

BAB XIII PENUTUP

13.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) yang dilakukan di PT. Surya Pratista Utama (SUPRAMA), maka dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

- a. bahan baku dan pembantu yang digunakan PT. SUPRAMA antara lain terigu, air RO, garam karbonat, garam dapur, garam polifosfat, CMC, tepung tapioka, tepung jagung serta pewarna sintetis (*Sunset Yellow* dan *Tatrazine*).
- b. proses pengolahan mie meliputi *sifting, mixing, feeding, compounding, sheeting, slitting, steaming, cutting and folding, drying* (untuk mie kering), *frying* (untuk mie instan), *cooling, metal detecting*, dan *packing*.
- c. pengemasan yang terbagi menjadi 3 jenis yaitu pengemasan primer, pengemasan sekunder dan pengemasan tersier bertujuan mencegah kerusakan fisik dan biologis pada produk serta menjamin keamanan produk sehingga dapat sampai di tangan konsumen dengan kondisi yang masih higienis dan mempermudah pengangkutan
- d. produk mie yang telah jadi akan disimpan dalam *warehouse* yang telah dilengkapi palet kayu dengan sistem *First In First Out (FIFO)* dan dilengkapi dengan *tag* berwarna merah, kuning, dan hijau.
- e. pengolahan limbah cair, padat dan udara bertujuan menurunkan kandungan bahan organik dan bahan lainnya sehingga diperoleh konsentrasi yang aman untuk dibuang dan tidak mencemari lingkungan.

- f. pengendalian mutu di PT. SUPRAMA meliputi pengawasan mutu bahan baku dan bahan pembantu, pengawasan mutu proses produksi, pengawasan mutu produk akhir dan pengawasan mutu kemasan.
- g. sanitasi mampu meminimalkan kerusakan pada bahan pangan akibat pembusukan oleh mikroorganisme, menghilangkan kontaminan dari makanan dan mesin pengolahan makanan serta mencegah terjadinya kontaminasi kembali.

13.2. Saran

Berdasarkan hasil Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) yang dilakukan di PT. Surya Pratista Utama (SUPRAMA), maka saran yang penulis ajukan adalah sebagai berikut:

- a. meninjau kembali kinerja tiap karyawan serta tiap mesin yang digunakan untuk memperkecil jumlah produk afalan.
- b. meningkatkan kesadaran pekerja terutama terhadap kelengkapan kerja seperti masker, topi serta sandal dan pakaian khusus untuk mencegah terjadinya kontaminasi selama proses maupun pada produk akhir.
- c. memperbaiki sarana tempat untuk mencuci tangan yang sudah tidak berfungsi.

DAFTAR PUSTAKA

- Alibaba. 2014. *Dough Mixer*. Diakses dari http://www.alibaba.com/product-detail/New-design-style-CL-MT6-260_60134415228.html pada 10 Mei 2015.
- Alibaba. 2015. *Single Wall Corrugated*. Diakses dari <http://indonesian.alibaba.com/product-gs-img/-kertas-putih-tunggal-kualitas-dinding-datar-karton-bergelombang-sheetboard-1418174704.html> pada 15 Juni 2015
- Astawan, M. 2008. *Membuat Mie dan Bihun*. Penebar Swadaya: Jakarta.
- Blanco, A. 2011. Quantitative Trait Loci for Yellow Pigment Concentration and Individual Carotenoid Compound in Durum Wheat. *Journal of Cereal Science*, 54 : 255-264.
- Buckle, K.A., dkk, 1987. *Ilmu Pangan*. Universitas Indonesia. Jakarta: UI Press.
- China Light Industry Machinery Association. 2011. *Instant Noodle Machine*. Diakses dari <https://sites.google.com/a/clima.cc/china-light-industry-machinery-association/food-processing-machinery/instant-noodle-machine> pada 10 Mei 2015.
- Da Sanjiang Machinery. 2014. *Instant Noodle Machine, Rice Noodle Machine, and Noodles Production Line*. Diakses dari <http://dasanjiang.biz/> pada 10 Mei 2015.
- Fennema, O.R. 1985. *Food Chemistry*. New York: Marcel Dekker.
- Handoko, T.H. 2000. *Manajemen Personalia dan Sumber Daya Manusia*, Edisi Kedua, BPFE. Yogyakarta.
- Hou, G.G. 2010. *Asian Noodles: Science, Technology, and Processing*. New Jersey: John Wiley and Sons, Inc.
- Hruskova, M. and M. Dana. 2002. Changes of Wheat Flour Properties During Short Term Storage. *Czech J. Food Sci*, 20 (04): 125-130.

- Hyundai. 2015. *3-Wheel Electric Counterbalan Forklift Trucks*. Diakses dari <http://forklifts.hyundai.eu/en/products/3-wheel-electric-counter-balance-forklift-trucks-forklifts> pada 15 Juni 2015.
- Jayaputra, R. 2013. *Mie Burung Dara Pipih Inul*. Diakses dari <http://robbyjayaputra.indonetwork.co.id/4728806/mie-burung-dara-pipih-inul.htm> pada 15 Juni 2015.
- Koswara, S. 2009. *Teknologi Pengolahan Mie*. Diakses dari <http://tekpan.unimus.ac.id> pada 20 Maret 2015.
- Lulusoso. 2013. *Industrial Air Blower Fan*. Diakses dari <http://www.lulusoso.com/products/Industrial-Air-Blower-Fan.html> pada 10 Mei 2015.
- Mahida, U.N. 1984. *Pencemaran air dan Pemanfaatan Limbah Industri*, Kata Pengantar Otto Soemarwoto. Jakarta: CV. Radjawali.
- Makan Halal. 2011. *PT. Surya Pratista Utama*. Diakses dari <http://www.makanhalal.com/listings/pt-surya-pratista-hutama-2/> pada 15 Juni 2015.
- Manley, D. and W. Malcolm. 2011. *Food Sciece, Technology, and Nutrition*. USA: Woodhead Publishing.
- Mariyani, N. 2013. Studi Pembuatan Mie Kering Berbahan Baku Tepung Singkong dan Mocaf (*Modified Cassava Flour*). *Jurnal Sains Terapan*: 1-15.
- Mechtech Designers dan Engineers Pvt. Ltd. 2011. *Dough Feeder*. Diakses dari <http://kolkata.all.biz/auto-dough-feeder-unit-g269966#.VX7CQsWSy5w> pada 10 Mei 2015.
- Mouvijaloste. 2013. *A Wide Range of Materials to Match Varied Need*. Diakses dari <http://www.mouvijaloste.fi/page/en/technology/materials.php?lang=EN> pada 14 April 2015.
- Muchtadi dan Sugiyono. 1992. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Bogor: PAU Pangan dan Gizi, IPB.

- Noriandita, B., dkk. 2013. *Sifat Tekstural dan Analisis Sensoris Mi Bebas Gluten dari Tepung Porang Sebagai Efek Pregelatinisasi*. Madura: Fakultas Pertanian Universitas Trunojoyo, Madura.
- Pardos, F. 2004. *Rapra Market Report*. Shropshire, UK: Rapra Technology Limited.
- PcsOutdoors. 2015. *Duke 1100 Cage Standard Live Trap 16" x 5" x 5" Rodent, Small Squirrel, Chipmunk*. Diakses dari <http://www.pcsoutdoors.com/duke1cagestandardsingledoor.aspx> pada 15 Juni 2015.
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No. 492 Tahun 2010. *Persyaratan Kualitas Air Minum*. Diakses dari <http://www.depkes.go.id> pada 25 April 2015.
- Pizzi, N.G. 2005. *Water Treatment Operator Handbook*. USA: Glacie Publishing Service, Inc.
- PT. Surya Pratista Utama. 2011. *Quality Noodles and Snacks: Products and Service*. Diakses dari http://www.suprama.co.id/id/index.php?option=com_content&view=category&layout=blog&id=3&Itemid=7 pada 15 Juni 2015.
- Purnawijayanti, Hiasinta, A. 2001. *Sanitasi, Hygiene dan Keselamatan Kerja dalam Pengolahan Makanan*. Kanisius. Yogyakarta.
- Saparudin, O. 2011. *Pallet Kayu*. Diakses dari http://www.indonetwork.co.id/UD_GREEN_JONGGOL/2807285/pallet-kayu.htm pada 15 Juni 2015.
- Sarwoto. 1979. *Dasar-dasar Organisasi Manajemen*. Jakarta: Ghalia Indonesia.
- Sembiring, F.Y. 2008. *Manajemen Pengawasan Sanitasi Lingkungan dan Kualitas Bakteriologis Pada Depot Air Minum Isi Ulang Kota Batam*. Diakses dari <http://repository.usu.ac.id/bbstream/123456789/4723/5/Chapter%2011.pdf> pada 13 Juni 2015.

- Shiram Salt Machinery. 2009. *Screw Conveyor*. Diakses dari http://www.saltmachinery.com/customized_fabrication.html pada 10 Mei 2015.
- Sodick. 2013. *Roller Press*. Diakses dari <http://www.sodick.jp/product/food/noodle/ddm.html> pada 10 Mei 2015.
- Standar Nasional Indonesia. 2015. *Standar Nasional Indonesia 01-2891-1992 tentang Cara Uji Makanan dan Minuman*. Diakses dari <http://www.pustan.bpkimi.kemenperin.go.id/files/SNI%2001-2891-1992.pdf> pada 11 Mei 2015.
- Standar Nasional Indonesia. 2015. *Standar Nasional Indonesia 01-2974-1996 tentang Mie Kering*. Diakses dari <http://www.pphp.deptan.go.id> pada 11 Mei 2015.
- Standar Nasional Indonesia. 2009. *Standar Nasional Indonesia Nomor 3751 Tahun 2009 Tentang Tepung Terigu Sebagai Bahan Makanan*. Diakses dari http://sisni.bsn.go.id/index.php?/sni_main/sni/detail_sni/10241 pada 13 Juni 2015.
- Stoner dan A.F. James. 1996. *Manajemen*, Jilid II, Edisi Indonesia. Penerbit PT. Rajagrafindo Utama. Jakarta.
- Sunyoto, R. 1994. *Pengelolaan Organisasi dan Manajemen*. Sinar Baru, Bandung.
- Supriyatna, A. 2011. *Pallet Plastik*. Diakses dari <http://cahaya.palletindojaya.indonetwork.co.id/879965> pada 15 Juni 2015.
- Suryanti. 2008. *Membuat Mie Sehat*. Yogyakarta: Penebar Swadaya.
- Undang-Undang Republik Indonesia. 2007. *Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 40 Tahun 2007 Tentang Perseroan Terbatas*. Diakses dari www.bapepam.go.id/reksadana/files/regulasi/UU%252040%25202007%2520Perseroan%2520Terbatas.pdf+&cd=1&hl=id&ct=clnk&gl=id pada 14 Juli 2015.
- Wahyuning, S. 2009. *Proses Produksi Mie Instant*. Surakarta: Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret.

- Widjaya, C. 2010. *Impact of Ingredient Formulation and Processing Parameters on Color and Texture of Instant Noodles*. Diakses dari <http://reseachbank.rmit.edu.au> pada 11 Mei 2015.
- Winarno, F.G. 1992. *Teknologi Produksi dan Kualitas Mie*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Winarno, F.G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Yunita, D., Y.M. Lubis dan Nurakmal. 2013. *Pembuatan Mie Kering dengan Penggunaan Tepung Labu Tanah*. Diakses dari <http://ejournal.unri.ac.id> pada 11 Mei 2015.