

BAB XIV PENUTUP

14.1. Kesimpulan

1. PT. Rolas Nusantara Mandiri merupakan perusahaan yang bergerak di bidang produk kopi dan teh, produk Air Minum Dalam Kemasan (AMDK), dan jaringan Café dengan total jumlah karyawan 174 orang.
2. Struktur organisasi yang diterapkan oleh PT. Rolas Nusantara Mandiri adalah struktur organisasi garis dan staf.
3. Tata letak pabrik PT. Rolas Nusantara Mandiri secara umum termasuk dalam tata letak berdasarkan fungsi dan macam proses (*process layout*).
4. Biji-biji kopi yang digunakan dalam pembuatan produk kopi perusahaan PT. Rolas Nusantara Mandiri Unit Kopi Bubuk (UKB) Jember adalah yang berasal dari kebun PTPN XII yang terdapat tidak jauh dari kota Jember dengan *grade* B lokal dan diolah menjadi bubuk kopi dengan *grade* rendah sampai menengah.
5. Proses pengolahan kopi bubuk yang dilakukan di PT. Rolas Nusantara Mandiri Unit Kopi Bubuk (UKB) menggunakan sistem produksi jenis *Batch Process*.
6. Bahan pengemas primer yang digunakan pada produk-produk kopi perusahaan PT. Rolas Nusantara Mandiri sangat banyak, dimana satu produk dengan produk lainnya berbeda. Salah satu bahan pengemas primer kopi bubuk yaitu dengan *brand* Gunung Ijenö adalah berupa plastik *Polyethylene* (PE). Sementara bahan pengemas sekunder yang digunakan yaitu *box* / kardus.

7. Proses pengolahan kopi bubuk di PT. Rolas Nusantara Mandiri Unit Kopi Bubuk (UKB) Jember meliputi penerimaan bahan baku, *roasting, grinding, packaging & sealing, weighing, packaging* dalam *box, storing*, dan distribusi.
8. PT. Rolas Nusantara Mandiri Unit Kopi Bubuk (UKB) Jember sudah menerapkan sanitasi, namun belum optimal, yang meliputi : sanitasi pabrik, sanitasi mesin / peralatan, sanitasi area pengolahan, sanitasi bahan baku, dan sanitasi pekerja.
9. PT. Rolas Nusantara Mandiri Unit Kopi Bubuk (UKB) Jember masih belum optimal dalam penerapan *Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)*.
10. PT. Rolas Nusantara Mandiri Unit Kopi Bubuk (UKB) Jember sudah menerapkan *Good Manufacturing Practices (GMP)* dalam proses pengolahan kopi bubuk yang sudah merupakan persyaratan dasar bagi industri pangan untuk dapat menghasilkan produk bermutu, layak, dan aman untuk dikonsumsi, namun dalam pelaksanaannya masih belum optimal.
11. Limbah yang dihasilkan dalam pengolahan kopi bubuk di Unit Kopi Bubuk (UKB) Jember milik PT. Rolas Nusantara Mandiri dapat diolah dan dijadikan produk samping yang dapat dimanfaatkan.
12. Penerimaan biji kopi pada PT. Rolas Nusantara Mandiri menggunakan *acceptance sampling plan* berdasarkan atribut. Pemeriksaan oleh bagian bahan baku dilakukan dengan metode *Single Sampling Plan*.
13. PT. Rolas Nusantara Mandiri Unit Kopi Bubuk (UKB) Jember melakukan penentuan mutu secara organoleptik (salah satunya :

warna) yang dianggap cara analisis paling baik untuk menentukan mutu seduhan.

14.2. Saran

1. PT. Rolas Nusantara Mandiri Unit Kopi Bubuk (UKB) Jember perlu meningkatkan sanitasi, yang meliputi : sanitasi pabrik, sanitasi mesin / peralatan, sanitasi area pengolahan, sanitasi bahan baku, dan sanitasi pekerja.
2. PT. Rolas Nusantara Mandiri Unit Kopi Bubuk (UKB) Jember harus lebih optimal dalam penerapan *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) karena menentukan mutu / kualitas kopi bubuk yang dihasilkan.
3. PT. Rolas Nusantara Mandiri Unit Kopi Bubuk (UKB) Jember perlu meningkatkan penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) dalam proses pengolahan kopi bubuk sehingga dapat menghasilkan produk bermutu, layak, dan aman untuk dikonsumsi.
4. Perlu ditambahkan jumlah pekerja agar dapat meningkatkan produksi kopi bubuk.
5. Perlu dilakukan pembagian kerja secara jelas agar efektivitas kerja dapat ditingkatkan.
6. Perlu dilakukan pengecekan terhadap kualitas limbah.

DAFTAR PUSTAKA

- AEKI (Asosiasi Eksportir Kopi Indonesia). 2006. *Statistik Kopi 2003-2005*. Jakarta.
- Anto Dajan. 1996. *Pengantar Metode Statistik Jilid II*, Cetakan ke Delapan Belas. Jakarta : PT. LP3ES
- Apple, James. 1990. *Tata Letak Pabrik dan Pemindahan Bahan*. Bandung: ITB.
- Assauri, Sofyan. 1999. *Manajemen Produksi dan Operasi*, Edisi Revisi. Jakarta : LPFE-UI.
- Bahri, S. 1996. *Bercocok tanam Tanaman Perkebunan Tahunan*. Yogyakarta : UGM Press.
- Billmeyer, W. F. 1994. *Textbook of Polymer Science*, 3rd ed. New York : John Willey.
- Brownbridge, J. M. 1972. *A Review of Some of The Factors Which Influence The Liquor Quality of Ethiopian Coffees*. Turrialba, 22 (2), 136-143.
- Buckle, K. A., R.A. Edwards, G. H. Fleet, dan M. Wootton. 2007. *Ilmu Pangan*. Jakarta : Universitas Indonesia.
- Curlee, T. R. 1991. *Plastic Waste Management Control, Recycling and Disposal*. New Jersey: Noyes Data Corp.
- Fulder, Stephen. 2004. *Khasiat Teh Hijau*. Jakarta : PT. Prestasi Pustakaraya.
- Gardjito, Murdijati dan Dimas Rahadian A. 2011. *Kopi*. Yogyakarta : Kanisius.
- Gibson, A. 1971. Photo Chemical Aspects of Drying East African Arabica Coffees I. Importance of Integument Pigmentation. II. Raw Bean Colours Produce from Kahweol Ester. *In ASIC 5th Int. Coll. On the Chemistry of Coffee*, 246-258.

- Gibson, A. and M. Butty. 1975. Over Fermented Coffee Beans (Stinkers) A Method for Their Detection and Elimination. *In ASIC 7th Int. Col. On The Chemistry of Coffee*, 141-152.
- Grant, R. M., A. Jamine, and H. Thomas, 1988. Diversity, Diversification and Profitability among British Manufacturing Companies (1972-1984), *Academy of Management Journal*, Vol.31, p. 771-801
- Harsono. 1980. *Manajemen Pabrik*. Jakarta: Balai Aksara.
- Illy, E., G. Brumen, L. Mastropasqua, and W. Maughan. 1982. Study on the Characteristics and the Industrial Sorting of Defective Beans in Green Coffee Lots. *In ASIC 10th Int. Sci. Coll. On Coffee*, 99-128
- Jackson, E.P., 1995. *Sugar Confectionery Manufacture, 2nd Edition*. New York : Blackie Academy and Professional an Imprint of Chapman and Hall
- Kelly, Errol G. 1982. *Introduction to Mineral Processing*. New York : John Willey and Sons.
- Long, R.B. 1996. *Separation Process in Waste Minimization*. New York : Willey.
- Mc. Cloy, J. F. 1959. Mechanical Drying of Arabica Coffee. *Kenya Coffee*, 24 (274), 117-133
- Menchu, J. F. and E.A. Ortega. 1971. Correlation Between Some Physical Properties of the Roasted Coffee and Its Inherent Quality. *In ASIC 5th Int. Col. On The Chemistry of Coffee*, 327-335
- Milo, S. 1980. Pattern Recognition in Sorting Green Coffee Bean. *In ASIC 9th Int. Sci. Coll. On Coffee*, 211-217
- Mitra, A. 1993. *Fundamentals Of Quality Control and Impovement*. Singapore : Mc. Millan Publishing Co.
- Muchtadi, T. R. 1989. *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. Bogor : PAU Pangan dan Gizi IPB.

- Mulyadi. 1986. *Akuntansi Biaya : Tentuan Harga Pokok Produk dan Pengendalian Biaya*, Edisi Ketiga. Yogyakarta : BPFE
- Nasution. 2003. *Metode Research*. Jakarta : PT. Bumi Aksara.
- Northmore, J. M. 1965. Some Factors Affecting the Quality of Kenya Coffee. *Turrialba*. 15(3), 184-193
- Northmore, J. M. 1968. Raw Bean Colours and the Quality of Kenya Arabica Coffee. *Turrialba*, 18(1), 14-20
- Nuryani, AG. B. 2006. Pengendalian Mutu Penanganan Udang Beku dengan Konsep Hazard Analysis Critical Control Point (Studi Kasus di Kota Semarang dan Kabupaten Cilacap). [Tesis], Program Studi Magister Manajemen Sumberdaya Pantai. Program Pascasarjana Universitas Diponegoro. Semarang. 149 hlm.
- Oskari A. 1986. *Kadar Air yang Aman bagi Penyimpanan Biji Kopi Hasil Pengolahan Kering*. Jakarta : Pelita Perkebunan
- Paardekooper, E. J. C., J. Driesen, and J. Cornellssen. 1969. Some Simple Analytical Methods in Coffee Processing. In *ASIC 4th Int. Col. On The Chemistry of Coffee*, 131-139
- Panggabean, Edy. 2011. *Buku Pintar Kopi*. Jakarta Selatan : PT Agro Media Pustaka, Hlm. 124-132
- Pintauro, N. 1969. *Soluble Coffee Manufacturing Process*. NDC : Park Ridge, 254 p.
- Prasetya, Rudhi. 1995. *Kedudukan Mandiri Perseroan Terbatas disertai dengan Ulasan Menurut UU No 1 Tahun 1995 tentang Perseroan Terbatas*. Surabaya : Airlangga University Press.
- Rahardjo, Pudji. 2012. *Kopi Panduan Budidaya dan Pengolahan Kopi Arabika dan Robusta*. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Robinson, J. B. D. 1960. Amber Beans. *Kenya Coffee*, 25 (291), 91-93

- Rothfos, B. 1980. *Coffee Production*. Germany : Niedersächsische buchdruckerei, 366 p.
- Sediaoetama, AD. 2006. *Ilmu Gizi untuk Profesi dan Mahasiswa*. Jakarta: Dian Rakyat.
- Siagian, P. 2007. *Manajemen Sumber Daya Manusia*. Jakarta : Bumi Aksara, Hlm. 305
- Sievetz, M dan H. E, Foote. 1963. *Coffee Processing Technology*, Vol. I. New York : The Avi Publishing Company Inc.
- Sievetz, M. 1973. Comparison of Changes in Roasted Coffee Beans in Pasteurized Oxygen Free vs, Atmospheric Roasters. *In ASIC 6th Int. Col. On Coffee Chemistry*, 199-221.
- Siswanti, Retina. 2004. *Penerapan Prinsip Sanitasi dan Hygiene dalam Industri Perikanan*. Departemen Pendidikan Nasional.
- Sivetz and Desrorier, 1979. *Coffee Technology*, Vol. II. London and New York : Elsevier Applied Science.
- SNI 01-4852-1998. *Sistem Pengendalian Bahaya dan Pengendalian Titik Kritis (HACCP) serta Pedoman Penerapannya*. Jakarta : Dewan Standardisasi Nasional (DSN).
- Soekamto, Toeti. 1993. *Perancangan dan Pengembangan Sistem Instruksional*. Jakarta: Intermedia.
- Sofiana, Nadya. 2011. *1001 Fakta Tentang Kopi*. Yogyakarta : Cahaya Atma Pustaka.
- Stoner, Freeman. 1992. *Manajemen Edisi Keempat, Jilid 1*. Jakarta : Intermedia
- Sunarni, Y. D. 2002. Analisis Industri dan Strategi Peningkatan Daya Saing Industri Kopi Indonesia [*Skripsi*]. Bogor : Fakultas Pertanian, Institut Pertanian Bogor.

- Suryantoro, D. 2007. *Definisi dan Manfaat Organisasi*. Available at <http://suryantara.wordpress.com/2007/12/08/definisi-dan-manfaat-organisasi/>. (Diakses pada tanggal 23 Maret 2015)
- Syarief, R., S. Santausa, St. Ismayana B. 1989. *Teknologi Pengemasan Pangan*. Bogor : Laboratorium Rekayasa Proses Pangan, PAU Pangan dan Gizi, IPB.
- Thaheer, H. 2005. *Sistem Manajemen HACCP*. Jakarta : Bumi Aksara.
- Tompkins, et al. 2002. *Facility Planning*, 2nd edition. New Jersey : John Willey and Sons, Inc.
- Wahyudi, T. dan Sulistyowati. 1985. Pengaruh Cacat pada Kopi terhadap Kualitas Kopi Bubuk. *Pelita Perkebunan* 1 (3), 94-100
- Widyotomo, S., Sri-Mulato, Yusianto. 2001. Karakteristik Biji Kakao Kering Hasil Pengolahan dengan Metode Fermentasi dalam Karung Plastik. *Pelita Perkebunan*, 17, 726-84.
- Wignjosoebroto, Sritomo. 1991. *Tata Letak Pabrik dan Pемindahan Bahan*, Edisi Ketiga. Surabaya : Guna Widya.
- Wilson and Gisvold. 1982. *Textbook of Organic Medical and Pharmaceutical Chemistry*. Philadelphia : JB Lippincott Company.
- Winarno, F. G. , Srikandi F., dan Dedi F. 1986. *Pengantar Teknologi Pangan*. Jakarta : PT. Gramedia Pustaka Utama
- Winarno, F. G., Surono. 2004. *HACCP dan Penerapannya dalam Industri Pangan*. Bogor : M-Brio Press.
- Wooton, A. E. 1963. The Fermentation of Coffee, Part III. *Kenya Coffee*, 28 (333), 317-323
- Yamit, Zulian. 2002. *Manajemen Kualitas Produk dan Jasa*. Yogyakarta : Penerbit Ekonesia.