

## **BAB XIII**

### **PENUTUP**

#### **13.1. Kesimpulan**

1. PT. Greenfields Indonesia merupakan perusahaan dalam bidang pangan yang salah satu produksinya adalah susu UHT dengan berbagai merek dagang Greenfields dengan empat varian yaitu *full cream*, *low fat*, *skimmed milk*, dan *choco malt* untuk mencakup pasar yang luas mulai dari pasar lokal hingga pasar ekspor.
2. Bahan baku utama yang biasa digunakan dalam pengolahan susu UHT di PT. Greenfields Indonesia adalah *fresh milk* dari *farm* PT. Greenfields Indonesia dan *fresh milk* dari KUD koleksi sedangkan bahan tambahan yang digunakan untuk varian *choco malt* adalah *cocoa powder*, *stabilizer*, *flavor*, gula, dan air.
3. Penyimpanan produk jadi, bahan baku, bahan pembantu, maupun bahan pengemas menggunakan system FiFo (*First in First out*), sehingga kualitas produk jadi dan bahan-bahan yang digunakan dapat tetap terjaga.
4. Sanitasi di PT. Greenfields Indonesia meliputi sanitasi pabrik, ruang produksi, peralatan, bahan baku, dan pekerja.
5. Pengawasan mutu di PT. Greenfields Indonesia dilakukan oleh pihak *Quality Control (QC)* yang terbagi menjadi *QC incoming material*, *QC in process*, *QC monitoring*, *QC inkubasi*, dan *QC warehouse*, pengawasan mutu dilakukan pada saat penerimaan bahan, selama proses, setelah proses, dan penyimpanan untuk menjamin dihasilkannya produk dengan kualitas yang baik.

6. PT. Greenfields Indonesia mengupayakan pengolahan limbah pabrik berupa limbah cair dan padat sehingga tidak merugikan berbagai pihak, terutama warga sekitar.

### **13.2. Saran**

Upaya meningkatkan kualitas produksi, berikut ini beberapa saran yang dapat dipertimbangkan, yaitu:

1. Perlu adanya peningkatan kedisiplinan para pekerja.
2. Perlu adanya peningkatan *personal hygiene* para pekerja.

## DAFTAR PUSTAKA

- Asdjuredja, H. L. dan K. Permana. 1990. *Manajemen Produksi*. Bandung: CV Armico.
- Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. 1998. *Pasca Panen Susu. Brosur Instalasi Penelitian dan Pengkajian Teknologi Pertanian*, Jakarta. <http://pustaka.litbang.deptan.go.id/agritek/dkij0111.pdf>. (10 Oktober 2012).
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet dan M. Wotton. 1987. *Ilmu Pangan*. Terjemahan: Adiono dan H. Purnomo. Universitas Indonesia Press, Jakarta.
- Buckle, K. A., R. A. Edwards, G. H. Fleet, M. Wootton. 2010. *Ilmu Pangan*. Diterjemahkan oleh: Hadi Purnomo dan Adiono. Jakarta: Penerbit Universitas Indonesia (UI-Press).
- Bureau, G and J.L. Multon. 1995. *Food Packaging Tecnology* vol 1. New York : VCH Publisher, Inc.
- Cahyadi W. 2008. *Bahan Tambahan Makanan*. Edisi kedua. Jakarta: Bumi Aksara.
- Carson, J.M. 2010. Air Handling Unit Design for High Performance Buildings. *USA: International High Performance Buildings Conference 3457: 1-8*.
- Codex Stan 105-198. 2001. Codex Standard for Cocoa Powders (Cocoas) and Dry Mixtures of Cocoa and Sugars.
- Cornell University .2010. *Pasteurized Versus Ultra-Pasteurized Milk - Why Such Long Sell - By Dates?*  
<http://www.foodscience.cornell.edu/cals/foodsci/extension/upload/CU-DFScience-Notes-Milk-Pasteurization-UltraP-10-10.pdf> (25 Juli 2013)

- Cross, H.R. 1988. *Meat Science, Milk Science and Technology*. Texas: Elsevier Sci. Pub.
- Daisyayu. 2012. Dokumen MSDS. <http://www.hse-info.com/definisi/> (25 Juli 2013)
- Dartini. 2007. Pengembangan Implementasi Sistem Manajemen Keselamatan Radiasi Dan Pengendalian Bahan Kimia Berbahaya Di Laboratorium Jurusan Teknik Radiodiagnostik Poltekkes Semarang. Thesis S-2. Program Studi Magister Ilmu Kesehatan Masyarakat Universitas Diponegoro, Semarang. <http://eprints.undip.ac.id/16911/1/Dartini.pdf> (26 Juni 2013).
- Dewan Standardisasi Nasional. 1998. SNI 01-3141. Susu Segar. Dewan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- Division of Research Safety. 2012. *Material Safety Data Sheets*. <http://www.drs.illinois.edu/css/factsheets/msdss.aspx>. (25 Juni 2013)
- [ECFF] European Chilled Food Federation. 2006. Recommendations for the Production of Prepackaged Chilled Food. [http://www.chilledfood.org/Resources/Chilled20%Food%20Association/Public%20Resources/ECFF\\_Recomendation\\_2nd\\_ed\\_18\\_12\\_06.pdf](http://www.chilledfood.org/Resources/Chilled20%Food%20Association/Public%20Resources/ECFF_Recomendation_2nd_ed_18_12_06.pdf) (25 Juli 2013)
- Fuad, M., Christin H., Nurlela, Sugiarto, Paulus Y. E. F. 2006. *Pengantar Bisnis*. Jakarta: Penerbit PT. Gramedia Pustaka Utama
- Herjanto, E. 2008. *Manajemen Operasi Edisi Ketiga*. Jakarta: Penerbit Grasindo
- Hoffmann W, Kiesner C, Clawin-Ra"decker I, Martin D, Einhoff K, Lorenzen P C, Meisel H, Hammer P, Suhren G and Teufel P. 2006. Processing of extended shelf life milk using microfiltration. *International Journal of Dairy Technology* 59:229–235.
- Kamarijani. 1983. *Perencanaan Unit Pengolahan*. Yogyakarta: Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gadjah Mada.

- Kusumastuti, R., I. Karliana. 2008. Pengenalan Msds Bahan Kimia Dalam Proses Reaksi Bunsen Untuk Menunjang Keselamatan dan Kesehatan Kerja. *Sigma Epsilon ISSN 0853-9103 12 (4): 109-116*. [http://www.batan.go.id/ptrkn/file/Epsilon/vol\\_12\\_04/4.Rahayu.pdf](http://www.batan.go.id/ptrkn/file/Epsilon/vol_12_04/4.Rahayu.pdf). (26 Juni 2013)
- Lorenzen, P.C., Ingrid C.R., Kurt E., Philipp H., Rainer H., Wolfgang H., Dierk M., Joahim M., Hans G.W., dan Michael D. 2011. A Survey of the Quality of Extended Shelf Life (ESL) Milk in Relation to HTST and UHT Milk. *International Journal of Dairy Technology 64 (2): 166-178*.
- Marfuatun. 2007. Mengakses Lembar Data Keselamatan Bahan di Internet. <http://staff.uny.ac.id/sites/default/files/tmp/Mengakses%20Lembar%20Data%20Keselamatan%20Bahan%20di%20Internet.pdf>. (25 Juni 2013)
- Mostert, M.A., Shieβl S., Rysstad G., Weber W., Wilke B., Larsen L.S., Harvey, P.C., Reinecke G., dan Delaunay Y. 1993. *Hygienic Packing of Food Products*. UK: Trends in Food Science and Technology vol. 4.
- Palupi, N.S., F.R. Zakaria, dan E. Prangdimurti. 2007. *Pengaruh Pengolahan terhadap Nilai Gizi Pangan. Modul e-Learning ENBP*. Departemen Ilmu & Teknologi Pangan-Fateta-IPB. <http://xa.yimg.com/kq/groups/20875559/2110434976/>. (27 Juni 2013)
- Queensland Government. 2013. Labelling and Safety Data Sheets. <http://www.deir.qld.gov.au/workplace/hazards/hazchem/managing-risks/labelling-and-safety-data-sheets/index.html>. (25 Juni 2013)
- Ranjith, H.M.P. 2000. High temperature pasteurization. In: *Proceedings of the Conference on Extended Shelf Life Milk 2000*, International Dairy Federation, Brussels.
- Reuter, H. 1993. *Aseptic Processing of Foods*. Lancaster: Technomic Publishing
- Robertson, G. L. 1993. *Food Packaging*. New York: Marcel Dekker, Inc.

- Robinson, R.K. 2008. *Advanced Dairy Science and Technology*. UK: Blackwell Publishing Ltd
- Rysstad, G. dan Jens K. 2006. Extended Shelf Life Milk-Advances in Technology. *International Journal of Dairy Technology*. vol 59(2). <http://www.aseanfood.info/Articles/11024443.pdf>
- Susanto, H. 2009. *Residu (Bottom Oil) - Alternatif Pembakaran dalam Industri*. <http://indonesia-mania.blogspot.com/2009/06/minyak-residu-mfo-sebagai-energi.html> (27 Juni 2013)
- Siagian, Yolanda M. 2007. *Aplikasi Supply Chain Management dalam Dunia Bisnis*. <http://books.google.co.id/books?id=rM83Iog3258C&printsec=copyright&dq=struktur+organisasi+garis>. (2 Juli 2013)
- Suryantoro, Darwis. 2007. *Definisi dan Manfaat Organisasi*. Available at :<http://suryantara.wordpress.com/2007/12/08/definisi-dan-manfaat-organisasi/>. (4 Juli 2013)
- Waruwu dan F.I. Priliyanti. 2011. Pemeriksaan Kandungan Nitrit pada Produk Daging Sapi Olahan yang Dijual di Swalayan Kota Medan Tahun 2010. Student Papers. Fakultas Ilmu Kesehatan Masyarakat, Universitas Sumatra Utara. <http://repository.usu.ac.id/bitstream/123456789/21663/4/Chapter%20II.pdf>. (27 Juni 2013)
- Winardi. 1981. *Organisasi dan Pengorganisasian dalam Management*. Bandung: Penerbit Alumni
- Wignosoebroto, S. 2003. *Tata Letak Pabrik dan Penanganan Bahan*. Surabaya: ITS.
- Winarno, F.G., 1993. *Pangan dan Gizi, Teknologi dan Konsumen*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.