
BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

VI.1 Kesimpulan

Dari uraian dalam bab-bab sebelumnya dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. PT. Indofood Fritolay Makmur merupakan anak perusahaan dari PT. Indofood CBP Sukses Makmur, Tbk yang bergerak pada bidang produksi makanan ringan (*snack food*).
2. Produk yang dihasilkan dari PT. Indofood Fritolay Makmur adalah Chiki balls, Chitato, Lays, Cheetos, JetZ, Qtela, dan Doritos dengan total puluhan varian rasa yang dipasarkan di dalam dan luar negeri.
3. PT. Indofood Fritolay menerapkan beberapa sistem untuk mengendalikan kualitas produknya seperti *Good Manufacturing Practice* (GMP) dan *Integrated Pest Management* (IPM).
4. PT. Indofood Fritolay Makmur memiliki jenis struktur organisasi fungsional dimana pembagian kerja dilakukan berdasarkan pada fungsi manajemennya.
5. Mempelajari kondisi dan penyebaran produk di *store minimarket* dan *supermarket*
6. Pengecekan metode dan instrumen analisa diperlukan secara rutin untuk menjaga akurasi analisa sampel.

VI.2 Saran

Berikut merupakan saran yang diberikan kepada PT. Indofood Fritolay Makmur, Cikupa, Tangerang:

1. Berdasarkan hasil pengamatan yang telah dilakukan, jarak antar alat *moisture analyzer* pada departemen *Quality control* diberikan setidaknya 15 cm untuk meningkatkan akurasi kerja instrumen.
2. Berhubungan dengan banyaknya data perusahaan yang berkaitan dengan proses produksi yang bersifat rahasia, pihak Indofood Fritolay Makmur

khususnya bagi departemen *manufacturing* dapat memberikan detail batasan-batasan dan bimbingan mengenai pekerjaan keseharian yang bisa dan tidak bisa dilakukan oleh peserta magang.

DAFTAR PUSTAKA

- Agroindustri ID. *Agro Industri ID*. May 5, 2017. <http://www.agroindustri.id/pengertian-uji-sensoris-uji-organoleptik/>.
- Handari, Yurasi. Drs. J. Tanzil & Associates. April 25, 2015. <http://www.jtanzilco.com/blog/detail/86/slug/pentingnya-good-manufacturing-practices-di-industri-pangan>.
- ISPE. ISPE. 2019. <https://ispe.org/initiatives/regulatory-resources/gmp>.
- Kementrian Perindustrian. Pengolahan Limbah Industri Pangan. 2007. [\(accessed Desember 17, 2019\)](https://kemenperin.go.id/download/138/Pengelolaan-Limbah-Industri-Pangan-(Cleaner-Production))
- Kho, Budi. *Ilmu Manajemen Industri*. Juni 18, 2017. <https://ilmumanajemenindustri.com/pengertian-contoh-bentuk-struktur-organisasi/>.
- Kompas.com. Kompas.com. September 21, 2008. <https://lifestyle.kompas.com/read/2008/09/21/11254074/bahaya.logam.berat.dalam.makanan.?page=all> (accessed September 12, 2019).
- Kusumah, Andarwulan. *Prinsip Teknologi Pangan*. Jakarta: Rajawali Press, 1989.
- Link, Rachel. Healthline. April 23, 2018. <https://www.healthline.com/nutrition/common-food-additives> (accessed September 12, 2019).
- Muchtadi T. R., P. Hariyadi, dan A. B. Ahza. *Teknologi Pemasakan Ekstruksi*. Bogor: Bogor PAU IPB, 1988.
- Pasaribu, Nurhida. *Minyak Buah Kelapa Sawit*. Sumatra Utara: Universitas Sumatra Utara, 2004.
- Snapcart. *Indonesian and their snacking habits*. Maret 10, 2017. <https://snapcart.global/indonesians-and-their-snacking-habits/> (accessed Oktober 29, 2019)
- Sudarmadji, S. *Mikrobiologi Pangan*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi UGM, 2003.
- Syarif, R. dan Halid, H. *Teknologi Penyimpanan Pangan*. Jakarta: Penerbit Arcan, 1993.
- TsunHsing Food Machinery. Potato Chips Production Line. Februari 2017. https://www.tsunghsing.com.tw/en/product/Potato-Chips-Production-Line/potato_chips_production_line.html (accessed Desember 17, 2019)
- UC IPM. UC IPM. n.d. <https://www2.ipm.ucanr.edu/What-is-IPM/>.
- Winarno. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama, 2004.