

BAB XIII

KESIMPULAN DAN SARAN

13.1. Kesimpulan

1. CV. Melko's merupakan suatu perusahaan yang bergerak di bidang produk selai yang berada di Sidoarjo.
2. Bahan baku yang digunakan dalam pengolahan selai adalah buah-buah segar yang didapat dari berbagai kota seperti *strawberry* dari Bali, nanas dari Blitar, apel dari Malang dan jeruk dari Surabaya sedangkan bahan-bahan pembantunya adalah gula, pektin, asam sitrat dan natrium benzoat.
3. Tahapan proses pengolahan selai di CV.Melko's ini meliputi 4 tahapan besar yaitu tahap persiapan, tahap pemasakan, tahap pengemasan dan tahap pelabelan.
4. Jenis bahan pengemas yang digunakan oleh CV.Melko's adalah botol dari kaca dan dari plastik.
5. Produk utama CVMelko's adalah selai dengan berbagai macam rasa seperti *strawberry*, nanas, jeruk dan lain-lain. selain itu CV. Melko's juga memproduksi beberapa produk seperti kecap, sirup madu dll.
6. Sanitasi yang dilakukan oleh CV.Melko's meliputi sanitasi bahan baku dan hasil produk, peralatan dan mesin, pekerja, air, ruang produksi, lingkungan pabrik.
7. Pengawasan mutu yang dilakukan oleh CV.Melko's meliputi pengawasan mutu bahan baku, pengawasan mutu bahan pembantu, pengawasan mutu proses produksi,

pengawasan mutu produk jadi, dan pengawaan mutu pengepakan atau kemasan.

8. Limbah yang dihasilkan dari proses pengolahan selai di CV.Melko's ini berupa limbah padat dan limbah cair. Penanganan limbah tanpa penanganan yang khusus karena tidak menggunakan bahan kimia yang berbahaya bagi lingkungan dan limbah cair yang dihasilkan tidak menimbulkan dampak negatif yang berlebihan bagi lingkungan.

13.2. Saran

1. Perusahaan dapat lebih meningkatkan kinerja *Pest Control* terutama pada area gudang penyimpanan sehingga dapat meminimalkan potensi kontaminan yang akan merusak selai.
2. Kebersihan selalu dijaga terutama kebersihan dalam ruang produksi dan kebersihan para pekerjanya untuk menjaga kualitas dari produk yang dihasilkan.

BAB XIV

DAFTAR PUSTAKA

- Allisan, K.A, R.A. Edwards, G.H. Fleet dan M. Wotton. 1987. *Ilmu Pangan*. Diterjemahkan oleh Purnomo, H dan Adiono. Jakarta: Universits Indonesia Press.
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet, dan M.W. Wotton. 1985. *Ilmu Pangan*. Diterjemahkan oleh H. Purnomo dan Adiono. Jakarta : UI Press.
- Budiman, S. Dan Saraswati, D., 2005. *Berkebun Stroberi Secara Komersial*. Jakarta: Penebar Swadaya. Halaman 12-15.
- Cornel, N. 1985. *Keteknikan Pabrik dalam Suatu Sistem Manajemen Industri*. Jakarta: CV Akademi presindo.
- Dellman HD, Brown EM. 1992. *Buku Teks Histologi Veteriner*. Ed ke-3. R. Hartono, penerjemah. Jakarta: Universitas Indonesia Press.
- Demand, J.M. 1977. *Kimia Makanan*. Bandung: Institut Teknologi Bandung.
- Depkes RI.2004. *Pedoman Pengolahan dan Penyehatan Makanan Warung Sekolah*. Jakarta
- Desroster, W. Norman. 1988. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Terjemahan Mulyoharjo, M. Jakarta: Universitas Indonesia Press.
- Dewi, YS. 2008. *Higiene dan Sanitasi Pengolahan Makanan pada Sentra Pedagang Makanan Jajanan Kesawan Square dan Pagaruyung Medan*. 2008. Medan. Skripsi FKM USU.
- Fardiaz, S. dan Jenie B. S. L., 1989. *Uji Sanitasi Dalam Industri Pangan*. Bogor: PAU Pangan dan Gizi Institut Pertanian Bogor.

- Forsythe, S. J and P. R. Hayes. 1998. HACCP and product quality in Food Hygiene, Microbiology and HACCP. pp. 276-324. Gaithersburg: Aspen Publishers.
- Hidayat, N., M. C. Padaga dan S. Suhartini. 2006. *Mikrobiologi Industri*. Yogyakarta.
- Kirk and Othmer. 1982. *Kirk-Othmer Encyclopedia of Chemical Technology* Vol. 17. Canada: John Wiley and Sons, Inc.
- Kumalaningsih, S. dan Hidayat, (1995). *Mikrobiologi Hasil Pertanian*. Malang: Penerbit IKIP Malang.
- Lisdiana F. 1997. *Membuat Aneka Selai*. Yogyakarta: Kanisius.
- Lies Suprapti M. 2001. *Membuat Aneka Olahan Nanas*. Depok: Puspa Swara.
- Prawirosentono, Suyadi. (2004). *Filosofi Baru Tentang Manajemen Mutu Terpadu: Total Quality Manajemen Abad 21, Studi Kasus dan Analisis*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Priyanto, G. 1988. *Teknik Pengawetan Pangan*. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.
- Purnawijayanti, Hiasinta A. 2001. *Sanitasi, Higiene, Dan Keselamatan Kerja Dalam Pengolahan Makanan*. Yogyakarta : Kanisius.
- Susanto, 1993. *Pengantar Pengolahan Hasil Pertanian*. Fakultas Pertanian. Malang : Universitas Brawijaya.
- Rukmana, R., 1998. *Stroberi; Budi daya dan Pascapanen*. Yogyakarta: Kanisius.
- Tambunan, Rudi M. (2011). *Pedoman Penyusunan Standard Operating Procedures (SOP)*. Jakarta: Maiestas Publishing.
- Tranggono. 1991. *Kimia Pangan*. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.

Tranggono. 1990. *Bahan Tambahan Makanan (Food Additive)*.
Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi Universitas Gadjah
Mada.

Winarno, F.G. 1982. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia
Pustaka Utama.