

BAB IX

KESIMPULAN DAN SARAN

IX.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil dari Kerja Praktek di PT. Marimas Putera Kencana selama 2 bulan dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut,

1. PT. Marimas Putera Kencana merupakan perusahaan nasional di Kota Semarang yang bergerak di bidang industri pangan dengan produk utama berupa minuman serbuk aneka rasa.
2. Proses produksi di PT. Marimas Putera Kencana dimulai dari bahan baku hingga produk jadi dikemas, meliputi proses penggilingan gula, pencampuran, dan pengemasan Marimas.
3. Bahan baku yang digunakan dalam proses produksi diantaranya gula, siklamat, aspartam, asam sitrat, dan *flavor*.
4. Produk yang dihasilkan oleh PT. Marimas Putera Kencana adalah minuman serbuk Marimas dengan 28 varian rasa, kaya vitamin dan mineral.
5. Pengendalian kualitas dilakukan terhadap bahan baku, bahan penolong, dan produk jadi.
6. Limbah yang dihasilkan dikategorikan menjadi limbah padat dan limbah cair.

IX.2. Saran

Berdasarkan pengamatan selama melakukan Kerja Praktek di PT. Marimas Putera Kencana, ada beberapa saran dan masukan sebagai berikut,

1. Perlu dilakukan penyeragaman proses pengemasan Marimas ke dalam *sachet* berkaitan dengan jumlah *seal* serta tanggal kadaluarsa dalam kemasan agar tidak menimbulkan kesalahpahaman dari konsumen.

2. Proses pengemasan primer Marimas akan lebih baik bila seluruhnya dilakukan menggunakan mesin *multi lane* untuk meningkatkan produktivitas, efisiensi tenaga kerja, serta mengurangi kontak langsung tenaga kerja dengan olahan.

DAFTAR PUSTAKA

1. Abdullah, M.M., “Pra Rancangan Pabrik Pembuatan Asam Sitrat melalui Proses Fermentasi dari Kulit Nenas dengan Kapasitas Produksi 9 Ton/Hari” Tugas Akhir 2010, Program Studi Teknik Kimia, Fakultas Teknik, Universitas Sumatera Utara, Medan, Halaman II-2, II-3.
2. Azis, H.A., “Produksi Asam Sitrat oleh *Aspergillus niger* L₅₁ menggunakan Media Molase” Laporan 2009.
3. Ana, “Zat Asam Sitrat: Sifat-sifat, Kegunaan dan Bahayanya” 2015, <http://halosehat.com/farmasi/kimia/zat-asam-sitrat-sifat-sifat-kegunaan-dan-bahayanya>, Diakses tanggal: 4 Juni 2016.
4. Putra, A., “Penetapan Kadar Siklamat pada Beberapa Minuman Ringan Kemasan Gelas dengan Metoda Gravimetri” Skripsi 2011, Fakultas Farmasi, Universitas Andalas, Padang, Halaman 3.
5. Mustofa, S., “Pemanis Buatan, Keuntungan dan Kerugian Penggunannya” Biokimia Kedokteran 2015, <http://staff.unila.ac.id/syazilimustofa/2015/04/20/pemanis-buatan-keuntungan-dan-kerugian-penggunaannya/>, Diakses tanggal 5 Juni 2016.
6. Widayati, S., “Pengertian Siklamat dan Dampaknya terhadap Kesehatan” 2014, <http://www.g-excess.com/pengertian-siklamat-dan-dampaknya-terhadap-kesehatan.html>, Diakses tanggal 11 Juni 2016.
7. Ansarikimia, “Plus Minus Sodium Siklamat sebagai Pemanis Buatan” Wawasan Ilmu Kimia 2014, <https://wawasanilmukimia.wordpress.com/2014/01/04/plus-minus-sodium-siklamat-sebagai-pemanis-buatan/>, Diakses tanggal 11 Juni 2016.
8. Anonim, “Sodium Cyclamate” Life Science, <http://www.chemicaland21.com/lifescience/foco/SODIUM%20CYCLAMATE.htm>, Diakses tanggal 11 Juni 2016.

9. Anonim, “Efek Aspartam, Pemanis Aspartam, Bahaya Aspartam terhadap Tubuh”
<http://indonesiasehat.net/arya/efek-aspartam-pemanis-aspartam/>, Diakses tanggal 12 Juni 2016.
10. Sarinastiti, A. dan Sudri, H., “Aspartam Tidak Berbahaya!” Kimia Pangan 2009,
<http://majalahkimia.blogspot.co.id/2011/12/aspartam-tidak-berbahaya.html>, Diakses tanggal 12 Juni 2016.
11. Hakim, N., “Kimia Aspartam: Gula dengan Kalori 0” Kimia 2010,
<http://kamusinfo.blogspot.co.id/2010/01/kimia-organik-kimia-aspartam-gula.html>,
Diakses tanggal 12 Juni 2016.
12. Anonim, “Macam-macam Bahan Pewarna Alami dan Buatan pada Makanan” Kimia 2015,
<http://www.berpendidikan.com/2015/12/macam-macam-bahan-pewarna-alami-dan-buatan-pada-makanan.html>, Diakses tanggal 8 Juli 2016.
13. Ardianti, L., “Pewarna yang Aman untuk Dikonsumsi” Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian 2013, <http://luciaciaciaa.blogspot.co.id/2013/05/pewarna-yang-aman-untuk-dikonsumsi.html>, Diakses tanggal 8 Juli 2016.
14. Himmelblau, D.M. and Riggs, J.B., “Basic Principles and Calculations in Chemical Engineering” Fifth Edition, Prentice Hall, Pages 105, 106, 107.