

BAB XIII

KESIMPULAN DAN SARAN

13.1. Kesimpulan

- a. PT. Campina Ice Cream Industry merupakan salah satu produsen es krim berskala nasional yang berlokasi di Surabaya.
- b. Es krim yang diproduksi bervariasi sehingga dapat menjangkau konsumen dari berbagai kalangan.
- c. Bentuk organisasi yang digunakan oleh PT. Campina Ice Cream Industry adalah organisasi tipe garis/lini dengan karyawan berjumlah 571 orang.
- d. Produk es krim yang diproduksi oleh PT. Campina Ice Cream Industry yaitu produk *cup-cone*, *ice cake*, dan stik, dan es krim literan.
- e. Tahapan proses produksi meliputi persiapan bahan baku, penimbangan, *mixing*, *preheating*, homogenisasi, pasteurisasi, *chilling*, *aging*, *freezing*, *filling* dan *hardening*.
- f. Sanitasi pabrik mengikuti standar GMP (Good Manufacturing Practice) dan sanitasi peralatan dilakukan dengan metode CIP (*Cleaning In Place*)
- g. Pengendalian mutu mulai bahan awal hingga produk akhir diawasi dengan melakukan pengujian fisik, sensorik, kimiawi dan mikrobiologi.
- h. Pengolahan limbah cair dan semi solid dilakukan oleh PT. SIER, sedangkan limbah padat diambil secara berkala oleh perusahaan tertentu.

13.2. Saran

Pengendalian kualitas secara organoleptik perlu distandarisasi agar mutu produk dapat dipertahankan.

DAFTAR PUSTAKA

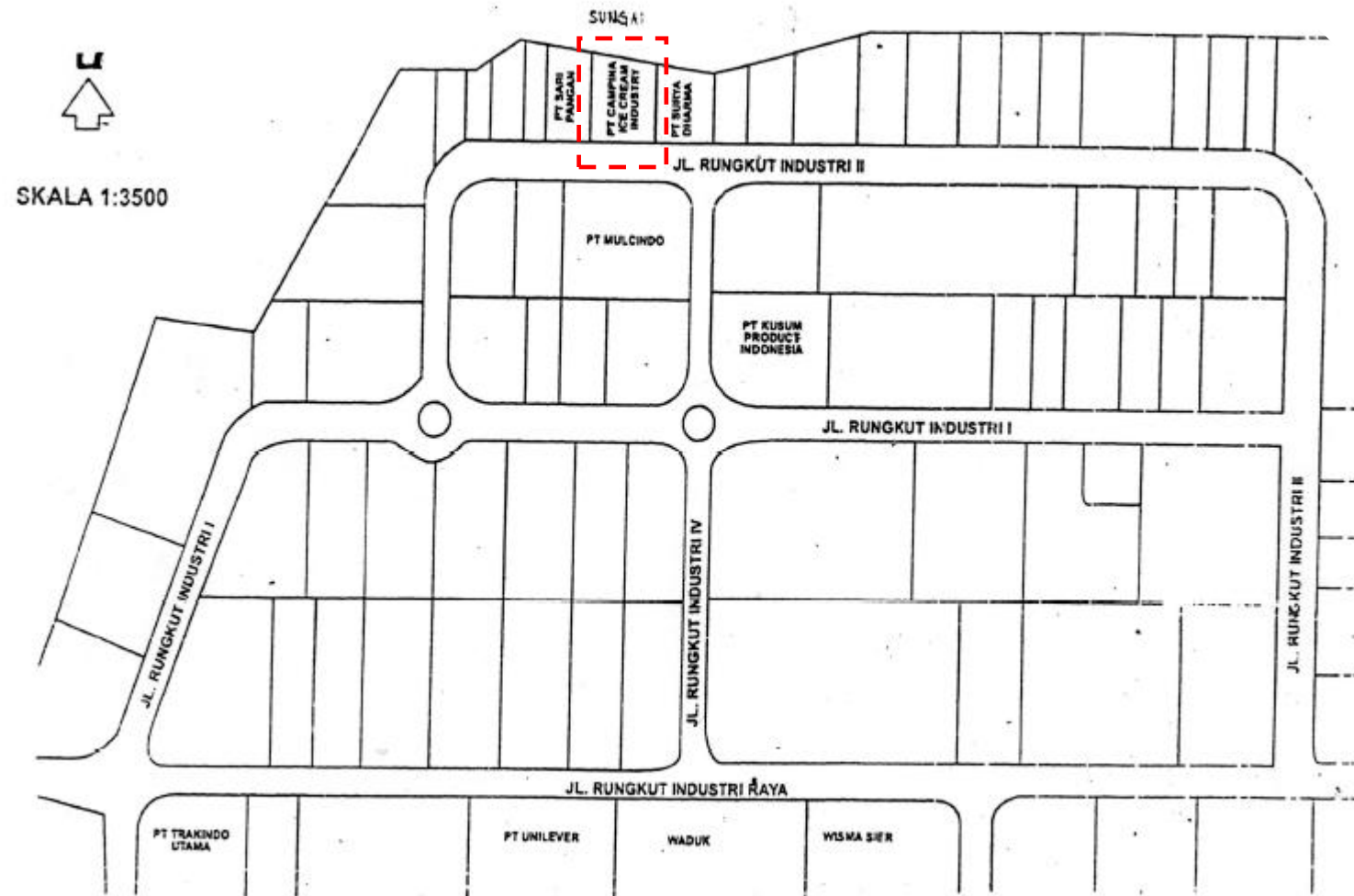
- Ahyari, A. 1999. *Manajemen Produksi Perencanaan Sistem Produksi*. Jakarta: BPFE.
- Anonimous. 2006. *3M Product: Carton Sealer*. Available at: <http://www.kssupplies.com.au/3mpics.html> (24 Juli 2011).
- Anonimous. 2007. *GD International China Trade Online Polypropylene Yard and Fabric: PP Spun Bond*. Available at: <http://www.gd-wholesale.com/chinaproduct/mf46d/av2448to1bv/pp-spun-bond-non-woven-fabric-m113364.html> (24 Juli 2011).
- Anonimous. 2008a. *Colloidal and Surface Phenomenal Aspects of Ice Cream*. Available at: http://www.eng.buffalo.edu/Courses/ce457_527/ce457_pro/g2_doc.htm (31 Juli 2011).
- Anonimous. 2008b. *Forklift*. Available at: http://www.indonetwork.co.id/optimus_forklift/1685446/battery-forklift-toyota-6fb20-tahun-1999-kapasitas-2-ton.htm (16 Juni 2011).
- Anonimous. 2008c. *Homogenizer*. Available at: <http://www.separationequipment.com/marineexchangers.htm> (13 Juni 2011).
- Anonimous. 2008d. *Ice Cream Bar Packaging*. Available at: <http://image.made-in-china.com/2f0j00JCztasZMCGbI/Ice-Cream-Bar-Packing-Machine.jpg> (16 Juni 2011).
- Anonimous, 2008e. *Indevco Catalog: Ice Cream Packaging*. Available at: www.indevcoexport.com/cone-sleeves.asp (24 Juli 2011).
- Anonimous. 2008f. *Plate Heat Exchanger*. Available at: <http://www.separationequipment.com/marineexchangers.htm> (13 Juni 2011).
- Anonimous. 2008g. *Refrigerant Truck*. Available at: <http://www.processplantandmachinery.com/general/refrigeration-and-chilled-water-package-units/4148.htm> (16 Juni 2011).
- Anonimous. 2009. *Firetube Boiler*. Available at: <http://www.kewaneearts.com/news.htm> (16 Juni 2011).

- Anonimous. 2010a. *Generator Set*. Available at: <http://www.craigrom.com/generators/tag/sdmo-diesel-power-generator-set/> (16 Juni 2011).
- Anonimous. 2010b. *Pipa Stainless Steel*. Available at: <http://metalindobiz.indonetnetwork.co.id/1614864/pipa-stainless-steel-pipa-sus-304-stainless-steel-seamless.htm> (16 Juni 2011).
- Anonimous. 2010c. *Pompa Air*. Available at: <http://www.westcommppump.com/Pumps/PumpsbyType/Centrifugal/GL/tabid/151/Default.aspx> (16 Juni 2011).
- Anonimous. 2010d. *Recipe Suggestion Ice Cream*. Available at: <http://www.hawkinswatts.com/documents/Palsgaard%20Ice%20Cream%20recipe.pdf> (31 Juli 2011).
- Anonimous. 2011a. *Aging Tank*. Available at: http://www.ec21.com/offer_detail/Sell_Mixing_Tank--0161255.html (13 Juni 2011).
- Anonimous. 2011b. *Continuous Freezer*. Available at: http://www.technogel-usa.com/industrial/continuos_freezers.html (15 Juni 2011).
- Anonimous. 2011c. *Fillmark Hoyer*. Available at: <http://www.matrix-gelatomachines.net/index.php?id=241> (15 Juni 2011).
- Anonimous. 2011d. *Ria-Rollo Machine*. Available at: http://www.tetrapak.com/products_and_services/processing_equipment/ice_cream_equipment/moulding/tetra_hoyer_rollo/Pages/default.aspx (15 Juni 2011).
- Anonimous. 2011e. *Straight Line Hoyer Machine*. Available at: http://www.tetrapak.com/products_and_services/processing_equipment/ice_cream_equipment/extrusion/tetra_hoyer_straightline/Pages/default.aspx (16 Juni 2011).
- Anonimous. 2011f. *Tangki Solar*. Available at: http://www.indonetnetwork.co.id/optimus_tankisolar (16 Juni 2011).
- Azwar, A. 1990. *Pengantar Ilmu Kesehatan Lingkungan*. Jakarta: Mutiara.
- Badan Pusat Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. 1999. Available at: <http://www.indonesiabch.org/docs/ppp69-1999.pdf> (26 Juli 2011)

- Badan Standarisasi Nasional. *SNI 3140.3:2010: Gula Kristal Putih*. www.bsn.or.id/publikasi.pdf (27 Juli 2011).
- Badan Standarisasi Nasional. *SNI-3553-2006: Air Minum dalam Kemasan*. www.bsn.or.id/publikasi.pdf (27 Juli 2011).
- Buckle, K. A., R. A. Edward, G. H. Fleet, dan M. Wootton. 1987. *Ilmu Pangan*. Jakarta: UI Press.
- Clarke, C. 2004. *The Science of Ice Cream*. UK: RSC Publishing.
- Considine, D.M dan G.D. Considine. 1982. *Food and Food Production Encyclopedia*. New York: Van Nostrand Reinhold Company.
- Daft, R. L. 2009. *Organization Theory and Design*. USA: Cengage Learning
- Dairytown. 2008. *Skim Milk Spesification and Description*. Available at: <http://www.dairytown.ca/pdf/skimPowder.pdf> (5 Juli 2011).
- Desrosier, N. W dan D.K Tressler. 1977. *Fundamental of Food Freezing*. Connecticut : The AVI Publishing Company.
- Eckles,C.H., 1984. *Milk and Milk Product*. New Delhi: Mc Graw Hill Publishing Company, Ltd.
- Gof, D.H. 2006. *Ice Cream*. Available at: <http://www.foodsci.uoguelph.ca/dairyedu/icecream.html> (9 Juni 2011).
- Fisher, R.C., Judkins I.F., 1923. *Measuring Quality In Ice Cream*. Connecticut: Connecticut Agricultural College.
- Hadiwiyoto,S. 1983. *Hasil-Hasil Olahan Susu, Ikan, Daging dan Telur*. Yogyakarta: Liberty.
- Harding, H.A. 1978. *Manajemen Produksi*. Jakarta : Balai Aksara.
- Harsono. 1980. *Manajemen Pabrik*. Jakarta: Balai Aksara.
- Hui, Y.H. 1992. *Encyclopedia of Food Science and Technology*. USA: John Wiley and Sons, Inc.
- Jenie, B.S.L. 1988. *Sanitasi dalam Industri Pangan*. Bogor: PAU Pangan dan Gizi Institut Pertanian Bogor.
- Jeremiah, C.E. 1996. *Freezing Effects on Food Quality*. New York: Marcel Dekker, Inc.
- Jomalina, S. D. 2009. *DelicoTM Vegetable Ghee*. Available at: <http://www.jomalina.com/delico-vegetable-ghee.php>. (5 Juli 2011).

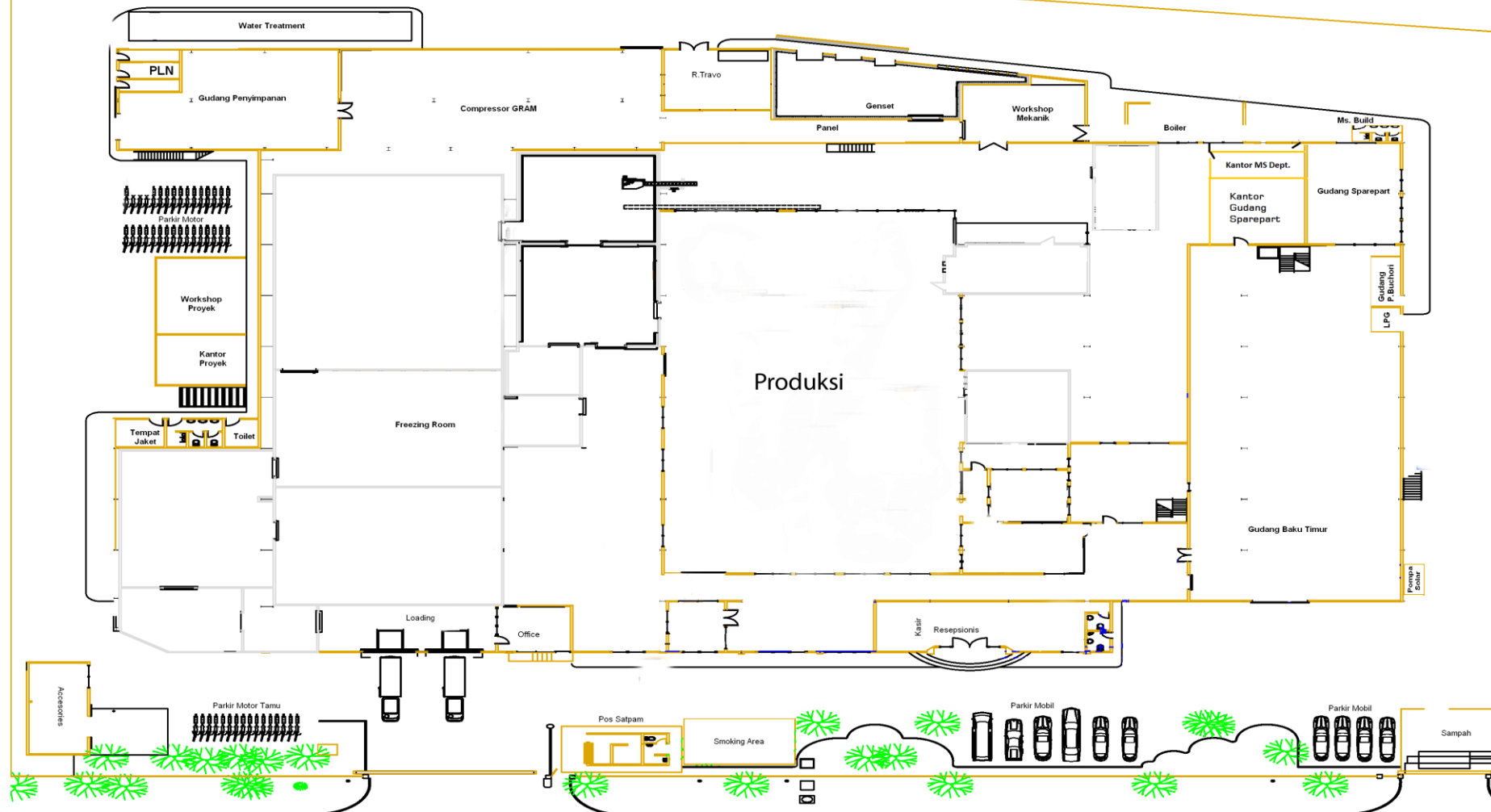
- Kartika, B., P. Hastuti, W. Supartono. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada.
- Kementrian Kehutanan Republik Indonesia. 2002. *Limbah*. Available at: <http://www.dephut.go.id/index.php?q=id/taxonomy/term/18> (16 Juni 2011).
- Kusnoputranto. 1997. *Kesehatan Lingkungan*. Jakarta: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Universitas Indonesia Fakultas Kesehatan Masyarakat.
- Latifah, Ulya Sarofa. 2002. *Pembuatan Es Krim Susu Tempe*. Malang: Seminar Nasional.
- Linda. 2007. Ice Cream Packaging. Hebei Anda Packaging Co. Ltd. Available at: http://andapackage.en.alibaba.com/product/289207703-209654668/ice_cream_packaging.html (24 Juli 2011).
- Marshall, R.T. dan W.S. Arbuckle. 1996. *Ice Cream (5th edition)*. New York: Chapman dan Hall, International Thomson Publishing.
- Meilgaard, M., Civille G. V, Carr B. 1999. *Sensory Evaluation Technique 3rd edition*. USA: CRC Press.
- Misnawi dan Wahyudi. 1999. *Materi Pelatihan Uji Cita Rasa Kopi*. Jember: Balai Penelitian Perkebunan Jember.
- Muther. 1955. *Practical Plant Layout (1st edition)*. New York: Mc Graw Hill Book Company.
- Potter, N.N., 1987. *Food Science*. Westport: The AVI Publishing Company, Inc.
- PT. Campina Ice Cream Industry. 2011. *Materi Magang*. Surabaya: H&R PT. Campina Ice Cream Industry.
- Resurreccion, A.V.A., 1998. *Consumer Sensory Testing for Product Development*. Maryland: An Aspen Publisher.
- Sacharow dan Griffin. 1980. *Principle of Food Packaging*. USA: AVI Publishing Co.
- Schmidt. K. A., Smith D. I. 1988. *Effects of Homogenization on Sensory Characteristics of Vanilla Ice Cream*. J. Dairy Sci 71:46-51
- Susanto, T. dan N. Sucipta. 1993. *Teknologi Pengemasan Bahan Makanan*. Blitar: CV. Family.

- Susiwi, S. 2009. *Penilaian Organoleptik*. Bandung: Universitas Pendidikan Indonesia.
- Suyitno. 1991. *Bahan-Bahan Pengemas*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi Universitas Gajah Mada.
- Syah, Dahrul. 2009. *Pelatihan Organoleptik Bahan dan Produk Pangan*. Available at: <http://seminartp.wordpress.com/category/pelatihan/> (10 Juli 2011).
- Thompson, Kelly. 2007. *Sensory Characteristic of Ice Cream Produce in the United States and Italy, Master Thesis*. Manhattan, Kansas: Department of Human Nutrition.
- Tranggono, dkk. 1990. *Bahan Tambahan Pangan (Food Additives)*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi UGM.
- Wignjosoebroto, S. 1991. *Tata Letak Pabrik dan Pemindahan Barang*. Jakarta: GamaWidya.
- Wireman, T. 2004. *Total Productive Maintenance*. New York: Industrial Press, Inc.
- Wursanto, I. 2003. *Dasar-Dasar Ilmu Organisasi*. Yogyakarta: Penerbit ANDI

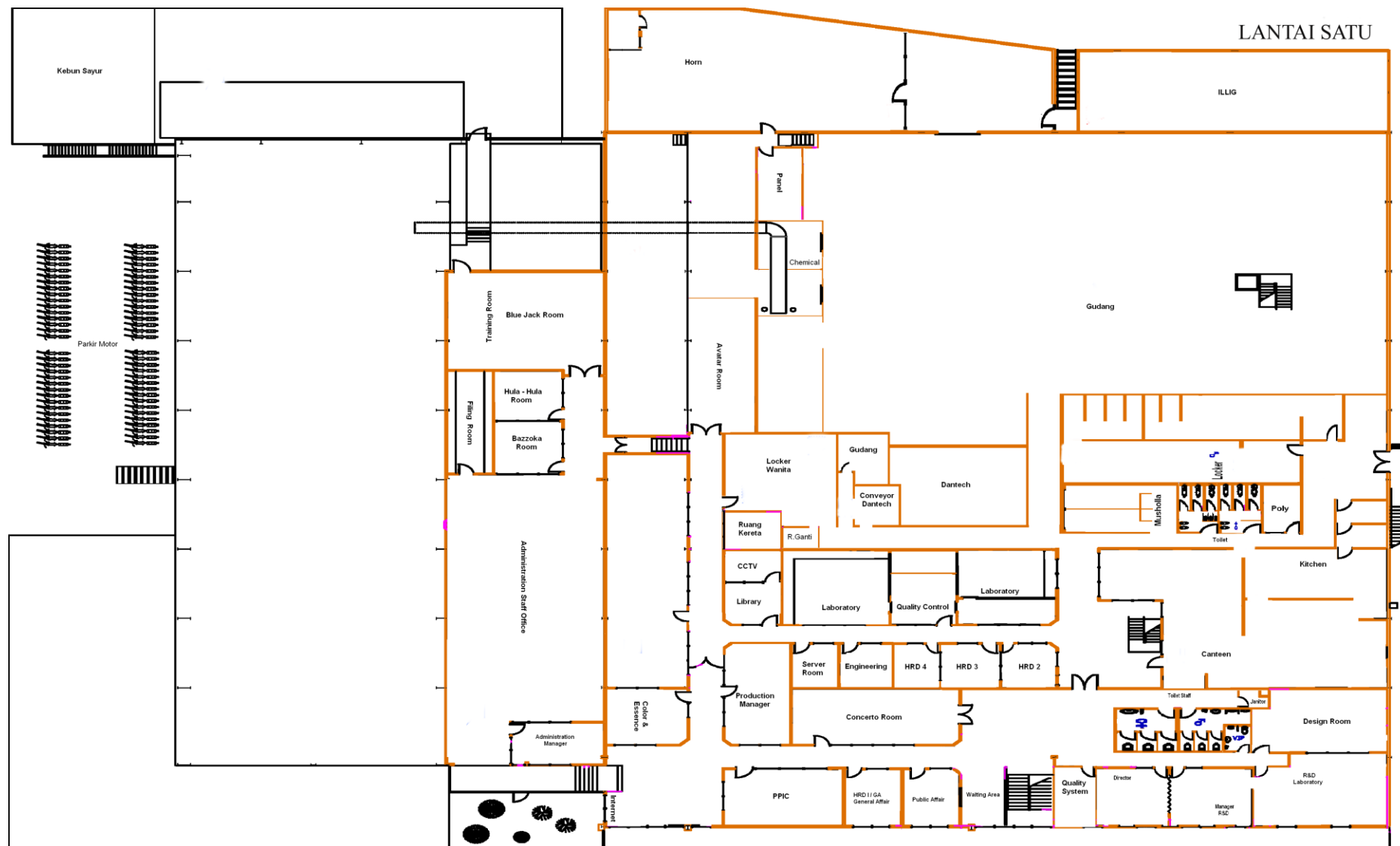


Lampiran 1. Denah Lokasi PT. Campina Ice Cream Industry
Sumber: PT. Campina Ice Cream Industry (2011)

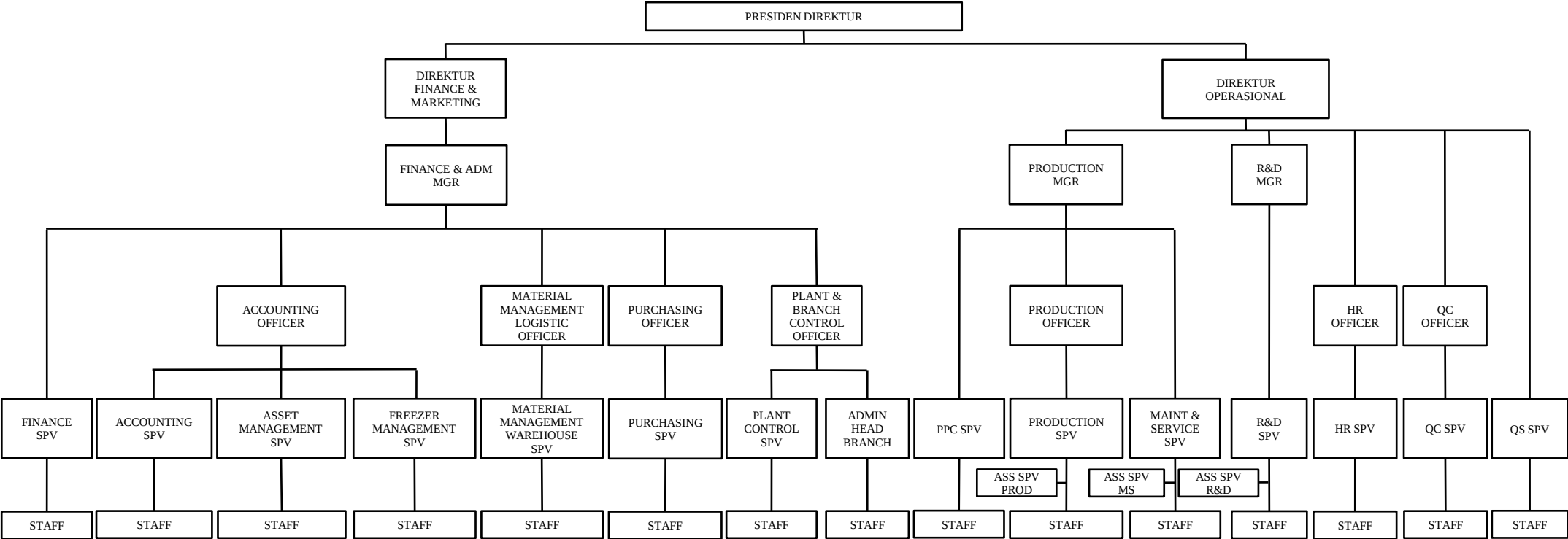
LANTAI DASAR



Lampiran 2. Tata Letak Ruang PT. Campina Ice Cream Industry Lantai Dasar
Sumber: PT. Campina Ice Cream Industry (2011)



Lampiran 3. Tata Letak Ruang PT. Campina Ice Cream Industry Lantai 1
 Sumber: PT. Campina Ice Cream Industry (2011)



Lampiran 4. Struktur Organisasi PT. Campina Ice Cream Industry
Sumber: PT. Campina Ice Cream Industry (2011)