

XIII. KESIMPULAN DAN SARAN

13.1 Kesimpulan

1. Central Kitchen PT. Wizzmie Boga Abadi merupakan pabrik pengolahan mi basah dan dimsum, yang akan dikirimkan ke seluruh *outlet* Wizzmie di Indonesia.
2. Lokasi Central Kitchen berada di pinggir jalan yang strategis, sehingga memudahkan proses pengiriman bahan baku dan produk.
3. Struktur organisasi dari Central Kitchen PT. Wizzmie Boga Abadi terbagi menjadi organisasi lini dan staf dengan jumlah tenaga kerja sebanyak 45 karyawan pada produksi mi basah.
4. Bahan baku yang digunakan adalah tepung terigu protein tinggi, telur ayam, garam, air, dan pengental.
5. Pembuatan mi basah dimulai dari penimbangan dan pencampuran bahan, pemipihan dan pemotongan adonan menjadi helaian mi, penggulungan dan pengemasan.
6. Kemasan yang digunakan menggunakan dua macam, yaitu plastik PE dengan dan karton seal. Ketebalan plastik yang digunakan adalah 7 mm dengan ukuran 34 x 23 cm. Kemasan karton seal yang berfungsi sebagai kemasan sekunder memiliki ukuran sebesar 340 x 250 x 310 mm.
7. Mesin dan peralatan yang digunakan memiliki spesifikasi dan fungsi yang berbeda untuk menunjang proses pengolahan mi basah.
8. Pengendalian mutu yang dilakukan oleh Central Kitchen PT. Wizzmie Boga Abadi meliputi pengendalian mutu bahan baku, pengendalian mutu proses produksi, pengendalian mutu produk akhir, serta proses sanitasi yang meliputi sanitasi peralatan, sanitasi gedung dan lingkungan, *personal hygiene*, sanitasi bahan baku, dan sanitasi hama.
9. Analisis bahaya sebagai komponen HACCP pada proses produksi mi basah di Central Kitchen PT. Wizzmie Boga Abadi dihasilkan beberapa bahaya fisik, kimia, dan biologi yang mungkin timbul.
10. Pabrik pengolahan mi perlu menerapkan standar sanitasi yang ketat untuk memastikan keamanan dan kualitas produk.

11. Diversifikasi produk mi *gluten free* yang disarankan adalah dengan formulasi 60% tepung mocaf dan 40% tepung tapioka, dengan karakteristik mi lebih baik dan dapat menekan biaya bahan baku tepung mocaf.

13.2. Saran

1. Central Kitchen PT. Wizzmie Boga Abadi perlu lebih memperhatikan penempatan penyimpanan bahan baku pembuatan mi telur yang lebih tertutup/terlindungi dari area luar.
2. Kualitas produk Central Kitchen PT. Wizzmie Boga Abadi dapat ditingkatkan dengan cara meningkatkan manajemen mutu.

Daftar Pustaka

- Abdullah, Y., Usu, I., & Suyanto, M. A. (2022). Analisis Pelaksanaan Pengawasan Mutu Dalam Meningkatkan Kualitas Air Minum Dalam Kemasan (AMRO) Pada CV. Arifa Jaya Gorontalo. *JEMAI: Jurnal Ekonomi, Manajemen, dan Akuntansi*, 1(1), 8-14.
- Al Azri, N., Patel, R., Ozbuyukkaya, G., Kowall, C., Cormack, G., Proust, N., ... & Vesper, G. (2022). Batch-to-Continuous transition in the specialty chemicals Industry: Impact of operational differences on the production of dispersants. *Chemical Engineering Journal*, 445, 136775. <https://doi.org/10.1016/j.cej.2022.136775>
- Aminullah, A., Febriana, A., & Hapsari, D. R. (2024). Karakteristik Fisik Dan Hedonik Mi Kering Berbahan Dasar Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Dan Tepung Talas (Colocasia Esculenta) Dengan Penambahan Guar Gum. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi (Journal of Food Technology and Nutrition)*, 23(1), 36-43.
- Andre, A., Apriantini, & Budiman, C. (2021). Pengaruh Ekstrak Propolis sebagai Edible Coating Terhadap Karakteristik Kimia dan Aktivitas Antioksidan Daging Sapi pada Penyimpanan Suhu Ruang. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Pertanian*, 9(2), 72-78.
- Anindita, B. P., Antari, A. T., & Gunawan, S. (2020). Pembuatan mocaf (modified cassava flour) dengan kapasitas 91000 ton/tahun. *Jurnal Teknik ITS*, 8(2), F170-F175.
- Apriyanti, Y., Lorita, E., & Yusuarsono, Y. (2019). KUALITAS PELAYANAN KESEHATAN DI PUSAT KESEHATAN MASYARAKAT KEMBANG SERI KECAMATAN TALANG EMPAT KABUPATEN BENGKULU TENGAH. *Profesional: Jurnal Komunikasi Dan Administrasi Publik*, 6(1). <https://doi.org/10.37676/profesional.v6i1.839>
- Ardiansyah, G., & Budi Wahyono, E. (2022). PEMANFAATAN DAYA LISTRIK BAGI PELANGGAN TEGANGAN MENENGAH. Vol XII(1). 19–27.

- Asdi, A., Rizal, S., & Nurhayani, N. (2019). Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Produk Mie Pada Perusahaan Mie Baji Minasa Di Kota Makassar. *Manor: Jurnal Manajemen Dan Organisasi Review*, 1(1), 79-88.
- Asmoro, N. W. (2021). Karakteristik dan sifat tepung singkong termodifikasi (mocaf) dan manfaatnya pada produk pangan. *Journal of Food and Agricultural Product*, 1(1), 34-43.
- Badan Standardisasi Nasional. (1992). Standar Nasional Indonesia 01-2987-1992.
- Badan Standardisasi Nasional. (1995). Standar Nasional Indonesia 01-0222-1995.
- Badan Standardisasi Nasional. (1996). Standar Nasional Indonesia 01-2974-1996.
- Badan Standardisasi Nasional. (2006). Standar Nasional Indonesia 01-3554-2006
- Badan Standardisasi Nasional. (2008). Standar Nasional Indonesia 01-3926-2006
- Barki, K. (2024). Kajian Literatur: Dampak Penerapan HACCP dan Sistem Mutu dalam Peningkatan Daya Saing pada Industri Pengolahan Ayam. *Agricultural Socio-Economic Empowerment and Agribusiness Journal*, 2(2), 57–67. <https://doi.org/10.20961/agrisema.v2i2.72926>
- Bilyaro, W., Lestari, D., & Endayani, A. S. (2021). Identifikasi kualitas internal telur dan faktor penurunan kualitas selama penyimpanan. *Journal of Agriculture and Animal Science*, 1(2), 55-62.
- BPOM RI. (2019). Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 11 Tahun 2019 Tentang Bahan Tambahan Pangan
- Bradford, K. J., Dahal, P., Van Asbrouck, J., Kunusoth, K., Bello, P., Thompson, J., & Wu, F. (2020). The dry chain: Reducing postharvest losses and improving food safety in humid climates. In *Food industry wastes* (pp. 375-389). Academic Press. <https://doi.org/10.1016/B978-0-12-817121-9.00017-6>
- Budi, E. S., Mulyono, J., Retno, D., Dewi, S., & Mandala, W. (2014). Usulan Perbaikan Tata Letak Pabrik di PT. A Dengan Metode

- Graph Theoretic Approach. *Jurnal Ilmiah Widya Tesniknik*, 13(1), 40–49.
- Chandrasekaran, M. (Ed). (2013). *Valorization of Food Processing By-Products*. Boca Raton: CRC Press.
- Deglas, W. (2023). Pengaruh Jenis Plastik Polyethylene (PE), Polypropylene (PP), High Density Polyethylene (HDPE), dan Overheated Polypropylene (OPP) terhadap Kualitas Buah Pisang Mas. *AGROFOOD*, 5(1), 33-42
- Dela, Budiman, & Eka. (2022). Studi Pengetahuan dan Sikap Penjamah Makanan dalam Pengolahan Makanan di Rumah Makan Pogaian Beach Desa Tomini Kecamatan Tomini Kabupaten Parigi Moutong. *Jurnal Kolaboratif Sains*, 5(3), 155–158. <https://doi.org/10.56338/jks.v5i3.2310>
- Diniyah, N., Agustin, F. D., Setiawan, D., Subagio, A., & Windrati, W. S. (2018). Teknik Ekstrusi Dingin pada Mie MOJANG (MOCAF-Jagung) dengan Variasi Proporsi Bahan Baku dan Lama Pengukusan Adonan. *Jurnal Penelitian Pangan*, 2.
- Elahi, B. (2021). Manufacturing plant layout improvement: Case study of a high-temperature heat treatment tooling manufacturer in Northeast Indiana. *Procedia Manufacturing*, 53, 24-31. <https://doi.org/10.1016/j.promfg.2021.06.006>
- Faridah, A., & Ainy, T. N. (2021). Bahan Tambahan Pangan Pada Pengolahan Mie Basah Di Kecamatan Sitiung Kabupaten Dharmasraya. *Jurnal Pendidikan dan Keluarga*, 13(01), 14-18.
- Fathimahhayati, L. D., Ilham Halim, C., & Widada, D. (2019). PERANCANGAN KEMASAN KERUPUK IKAN DENGAN MENGGUNAKAN METODE KANSEI ENGINEERING. *Jurnal REKAVASI*, 7(2), 47–58.
- Hidayat, R., & Anwar, S. A. (2024). Manajemen Sumber Daya Manusia (Study Kasus: Sekolah Tinggi Ilmu Tarbiyah Qurrota A'yun). *JSTAF : Siddiq, Tabligh, Amanah, Fathonah*, 2(2), 392–401. <https://doi.org/10.62515/staf.v1i2.81>
- Hilmiati, N. Y. (2022). *Perbandingan Tepung Sorgum (Sorghum Bicolor L. Moench) Dengan Tepung Edamame (Glycine Max (L) Merrill) Dan Konsentrasi Tepung Porang (Amorphophallus Muelleri)*

- Terhadap Karakteristik Mie Basah Bebas Gluten* (Doctoral dissertation, Fakultas Teknik Unpas).
- Jayana, R., Nisa, K., & Pusphaningrum, S. A. (2021). Uji Kualitatif Penurunan Kadar Lemak, Kandungan Padatan, dan Kekeruhan Pada Air Limbah Domestik Dengan Grease Trap Bar Screen Filtration. *Jurnal Pengendalian Pencemaran Lingkungan (JPPL)*, 3(1), 27-33.
- Kemenkes RI. (2017). Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 32 Tahun 2017 Tentang Standar Baku Mutu Kesehatan Lingkungan dan Persyaratan Kesehatan Air Untuk Keperluan Higiene Sanitasi, Kolam Renang, Solus Per Aqua, dan Pemandian Umum.
- Kementerian Negara Koperasi Dan Usaha Kecil Dan Menengah.,2009. Pedoman Standar Kelayakan Kemasan Produk KUKM, Jakarta
- Khairi, A. N., & Silka Fajaranie, A. (2022). Pengamatan Cacat Kemasan Pada Produk Mie Kering Menggunakan Peta Kendali Dan Diagram Fishbone Di Perusahaan Produsen Mie Kering Semarang, Jawa Tengah. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 7(1), 7–13. <https://doi.org/10.31970/pangan.v7i1.69>
- Kingwell, R., Elliott, P., Cowman, S., Carter, C., & White, P. (2021). The Indonesian Noodle Market. Australian Export Grains Innovation Center.
- Liu, S., Jiang, Y., Xu, B., & Jiang, S. (2023). Analysis of the effect of rolling speed on the texture properties of noodle dough from water-solid interaction, development of gluten network, and bubble distribution. *Food Chemistry*, 404, 134359. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2022.134359>
- Maryam, S. (2022). Peningkatan Komponen Gizi Pada Mie dengan Penambahan Tepung Tempe dan Ekstrak Wortel. *JST (Jurnal Sains dan Teknologi)*, 11(2), 238-248.
- Mondy, R. Wayne dan Martocchio, Joseph J. (2016). Human Resource Management, Fourteenth Edition, Global Edition. Pearson Education Limited.
- Munarso, S. J., & Miskiyah, M. (2014). PENERAPAN SISTEM HACCP (HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINTS) PADA PENANGANAN PASCAPANEN KAKAO RAKYAT.

- Jurnal Standardisasi, 16(1), 17–30.
<https://doi.org/10.31153/js.v16i1.80>
- Muslikatin. 2012. “Pengembangan Beras Ekstrusi Kaya Serat dengan Penambahan Tepung Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*)”. Skripsi. Bogor: Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Najiya, Hamida (2020) Pengendalian Mutu Makanan Menu Berbasis Bahan Pangan Hewani Di Pondok Bakaran Giwangan. S1 Thesis, Universitas Negeri Yogyakarta.
- Nur’utami, D. A., Fitriana, T., & Oktavia, D. (2020). Pengaruh Lama Fermentasi terhadap Karakteristik Sensori dan Daya Kembang Roti Mocaf (Modified Cassava Flour). Jurnal Agroindustri Halal, 6(2), 197.
<https://doi.org/10.30997/jah.v6i2.3255>.
- Obadi, M., Zhang, J., Shi, Y., & Xu, B. (2021). Factors affecting frozen cooked noodle quality: A review. Trends in Food Science & Technology, 109, 662-673.
<https://doi.org/10.1016/j.tifs.2021.01.033>
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia. (2017). Peraturan Menteri Perdagangan Republik Indonesia Nomor 32/MKES/PER/2017
- Ponda, H., Fatma, N. F., & Yusuf, A. (2020). PENERAPAN HACCP (HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINT) PADA PROSES PRODUKSI SUKLAT MOCACHINO DAN CHOCO GRANULE DI PT. MAYORA INDAH TBK. Jurnal Teknik Industri Heuristic, 17(1), 1–20.
<https://doi.org/10.30996/he.v17i1.3565>
- Prasetyanto, H., & Ratri, Y. B. (2018). Analisis Penerapan Hazard Analysis Critical Control Point (Haccp) pada Pengolahan Makanan Di Mainkitchen Hyatt Regency Yogyakarta. Media Wisata, 16(2). <https://doi.org/10.36276/mws.v16i2.281>
- Pratiwi, V., Yani, I. E., & Darningsih, S. (2023). Organoleptic Quality of Nutrient Dense Noodles Based on Local Food as an Alternative to Emergency Food. proceedings international, 3, 198-204.
<https://doi.org/10.33761/jd.v3i.31>
- Purwadi, D., Darmawan, E., & Kuntjahjawati, S. A. R. (2023). Karakteristik Kwetiau Gandum Substitusi Labu Kuning

- (*Cucurbita moschata* D) Dan Penambahan Sodium Tripolyphosphate (STPP). *AGROTECH: JURNAL ILMIAH TEKNOLOGI PERTANIAN*, 5(2), 1-11.
- Putri, K. E., & Harijono, I. (2019). Peranan Proporsi Karagenan Terhadap Karakteristik Mi Kering Bebas Gluten Berbasis Tepung Sorgum Coklat Dan Tepung Non-Terigu. *Universitas Brawijaya*.
- Rahmawati, R., Asmoro, N. W., & Handayani, C. B. (2024). Karakteristik Mie Basah dari Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) dan Tapioka dengan Penambahan Variasi Tepung Porang (*Amorphophallus muelleri* Blume). *Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian*, 8(1), 86-99.
- Rahmi, Y., Wani, Y. A., Kusuma, T. S., Yuliani, S. C., Rafidah, G., & Azizah, T. A. (2019). Profil Mutu Gizi, Fisik, dan Organoleptik Mie Basah dengan Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera*). *Indonesian Journal of Human Nutrition*, 6(1), 10-21.
- Ramdayani, H., & Sofia Murtini, E. (2022). PENGARUH SUHU DAN LAMA PEMBEKUAN TERHADAP KUALITAS NASI SORGUM INSTAN. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 23(1), 61–72. <https://doi.org/10.21776/ub.jtp.2022.023.01.6>
- Rizqita, A., Haryuni, N., & Lestariningsih, L. (2023). Pengaruh Umur dan Tipe Kandang (Close House dan Open House) terhadap Kualitas Fisik Telur Ayam. *Briliant: Jurnal Riset dan Konseptual*, 8(2), 433-440.
- Robbins, S dan Coulter, M. (2007). Manajemen. Jakarta: Indeks.
- Saleh, A., Une, S., & Limonu, M. (2020). Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Kwetiau Beras Hitam Yang Dimodifikasi Dengan Sodium Tripolifosfat (Stpp). *Jambura Journal of Food Technology*, 2(2), 1-12.
- Santoso, R., Ziska, R., & Hidayat, A. (2023). Formulasi & Evaluasi Mie Gluten-free Ekstrusi dengan Kemasan Biodegradable Menggunakan Tepung Porang, Mocaf, Garut. *IKRA-ITH Teknologi Jurnal Sains dan Teknologi*, 7(3), 76-84.
- Siregar, M. S., Junaidi, Irwan, A., & Ibrahim, H. (2022). ANALISIS PEMELIHARAAN BERKALA PADA MOTOR DIESEL GENERATOR SET DAYA 90 kVA SEBAGAI ENERGI LISTRIK CADANGAN DI UPT RUMAH SAKIT KHUSUS

- PARU. SINERGI POLMED: Jurnal Ilmiah Teknik Mesin, 3(1), 55–67. <https://doi.org/10.51510/sinergipolmed.v3i1.700>
- Sari, A. R., & Siqhny, Z. D. (2022). Profil Tekstur, Daya Rehidrasi, Cooking Loss Mie Kering Substitusi Pasta Labu Kuning Dan Pewarna Alami. *Jurnal Agritechno*, 92-102.
- Sitompul, A. (2019). Pengaruh Substitusi Tepung Sukun Dan Penambahan Telur Ayam Kampung Terhadap Mutu Mie Basah. *Wahana Inovasi : Jurnal Penelitian Dan Pengabdian Masyarakat UISU*, 8(2), 116–121.
- Trivaika, E., & Senubekti, M. A. (2022). PERANCANGAN APLIKASI PENGELOLA KEUANGAN PRIBADI BERBASIS ANDROID. *NUANSA INFORMATIKA*, 16(1), 33–40. <https://doi.org/10.25134/nuansa.v16i1.4670>
- Vifta, R. L., Luhurningtyas, F. P., & Wening, D. K. (2022). Pengenalan Produk Mie Basah Kombinasi Tepung Labu Kuning dan Tepung Mocaf Sebagai Makanan Indeks Glikemik Rendah Pencegah Obesitas bagi Balita. *INDONESIAN JOURNAL OF COMMUNITY EMPOWERMENT (IJCE)*, 4(1), 62-68.
- Weli Maga, R., Sahelangi, O., S Kereh, P., & K.L. Langi, G. (2023). Penambahan Tepung Daun Kelor sebagai PanganFungsional dalam Pembuatan Mie Basah. *Aksara Kawanua: Jurnal Ilmiah Multidisiplin*, 2(1), 34–40.
- Wicaksani, A. L., & Adriyani, R. (2018). PENERAPAN HACCP DALAM PROSES PRODUKSI MENU DAGING RENDANG DI INFLIGHT CATERING. *Media Gizi Indonesia*, 12(1), 88–97. <https://doi.org/10.20473/mgi.v12i1.88-97>
- Widiati, A. (2020). PERANAN KEMASAN (PACKAGING) DALAM MENINGKATKAN PEMASARAN PRODUK USAHA MIKRO KECIL MENENGAH (UMKM) DI “MAS PACK” TERMINAL KEMASAN PONTIANAK. *JAAKFE UNTAN (Jurnal Audit Dan Akuntansi Fakultas Ekonomi Universitas Tanjungpura)*, 8(2), 67–76. <https://doi.org/10.26418/jaakfe.v8i2.40670>
- Wu, L., Zhang, C., Long, Y., Chen, Q., Zhang, W., & Liu, G. (2022). Food additives: From functions to analytical methods. *Critical reviews in food science and nutrition*, 62(30), 8497-8517. <https://doi.org/10.1080/10408398.2021.1929823>

- Yeoh, S. Y., Lubowa, M., Tan, T. C., Murad, M., & Easa, A. M. (2020). The use of salt-coating to improve textural, mechanical, cooking and sensory properties of air-dried yellow alkaline noodles. *Food chemistry*, 333, 127425. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2020.127425>
- Yoo, H., Byun, H. E., Han, D., & Lee, J. H. (2021). Reinforcement learning for batch process control: Review and perspectives. *Annual Reviews in Control*, 52, 108-119. <https://doi.org/10.1016/j.arcontrol.2021.10.006>
- Yuliyandjaja, J. P., Widayat, W., Hadiyanto, H., Suzery, M., & Budianto, I. A. (2020). Diversifikasi tepung mocaf menjadi produk mie sehat di PT. Tepung Mocaf Solusindo. *Indonesia Journal of Halal*, 2(2), 40-45.
- Zhang, M., Ma, M., Yang, T., Li, M., & Sun, Q. (2022). Dynamic distribution and transition of gluten proteins during noodle processing. *Food Hydrocolloids*, 123, 107114. <https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2021.107114> [Original source: <https://studycrumb.com/alphabetizer>]