

BAB XIII

KESIMPULAN DAN SARAN

13.1. Kesimpulan

PT. Suntory Garuda Beverages Sidoarjo memproduksi berbagai macam minuman, salah satunya adalah teh dalam kemasan botol. Bahan baku dalam pembuatan teh ini adalah serbuk teh, air, gula, beberapa pengawet dan perisa melati. Setiap proses mulai dari penerimaan bahan baku hingga pendistribusian dilakukan dengan pengawasan mutu yang terkendali, salah satunya yaitu dengan memperhatikan aspek sanitasi dan hygiene pekerja. Pabrik ini menetapkan dua standar yaitu HACCP dan oPRP dalam melaksanakan pengendalian mutu produknya.

Dengan demikian tujuan PKIPP yang dilaksanakan di PT. Suntory Garuda Beverages Sidoarjo tercapai, baik secara umum maupun secara khusus, terutama di bidang pengolahan teh dalam kemasan botol.

13.2. Saran

Produksi teh dalam kemasan botol di PT. Suntory Garuda Beverages Sidoarjo telah berjalan lancar dan telah berhasil memproduksi produk yang berkualitas. Adapun beberapa saran dalam rangka meningkatkan efisiensi kerja dan kualitas produk sebagai berikut:

- Laboratorium mikrobiologi seharusnya tidak dijadikan satu tempat dengan kantor.
- Kenyamanan pegawai harap diperhatikan karena kantin terlalu kecil untuk sedemikian banyak karyawan, jadi mohon kalau bisa diperbesar atau dibuat senyaman mungkin.
- Minimnya persediaan sepatu dalam gedung perlu diperbanyak jumlahnya, diperbarui dan dibedakan antara sepatu pegawai tetap dan

magang. Hal ini untuk menghindari pencemaran di dalam gedung karena banyak sepatu yang sudah tidak layak pakai dan banyak pegawai magang atau *visitor* yang tidak mendapat sepatu saat di dalam gedung.

DAFTAR PUSTAKA

- Assauri, S. 1980. *Manajemen Produksi*. Jakarta: Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia.
- Astawan. 2007. Keunggulan Aluminium Foil dan Logam. <https://lordbroken.wordpress.com/2010/12/10/pengemasan-bahan-pangan-aluminium-foil/> (10 Januari 2017).
- Asyari, D. 2007. *Manajemen Pemeliharaan Mesin*. Jakarta: Universitas Darma Persada.
- Azamia, M. 2012. Pengolahan Limbah Cair Laboratorium Kimia dalam Penurunan Kadar Organik serta Logam Berat Fe, Mn, Cr dengan Metode Koagulasi dan Adsorpsi. <http://lib.ui.ac.id/file?file=digital/20308401-S42511-Pengolahan%20limbah.pdf> (20 Agustus 2017).
- Cenadi, C. 2000. Peranan Desain Kemasan dalam Dunia Pemasaran. Universitas Kristen Petra. *Nirmana*. 2(1): 92-103.
- Damanhuri, E. 2008. *Teknik Pembuangan Akhir*. Jurusan Teknik Lingkungan ITB, Bandung.
- Danasaputra, R. 2004. *Pedoman Teknis Operasional Alat Pasteurisasi Susu*. Jakarta: Deptan.
- Goetz, A. dan N. Tsuneishi. 1951. Application of The Molecular Filter Membrane to The Bacteriological Analysis of Water. *J. Am. Water Works Assoc.*, 43: 943-984.
- Harsono, B. E. 2003. *Gula Rafinasi*. Yogyakarta: Lembaga Perkebunan Yogyakarta.
- Husni, H dan Esmiralda. 2010. *Uji Toksisitas Akut Limbah Cair Industri Tahu terhadap Ikan Mas (Cyprinus carpio Lin)*. Jurusan Teknik Lingkungan, Universitas Andalas. Padang.
- International Tea Committee (ITC). 2003. *Annual Bulletin of Statistics 2003*. London: International Trade Center.
- Kartika, B. 1990. *Dasar-Dasar Pengendalian Mutu dalam Industri Pertanian*. Yogyakarta: Pangan Antar Universitas Pangan dan Gizi UGM.

- Millipore Corporation. 2005. *Developing a Protocol for Microbial Detection in Iced Tea Using The Millipore Milliflex Rappid Microbiology Detection System*. USA: Union Carbide Corporation.
- Muchtadi, T.R. 2001. *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. Bogor: IPB-Press.
- Peraturan Pemerintah Nomor 18. 1999. *Pengelolaan Limbah Bahan Berbahaya dan Beracun*. Jakarta: Sekretariat Bapedal.
- Ruauw, E. 2011. Pengendalian Persediaan Bahan Baku (Contoh Pengendalian pada Usaha Grenda Bakery Lianli, Manado), *ASE*, 7(1):1-11.
- Shipe, E.L. dan G.M. Cameron. 1953. A Comparison of The Membrane Filter with The Most Probable Number Method for *Coliform* Determination from Several Waters. *Application Microbiology*. 2: 85-88.
- Slack, K.V., T.A. Roberts dan H.J.H. MacFie. 1971. *Methods for Collection and Analysis of Aquatic Biological and Microbiological Samples*. USA: Water Resources Investigation.
- Soekarto, S. 1990. *Dasar-Dasar Pengawasan dan Standarisasi Mutu Pangan*. Bogor: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Institut Pertanian Bogor.
- Sumayang, L. 2003. *Dasar-Dasar Manajemen Produksi dan Operasi Edisi Pertama*. Jakarta: Salemba Empat.
- Suradi, K. 2005. Pengemasan Bahan Pangan Hasil Ternak dan Penentuan Waktu Kadaluaarsa. <http://google.co.id/pengaruh-bahan-pangan-hasil-ternak-dan-penentuan-waktu-kadaluaarsa> (10 Januari 2017).
- Syarief, R. 2005. Buku dan Monograf Teknologi Pengemasan Pangan. Laboratorium Rekayasa Proses Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Wawolumaja, R dan R. Muis. 2013. *SQC-Sampling Penerimaan*. Bandung : Universitas Kristen Maranatha.
- Winarno, F.G. dan Suroño. 2002. *GMP: Cara Pengolahan Pangan yang Baik*. Bogor: Mbrío Press.