

BAB XIII

KESIMPULAN DAN SARAN

13.1. Kesimpulan

1. Tata letak ruang pabrik di PT. Indolakto Pandaan diatur berdasarkan tata letak produk atau garis.
2. Pemasaran produk di PT. Indolakto Pandaan dibagi menjadi dua cara, yaitu *modern market* dan *general market*.
3. Struktur organisasi PT. Indolakto Pandaan menggunakan bentuk struktur organisasi lini.
4. PT. Indolakto Pandaan hanya memproduksi Susu Cair Indomilk dengan kapasitas produksi 15.274 karton per hari.
5. Kemasan yang digunakan oleh PT. Indolakto Pandaan adalah plastik HDPE (*high density poly etilen*) sebagai pengemas primer dan kardus karton sebagai pengemas sekunder.
6. Sumber daya yang digunakan oleh PT. Indolakto Pandaan adalah sumber daya manusia, listrik, air, gas, solar, NH₃, udara, dan *Food Grade Oil*.
7. Sanitasi PT. Indolakto Pandaan meliputi sanitasi pekerja, sanitasi bahan baku dan bahan pembantu, sanitasi mesin dan peralatan, sanitasi ruang, sanitasi lingkungan, dan penanganan limbah pabrik.
8. PT. Indolakto Pandaan melakukan pengawasan mutu susu mulai dari bahan baku dan bahan pembantu, proses produksi, sampai produk akhir susu yang dihasilkan.

13.2. Saran

Penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) perlu ditingkatkan untuk menjamin kualitas produk pangan yang dihasilkan oleh PT. Indolakto Pandaan

DAFTAR PUSTAKA

- Aaker, David. 1991. *Managing Brand Equity*. USA: The Free Press.
- Ambarsari, I., Qantyah, dan Sudaryono, T. 2013. Perubahan Kualitas Susu Pasteurisasi Dalam Berbagai Jenis Kemasan, *J. Litbang Pertanian* 32(1): 10-19
- AojiaPack. 2014. www.aojipack.com/milk/catalogue.php (15 Februari 2014)
- Assauri, S. 1980. *Manajemen Produksi*. Jakarta: Lembaga Penerbit Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia.
- Ballew, C. dan Barbara, B. 2000. Recommending Calcium to Reduce Lead Toxicity in Children : A Critical Review, *Nutrition Reviews* 159(3): 71-79.
- BGR. 2014. *Board and Flute Style*. <http://www.bgr.us/resource/board-and-flute-styles> (15 Oktober 2014)
- Brown, W.E. 1992. *Plastic in Food Packaging: Properties, Design and Fabrication*. New York: Marcel Dekker, Inc.
- Buckle, K. 1987. *Ilmu Pangan*. Jakarta: Universitas Indonesia Press.
- Burahman, N. 2014. *Bentuk Badan Usaha*. <http://www.slideshare.net/nadyaburrahman/bentuk-badan-usaha-28548005> (8 Oktober 2014)
- Cenadi, C. S. 2000. Peranan Desain Kemasan Dalam Dunia Pemasaran. *Jurnal Nirmana* 2 (1): 92-103.
- Chen, J. and A. Rosenthal. 2009. *Food Science and Technology*, Campbell-Platt (ed.). UK: Wiley-Blackwell.
- Depkes RI. 2004. *Hygiene Sanitasi Makanan dan Minuman*. Jakarta: Dirjen PPM dan PL.
- Duyvesteyn, W. S., E. Shimoni, and T. P. Labuza. 2014. *Determination of the End of Shelf Life for Milk Using Weibull Hazard Method*. <http://citeseerx.ist.psu.edu/viewdoc/summary?doi=10.1.1.24.4255> (6 Agustus 2014)
- Dwitania, D. C. dan I. B. N. Swacita. 2013. Uji Didih, Alkohol, dan Derajat Asam Susu Sapi Kemasan yang Dijual di Pasar Tradisional Kota Denpasar, *Indonesia Medicus Veterinus* 2(4):437-444.

- Food and Agriculture Organization*. 2011. *Guide to Good Dairy Farming Practice*. www.fao.org/docrep/014/ba0027e3/ba0027e.pdf
- Fardiaz, S. 1992. *Mikrobiologi Pangan I*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Farkas, J. 2007. *Food Microbiology: Fundamental and Frontiers 3rd edition*, Doyle, M. P. and Beuchat, L. R. (eds). Washington, D. C.: ASM Press.
- Floros, J.D. dan V. Gnanasekharan. 1993. *Shelf Life Prediction of Packaged Foods: Chemical, Biological, Physical, and Nutritional Aspects*. London: Elsevier.
- Food and Drugs Administration*. 2013. *Pasteurized Milk Ordinance*. www.fda.gov/downloads/Food/Guidanceregulation/UCM291757.pdf (28 Mei 2014)
- Galesloot, Th, E. 1997. *The Sterilization of Milk*. [http://whqlibdoc.who.int/monograph/WHO MONO 48 \(p269\).pdf](http://whqlibdoc.who.int/monograph/WHO_MONO_48_(p269).pdf) (18 Februari 2014)
- Government of Alberta*. 2012. *Dairy Industry Regulation*. http://www.qp.alberta.ca/documents/Regs/1999_139.pdf (25 Maret 2014)
- Hasibuan, M.S.P. 2007. *Manajemen Sumber Daya Manusia*. Jakarta: PT. Bumi Aksara.
- Hubeis, M. 1999. *Sistem Jaminan Mutu Pangan. Pelatihan Pengendalian Mutu dan Keamanan Bagi Staf Penganjar*. <http://www.cyberpustaka.wordpress.com/nomor-dan-volume/118-2/> (Diakses tanggal 5 Mei 2013).
- Institute of Food Science and Technology. 1974. Shelf life of food. *Journal of Food Science* 39: 861–865.
- Jinben. 2013. *Industrial Homogenizer for Pasteurizer Milk* http://www.shjinben.cn/product/760083603212190413/Industrial_homogenizer_for_pasteurizer_milk.html (26 Maret 2014)
- Kartika. 1991. *Sanitasi Dalam Industri Pangan*. Yogyakarta : UGM.
- Kilcast D. and P. Subramaniam (eds). 2000. *The Stability and Shelf-Life of Food*. Cambridge: Woodhead Publishing Limited.
- Kingly. 2014. <http://kingly.en.alibaba.com/> (15 Februari 2014)
- Kirwan, M.J. and J.W. Strawbridge. 2000. *Plastics in food packaging: Food Packaging Technology*. Blackwell Publishing – CRC Press.

- Kotler, P. 2005. *Manajemen Pemasaran. Jilid I*. Jakarta: PT. Indeks Kelompok Gramedia.
- Labensky, S.L dan A.M. Hause. 1995. *On Cooking: Techniques from Expert Chefs*. New York: John Wiley and Sons.
- Labuza, T. 2014. *Determination of the Shelf Life of Foods*. http://depa.fquim.unam.mx/amyd/archivero/ShelfLife1corto_8507.pdf (6 Agustus 2014)
- Maga, J.A., dan Anthony T.T.V. 1995. *Food Additive Toxicology*. New York : Marcel Dekker, Inc.
- Maheswari, R.R.A. 2004. *Penanganan dan Pengolahan Hasil Ternak Perah. Departemen Ilmu Produksi Ternak, Bagian Ilmu Produksi Ternak Perah Fakultas Peternakan*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Moellers. 2014. *Palletless despatch units*. <http://www.moellers.pl/bezpaletowy.htm> (15 Oktober 2014)
- Natarajan, S., M. Govindarajan, B. Kumar. 2009. *Fundamentals of Packaging Technology*. New Delhi: PHI Learning Private.
- New Zealand Food Safety Authority. 2005. *A Guide to Calculating the Shelf Life of Foods*. http://www.foodsafety.govt.nz/elibrary/industry/guide_calculating-contains_background.pdf (6 Agustus 2014)
- Nurminah, M dan E. Julianti. 2006. *Buku Ajar Teknologi Pengemasan*. Medan: Departemen Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara.
- Panggabean, M.S. 2002. *Manajemen Sumber Daya Manusia*. Jakarta: PT. Ghalia Indonesia.
- Peleg, M. 2006. *Advanced Quantitative Microbiology for Foods and Biosystems: Models for Predicting Growth and Inactivation*. Boca Raton: CRC Press.
- Peters, M.S dan K.D Timmerhaus. 2001. *Plant Design and Economics for Chemical Engineers*. Singapura: McGraw-Hill Book Co.
- Robinson, R. K. 1986. *Modern Dairy Technology volume 2: Advances in Milk Production*. London: Elsevier Applied Science Publishers.
- Serac. 2012. *Catalogue of Milk Industry Machine*. www.serac-group.com/catalogue.php (24 Agustus 2013)

- Setlow, P and E. A. Johnson. 2007. *Food Microbiology: Fundamental and Frontiers 3rd edition*, Doyle, M. P. and Beuchat, L. R. (eds). Washington, D. C.: ASM Press.
- Sewald, M. and J. DeVries. 2014. *Food Product Shelf Life*. http://www.medallionlabs.com/downloads/food_product_shelf_life_web.pdf (6 Agustus 2014).
- Silverglade dan Heller. 2010. *Food Labelling Chaos Report*. Washington, D.C.: Center for Science In The Public Interest.
- Smith, S. 2008. *Food Safety*. www.umm.edu/ency/article/002434.htm California.
- SNI. 1998. *SNI 01-3950-1998: Susu UHT (Ultra High Temperature)*. <https://drive.google.com/folderview?id=0B-ODhmdmLK-3dGhzMW0ya2h0WkE&usp=sharing> (8 Oktober 2014)
- SNI. 2011. *Standar Nasional Indonesia: Susu Sapi Segar*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional Indonesia.
- Suradi, Kusmaja. 2005. Pengemasan Bahan Pangan Hasil Ternak dan Penentuan Waktu Kadaluarsa. Seminar Fasilitas Penanganan Pengemasan Olahan Ternak, Makasar (5-7 Juni)
- Suwito. 2010. Bakteri yang Sering Mencemari Susu : Detelso, Patogenitas, Epidemiologi, dan Cara Pengendaliannya, *Jurnal Litbang Pertanian* 29(3):96-100.
- Tampubolon, P. 2004. *Manajemen Operasional*. Jakarta: Ghalia Indonesia.
- Tepsmartech. 2013. *Milk Tank Catalogue*. www.tepsmartech.com/milk/tank/tank.php (15 Februari 2014)
- Troller, J.A. 1983. *Sanitation in Food Processing*. New York: Academic Press.
- Ultrachem. 2013. *Ultrachem Floor Epoxy: Bahan Pelapis Lantai Beton dari Epoxy*. http://ultra-chem.com/assets/pdf/bcr_1308911898.pdf (Diakses tanggal 28 Mei 2013)
- Usmiati, Sri., Misgiyarta, R., Munarso, S.J., dan Abubakar. 2005. Status Tingkat Residu Antibiotik pada Susu Segar. Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner (18 Maret 2014)
- Wasseruntersuchungsgeräte. 2014. *Wasseruntersuchungsgeräte*. <http://www.hecht-assistent.de/de/produktbereich/laborgeraete/wasseruntersuchungsgeraete.html> (1 Juli 2014)

- Wexxar. 2014. <http://www.wexxar.com/uploads/general/wexxar-2014-07-newsletter.pdf> (25 Agustus 2013)
- Winarno, F. G. 1986. *Air untuk Industri Pangan*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F. G. dan I. E. Fernandez. 2007. *Susu dan Produk Fermentasinya*. Bogor: Mbrio Press.
- Wursanto, I. 2003. *Dasar-dasar Ilmu Organisasi*. Yogyakarta: Penerbit Andi.
- Zurriyati, Y., R. R. Noor, dan R. R. A. Maheswari. 2011. Analisis Molekuler Genotipe Kappa Kasein (κ -kasein) dan Komposisi Susu Kambing Peranakan Etawah, Saanen, dan Persilangannya, *JITV* 16(1):61-70.