

BAB XIII

KESIMPULAN DAN SARAN

13.1. Kesimpulan

1. PT. Sumber Tirta Pamenang Kediri merupakan salah satu perusahaan yang memproduksi minuman serbuk dengan berbagai macam varian rasa (cokelat, vanilla, mangga dan lainnya) dengan kapasitas produksi 288.000 sachet/hari.
2. PT. Sumber Tirta Pamenang Kediri memiliki bentuk kepemilikan PT tertutup dengan struktur organisasi lini.
3. Tata letak pabrik PT. Sumber Tirta Pamenang Kediri menggunakan sistem *product layout*.
4. Bahan baku yang digunakan dalam proses produksi minuman serbuk berupa gula halus dan creamer nabati sedangkan bahan pembantu yang digunakan antara lain *flavoring agent*, perisa identik alami susu, pemanis buatan, pewarna makanan, anti kempal silikon dioksida dan garam.
5. Proses pengolahan minuman serbuk di PT. Sumber Tirta Pamenang Kediri menggunakan sistem *batch* dengan urutan penimbangan 1, *mixing*, penimbangan 2, *filling* dan pengemasan.
6. Pengemasan minuman serbuk Camelo terdiri dari pengemasan primer, pengemasan sekunder dan pengemasan tersier.
7. Penerapan sanitasi di PT. Sumber Tirta Pamenang Kediri meliputi sanitasi bangunan, sanitasi bahan baku, bahan pembantu dan produk jadi, sanitasi peralatan serta sanitasi pekerja
8. Pengendalian mutu dilakukan oleh QC dan staf produksi mulai dari penerimaan bahan baku hingga produk akhir.
9. Limbah yang dihasilkan selama proses produksi minuman serbuk Camelo tidak mengalami pengolahan lebih lanjut.

13.2. Saran

Sebaiknya ruangan yang digunakan sebagai gudang penyimpanan bahan baku dibuat tertutup untuk menghindari kontaminasi dari luar pabrik.

DAFTAR PUSTAKA

- Adisu, E. 2008. *Hak Karyawan Atas Gaji dan Pedoman Menghitung: Gaji Pokok, Uang Lembur, Gaji Sundulan, Insentif – Bonus – THR, Pajak Atas Gaji, Iuran Pensiun – Pesangon, Iuran Jamsostek/Dana Sehat*. Jakarta: Forum Sahabat.
- Akrom, M.C. 2013. Pengaruh Kemasan, Harga Dan Promosi Terhadap Proses Keputusan Pembelian Konsumen Kripik Paru UMKM Sukorejo Kendal, *Skripsi S-1*, Fakultas Ekonomi UNS, Semarang.
- Aminah, S. 2012. Sanitasi dan Higiene, <http://tekpan.unimus.ac.id/wp-content/uploads/2014/04/P1PENGERTIAN-RUANG-LINGKUP-DAN-PERANAN-SANITASI.pdf> (19 Maret 2018)
- Ardian, A. 2010. Handout Perawatan dan Perbaikan Mesin, <http://staff.uny.ac.id/sites/default/files/pendidikan/aan-ardian-mpd/2c-handout-perawatan-dan-perbaikan-mesin.pdf> (20 Maret 2018)
- Aumatell, M.R. 2011. Sensory Analysus in Quality Control: Gin as an Example, <http://cdn.intechweb.org/pdfs/23744.pdf> (25 Maret 2018).
- Badan Standarisasi Nasional. 2004. Bahan Tambahan Pangan Pemanis Buatan, http://pergizi.org/images/stories/downloads/SNI/26332_sni%2001-6993-2004_btp%20pemanis%20buatan.pdf (20 Maret 2018)
- BPOM. 2008. *Informatorium Obat Nasional Indonesia*. Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia.
- Burhanuddin. 2001. *Strategi Pengembangan Industri Garam di Indonesia*. Yogyakarta: Kanisius.
- Cahyadi, S. 2006. *Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan. Cetakan Pertama*. Jakarta: PT. Bumi Aksara.
- Dalili, D. 2013. Pengaruh Preventive Maintenance Mesin Sulzer P.7100 Terhadap Hasil Produksi Pada PT. Grand Textile Industry, *Skripsi S-1*, Fakultas Bisnis dan Manajemen Universitas Widyatama, Bandung.
- Departemen Kesehatan RI. 2004. Sistem Kesehatan Nasional, <http://storage.jak-stik.ac.id/ProdukHukum/Kesehatan/SKN+.PDF> (26 Maret 2018)

- Departemen Perindustrian. 2007. *Pengelolaan Limbah Industri Pangan*, [http://www.kemenperin.go.id/download/138/Pengelolaan-Limbah-Industri-Pangan-\(Cleaner-Production\)](http://www.kemenperin.go.id/download/138/Pengelolaan-Limbah-Industri-Pangan-(Cleaner-Production)) (3 April 2018)
- Dewanto, I., R. Tony dan I. Bambang. 2013. Penerapan Manajemen Pemeliharaan dan Perbaikan Mesin Skrap Merk SACIA L550-E, *Prosiding Seminar Penelitian dan Pengelolaan Perangkat Nuklir*, Yogyakarta, Pusat Teknologi Akselerator dan Proses Bahan, 11 September 2013.
- Dirjosisworo, S. 1997. *Hukum Perusahaan Mengenai Bentuk-bentuk Perusahaan (Badan Usaha) di Indonesia*. Bandung: Mandar Maju.
- Efendi, F. dan Makhfudli. 2009. *Keperawatan Kesehatan Komunitas Teori dan Pratik Dalam Keperawatan*. Jakarta: Salemba Medika
- Fauzi, A. 2006. *Ekonomi Sumber Daya Alam dan Lingkungan Teori dan Aplikasi*. Jakarta: Gramedia
- FDA. 2018. Food Additive Status List, <https://www.fda.gov/food/ingredientpackaginglabeling/foodadditivesingredients/ucm091048.htm> (20 Juni 2018)
- Fiardy, A. 2013. Penentuan Umur Simpan Keripik Ubi Jalar dan Keripik Talas Dalam Kemasan Plastik dan Aluminium Foil, *Skripsi S-1*, Fakultas Teknologi Pertanian IPB, Bogor.
- Hasibuan, M. 2000. *Manajemen Sumber Daya Manusia Edisi Revisi*. Jakarta: PT Bumi Aksara
- Hasibuan. 2010. *Manajemen Sumber Daya Manusia*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Holt, D.H. 1993. *Management: Principles and Practices, Volume 1*. New Jersey: Prentice Hall.
- Kansil, C.S.T. 2013. *Pokok-pokok Pengetahuan Hukum Dagang Indonesia*. Jakarta: Sinar Grafika.
- Kotler dan Keller. 2009. *Manajemen Pemasaran Jilid I Edisi ke 13*. Jakarta: Erlangga
- Marlen, H.S. 2008. *Praktikum Teknologi Pengolahan Pangan 2*. Bandung: Widya Padjajaran
- Maulana, F., I. Yuliasih dan Sugiarto. 2011. Pendugaan Umur Simpan Keripik Salak, <http://repository.ipb.ac.id/bitstream/handle/123456789/53632/Abstract.pdf?sequence=1&isAllowed=y> (5 Maret 2018)

- Menteri Perindustrian Republik Indonesia. 2010. Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia Nomor: 75/M-IND/PER/7/2010 Tentang Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan Yang Baik (Good Manufacturing Practices), https://peraturan.bkpm.go.id/jdih/userfile/s/batang/permen_deprin_75_2010.pdf (1 April 2018)
- Naganingrum, R.P. 2012. Perancangan Ulang Tata Letak Fasilitas di PT. Dwi Komala dengan Metode Systematic Layout Planning, *Skripsi S-1*, Fakultas Teknik Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Nanawi, H. 2003. *Manajemen Sumber Daya Manusia Untuk Bisnis yang Kompetitif*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Nikmawati, E.E. 2010. Pentingnya Air dan Oksigen bagi kesehatan tubuh manusia, http://file.upi.edu/Direktori/FPTK/JUR._PEND._KESEJAHTERAAN_KELUARGA/196303111990012-ELIS_ENDANG_NIKMAWATI/makalah_malang_jan_10_Pentingnya_Air_dan_Oksigen_bagi_Kesehatan_Tubuh_Manusia.pdf. (9 januari 2018).
- Novayanti, S.R. 2017. Pengaruh Penambahan Konsentrasi Gula Terhadap Sifat Organoleptik Pada Manisan Kolang Kaling, *Skripsi S-1*, Fakultas Pertanian Universitas Lampung, Lampung.
- Nurdiansyah, B. 2015. Perancangan Tata Letak Fasilitas Pabrik Baru dengan Metode Blocplan di UKM Greenbag Manufacturing, *Skripsi S-1*, Fakultas Teknik Universitas Widyatama, Bandung.
- Nurhudaya. 2011. Rekayasa Proses Penggorengan Vakum (Vacuum Frying) dan Pengemasan Keripik Durian Mentawai, *Skripsi S-1*, Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor.
- Nurminah, M. 2003. Penelitian Sifat Berbagai Bahan Kemasan Plastik dan Kertas Serta Pengaruhnya Terhadap Bahan yang Dikemas, *Skripsi S-1*, Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara, Medan.
- Pasaribu, R.M. 2015. *Manajemen Mutu*. Medan: Fakultas Ekonomi Universitas HKBP Nommensen
- Prathivi, M.N. 2009. Optimasi Proses Produksi Produk Minuman Teh Serbuk di PT. Nestle Indonesia, *Skripsi S-1*, Fakultas Teknologi Pertanian IPB, Bogor.
- Pratiwi, I., E. Muslimah dan A.W. Aqil. 2012. Perancangan Tata Letak Fasilitas di Industri Tahu Menggunakan Blocplan, *Jurnal Ilmiah Teknik Industri*, 11(2): 102-112.

- Putra, B.P., D. Hamid dan I. Ruhana. 2015. Analisis Perbandingan Prestasi Kerja Karyawan Kontrak Dengan Karyawan Tetap, *Jurnal Administrasi Bisnis*, 26(1): 1-6.
- Rahmi, D. 2008. Aplikasi Good Manufacturing Practices, Sanitation Standard Operating Procedures dan Penentuan Titik Kendali Kritis Pada Produksi susu Pasteurisasi Koperasi Peternak Bandung Selatan, *Skripsi S-1*, Fakultas Peternakan IPB, Bogor.
- Rangkuti, F. 2000. *Analisis SWOT: Teknik Membedah Kasus Bisnis*. Jakarta: Gramedia
- Ristyanadi, B. dan D. Hidayati. 2012. Kajian Penerapan GMP di Industri Rajungan PT. Kelola Mina Laut Madura, *Agrointek*, 6(1): 55-64.
- Saputri, O.D. 2011. Analisis Penyerapan Tenaga Kerja di Kota Salatiga, *Skripsi S-1*, Fakultas Ekonomi Universitas Diponegoro, Semarang.
- Setyantini, R. 2011. Konsep Pengendalian Mutu dan HACCP Nata De Cassava, *Skripsi S-1*, Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Siagian, L.T.I. 2014. Dampak Pengendalian Limbah Cair Industri, <https://perpustakaan.uhn.ac.id/adminarea/dataskripsi/karya%20Ilmi%20Dampak%20limbah%20cair%20terhadap%20lingkungan.pdf> (4 April 2018)
- Solihin, A.M. 2014. Diseminasi Informasi: Strategi Pengelolaan, <http://pustaka.uns.ac.id/download/M.%20Solihin%20Arianto.docx> (26 Maret 2018).
- Subagyo, P. 2000. *Manajemen Operasi edisi pertama*. Yogyakarta: BPFE.
- Sumarlin, L.O. 2010. Identifikasi Pewarna Sintetis Pada Produk Pangan yang Beredar Di Jakarta dan Ciputat, journal.uinjkt.ac.id/index.php/valensi/article/download/239/154 (20 Juni 2018)
- Sunarsih, L.E. 2018. *Penanggulangan Limbah*. Yogyakarta: Deepublish.
- Susianawati, R. 2006. Kajian Penerapan GMP dan SSOP Pada Produk Ikan Asin Kering Dalam Upaya Peningkatan Keamanan Pangan Di Kabupaten Kendal, *Thesis S-2*, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Diponegoro, Semarang.
- Susiwi. 2011. GMP (Good Manufacturing Practices) Cara Pengolahan Pangan, <http://www.scribd.com/doc/31967803/SANITASIINDUSTRI> (18 Maret 2018)

- Syarief, R. 2007. *Teknologi Pengemasan Pangan*. Bogor: Pusat Antar IPB.
- Triastuti, E. 2006. Sanitasi Industri Proses Produksi Monosodium Glutamat di PT. Palur Raya Karanganyar, <https://webcache.googleusercontent.com/search?q=cache:t8ptBTOMxCMJ:https://digilib.uns.ac.id/dokumen/download/6981/MTgxNDc%3D/Sanitasi-industri-proses-produksi-monosodium-glutamat-di-Pt-Palur-rama-Karanganyar-abstrak.pdf+&cd=1&hl=id&ct=clnk&gl=id> (27 Maret 2018)
- Wijaya, C.H. dan N. Mulyono. 2009. *Bahan Tambahan Pangan*. Bogor: Institut Pertanian Bogor Press.
- Wijayanti, T. 2012. *Marketing Plan, perlukah?*. Jakarta: Elex Media Komputindo
- Wiludjeng, S. dan I. Nilasari. 2006. *Pengantar Bisnis*. Yogyakarta: Graha Ilmu
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.