

BAB XIV

KESIMPULAN DAN SARAN

1.30. Kesimpulan

Pada hasil praktek kerja industri pengolahan pangan di PT. Surya Pratista Utama (SUPRAMA) dapat disimpulkan bahwa:

1. PT. SUPRAMA adalah perusahaan yang bergerak di bidang pengolahan pangan yaitu produk mie kering dan mie instan.
2. PT. SUPRAMA menggunakan kombinasi berbagai peralatan mesin dan tenaga manusia dalam menghasilkan produk mie yang dapat bersaing di pasar nasional dan internasional.
3. PT. SUPRAMA menyimpan bahan baku produksi, bahan pembantu produksi dengan sistem FIFO (*First In First Out*).
4. Bahan pengemas yang digunakan adalah plastik PP sebagai kemasan primer dan karton sebagai kemasan sekunder.
5. Sanitasi di PT. SUPRAMA meliputi sanitasi bahan baku dan bahan pembantu, sanitasi air, gedung dan lingkungan pabrik, mesin dan peralatan, dan sanitasi pekerja.
6. Pengendalian mutu dilakukan terhadap bahan baku, selama proses produksi dan terhadap produk akhir. Pengendalian mutu dilakukan dengan memperhatikan segala aspek agar tidak terjadi kerusakan sehingga kualitas mie tetap terjamin.
7. Sistem penjaminan mutu di PT. SUPRAMA telah menerapkan HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*).

1.31. Saran

1. Sistem pengelolaan produksi secara keseluruhan di PT. SUPRAMA sudah berjalan dengan baik dan perlu dipertahankan serta ditingkatkan.
2. PT. SUPRAMA perlu menyediakan fasilitas untuk pengujian sensoris, seperti panelis terlatih, ruang analisa sensoris untuk menjaga konsistensi kualitas produk mie PT. SUPRAMA, serta untuk mendukung pengembangan produk baru PT. SUPRAMA.

DAFTAR PUSTAKA

- Alibaba. 2011. *Steamer Box*.
<http://www.alibaba.com/?uptime=20120813&ptsid=1012000013366643&crea=21430693387&plac=&netw=g&device=c&ptscode=0110101010010001> (4 Maret 2015).
- APTINDO. 2012. *Tepung Terigu*.
http://www.aptindo.or.id/index.php?option=com_content&view=article&id=123:tepung-terigu&catid=35:artikel&Itemid=57 (18 April 2015).
- Assuari, S. 1980. *Manajemen Produksi dan Operasi*. Jakarta : Lembaga Penerbit Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia.
- Axtell, B. 2008. *Quality Control In The Food Processing Business*.
<http://answers.practicalaction.org/our-resources/item/quality-control-in-food-processing>
- BPOM. 2008. *Pengujian Mikrobiologi Pangan*.
<http://perpustakaan.pom.go.id/KoleksiLainnya/Buletin%20Info%20POM/0208.pdf> (18 April 2015).
- BSN. 1992. *Standar Nasional Indonesia : Mie Kering*.
- BSN. 2009. *Standar Nasional Indonesia : Mie Kering*.
- BSN. 2009. *Standar Nasional Indonesia : Tepung Terigu*.
http://sisni.bsn.go.id/index.php/?sni_main/sni/detail_sni/10241 (24 Januari 2015)
- Buckle, K.A, R.A. Edwards, G.H. Fleet, dan M. Wootton. 1987. *Ilmu Pangan*. (Hari Purnomo dan Adiono, penerjemah). Jakarta: Universitas Indonesia.
- Conveyoreng. 2015. *Screw Conveyor*.
<http://www.guttridge.co.uk/en/product41troughflo-utrough-screw-conveyor> (4 Maret 2015).
- EPA.2014.
<http://www.epa.gov/owow/monitoring/volunteer/qapp/qappch3.pdf>

- Equipment Bakery. 2015. *Flour Sifter*.
http://www.equipmentbakery.com/index.php?main_page=index&cPath=2_40 (4 Maret 2015).
- Fardiaz, S. 1996. *Prinsip HACCP dalam Industri Pangan*. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian IPB.
- FDA. 2015. <http://www.fda.gov/> (19 April 2015).
- Fennema. 1990. *Food Chemistry*. New York : Marcel Decker, Inc.
- Handoko, T.H. 2000. *Manajemen Personalia dan Sumberdaya Manusia*. Yogyakarta: Penerbit BPFE.
- Hariandja, M.T.E. 2002. *Manajemen Sumber Daya Manusia*. Jakarta: Grasindo.
- Hyundai. 2015. *Forklift*. <http://forklifts.hyundai.eu/en/products/lpg-counterbalance-forklift-trucks-forklifts> (5 Maret 2015).
- Inglett, G.E. 2005. Rheological, Textural, and Sensory Properties of Asian Noodles Containing on Oat Cereal Hydrocolloid. *Food Chem.*, 90(1-2): 1-8.
- Kamarijani. 1983. *Perencanaan Unit Pengolahan Hasil Pertanian*. Yogyakarta: UGM Press.
- Kartika, B. 1991. *Dasar-dasar Pengendalian Mutu dalam Industri Pangan*. Yogyakarta : PAU Pangan dan Gizi, UGM.
- Kasali, R. 1998. *Membidik Pasar Indonesia*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Kasmara, N. 2014. Studi Proses Pengolahan Mie Instan dan Mie Kering di PT. Surya Pratista Utama, Sidoarjo, Jawa Timur. *Laporan Kuliah Kerja* Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Jember.
- Koswara, S. 2009. *Teknologi Pengolahan Mie*. <http://tekpan.unimus.ac.id/wp-content/uploads/2013/07/Teknologi-Pengolahan-Mie-teori-dan-praktek.pdf>
- Koswara, S. 2009. *Teknologi Pengolahan Telur*. <http://tekpan.unimus.ac.id/wp-content/uploads/2013/09/Teknologi-Pengolahan-Telur-teori-dan-praktek.pdf>
- Kumorotomo, W. 2007. *Masalah Penting dalam Merancang Struktur Organisasi*. Available at <http://kumoro.staff.ugm.ac.id/wpcontent/uploads/2007/07/struktur-organisasi-pemda.pdf>

- Kusnandar, F. 2010. *Mengenal Mie dan Teknologi Proses Produksinya*. http://itp.fateta.ipb.ac.id/id/index2.php?option=com_content&do_pdf=1&id=112
- Mahmud, M.K, dkk. 2008. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Jakarta: PT. Elex Media Komputindo.
- Mechtech Designers dan Engineers Pvt. Ltd. 2011. *Dough Mixer*. <http://www.mechtechindia.com/files/contact.htm> (3 Maret 2015).
- Mulyadi, Arie Febrianto, Wijana Susinggih, Dewi, Ika Atsari, dan Putri, Widelia Ika. 2014. Karakteristik Organoleptik Produk Mie Kering Ubi Jalar Kuning (*Ipomoea batatas*) (Kajian Penambahan Telur dan CMC). *Jurnal Teknologi Pertanian Vol. 15 No. 1*.
- Narotama . 2011. *Struktur Organisasi dalam Bisnis*. Available at <http://gedearimbawa.dosen.narotama.ac.id./files/2011/09/Modul-6-Struktur-organisasi.pdf>
- Nasution. 2003. *Metode Research: Penelitian Ilmiah*. Jakarta: PT. Bumi Aksara.
- Packaging Equipment. 2015. *Conveyor Packing*. <http://www.packaging-equipment-sales.com/Conveyors.html> (5 Maret 2015).
- Perten. 2014. <http://www.perten.com/> (4 Januari 2015).
- Ritantiyah, L. 2010. Laporan Magang di PT. Tiga Pilar Sejahtera Food, Tbk Sragen-Indonesia (*Quality Control Mie Instan*). *Laporan Magang*, Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret Surakarta.
- Sierang, T. dan D. Widjaja. 2010. Proses Pengolahan Mie Kering di PT. Surya Pratista Utama, Raya Sidoarjo Wonoayu KM 3, Sidoarjo. *Laporan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan*, Fakultas teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.
- Sodick. 2015. Noodle Slitting Machine. <http://www.sodick.jp/product/food/noodle/ddm.html> (4 Maret 2015)
- Soesaty, N dan Rumambi, L.J. 2013. Analisa Credibility Celebrity Endorser Model : Sikap Audience Terhadap Iklan dan Merek Serta Pengaruhnya Pada Minat Beli “*Top Coffee*”. *Jurnal Manajemen Pemasaran Vol. 1, No. 2*.
- Suliyanto. 2010. *Studi Kelayakan Bisnis*. Yogyakarta: ANDI OFFSET.

UU No. 13 Republik Indonesia. 2003. *Undang-Undang Tentang Ketenagakerjaan*.

http://www.bpkp.go.id/uu/filedownload/2/40/258.bpkp+UU+no+13+2003,+tenaga+kerja&hl=id&gl=id&pid=bl&srcid=ADGEESjNyudZ67mVT3dKy8CHh0rYAhnvvulwmlRHijswqwDcdAH6f8CnV1_2tKPF58Kn4TvhzDysEf4li7Ft89VAfL4srGPbFEF6NsvJ6y4amIUUqbM1HcClwMyZYMhs4UNb4ihAdpK&sig=AHIEtbRTtmRA8FCVLVK3ilkJod8ismu4Yw (30 Januari 2015).

Winarno, F.G. dan Surono. 2004. *HACCP dan Penerapannya dalam Industri Pangan*. Bogor: M-Brio Press.