

BAB XIII PENUTUP

13.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) yang dilakukan di UD. Lumintu, maka dapat disimpulkan sebagai berikut:

- a. Bahan baku dan bahan pembantu yang digunakan UD. Lumintu antara lain biji kedelai dan asam cuka kapasitas kedelai yang digunakan untuk pengolahan tahu yaitu 1 ton/hari dengan 24 orang tenaga kerja.
- b. Proses pengolahan tahu meliputi perendaman biji kedelai, pencucian, penggilingan, pemasakan, penyaringan, penggumpalan, pengepresan, dan pemotongan.
- c. Produk tahu yang telah jadi akan disimpan dalam wadah blek yang sudah di isi dengan air sebanyak $\frac{3}{4}$ dari blek.
- d. Pengolahan limbah cair dan padat bertujuan menurunkan bahan kandungan organik dan bahan lainnya sehingga diperoleh konsentrasi yang aman untuk dibuang dan tidak mencemari lingkungan.
- e. Pengendalian mutu di UD. Lumintu meliputi pengawasan mutu bahan baku dan bahan pembantu, pengawasan mutu produksi, pengawasan mutu produk akhir dan pengawasan mutu kemasan.
- f. Sanitasi mampu meminimalkan kerusakan pada bahan pangan akibat pembusukan oleh 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 U.D. Lumintu, maka saran penulis ajukan adalah sebagai berikut:

- a. Meninjau kembali kinerja karyawan serta tiap mesin yang digunakam
- b. Meningkatkan kesadaran pekerja terutama terhadap sanitasi dan kelengkapan kerja seperti masker, topi serta sandal dan pakaian khusus untuk mencegah terjadinya kontaminasi selama proses maupun pada akhir
- c. Penampungan limbah cair perlu dilakukan agar limbah dapat dimanfaatkan untuk diolah kembali sehingga dapat meningkatkan nilai guna dan nilai ekonomis dari limbah cair, serta dapat mengurangi tingkat pencemaran air di lingkungan.

DAFTAR PUSTAKA

- Budiarti, R. S. 2008. Pengaruh Konsentrasi Starter *Acetobacter xylinum* terhadap Ketebalan dan Rendemen Selulosa *Nata de Soya*. *Jurnal Teknologi Pertanian* 1 (1): 19-24.
- Budiasih, Y. 2012. Struktur Organisasi, Desain Kerja, Budaya Organisasi dan Pengaruhnya terhadap Produktivitas Karyawan. *Jurnal Liquidity* Vol 1 (2): 99-105.
- Cenadi, C. S. 2000. Peranan Desain Kemasan Dalam Dunia Pemasaran. <http://dgiindonesia.com/wpcontent/uploads/2009/03/dkv00020203.pdf>
- Darmajana, A. D. 2012. Pengaruh Suhu dan Waktu Perendaman Terhadap Bobot Kacang Kedelai sebagai Bahan Baku Tahu. *Jurnal Penelitian*. Balai Besar Pengembangan Teknologi Tepat Guna. LIPI
- Faishol, M., S. Hastuti, dan M. Ulya. 2013. Perancangan Ulang Tata Letak Fasilitas Produksi Pabrik Tahu Srikandi Junok Bangkalan. *Agrointek* Vol 7 (2): 57-65.
- Faridatuzzahro, L., S. M. R. Sedyawati dan N. Widiarti. 2015. Penurunan Nilai BOD COD Limbah Tahu Menggunakan Tanaman *Cyperus papyrus* Sistem *Wetland*. *Indonesian Journal of Chemical Science* 4 (1):75-79.
- Ginting, E., S. S. Antarlina, dan S. Widowati. 2009. Varietas Unggul Kedelai untuk Bahan Baku Industri Pangan. *Jurnal Litbang Pertanian*, 28 (3):79-87.
- Handoko, T. H. 1992. *Manajemen Personalia dan Sumber Daya Manusia*. Surabaya: Insan Cedikia.
- Hardjo, S., 1964. *Pengolahan dan Pengawetan Kedelai untuk Bahan Makanan Manusia*. Jakarta: Bagian Gizi Fakultas Kedokteran UI
- Kaswinarni, F. 2007. Kajian Teknis Pengolahan Limbah Padat dan Cair Industri Tahu. Studi Kasus Industri Tahu Tandang Semarang. [70](http://e-</p></div><div data-bbox=)

journal.upgrismg.ac.id/index.php/LONTAR/article/view/FILE/435/391.pdf

- Mahida, U.N. 1984. *Pencemaran Air dan Pemanfaatan Limbah Industri*. Jakarta: Rajawali.
- Makfoeld, D., D. W. Marseno, P. Hastuti, S. Anggrahini, S. Raharjo, S. Sastroswignyo, Suhardi, S. Matoharsono, S. Hadiwiyoto, dan Tranggono. 2002. *Kamus Istilah Pangan dan Nutrisi*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
- Meng, F., Cargile B. J., Patrie S.M., Johnson J. R., McLoughlin S.M., and Kelleher N. L., 2002. Processing Complex Mixtures of Intact Proteins for Direct Analysis by Mass Spectrometry. *Anal Chem* 74(13):2939-9
- Midayanto, D. N., dan S. S. Yuwono. 2014. Penentuan Atribut Mutu Tekstur Tahu untuk Direkomendasikan sebagai Syarat Tambahan dalam Standar Nasional Indonesia. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2 (4): 259-267.
- Mulianto, S., E. R. Cahyadi, M. K. Widjajakusuma. 2006. *Panduan Lengkap Supervisi Diperkaya Perspektif Syariah*, Jakarta: Elex Media Komputindo.
- Nisa, F. C. 2002. Penurunan Tingkat Pencemaran Limbah Cair (Whey) Tahu pada Produksi *Nata de Soya* (Kajian Waktu Inkubasi). *Jurnal Teknologi Pertanian* 3 (2): 93-101.
- Poysa, V., L. Woodrow., and K.Yu., 2004. *Leo Soybean*. Canada: *Agriculture and Agri-Food, Greenhouse and Processing Crops Research Centre*.
- Purnawijayanti, H. A. 2001. *Sanitasi Higiene dan Keselamatan Kerja dalam Pengolahan Makanan*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
- Purnomo, I. 2011. Pemanfaatna Limbah Tahu Menjadi Produk *Nata de Soya*, Solusi Penanganan Pencemaran Lingkungan. Pekalongan: Prodi Kesehatan Masyarakat Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Pekalongan.

- Purwaningsih, E. 2007. *Cara Pembuatan Tahu dan Manfaat Kedelai*. Bekasi: Ganeca exact.
- Raharja, S., S. J. Munarso, dan D. Puspitasari. 2012. Perbaikan dan Evaluasi Penerapan Sistem Manajemen Mutu pada Industri Pengolahan Tahu (Studi Kasus di UD. Cinta Sari, DIY). *Manajemen IKM*, 7 (1): 28-36.
- Reksohadiprodjo, S. dan I. Gitosudarmo. 1999. *Manajemen Produksi: Edisi Empat*. Yogyakarta : BPFY-Yogyakarta.
- Rukmana, R. dan Y. Yuniarsih. 1996. *Kedelai, Budidaya dan Pascapanen*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
- Santoso, A. dan S. Priyanto. 1995. *Kamus Lengkap Bahasa Indonesia. Cetakan Ke-1*. Jakarta : PT. Kartika.
- Santoso, H. B., 1993 Pembuatan Tempe dan Tahu Kedelai Bahan Makanan Bergizi. Yogyakarta: Kanisius.
- Sarwono, B. Dan Y. P. Saragih. 2008. *Membuat Aneka Tahu*. Depok: Penebar Swadaya.
- Sonalia, D. Dan M. Hubies. 2013. Pengendalian Mutu pada Proses Produksi di Tiga Usaha Kecil Menengah Tahu Kabupaten Bogor. *Jurnal Manajemen dan Organisasi*, IV (2): 112-127.
- Suharno dan D. Harmowo. 2008. Karakteristik Biji Kedelai untuk Produksi Tahu dan Tempe di Kendari, Sulawesi Tenggara. *Buletin Teknologi dan Informasi Pertanian*. BPTP-Sulawesi Tenggara.
- Susanto, T. Dan N. Sucipta. 1994. *Teknologi Pengemasan Bahan Makanan*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Sutiyan, S., Wignyanto dan Skardi. 2012. Pemanfaatan Limbah Cair (Whey) Industri Tahu Menjadi *Nata de Soya* dan Kecap Berdasarkan Perbandingan Nilai Ekonomi Produksi. *Jurnal Teknologi Pertanian* 4 (1): 70-83.
- Syarief, R dan A. Irawati, 1988. *Pengetahuan Bahan untuk Industri Pertanian*. Jakarta: Mediatama Sarana Perkasa.

- 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. *Teknologi Produksi dan Kualitas Mie*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Winarno, F. G. 1993. *Pangan Gizi Teknologi dan Konsumen*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F.G., 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Winarsi, H, 2010. *Protein Kedelai dan Kecambah: Manfaat Bagi Kesehatan*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
- Wolf, W.J., and Cowan, J.C. 1971. *Soybean as a Food Source*. Ohio: The Chemical Rubber Co. Cleveland.
- Yulistiani, R. dan A. Nuryati. 2014. Efektivitas Asam Sitrat Sebagai Bahan Penggumpal dan Pengawet pada Produk Tahu. *Jurusan Teknologi Pangan*, UPN “Veteran” Jatim, Surabaya.
- Yuwono, S. S., K. K. Hayati, dan S. N. Wulan. 2012. Karakterisasi Fisik, Kimia, dan Fraksi Protein 7S dan 11S Sepuluh Varietas Kedelai Produksi Indonesia. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 4 (1): 84-90.