

IX. KESIMPULAN DAN SARAN

IX. KESIMPULAN DAN SARAN

IX.1. Kesimpulan

Dari kerja praktek di PT. Guna Rasa yang telah dilakukan, dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Bahan baku utama yang digunakan untuk pembuatan mie adalah tepung terigu. Bahan pembantu yang digunakan adalah air, garam, Tartrazine, dan soda abu (natrium karbonat dan kalium karbonat).
2. Proses pembuatan mie melalui tahapan-tahapan sebagai berikut :
 - a. Pencampuran
 - b. Pembuatan lembaran
 - c. Pencetakan atau perajangan
 - d. Pengukusan
 - e. Pendinginan sementara
 - f. Pemotongan
 - g. Pengeringan
 - h. Pendinginan
 - i. Pengemasan
3. Kapasitas produksi mie kering pada PT. Guna Rasa dapat mencapai 2,5 hingga 3 ton tiap harinya (tergantung dari pemesanan).

4. Utilitas PT. Guna Rasa

- Air yang digunakan oleh PT. Guna Rasa adalah air PDAM.
- Listrik yang digunakan untuk kelancaran proses produksi hanya disuplai dari PLN
- Untuk memenuhi kebutuhan steam, PT. Guna Rasa menggunakan *fire-tube* boiler dengan air PDAM.
- Kebutuhan minyak tanah PT. Guna Rasa adalah 200 Lt tiap harinya yang disuplai oleh PT. Pertamina.

5. Limbah

Limbah yang dihasilkan adalah limbah padat yang berasal dari cecceran tepung terigu.

IX.2. Saran

1. Pengendalian kualitas hendaknya dilakukan secara kuantitatif, dengan menerapkan standar mutu yang berlaku di Indonesia dan tidak hanya dilakukan secara kualitatif.
2. Air umpan boiler hendaknya *ditreatment* terlebih dahulu agar tidak menyebabkan kerak pada boiler

DAFTAR PUSTAKA

Daftar Pustaka

1. Astawan, M., *Membuat mie dan bihun*. Vol. 7. 2005, Jakarta: Penebar Swadaya.
2. Sutomo, B. *Tepung Terigu - Lain Jenis Lain Gunanya*. 2008 12 Mei 2008 [cited 2008 1 Agustus]; Available from: <http://www.w3c.org/TR/1999/REC-html401-19991224/loose.dtd>.
3. Anonim. *FLOURS, STARCHES AND MEALS*. [cited 2008 3 Agustus]; Available from: <http://jodelibakery.netfirms.com/ingredients/flours.htm>.
4. Anonim. *Aditif makanan*. 19 Juni 2008 [cited 2008 25 Juli]; Available from: http://id.wikipedia.org/wiki/Aditif_makanan.
5. *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia nomor 722/MENKES/PER/IX/88 Bahan Tambahan Makanan*. 1988, Departemen Kesehatan Republik Indonesia, Direktorat Jendral Pengawasan Obat dan Makanan, Bagian Proyek Pengembangan Usaha dan Pembinaan Obat dan Perbekalan Farmasi.
6. Handri. *Lebih baik pewarna alami*. 2004 [cited 2008 2 Agustus]; Available from: <http://www.pikiran-rakyat.com/cetak/0104/25/1002.htm>.
7. Anonim. *Tartrazin*. 7 Juli 2008 [cited 2008 1 Agustus]; Available from: <http://id.wikipedia.org/wiki/Tartrazin>.