

BAB XIII

KESIMPULAN DAN SARAN

13.1. Kesimpulan

- a. PT. Campina Ice Cream Industry Tbk. merupakan perusahaan dengan kegiatan usaha makanan pelengkap yang bergerak di bidang es krim.
- b. Pabrik PT. Campina Ice Cream Industry Tbk berlokasi di Jl. Rungkut Industri II No. 15-17 Trenggilis Mejoyo-Surabaya, Jawa Timur 60292 dan memiliki luas tanah pabrik sebesar 8.900 m² dan luas bangunan 8.000 m². Lokasi pabrik berada di lingkungan perindustrian di bagian Selatan Surabaya.
- c. Struktur organisasi yang digunakan oleh PT. Campina Ice Cream Industry Tbk. merupakan struktur organisasi lini dan staf sehingga adanya bantuan para staf ahli yang bertanggung jawab kepada pemimpin dalam organisasi. Setiap staf memiliki tugas dan wewenang masing-masing sesuai dengan bagian yang ditempati.
- d. Tenaga kerja yang ada di PT. Campina Ice Cream Industry Tbk. dipisahkan dalam tiga *shift* yaitu *shift* pagi, *shift* siang dan *shift* malam. Sistem kerja yang digunakan yaitu 5 (lima) hari kerja dimulai hari Senin sampai hari Jumat dengan durasi kerja selama 8 (delapan) jam dan 1 (satu) jam untuk istirahat, hari libur diberikan pada hari Sabtu dan Minggu maupun hari libur nasional. Tenaga kerja bertanggung jawab dalam mengawasi maupun menghasilkan produk es krim yang berkualitas.
- e. Bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan es krim adalah campuran dari udara, air, *milkfat*, *non-fat milk solid* (MSNF), *sweeteners*, *stabilizer*, *emulsifier*, dan *flavours*.

- f. Proses pengolahan es krim di PT. Campina Ice Cream Industry Tbk. meliputi penyiapan bahan, penimbangan bahan, pencampuran bahan, *pre-heating*, pasteurisasi, homogenisasi, *chilling*, *aging*, *freezing*, *filling*, *hardening*, dan pengemasan.
- g. Pengendalian mutu dari setiap proses maupun hasil produksi dilakukan dengan menerapkan sistem HACCP (*Hazzard Critical Control Point*).
- h. Sanitasi pada PT. Campina Ice Cream Industry Tbk. diterapkan sesuai dengan prosedur standar GMP (*Good Manufacturing Practices*).
- i. Sumber daya yang digunakan dalam menjalankan perindustrian berasal dari sumber daya listrik, air, gas alam, serta manusia.
- j. Pemeliharaan dan perawatan mesin dilakukan secara berkala.
- k. Limbah PT. Campina Ice Cream Industry Tbk. dikelola oleh PT. SIER (Surabaya *Industrial Estate* Rungkut).

13.2. Saran

1. Disarankan untuk pemberian ventilasi yang lebih pada gudang penyimpanan bahan baku kering agar ruangan penyimpanan tidak terlalu panas.
2. Disarankan untuk menambah lahan parkir mobil untuk para *staff* serta tamu yang berkunjung ke PT. Campina Ice Cream Industry Tbk.

DAFTAR PUSTAKA

- Alaert, G., dan Santika, S., 1984, “ *Metoda Penelitian Air*”, Surabaya: Usaha Nasional.
- Gardner G, Linn Van Dyne, & Jon L. Pierce. 2004. ”*The Effect of Pay Level on Organization-Based Self Esteem & Performance: A Field Study*”. *Journal of Occupational and Organizational Psychology*, Vol. 77: 307-322.
- Googlemap. 2019. *Peta Lokasi PT. Campina Ice Cream Industry Tbk*. Available at <http://maps.google.co.id/> (06 Februari 2019).
- Handoko, H. T. 1996. *Manajemen Personalia dan Sumber Daya Manusia Edisi 2*. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.
- Harris, Asriyadi. 2011. *Pengaruh Subtitusi Ubi Jalar (Ipomea batatas) dengan Susu Skim terhadap Pembuatan Es Krim*. Skripsi. Makassar: Fakultas Pertanian, Universitas Hassanudin.
- Ismunandar. 2004. *Padatan Oksida Logam: Struktur, Sintesis dan Sifat-sifatnya*. Bandung: FMIPA-ITB
- Jennie, dan Betty.S.L. 1988. *Sanitasi Dalam Industri Pangan*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Kartika, B. 1991. *Uji Mutu Pangan*. Yogyakarta: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada.
- Kusdi. 2009. *Teori Organisasi dan Administrasi*. Jakarta: Penerbit Salemba Humanika.
- Kusnopranto, H. 1997. *Air Limbah dan Ekskreta Manusia, Aspek Kesehatan Masyarakat dan Pengelolaannya*. Jakarta: Direktorat Perguruan Tinggi, Departemen Pendidikan dan Kebudayaan.
- Mathis.L.Robert dan Jackson.H.John. 2001, *Manajemen Sumber Daya Manusia*, Jakarta : Buku kedua.
- Nasution, A. H., dan Yuda, P. 2008. *Perencanaan dan Pengendalian Produksi*. Jakarta: Graha Ilmu
- Ngadiyono, Y. 2010. *Pemeliharaan Mekanik Industri*. Yogyakarta: Jurusan Teknik Mesin, Universitas Negeri Yogyakarta.
- Peraturan Pemerintah Republik dalam UU Nomor 13 Tahun 2003 Tentang Ketenagakerjaan.

- Purwiyatno, H. 2009. Perubahan mutu (Fisik, Kimia dan Mikrobiologi) Selama Penyimpanan Produk Pangan. Di dalam Modul Pelatihan Pendugaan Waktu Kadaluaarsa (*Self Life*) Bahan dan Produk Pangan. IPB: Bogor.
- Robbins, Stephen P. 1994. Teori Organisasi: Konsep, Struktur, Proses. Jakarta: Penerbit Arcan
- Standart Nasional Indonesia. 1995. *Yoghurt*. Departemen Perindustrian Pusat Standarisasi Industri. Jakarta.
- Steers, Richard, 1984. Efektivitas Organisasi: kaidah perilaku. Jakarta: Lembaga Pendidikan dan Pembinaan Manajemen dan Penerbit Erlangga.
- Sugiharto, 1987. "*Dasar-Dasar Pengolahan Air Limbah*", Jakarta: Universitas Indonesia (UI-Press).
- Susanto, T. dan N, Saneto. 1995. *Teknologi Pengemasan Bahan Makanan*. Blitar: CV. Famili
- Tchobanoglous, G., 1991, Edisi ke tiga "*Teknik Sumber Daya Air*". Jakarta: Erlangga.
- Undang-Undang Peraturan Pemerintah Republik Indonesia No. 32 Tahun 2009. *Tentang Perlindungan dan Pengelolaan Lingkungan Hidup*. Jakarta: Kementerian Lingkungan Hidup.