

BAB XIII

KESIMPULAN DAN SARAN

13.1. Kesimpulan

- a. PT Indofood CBP Sukses Makmur, Tbk. Divisi Mi Cabang Pasuruan merupakan pabrik yang bergerak dalam bidang pengolahan produk mi instan, salah satunya adalah *normal noodle*.
- b. PT Indofood CBP Sukses Makmur, Tbk. Divisi Mi Cabang Pasuruan memiliki struktur organisasi garis.
- c. Bahan baku yang digunakan dalam proses produksi mi instan (*normal noodle*) yaitu tepung terigu, air, dan minyak goreng. Bahan pembantu yang digunakan adalah larutan alkali, tepung tapioka, dan bumbu (*seasoning*).
- d. Urutan proses produksi mi instan (*normal noodle*) adalah *mixing*, *pressing* dan *sheeting*, *slitting* dan *waving*, *steaming*, *cutting* dan *folding*, *frying*, *cooling*, dan *packing*.
- e. Pengemas primer yang digunakan adalah kemasan laminasi yang terdiri dari *oriented polypropylene* (OPP), *printing*, dan *polypropylene* (PP) serta pengemas sekundernya adalah karton kardus.
- f. PT ICBP Sukses Makmur, Tbk. memiliki 10 jenis mesin yang digunakan untuk memproduksi produk mi yaitu *hopper*, *mixer*, *doughsheet pressing roller*, *continuous pressing roller*, *slitter*, *steamer*, *cutter and folder*, *fryer*, *cooler*, dan *boiler*.
- g. PT ICBP Sukses Makmur, Tbk. memiliki total karyawan sebanyak ±1300 orang dengan persentase 51% karyawan pria dan 49% karyawan wanita.

- h. Sanitasi yang dilakukan di PT Indofood CBP Sukses Makmur, Tbk. Divisi Mi Cabang Pasuruan meliputi sanitasi bahan baku, sanitasi mesin dan alat, serta sanitasi pekerja.
- i. Setiap proses pengolahan akan dilakukan pengendalian proses oleh PT Indofood CBP Sukses Makmur, Tbk.
- j. Pengolahan limbah yang telah dilakukan oleh PT Indofood CBP Sukses Makmur, Tbk. Divisi Mi Cabang Pasuruan antara lain pengolahan limbah cair, limbah padat, dan limbah B3.

13.2. Saran

- a. Sabun pada ruang sanitasi produksi dibuat otomatis untuk mencegah terjadinya kontaminasi.
- b. Kebersihan kantin dan alat makan lebih diperhatikan.
- c. Memanfaat air hasil pengolahan limbah di IPAL.

DAFTAR PUSTAKA

- Abdurahman, D. 2008. *Biologi Kelompok Pertanian dan Kesehatan*. Bandung: Grafindo Media Pratama.
- Amin, M.M. 2018. *Studi Potensi Bisnis dan Pelaku Utama Industri Mi (Mi Instan, Mi Kering, dan Mi Basah) di Indonesia pada Tahun 2014-2018*. Jakarta: PT CDMI.
- Anggoro, Y. 2007. *Undang-undang Republik Indonesia Nomor 3 Tahun 1992 tentang Jaminan Sosial Tenaga Kerja dan Undang-undang Republik Indonesia Nomor 11 Tahun 1992 tentang Dana Pensiun*. Jakarta: Visimedia.
- Anwar, S. 2008. Variabel Tegangan terhadap Hasil *Electroplating* pada Alat Penyepuh Logam, *Jurnal Polirekayasa*. Volume 4(1):42-49.
- Apple, J.M. 1990. *Plant Layout and Material Handling*. New York: John Wiley and Sons Inc.
- Arif, M. 2018. *Supply Chain Management*. Yogyakarta: Deepublish.
- Arief, L.M. 2016. *Pengolahan Limbah Industri Dasar-Dasar Pengetahuan dan Aplikasi di Tempat Kerja*. Yogyakarta: Andi.
- Asriel, A.S., Armianti, dan L. Frista. 2016. *Manajemen Kantor*. Jakarta: Kencana.
- Astawan, M. 2008. *Membuat Mi dan Bihun*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Augustawati, A.R. 2014. Analisis Implementasi *Layout* pada Perusahaan Sari Dewi Tasikmalaya, *Skripsi S-1*, Fakultas Bisnis dan Manajemen Universitas Widyatama, Bandung. <https://repository.widyatama.ac.id/xmlui/bitstream/handle/123456789/3100/Cover.pdf?sequence=1> (2 Juli 2019).
- Badan Standarisasi Nasional. 2006. *Air Mineral, SNI 3553: 2006*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional. 2009. *Tepung Terigu Sebagai Bahan Makanan, SNI 3751:2009*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.

- Badan Standarisasi Nasional. 2012. Minyak Goreng Sawit, *SNI 7709: 2012*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional. 2015. Sistem Manajemen Mutu, *SNI ISO 9001: 2015*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Chandra, B. 2006. *Pengantar Kesehatan Lingkungan*. Jakarta: EGC.
- Datta, A.K. 2006. *Materials Management: Procedures, Text and Cases 2nd Edition*. India: PHI Learning.
- Desrosier, N.W. 1998. *The Technology of Food Preservation*. New Delhi: CAB Publishers.
- Dewi, M.S. 2016. Instant Noodle Boom in Indonesia: A Commodity Chain Analysis Study. *Research Paper for Master Degree*. International Institute of Social Studies, Den Haag.
- Dull, G. 2008. *Accounting Information Systems*. USA: South-Western Cengage learning.
- Fu, B.X. 2008. Asian noodles: History, Classification, Raw Materials, and Processing, *Food Research International*, 41: 888-902.
- Fuady, M. 2003. *Perseroan Terbatas Paradiga Baru*. Bandung: Citra Aditya Bakti.
- Gaspersz, V. 1998. *Production Planning and Inventory Control*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Gopinathar, P., Praha, G., dan Ravichandran, K. 2016. The Role of Packaging in Manufacturing- A Brief Understanding, *Journal of Business and Management*, 8(12):1-7.
- Handoko, H. 2000. *Dasar-dasar Manajemen Produksi dan Operasi*. Yogyakarta: BPFE.
- Hanggana, S. 2006. *Prinsip Dasar Akuntansi Biaya*. Surakarta: Mediatama.
- Hariandja, M. 2002. *Manajemen Sumber Daya Manusia*. Bandung: Grasindo.

- Hermawan, S. 2008. *Akuntansi Perusahaan Manufaktur*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Howdle, P.D. 2006. Gliadin, Glutenin or Both? The Search for the Holy Grail in Coeliac Disease, *European Journal of Gastroenterology & Hepatology*, 18(7): 703-705.
- Imanningsih, N. 2012. Profil Gelatinisasi Beberapa Formulasi Tepung-tepungan untuk Pendugaan Sifat Pemasakan, *Penelitian Gizi Makan*, 35(1):13-22.
- Ilmi, I.M.B., Khomsan, A., dan Marliyati, S.A. 2015. Kualitas Minyak Goreng dan Produksi Gorengan Selama Penggorengan di Rumah Tangga Indonesia, *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 4(2):61-65.
- Indraswati, D. 2017. *Pengemasan Makanan*. Ponorogo: Forum Ilmiah Kesehatan (FORIKES).
- Irvan, A. 2006. Pengendalian Mutu Produk dengan Metode Statistik, *Jurnal Sistem Teknik Industri*, 7(1):109-117.
- Jehani, L. 2008. *Hak-hak Karyawan Kontrak*. Jakarta: Forum Sahabat.
- Ketaren, S. 2005. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. Jakarta: UI Press.
- Koswara, S. 2006. *Teknologi Pengolahan Mie*. <https://docplayer.info/67822654-Teknologi-pengolahan-mie.html> (2Juli 2019)
- Koswara, S. 2009. *Teknologi Pengolahan Roti*. <http://tekpan.unimus.ac.id/wp-content/uploads/2013/07/Teknologi-Roti-Teori-dan-Praktek.pdf> (2 Juli 2019).
- Kotler, P. dan G. Amstrong. 2002. *Dasar-dasar Pemasaran Jilid 1*. Jakarta: Penerbit Prenhalindo.
- Lewis, P.S., S.H. Goodman, P.M. Fandt, dan J.F. Michlitsch. 2007. *Management Challenges for Tomorrow Leaders*. USA: Thomson South-Western.
- Lewis, P.S., S.H. Goodman, P.M. Fandt, dan J.F. Michlitsch. 2007. *Management Challenges for Tomorrow Leaders*. USA: Thomson South-Western.

- Malik, A. 2015. Fraksinasi Olein dan Stearin Minyak Sawit Kasar Menggunakan Larutan Dengan Berat Jenis Antara. *JESBIO*, 4 (2) : 19.
- Mangan, J., C. Lalwani, dan T. Butcher. 2008. *Global Logistic and Supply Chain Management*. Great Britain: John Wiley and Sons, Ltd.
- Marsanti, A.S. dan R. Widiarini. 2018. *Buku Ajar Higiene Sanitasi Makanan*. Ponorogo: Uwais Inspirasi Indonesia.
- Menteri Tenaga Kerja dan Transmigrasi Republik Indonesia Nomor Kep.102/MEN/VI/2004. 2004. *Waktu Kerja Lembur dan Upah Kerja Lembur*. <http://turc.or.id/news/wp-content/uploads/2016/01/9.-Kepmen-No-Kep.102-MEN-VI-2004.pdf> (12 Mei 2019).
- Menteri Tenaga Kerja dan Transmigrasi Republik Indonesia Nomor 7 Tahun 2013. 2013. *Upah Minimum*. https://toolsfortransformation.net/wp-content/uploads/2017/05/7-tahun2013-Permenakertrans-tentang-Upah-Minimum_E-.pdf (12 Mei 2019).
- Muchtadi, T.R. dan Sugiono. 1992. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Bogor: PAU Pangan dan Gizi.
- Muhandri dan Kadarisman. 2006. *Sistem Jaminan Mutu Industri Pangan*. Bogor: IPB Press.
- Muharam, H. 2006. *Panduan Memahami Hukum Ketenagakerjaan serta Pelaksanaannya di Indonesia*. Jakarta: Citra Aditya Bakti.
- Nur, R. dan M. Arsyad. 2017. *Pengantar Sistem Manufaktur*. Yogyakarta: Deepublish.
- Patton, J.D. 1983. *Preventive Maintenance*. New York: Creative Services Inc.
- Peraturan Gubernur Jawa Timur No. 72 tahun 2013. *Baku Mutu Air Limbah Bagi Industri dan/atau Kegiatan Usaha Lainnya*. <https://www.airlimbah.com/wp-content/uploads/2015/09/PERGUB JATIM-72-2013.pdf> (11 Juni 2019).

- Peraturan Menteri Kesehatan No. 492/MENKES/PER/IV/2010: *Persyaratan Kualitas Air Minum*. <https://www.slideshare.net/netrosanita/permenkes-492-tahun-2010-tentang-persyaratan-kualitas-air-minum> (11 Juli 2019).
- Peraturan Menteri Negara Lingkungan Hidup Nomor 7 Tahun 2007. *Baku Mutu Emisi Sumber Tidak Bergerak Bagi Ketel Uap*. [https://toolsfortransformation.net/wp-content/uploads/2017/05/Permen-LH-No. 7-th-2007-Baku-Emisi-Tidak-Bergerak.pdf](https://toolsfortransformation.net/wp-content/uploads/2017/05/Permen-LH-No.-7-th-2007-Baku-Emisi-Tidak-Bergerak.pdf) (10 Juni 2019).
- Peraturan Pemerintah Republik Indonesia No. 101 tahun 2014. *Pengelolaan Limbah Bahan Berbahaya dan Beracun*. [https://www.ecostargrp.com/PP Nomor 101 Tahun 2014 tentang Pengelolaan Limbah B3.pdf](https://www.ecostargrp.com/PP%20Nomor%20101%20Tahun%202014%20tentang%20Pengelolaan%20Limbah%20B3.pdf) (11 Juni 2019).
- Praja, D.I. 2015. *Zat Aditif Makanan Manfaat dan Bahayanya*. Yogyakarta: Kanisius.
- PT ISM Bogasari. 2018. Fasilitas. <http://www.bogasari.com/about/facilities> (18 Januari 2019).
- Purnawijayanti, H.A. 2001. *Sanitasi Higiene dan Keselamatan Kerja dalam Pengolahan Makanan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Raharjo, S., 2006. *Kerusakan Oksidatif pada Makanan*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Reddy, K.H. 2013. Performance of Metaheuristic Methods for Loop Layout Design in Flexible Manufacturing System with Integrated Scheduling, *International Journal of Production Technology and Management*, 4(1): 16-22.
- Rosmeri, V.I. dan Monica B.N. 2013. Pemanfaatan Tepung Umbi Gadung (*Dioscorea hispida dennst*) dan Tepung MOCAF (*Modified Cassava Flour*) sebagai Bahan Substitusi dalam Pembuatan Mie Basah, Mie Kering, dan Mie Instan. *Jurnal Teknologi Kimia dan Industri*. 2(2): 246-256.
- Rustandi, D. 2011. *Produksi Mie*. Solo: Tiga Serangkai Pustaka Mandiri.

- Sakti, S.A.C. 2018. *Daftar UMK 2019 Surabaya, Gresik, Lamongan, Pasuruan, Malang dan Seluruh Kota di Jawa Timur*. <http://suryamalang.tribunnews.com/2018/11/16/daftar-umk-2019-surabaya-gresik-lamongan-pasuruan-malang-dan-seluruh-kota-di-jawa-timur> (12 Mei 2019).
- Santi, F.U. 2015. Teknik Pengemasan dan Labeling Produk Makanan, *Makalah Pengabdian Masyarakat*, Yogyakarta, Universitas Negeri Yogyakarta.
- Santoso, S.G., Valentine., dan Handoko, M.N. 2015. Proses Pengolahan Mi Instan di PT. Indofood CBP Sukses Makmur, Tbk. Tangerang-Banten, *Laporan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan*, Universitas Widya Mandala, Surabaya.
- Saparinto, C. 2006. Bahan Tambahan Pangan. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
- Sari, E.K. dan A. Simanunsong. 2008. *Hukum dalam Ekonomi*. Jakarta: Grasindo.
- Sembiring, J.J. 2016. *Bacaan Wajib Setiap Karyawan, Hak dan Kewajiban Pekerja Berdasarkan Peraturan Terbaru*. Jakarta: Visimedia.
- Setiawan, S.R.D. 2017. *Betapa Populernya Indomie di Afrika*. <https://ekonomi.kompas.com/read/2017/03/26/070506126/betapa.populernya.indomie.di.afrika> (28 Desember 2018).
- Stadtler, H. dan C. Kilger. 2008. *Supply Chain Management and Advanced Planning*. Leipzig: Springer.
- Surono, S., A. Sudibyo, dan P. Waspodo. 2018. *Pengantar Keamanan Pangan untuk Industri Pangan*. Yogyakarta: Deepublish.
- Susanto, T. dan N. Sucipta, 1994. *Teknologi Pengemasan Bahan Makanan*. Blitar: CV. Family.
- Susetyarsi, T. 2012. Kemasan Produk Ditinjau dari Bahan Kemasan, Bentuk Kemasan dan Pelabelan pada Kemasan Pengaruhnya terhadap Keputusan Pembelian pada Produk minuman Mizone di Kota Semarang, *Jurnal STIE Semarang*, 4(3):19-28.

- Sutomo, B. 2008. *Variasi Mi dan Pasta*. Jakarta: Kawan Pustaka.
- Suyanti. 2008. *Membuat Mie Sehat*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Suyitno. 1990. *Bahan-Bahan Pengemas*. Yogyakarta: PAU UGM.
- Tanaka, W. dan W. Bushuk. 1973. Effect of Protein Content and Wheat Variety on Solubility and Electrophoretic Properties of Flour Proteins, *Cereal Chemistry*, 49: 247-257.
- Tranggono dan Sutardi. 1990. *Biokimia dan Teknologi Pasca Panen*. Yogyakarta: Gajah Mada University Press.
- Tumilaar, G., Lisi, F., dan Pakiding, M. 2015. Optimalisasi Penggunaan Bahan Bakar pada Generator Set dengan Menggunakan Proses Elektrolisis, *Jurnal Teknik Elektro*, 4(2): 77-88.
- Van Hung, 2006. Waxy and High-Amylose Wheat Starches and Flours—Characteristics, Functionality and Application, *Trends in Food Science & Technology*, 17(8): 448-456.
- Wignjosoebroto, S. 1990. *Tata letak Pabrik dan Pemindahan Bahan*. Surabaya: Guna Widya.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Wijatno, S. 2009. *Pengantar Entrepreneurship*. Jakarta: Grasindo.
- World Instant Noodle Association. 2018. *Global Demand for Instant Noodles*. <https://instantnoodles.org/en/noodles/market.html> (28 Desember 2018).