

BAB XIII

KESIMPULAN DAN SARAN

13.1. Kesimpulan

Praktik kerja lapangan memberikan manfaat bagi mahasiswa, dengan adanya PKIPP ini mahasiswa dapat lebih mengenal dunia kerja. PT Zeelandia Indonesia tempat PKIPP kami, memiliki umur industri yang sudah lama sehingga menunjukkan sistem manajemen perusahaan berjalan dengan baik. Sistem manajemen ini meliputi penempatan karyawan, susunan perusahaan, tata letak pabrik, proses pengolahan, S&OP, pemilihan supplier, pelayanan konsumen dan lain-lain. Peralatan PT. Zeelandia Indonesia cukup modern dan memiliki pekerja yang terlatih sehingga proses pengolahan yang dilakukan dapat berjalan lebih cepat dan limbah yang dihasilkan tidak merusak ekosistem.

13.2. Saran

Saran untuk PT. Zeelandia Indonesia, pada program PKIPP, PT. Zeelandia Indonesia hanya memberikan informasi lengkap tentang pengolahan bahan baku menjadi bahan setengah jadi yang memudahkan dalam pembuatan produk bakery, sistem berjalannya pabrik dan identitas pabrik. Maka dari itu PT. Zeelandia Indonesia perlu menjelaskan dan memberi informasi tentang pemanfaatan produk setengah jadi yang dapat diaplikasikan untuk pembuatan produk jadi (produk *bakery* siap konsumsi).

DAFTAR PUSTAKA

- Ahmad, M. U. and X. B. Xu. (2015). *Polar Lipids: Biology, Chemistry and Technology*. USA: 15,267-269.
- Amelia, O., Astuti. S., & Zulferiyenni. (2016). Pengaruh Penambahan Pektin dan Sukrosa Terhadap Sifat Kimia dan Sensoris Selai Jambu Biji Merah (*Psidium guajava L.*). *Prosiding Seminar Nasional Pengembangan Teknologi Pertanian*, Lampung, Politeknik Negeri Lampung, September 8, 149-159.
- Anggawijaya, M. D. J. (2007). Kajian Penggunaan Lesitin Kedelai Sebagai Emulsifier dalam Pembuatan Teh-Susu. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Katolik Widya Mandala, Surabaya.
- Ariandi. (2016). Pengenalan Enzim Amilase (*Alpha amylase*) dan Reaksi Enzimatiknya Menghidrolisis Amilosa Pati Menjadi Glukosa. *Jurnal Dinamika*. 7(1), 74-82.
- AsheForklift. (2020). *Spesifikasi Forklift dan Handpallet*. Specification-Dimension-Size-Machine Capacity of Forklift (asheforklift.com). (07 Juni 2021).
- Atmiasri & Rochman. S. 2011. Pendeteksi Logam untuk Industri Makanan Berbasis PLC. *Jurnal Teknik Waktu*. 9(1): 77-81.
- Badan Standarisasi Nasional. *SNI 3451:2011: Tepung Tapioka*. SNI 3451-2011 Tapioka.pdf - Free Download PDF (kupdf.net) (04 juli 2021).
- Budi, E. S., Mulyono. J., & Dewi, D. R. S. (2014). Usulan Perbaikan Tata Letak Pabrik di PT. A dengan Metode *Graph Theoretic Approach*. *Jurnal Ilmiah Widya Teknik*. 13(1), 39-49.
- Changzhou Ruide Drying Engineering Technology. (2021). *Cone Screw Mixer with Flat Flanged Cover*. Conical Screw Mixer with Flat Flanged Cover China Manufacturer (Rddryer.Com) (09 Juni 2021).
- Choiriyah, V. U., Dzulkirom A. R., & Hidayat. R. R. (2016). Analisis *Break Even Point* Sebagai Alat Perencanaan Penjualan pada

- Tingkat Laba yang diharapkan. *Jurnal Administrasi Bisnis*. 35(1), 196-206.
- Cosmostar Tech. (2021). *Air Motor and Agitator*. Air Motor and Agitator | Cosmostar Tech (09 Juni 2021).Daulay, A. F. (2016). Dasar-Dasar Managemen Organisasi. *Al-Irsyad: Jurnal Pendidikan dan Konseling*. 6(2), 34-48.
- Dalton, A., Sugiyono. S., & Syamsir. E. (2016). Pengaruh Penambahan Emulsifier Terhadap Mutu Sensori Roti Tawar Selama Penyimpanan. *Jurnal Mutu Pangan*. 3(2), 95-102.
- Dharsono, W. W. (2016). Analisa Tata Letak Fasilitas Produksi untuk Meminimumkan Biaya Proses Produksi Mebel (Studi Kasus di PT Karya Papua). *Jurnal Fateksa: Jurnal Teknologi Dan Rekayasa*. 1(2), 51-60.
- Fajarwati, N. H., Parnanto. N. H. R. & Manuhara. G. J. (2017). Pengaruh Konsentrasi Asam Sitrat dan Suhu Pengeringan Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia dan Sensoris Manisan Kering Labu Siam (*Sechium Edule Sw.*) Dengan Pemanfaatan Pewarna Alami dari 10 Ekstrak Rosella Ungu (*Hibiscus Sabdariffa L.*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. 10(1), 50-66.
- Ginting, M. & Survana. I. M. P. (2012). Usulan Peningkatan Performa Mesin K413 Berdasarkan Analisis Nilai *Overall Equipment Effectiveness* pada Divisi *Knitting* di PT. Mulia *Knitting Factory*. *Jurnal Teknik dan Ilmu Komputer*. 1(3), 1-10.
- Hajar, D. dan Arifin. S. P. (2015). Analisis Pengambilan Keputusan Pemilihan Perusahaan Penyedia 3PL di Pekanbaru. *Jurnal politeknik Caltex Riau*. 1(2), 19-28.
- Haryanto, A & Kuala. S. I. (2019). Optimasi Perancangan *Agitator* Pada Alat Pencampur Larutan Nutrisi Hidroponik Dengan Pertimbangan Frekuensi Pribadi. *Jurnal Riset Teknologi Industri*. 13(1), 42-53.
- Herawati, H. & Mulyani. D. (2016). Pengaruh Kualitas Bahan Baku dan Proses Produksi Terhadap Kualitas Produk pada UD. Tahu Rosydi Puspan Maron Probolinggo. *Prosiding Seminar Nasional*. Jember, 17 Desember 2016.

- Hermawan, I. & Sitepu. W. J. (2015). Tinjauan Perawatan *Mixing* pada UD Roti Mawi. *Jurnal Teknovasi*. 2(1), 117-128.
- Hui, Y. H. (1992). *Encyclopedia of Food Science and Technology*, Vol 2, John Willey and Sons, Inc.
- Kozak, U. K., Fortoil. R. A., Wronkowska. M., & C. M. Rosell, C. M. (2012). Bread Making Performance and Technological Characteristic of Gluten Free Bread with Inulin Supplemented with Calcium Salt. *Eur Food Res Technology*. 235, 545-554.
- Kriswanto., Aryadi. W., Hadikawuryan, D. S., I. W. Pamungkas, I. W., Briantoro. O. Y., & Hasyim. F. (2019). Penerapan Mesin Pengaduk Adonan Kue pada Usaha Bakpia di Kelurahan Pakintelan. *Jurnal Rekayasa: Penerapan Teknologi dan Pembelajaran*. 17(2), 35-40.
- Kusnedi, R. (2021). Pengaruh Penambahan Pengembang Roti Terhadap Parameter Organoleptik pada Pembuatan Roti Manis. *Jurnal British*. 1(2), 60-75.
- Lestari, Y. (2017). Peranan *General Manager* dalam Meningkatkan Hunian Kamar pada Hotel Santika di Pontianak. *Bisma*. 1(11), 2370-2379.
- Malik, R. A., H. Vistanty, H., Sartamtomo., Setyaningsih. N. I., Crisnaningtyas. F., & Zen. N. (2016). Pengolahan Air Limbah Industri *Bakery* Menggunakan Sistem *Stripper*-Lumpur Aktif. *Jurnal Riset Teknologi Pencegahan Pencemaran Industri*. 7(2), 89-98.
- Marie, I. A. & Chaibaldi. T. N. (2015). Perancangan Tata Letak Pabrik dan Analisis Ekonomi pada PT. XYZ *Extension*. *Jurnal Ilmiah Teknik Industri*. 3(1), 59 – 67.
- Marsigit, W., Bonodikun & Sitanggang. L. (2017). Pengaruh Penambahan *Baking Powder* dan Air Terhadap Karakteristik Sensoris dan Sifat Fisik Biskuit Mocaf (*Modified Cassava Flour*). *Jurnal Agroindustri*. 7(1), 1-10.

- Maulana, Y. S. (2018). Analisis Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Pemilihan Lokasi Pabrik PT. Sung Chang Indonesia Cabang Kota Banjar. *Jurnal ADBIS*. 2(2), 211-222.
- Mukhtar, S. & Nurif. M. (2015). Peranan *Packaging* dalam Meningkatkan Hasil Produksi Terhadap Konsumen. *Jurnal Sosial Humaniora*. 8(2), 181-191.
- Mustafa, A. (2015). Analisis Proses Pembuatan Pati Ubi Kayu (Tapioka) Berbasis Naraca Massa. *Agrointek*. 9(2), 127-133.
- Mesin Detector Indonesia. (2021). *Metal Detector Membantu Kegiatan di Industri*. Metal Detector Membantu Kegiatan Di Industri (metaldetectorindonesia.com). (14 Juni 2021).
- Ni'mah, I. & Nasif. K. (2016). Analisis Kesejahteraan Karyawan Outsourcing dalam Perspektif Karyawan PT Spirit Krida Indonesia. *Equilibrium: Jurnal Ekonomi Syariah*. 4(2), 300-317.
- Nuraini, M., Sumarlan. S. H., & R. Yulianingsih. R. (2014). Uji Performansi *Prototype Belt Conveyor* Pengangkut Tebu di Perusahaan Gula Kebon Agung - Malang. *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosystem*. 2(3), 269-278.
- Onyango, C., Unbehend, L., Unbehend. G., & Lindhauer, M. G. (2015). Rheological Properties If Wheat-Maize Dough an Their Relationship with The Quality of Bread Treated with Ascorbic Acid Anda Malzperle Classic Bread Improver. *African Journal of Food Science*. 9(2), 84-91.
- Pramesti, M., Subagio, H. S. H., & Aprilia. A. (2019). Perencanaan Ulang Tata Letak Fasilitas Produksi Keripik Nangka dan Usulan Keselamatan Kesehatan Kerja di UMKM Duta *Fruit Chips*, Kabupaten Malang. *Jurnal Sosial Ekonomi dan Kebijakan Pertanian*. 3(2), 150-164.
- Rahmayadi, Y. 2020. *D'ZeePoint Magazine 1*, 1-19.
- Ramlan, J. & Sumihardi. 2018. *Sanitasi Industri dan K3*. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Rayner, T. (2017). *simple and Moist Cake*. Kawan Pustaka.

- Rosyidin, A. (2017). Analisis Kinerja *Mini Forklift* Sebagai Alat Bantu Angkat dan Angkut dengan Berbagai Variasi Beban 300kg – 500kg pada Lab Teknik Mesin UMT. *Motor Bakar: Jurnal Teknik Mesin*. 1(2), 1-8.
- Safari, A., S. Ishmayana., S. Q. Aini., Rachman, S. D., Yusuf, M. Fadhilillah, E. Wulandari & Endar. (2017). Penggunaan Enzim α -amilase dari *Saccharomycopsis Fibuligera* R-64 Untuk Peningkatan Kualitas Roti Komposit Terigu Ubi Jalar Ungu. *Al-Kimia*. 5(2), 193-207
- Sarana Lifting. (2016). *Spesifikasi Hand Pallet Manual*. Spesifikasi Hand Pallet Manual - SARANA LIFTING. (07 Juli 2021)
- Shang Yuh Machine Co., LTD. (2021). *Penguat Emulsi Vakum*. Vacuum Emulsifying Mixer, SY-HME - Shang-Yuh Machine Co, Ltd. (18 Juni 2021)
- Sibuea, P., Rahardjo, S., Santoso, U., & Noor, Z. 2004. Oksidasi Minyak dalam Emulsi O/W: Mekanisme dan Pengendaliannya. *Jurnal Agritech* 24(4), 210-216
- Sitepu, K. M. (2019). Penentuan Konsentrasi Ragi pada Pembuatan Roti (*Determining of Yeast Concentration on Bread Making*). *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Agrokompleks*. 2(1): 71-77.
- Stampfli, L. & Nersten, B. (1995). Review: Emulsifiers in Bread Making. *Food Chemistry*. 52, 353-360.
- Subagjo, A. (2007). *Manajemen Pengolahan Kue dan Roti*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Suparyo, H. V. (2017). Prototipe Prediksi Persediaan Suku Cadang Berdasarkan Pola Konsumsi dan *Dead Stock* dengan Menggunakan *Adaptive Neuro Fuzzy Inference System* (ANFIS). *Faktor Exacta*. 10(4), 290-299.
- Suryatna, B. S. (2015). Peningkatan Kelembutan Tekstur Roti Melalui Fortifikasi Rumput Laut *Euchema Cottoni*. *Jurnal TEKNOBUGA*. 2(2), 18-25.