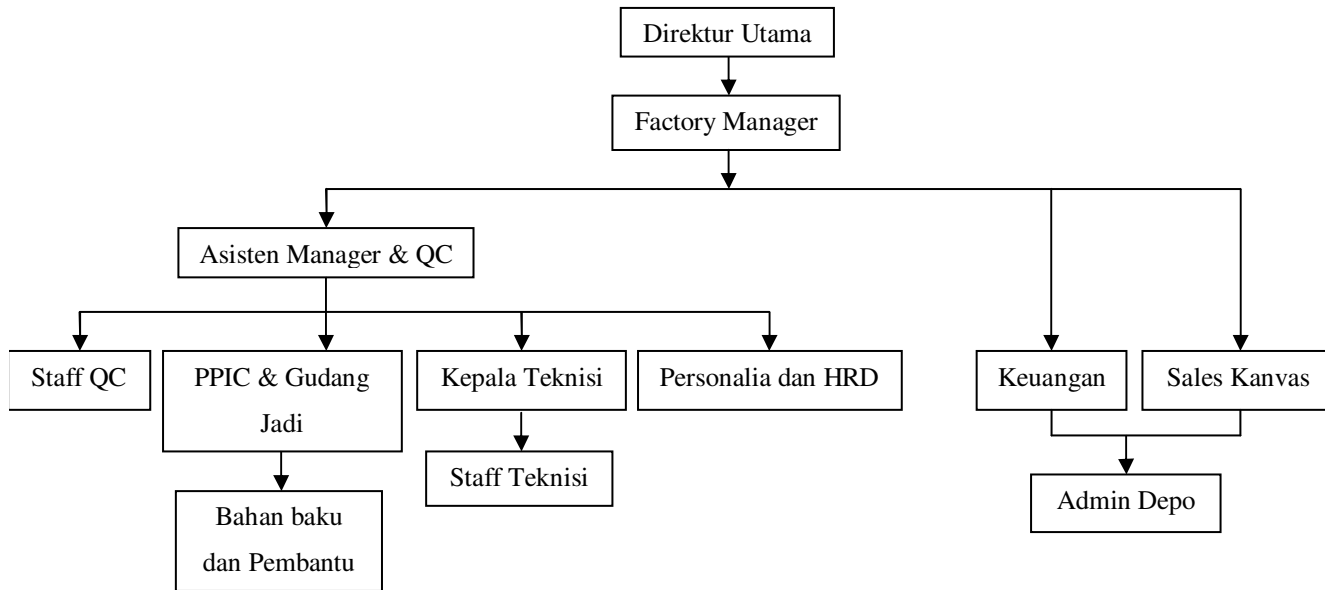
DAFTAR PUSTAKA

- Anonim¹. 1996. *Pedoman Penerepan Cara Produksi Makanan yang Baik*. Direktorat Pengawasan Makanan dan Minuman. Direktorat Jendral Pengawasan Obat dan Makanan. Departemen Kesehatan RI
- Asquith, P and David Mullins. 1983. *The Impact of Initiating Dividend Payments on Stockholders "Wealth"*. *Journal of Bussiness*, pp. 77-96.
- Betty S.L. Jenie. 1988. *Sanitasi dalam Industri Pangan*. Bogor: Pusat Antar Universitas IPB.
- Buckle K. A., R. A. Edwards, G. H. Fleet dan M. Wooton. 1987. *Ilmu Pangan*. Jakarta: Universitas Indonesia-Press.
- Corder, Anthony. 1992. *Teknik Manajemen Pemeliharaan*. Jakarta: Erlangga.
- Crosby, philip B. 1986. *Quality is Free*. New York: Mentor Books.
- Gaspersz, V. 2004. *Production Planning and Inventory Control*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Indonetwork. 2011. *Ultraviolet*.
<http://www.indonetwork.co.id/alloffers/105/aqua.html> (15 September 2011)
- Kartika, Bambang 1984. *Sanitasi Industri*. Yogyakarta: Fakultas Teknologi Pertanian. UGM.
- Mulia, Ricky.M. 2005. *Pengantar Kesehatan Lingkungan*. Edisi pertama, Yogyakarta: Penerbit Graha Ilmu.
- Mulyadi. 1986. *Akuntansi Biaya Penentuan Harga Pokok dan Pengendalian Biaya*; Edisi III. Yogyakarta: Penerbit BPFE.
- Ndraha, Taliziduhu. 1999. *Pengantar Teori Pengembangan Sumber Daya Manusia, Cetakan Pertama*. Jakarta: PT. Rineka Cipta.

- Prabu, P., 2008. *Higiene dan Sanitasi Makanan*. Available from:<http://putraprabu.wordpress.com/2008/12/27/higiene-dan-sanitasimakanan/> [Accessed 03 Mei 2010] <http://gmpg.org>. Jakarta. Diakses tanggal 13 Juni 2009
- Purnawijayanti HA. 2001. *Higiene, Sanitasi, dan Keselamatan Kerja Dalam Pengolahan Pangan*. Yogyakarta : Kanisius.
- Saladin, Djaslim. 1996. *Unsur-Unsur Inti Pemasaran dan Manajemen Pemasaran*. Bandung: Mandar Maju.
- Soekarto, Soewarno T.1990. *Dasar-dasar Pengawasan Mutu dan Standarisasi Mutu Pangan*. Bogor: Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi IPB.
- Soewarno, S. T. 1990. *Dasar-dasar Pengawasan dan Standarisasi Mutu Pangan*. Bogor: Depdikbud, Dirjen Dikti dan PAU Pangan dan Gizi. IPB.
- Susanto, T. 1994. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Surabaya: PT. Bina Ilmu.
- Susanto, T. dan N. Sucipta. 1994. *Teknologi Pengemasan Bahan Makanan*. Blitar: CV. Family
- Sutrisno, C. T, dan Suciastuti, E. 2004. *Teknologi Penyediaan Air Bersih*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Swastha, Basu. 1996. *Azas-azas Marketing, Edisi ketiga*. Yogyakarta: Penerbit Liberty.
- Syarief, R. dan A. Irawati. 1988. *Pengetahuan Bahan Industri Untuk Industri Pertama*. Jakarta: PT. Mediatama.
- Syarief, R, S. Santausa dan S. Isyana. 1988/1989. *Teknologi Pengemasan Pangan*. Bogor: Laboratorium Rekayasa Pangan PAU Pangan dan Gizi IPB.
- Warman, John. 1971. *Manajemen Pergudangan*. Diterjemahkan oleh Begdomuljo. Jakarta: Pustaka Sinar Harapan.

- Wignjosoebroto, S. 1991. *Tata Letak Pabrik dan Pemindahan Bahan*. Jakarta: PT. Guna Widya.
- Winardi. 1993. *Azas-Azas Marketing*. Bandung : Penerbit Mandar Maju.
- Winarno, F.G., dan Surono. 2002. *GMP Cara Pengolahan Pangan Yang Baik*. Bogor: M-Brio Press.
- Yamit, Zulian. 2001. *Manajemen Kualitas: Produk dan Jasa*. Yogyakarta: Ekonisi
- Yuliarsih, Retno widyati, 2002, *Higieni dan Sanitasi*, Jakarta: P.T Gransido.

**Struktur Organisasi
PT. Tirta Yakin Sejahtera**



Gambar 3.1. Struktur Organisasi pada PT. Tirta Yakin Sejahtera Pandaan
Sumber: PT. Tirta Yakin Sejahtera Pandaan (2012)

Lampiran 2. Form Uji Mikrobiologis

PT. Tirta Yakin Sejahtera

Jl. Surabaya - Malang Km 49

Ds Karang Jati - Pandaan

No Dok. : TYS - Form - 08 - 10

Tgl Terbit : 06 - 08 - 2008

Form Analisa Harian Mikrobiologi

NA

PDA

Gelima agar

VRB

A

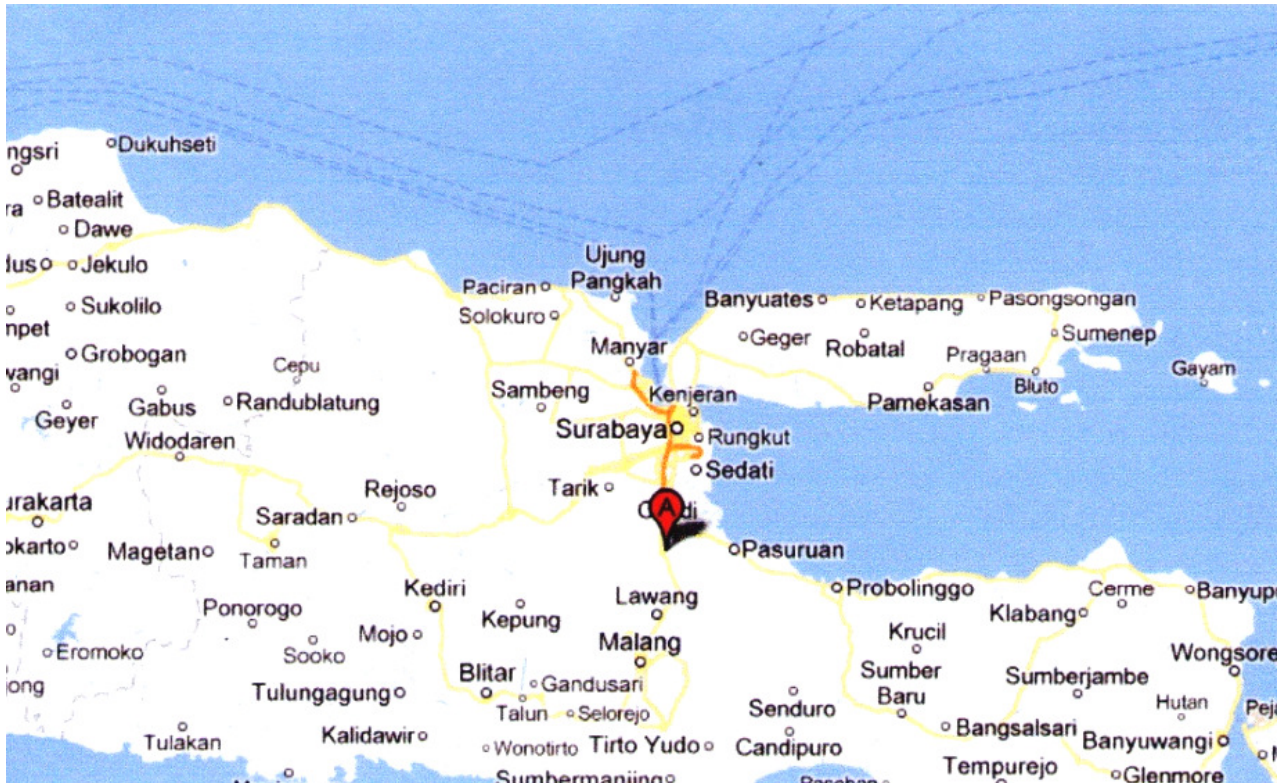
No	Titik Sampling	Total Bacteri	Total Jamur	Pseudo monas	Coliform	Salmonella	Kode Produksi
1 *	Air Sumur *						
✓	Air Product						
	Standart	10 / ml			0 / 100 ml		
2	Wadah Kosong						
✓	BKag Galon	*	*				
	Botol Kosong Plastik						
	Cup Kosong						
	Cap Galon						
	LID Cup						
	Cap Screw						
	Standart	5 / kms*	3 / kms*		0 / kms*		
3	Air Bilas						
✓	Air Rendaman Cap Galon						
	Rinser Galon						
	Rinser Botol						
	Standart	10 / ml			0 100 ml *		
4	Ruang Filling						
	R.F Galon						
	R.F Botol						
	R.F Cup						
	Standart	30 / 30' *	30 / 30' *				
5	Product Air						
	Product Gallon						
	Product Botol.....ML						
	Product Cup						
*	Standart	100 / ml	0/100 ml	0 / 250 ml	0 / 100 ml	0 / 250 ml	

Ket : * dianalisa mingguan

Dikerjakan Oleh :

Tanggal :

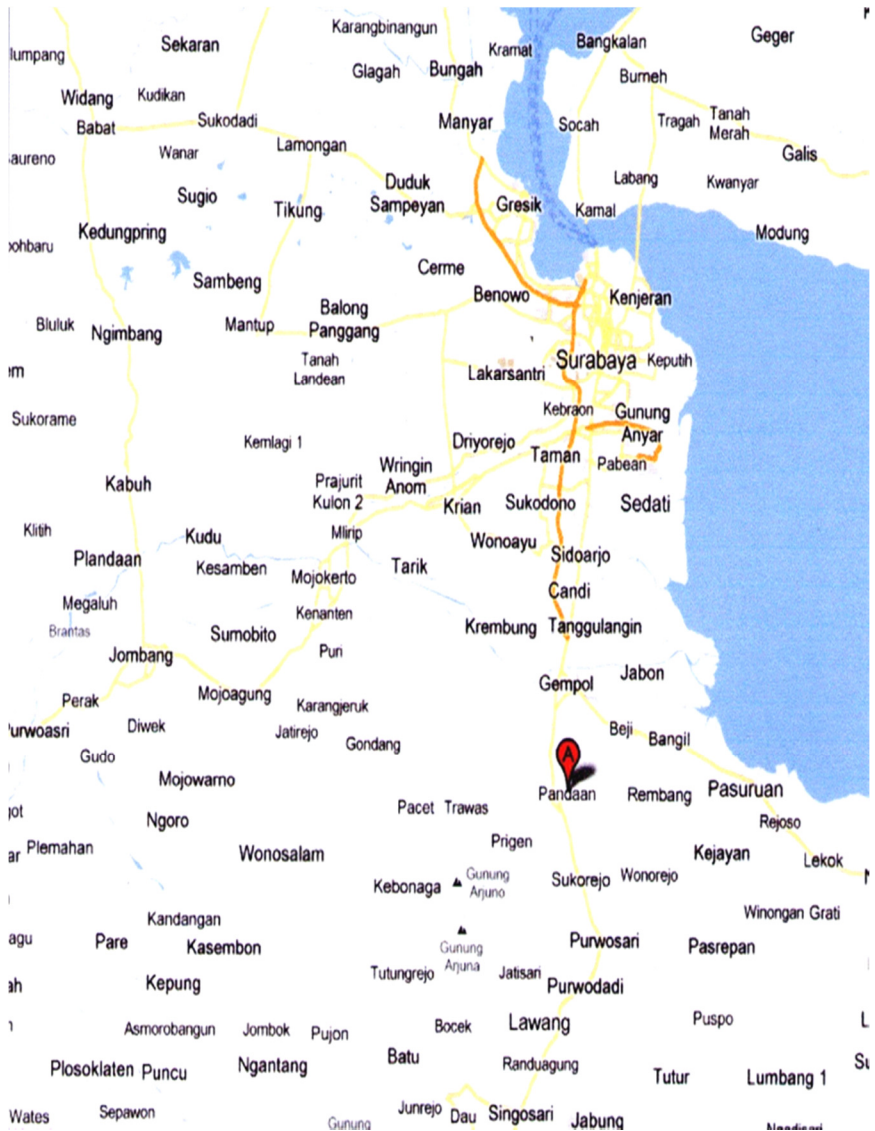
Sumber: PT. Tirta Yakin Sejahtera Pandaan (2012)



Skala: 1:5.000.000

Sumber: Google Map (2012)

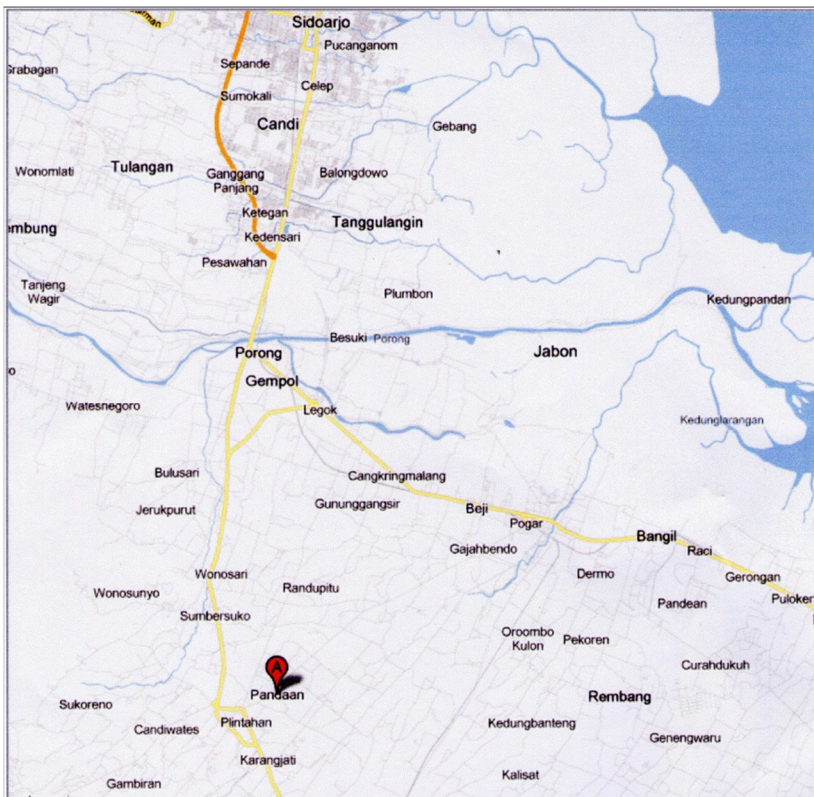
Lampiran 4. Peta Surabaya-Pandaan



Skala: 1:1.000.000

Sumber: Google Map (2012)

Lampiran 5. Peta Surabaya-Pandaan



Skala: 1: 200.000

Sumber: Google Map (2012)