

BAB XII

KESIMPULAN DAN SARAN

12.1 Kesimpulan

1. Gembira Biskuit resmi berubah menjadi bentuk perseroan terbatas dengan nama PT. PANCATRADI pada tahun 1995.
2. Struktur organisasi PT. PANCATRADI Sidoarjo adalah struktur organisasi jalur (*line organization*).
3. Bahan baku dan bahan pembantu yang digunakan untuk proses produksi wafer telah memenuhi persyaratan yang telah ditentukan oleh PT PANCATRADI Sidoarjo.
4. Proses pengolahan produk wafer di PT PANCATRADI Sidoarjo menggunakan sistem *batch*.
5. Pengemas primer untuk produk wafer PT.PANCATRADI menggunakan kemasan laminasi dan plastik PP (*polypropylene*). Kemasan sekunder yang digunakan untuk produk wafer adalah karton.
6. Sistem pengambilan barang dari gudang-gudang yang dimiliki PT. PANCATRADI berupa sistem *First In, First Out* (FIFO).
7. Pengawasan mutu produk akhir wafer dilakukan secara subyektif oleh bagian *Quality Control* melalui uji terhadap berat wafer serta uji organoleptik yang meliputi parameter tekstur, warna dan rasa.
8. PT PANCATRADI Sidoarjo telah melakukan pengolahan limbah cair (*water treatment*) dan melakukan sanitasi ruang produksi setiap hari.

9. Mahasiswa dapat memahami proses pembuatan wafer dan sistem penggudangan di industri wafer dengan membandingkan antara teori dengan praktek.
10. Mahasiswa telah memperoleh wawasan baru mengenai pentingnya *layout* pabrik dan sistem ketenagakerjaan melalui kerja praktek di PT. PANCATRADI.

12.2 Saran

PT. PANCATRADI Sidoarjo sebaiknya lebih meningkatkan pengawasan dan pengendalian mutu produk wafer yang terukur secara obyektif, seperti kadar air dan tekstur agar kualitas produk lebih terjaga. Penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) perlu ditingkatkan untuk menjamin kualitas produk pangan yang dihasilkan oleh PT. PANCATRADI. Proses produksi di PT PANCATRADI memanfaatkan tenaga kerja terlatih sehingga sanitasi pekerja yang terlibat dalam proses produksi perlu diperhatikan agar tidak terjadi kontaminasi terhadap produk yang dihasilkan. Penerapan *self hygiene* yang lebih ketat diperlukan untuk mendapatkan produk dengan standar mutu yang lebih baik.

DAFTAR PUSTAKA

- Arvanitoyannis, Ioannis S. 2008. *Waste Management for Food Industries*. USA: Academic Press.
- Assauri, S. 1980. *Manajemen Produksi*. Jakarta: Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia.
- Basu, Swasta DH dan Ibnu Sukotjo, 1998, Pengantar Bisnis Modern, Edisi Ketiga. Yogyakarta: Liberty.
- Buckle K. A., R. A. Edwards, G. H. Fleet dan M. Wooton. 1987. *Ilmu Pangan*. Jakarta: Universitas Indonesia-Press.
- Charley,H.1982. *Food Science*. 2nd edition. Toronto, Canada: John Willey and Sons, Inc
- Fardiaz, S. dan B.S.L. Jenie. 1984. *Sanitasi dalam Pengolahan Pangan*. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian IPB.
- Glezer, M. 2007. *Salt in Bread Dough*. <http://www.indiadvine.org/audarya/ayurveda-healthy-wellbeing/445308-salt-bread-dough.html> (15 Mei 2010).
- Handoko, Hani T. 1984. *Dasar-Dasar Manajemen Produksi dan Operasi edisi ke 1*. Yogyakarta: BPFE.
- Jenie, B.S.L. dan W.P. Rahayu. 1993. *Penanganan Limbah Industri Pangan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Kartika, B. 1991. *Uji Mutu Pangan*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi UGM.
- Kartika, B. 1990. *Dasar-dasar Pengendalian Mutu dalam Industri Pangan*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi UGM
- Ketaren, S. 1986. *Minyak dan Lemak Pangan*. Jakarta: Penerbit Universitas Indonesia.

- Madura, Jeff. 2007. Introduction to business edisi 4. Jakarta : Penerbit Salemba Empat.
- Manullang. 1983 . Dasar-Dasar Manajemen. Jakarta : Ghalia Indonesia
- Organisasi Komunitas dan Perpustakaan Online Indonesia. 2006. *Jenis/Macam Perseroan Terbatas (PT) yang Ada Di Indonesia - PT Tertutup, Terbuka, Domestik, Asing, Perseorangan dan Publik.* http://organisasi.org/jenis_macam_perseroan_terbatas_pt_yang_ada_di_indonesia_pt_tertutup_terbuka_domestik_asing_perseorangan_dan_publik (27 Februari 2012).
- Purnawijayanti, H.S. 2001. *Sanitasi, Higiene, dan Keselamatan Kerja dalam Pengolahan Makanan.* Yogyakarta: Kanisius.
- Robinson. 2008. *Perseroan Terbatas.* <http://id.shvoong.com/law-and-politics/law/1830677-perseroan-terbatas/> (27 Februari 2012).
- Siregar, S.A. 2005. Instalasi Pengolahan Air Limbah. Yogyakarta : Penerbit Kanisius
- Sugiharto, 2005. Dasar-Dasar Pengolahan Air Limbah. Jakarta : UI Press
- Susanto, T dan B. Saneto. 1994. *Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian.* Surabaya: PT. Bina Ilmu
- Syarief, R dan H. Halid. 1993. *Teknologi Penyimpanan Pangan.* Jakarta: Arcan
- Tompkins, J. A, J. A. White, Y. A. Bozer, E. H. Frazelle J. M. A. Tanchoco, J. Trevino. 1996. *Facilities Planning* (2nd ed.). New York: John Wileyand Sons, Inc.

Tudela, Codice. 2010. *Pengertian Coklat Bubuk*.
www.imchocolate.wordpress.com diunduh (31 Januari
2012).

Wignjosuebrototo, Sritomo. 2003. *Tata Letak Pabrik dan Pemindahan
Bahan*. Surabaya: Guna Widya.

Yuliarsih dan Widyati, Retno. 2002. *Higieni dan Sanitasi*. Jakarta :
PT. Grasindo