

BAB XIII

KESIMPULAN DAN SARAN

13.1. Kesimpulan

Pada hasil praktek kerja industri pengolahan pangan di PT. Surya Pratista Utama (Suprama) dapat disimpulkan bahwa:

1. PT. Suprama adalah perusahaan yang bergerak di bidang pengolahan pangan yaitu produk mie yang memiliki jenis produk yang beragam baik dari bentuk, ukuran dan berat bersih saat dikemas.
2. PT. Suprama menggunakan kombinasi berbagai peralatan mesin dan tenaga manusia (semi otomatis) dalam menghasilkan produk mie yang dapat bersaing di pasar nasional dan internasional.
3. PT. Suprama menerapkan struktur organisasi lini. PT. Suprama tergolong sebagai perusahaan padat karya.
4. PT. Suprama menyimpan bahan baku produksi, bahan pembantu produksi dengan sistem FIFO (*First In First Out*).
5. Bahan pengemas yang digunakan adalah plastik PP sebagai kemasan primer dan karton sebagai kemasan sekunder.
6. Sanitasi di PT. Suprama meliputi sanitasi bahan baku dan bahan pembantu, sanitasi air, gedung dan lingkungan pabrik, mesin dan peralatan, dan sanitasi pekerja.
7. Pengendalian mutu dilakukan terhadap bahan baku, selama proses produksi dan terhadap produk akhir. Pengendalian mutu dilakukan dengan memperhatikan segala aspek agar tidak terjadi kerusakan sehingga kualitas mie tetap terjamin.

13.2. Saran

Dalam upaya meningkatkan kualitas dan kuantitas produksi, berikut ini beberapa saran yang dapat dipertimbangkan, yaitu:

1. Penertiban terhadap beberapa karyawan yang melanggar ketertiban dalam menjaga kebersihan diri, seperti jarang cuci tangan dan menaikkan salah satu kaki pada saat bekerja.
2. Adanya upaya untuk mengadakan bimbingan secara berkala kepada seluruh tenaga kerja, khususnya di proses penataan mie kering, mengenai pentingnya menjaga tingkah laku pada saat penataan mie kering agar mie kering yang dihasilkan terjaga kebersihannya sebelum mie kering tersebut dikemas.

DAFTAR PUSTAKA

- Ahyari, A. 1997. *Manajemen Produksi dan Pengendalian Produksi, edisi empat*. Yogyakarta: BPFE- UGM.
- Angipora, P., Marius. 2002. *Dasar-dasar Pemasaran, edisi kedua*. Jakarta: PT. Raja Grafindo Persada.
- Astawan, M. 2001. *Membuat Mie dan Bihun*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Badan Standarisasi Nasional. 2000. *Standar Nasional Indonesia (SNI) Standart Mutu Tepung Terigu (SNI 01-3751-2000/Rev)*. Jakarta: Departemen Perindustrian.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2002. *Panduan Penyusunan Rencana Sistem Analisis Bahaya dan Pengendalian Titik Kritis (HACCP)*. Jakarta : Badan Standarisasi Nasional.
- Bryan, FL. 1990. Hazard analysis critical control point (HACCP) concept. *Diary, Food and Environmental Sanitation 10 (7) : 416 – 418*.
- Buckle, K.A, R.A Edswards, G.H fleet and M. Wootton. 1987. *Ilmu Pangan (Penerjemah Hari Purnomo dan Adiono)*. Jakarta: UI Press.
- [CAC] Codex Alimentarius Commission. 1997. *Hazard Analysis and Critical Control System and Guidelines for Its Application. Alinorm 97/13A*. Rome: Codex Alimentarius Commission.
- Charley, H., 1982. *Food Science 2nd edition*. New York: John Wiley and Sons.
- Departemen Perindustrian Republik Indonesia. 1975. SII 0074.75. *Mutu dan Cara Uji Tepung Terigu*. Jakarta.
- Departemen Perindustrian. 1983. *Standar Nasional Indonesia: Mie Instan (SNI. 0716-83)*. Jakarta: Departemen Perindustrian Republik Indonesia.

- Ditjen Pengawasan Obat dan Makanan. 1996. *Pedoman Umum HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point)*. Jakarta : Ditjen POM, Departemen Kesehatan.
- Fardiaz, S. 1992. *Praktek Pengolahan Pangan yang Baik*. Pengendalian Mutu dan Keamanan Pangan Bagi Staf Pengajar . Bogor: Kerjasama Pusat Studi Pangan dan Gizi (CFNS)-IPB dengan Dirjen Dikti.
- Handoko, H. 1996. *Dasar-dasar Manajemen Produksi dan Operasi*. Yogyakarta: BPFE-UGM.
- Horseney, R.C. 1986. *Principles of Cereal Science and Technology*. NY, Minnesota.
- [IFST] Institute of Food Science and Technology. 1991. *Food and Drink – Good Manufacturing Practice, 3rd edition*. London : Institute of Food Sci. And Technol.
- Kamarijani. 1983. *Perencanaan Unit Pengolahan*. Yogyakarta: Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gadjah Mada.
- Keputusan Menteri Negara Lingkungan Hidup, NOMOR: 51 TAHUN1995 Tentang Baku Mutu Limbah Cair Kegiatan Industri.
- Kotler, Philip. 2000. *Manajemen Pemasaran Prospektif Asia*. Yogyakarta: ANDI.
- Marriot, N.G. 1994. *Principles of Food Sanitation* (4th ed). Maryland: Aspen Publishers.
- Matz, S.A. 1970. *Cereal Technology*. USA: The AVI Publising Co., Inc.
- Merck Index. 1994. *An Encyclopedia of Chemical and Kepemimpinan, edisi pertama*. Yogyakarta: BPFS.
- Mieskelly, D. M. 1996. *The Use of Alkali for Noodle Processing*. In Pasta and Noodle Tech (Edited by Kruger, J. E., R. B Matsuo& J. W. Dick). USA: American Association of Cereal Chemiest, Inc.

- Motarjemi, Y, Kaferstein, F, Moy, G, Miyagawa, S and Miyagishima, K. 1996. *Importance of HACCP for Public Health and Development : the role of the world health organization. Food Control* 7 (2) : 77 – 85.
- NACMCF. 1998. *Hazard Analysis and Critical Control Point System and Guidelines for Its Application. J. Food Protect.* 61 : 762 –775.
- [NACMCF] National Advisory Committee on Microbiological Criteria for Foods. 1999. Hazard Analysis and Critical Control Point System and Guidelines for Its Application, Appendix B. Didalam : Stevenson, KE and Bernard, DT, editor. *HACCP : A Systematic Approach to Food Safety, third edition.* Washington, DC : the Food Processors Institute, hlm: 127 – 132.
- Nasution, A.H. 2003. *Perencanaan dan Pengendalian Produksi.* Surabaya: Guna Widya.
- Pomeranz, Y., 1991. *Wheat Chemistry and Technology.* American Association of Cereal Chemist, Minnesota: Incorporate St. Paul.
- Poerwadarminta, W.J.S. 1976. *Kamus Umum Bahasa Indonesia.* Jakarta: Balai Pustaka.
- Rangkuti, Freddy. 2004. *The Power of Brands.* Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Sarwoto. 1985. *Dasar-dasar Organisasi dan Managemen.* Jakarta: Ghalia Indonesia.
- Sultan, W.J. 1969. *Practical Baking Manual for Instruction and Student.* Connecticut: The AVI Publishing.
- Susanto, T. dan N. Sucipta. 1994. *Teknologi Pengemasan Bahan Makanan.* Blitar: Family.
- Susijahadi, M.S. 1996. *Teknologi Limbah.* Jember: Fakultas Pertanian Universitas Jember.
- Stevenson, KE. 1990. *Implementing HACCP in Food Industry. Food Technol.* 44 (5) : 179 – 182.

- Swastha, B dan I. Sukotjo. 1998. *Pengantar Bisnis Modern Edisi III*. Yogyakarta: Liberty
- Syarat mutu Mie Kering. 2010. SNI 01-2974-1992. Available at:http://agribisnis.deptan.go.id/xplore/view.php?file=MUTUSTANDARISASI/STANDARMUTU/Standar_nasional/SNI_Tph/Produk%20olahan/37.pdf (17 April 2010).
- Syarief, R., Santausa, S. dan Isyana, S. 1988. *Teknologi Pengemasan Pangan*. Bogor : PAU Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor (IPB).
- Tjiptono, Fandy. 1997. *Prinsip-Prinsip Total Quality Service*. Yogyakarta : Andi Offset.
- Troller A.J. 1993, *Sanitation in Food Processing*. Academy press.
- Wignjosoebroto, S. 2003. *Tata Letak Pabrik dan Penanganan Bahan*. Surabaya: ITS.
- Winarno1, F.G. 1992. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno2, F.G. 1992. *Pengantar Teknologi Pangan*. Jakarta: PT. Gramedia.
- Winarno, F.G., 1993. *Pangan dan Gizi, Teknologi dan Konsumen*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.