

BAB XIII KESIMPULAN DAN SARAN

13.1. Kesimpulan

- a. PT. Tirta Fresindo Jaya merupakan anak perusahaan dari perusahaan multi nasional MAYORA INDAH Tbk. yang menerapkan tata letak berdasarkan produk (*product layout*).
- b. PT. Tirta Fresindo Jaya memiliki bentuk kepemilikan PT. (Perseroan Terbatas) dengan struktur organisasi garis.
- c. PT. Tirta Fresindo Jaya telah menerapkan HACCP dan mendapat sertifikasi ISO 22000:2005.
- d. Bahan baku pembuatan Teh Pucuk Harum (TPH) di PT. Tirta Fresindo Jaya adalah daun teh kering, gula, *flavouring agent*, dan penstabil.
- e. Secara umum proses produksi Teh Pucuk Harum (TPH) di PT. Tirta Fresindo Jaya meliputi tahap penerimaan (*unloading*) dan penyimpanan bahan baku, formulasi, pencampuran (*mixing*), sterilisasi (UHT), *filling*, dan pengemasan.
- f. Kapasitas produksi TPH adalah sebesar 90.000 karton per hari.
- g. PT. Tirta Fresindo Jaya melakukan proses produksi teh dalam botol dengan menggunakan sistem mekanisasi industri yang berlangsung secara otomatis dan kontinyu, kecuali bagian penggudangan yang masih membutuhkan bantuan tenaga manusia.
- h. Teh Pucuk Harum (TPH) memiliki 2 (dua) jenis kemasan, yaitu kemasan primer (botol PET dan tutup botol HDPE) dan kemasan sekunder (karton) dengan volume sebesar 350 mL/botol dan dalam satu kemasan karton berisi 24 botol produk.
- i. Daya yang digunakan berupa listrik, sumber daya manusia, dan sumber daya alam.

- j. Pengendalian mutu PT. Tirta Fresindo Jaya dilakukan mulai dari penerimaan dan penyimpanan bahan baku, saat dan setelah proses produksi, pengemasan, *finished good*, dan penyimpanan.
- k. Sanitasi yang diterapkan di PT. Tirta Fresindo Jaya antara lain dari bahan baku dan bahan pembantu, ruang produksi dan lingkungan pabrik, peralatan produksi, gudang, serta sanitasi pekerja.
- l. PT. Tirta Fresindo Jaya memiliki Instalasi Pengolahan Limbah (IPAL) berupa limbah padat dan limbah cair.

13.2. Saran

Penerapan sanitasi pekerja perlu ditingkatkan untuk lebih menjamin dan meningkatkan kualitas produk yang diproduksi oleh PT. Tirta Fresindo Jaya, terutama dalam hal pengambilan sampel saat *incoming raw material* dan selama proses sanitasi peralatan dalam proses produksi (*Cleaning in Place/ CIP*)

DAFTAR PUSTAKA

- Adri, D dan Wikanasti, H. 2013. Aktivitas Antioksidan dan Sifat Organoleptik Teh Daun Sirsak Berdasarkan Variasi Lama Pengeringan. *Jurnal Pangan dan Gizi*. 4(7): 1-72.
- Anonim. 2010. Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia I No. 492/MENKES/PER/IV/2010, tentang Syarat-syarat dan Pengawasan Kualitas Air Minum.
- Anonim, 2016, Ikhtisar Aplikasi Google Maps, <https://www.google.co.id/maps/place/PT.+Tirta+Fresindo+Jaya+Pasuruan/@7.7000507,112.8554413,15z/data=!4m5!3m4!1s0x0:0x8ca269d1733a7b4c!8m2!3d-7.7000507!4d112.8554413?hl=id>, diakses pada tanggal 5 Februari 2016.
- Assauri dan Sofian. 2008. Manajemen Produksi dan Operasi: Edisi revisi. 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 April 2016).
- Azamia, M. 2012. Pengolahan Limbah Cair Laboratorium Kimia dalam Penurunan Kadar Organik serta Logam Berat Fe, Mn, Cr dengan Metode Koagulasi dan Adsorpsi, *Skripsi S-1*, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam UI, Depok. <http://lib.ui.ac.id/file?file=digital/20308401-S42511-Pengolahan%20limbah.pdf> (18 April 2016).
- Bajaj Processpack Limited. 2014. Bajaj Processpack Limited. www.bajajmachines.com/popup.html?pcat-gifts/products-large/heat-exchanger.jpg (17 Juli 2016).
- Budiasih, I. 2009. Faktor - Faktor yang Mempengaruhi Praktik Perataan Laba, *Jurnal Akuntansi Bisnis*. 4(1):44-50.
- Cenadi, C. 2000. Peranan Desain Kemasan dalam Dunia Pemasaran. Universitas Kristen Petra. *Nirmana*. 2(1): 92-103.

- Damanhuri, E. 2008. Pengolahan Limbah Padat Secara Umum. *Diktat Landfilling Limbah*: 1-9.
- Dwiari, S. R., Asadayanti D. D., Nurhayati, Sofyaningsih M., Yudhanti S. A., Yoga I. B. 2008. *Teknologi Pangan Jilid 1*. Direktorat Pembinaan Sekolah Kejuruan.
- DeMan, J. M. 2002. Kimia Makanan. Bandung: Penerbit ITB.
- Guangzhou Tech-Long Packaging Machinery Co. Ltd. 2013. *Cooling Tunnel Pneumatic PET Bottle Conveyor System For Hot Filling Line*. <http://www.bottle-fillingmachines.com> (17 Juli 2016).
- Gunawan, Y. 2006. Peluang Penerapan Produksi Bersih pada Sistem Pengolahan Limbah Domestik. *Tesis S-2*. Fakultas Ilmu Lingkungan Universitas Diponegoro, Semarang.
- Harahap, Y. 2009. Hukum Perseroan Terbatas. Jakarta: Sinar Grafika.
- Hubeis, M dan Kadarisman, D. 2007. Pengendalian Mutu Pada Industri Pangan. Jakarta: Universitas Terbuka.
- Jenie, B. S. L. 1996. Sanitasi Dalam Industri Pangan. PAU Pangan dan Gizi UGM, Yogyakarta.
- Khasnabis, J., Rai C., dan Roy A. 2015. Determination of Tannin Content by Titrimetric Method from Different Types of Tea. *Journal of Chemistry and Pharmaceutical Research*, 7(6): 238-241.
- Lambert, D., Stock M. 2001, *Strategic Logistic Manajement, Fourth Edition*. New York-USA: Mc Graw Hill.
- Miteco. 2016. *Miteco a Tetra Pak Company*. www.miteco.com (17 Juli 2016).
- Mulyono., Yohanes., Dian. 2012. Perbaikan Tata Letak Pabrik Dengan Metode Clustering. *Prosiding Seminar Nasional Aplikasi Sains & Teknologi (SNAST) Periode III*. Yogyakarta.
- Packaging-labeling.com. 2016. *Shrink Sleeve Labeling Machines*. www.Packaging-labelling.com (18 Juli 2016).

- Pelitasari dan Lely.2006. Industri Gula Rafinasi di Indonesia; Analisis Struktur Pasar dan Kebijakan. *Majalah Pangan*. 15(1):46.
- Priono, B. E. 2003. Gula Rafinasi. Lembaga Perkebunan Yogyakarta.
- Puspita, I. 2012. Analisis Pengendalian Mutu Untuk Mencapai Standar Kualitas Produk Pada PT. Central Power Indonesia. Bekasi: Universitas Gunadarma. http://www.gunadarma.ac.id/library/articles/graduate/economy/2009/Artikel_10205668.pdf (22 Mei 2016).
- Rangkuti dan Freddy. 2004. Manajemen Persediaan: Aplikasi di Bidang Bisnis. Grafindo Persada: Jakarta.
- Retno, S., Yohanes D., dan Julius. M. 2012. Perbaikan Tata Letak Pabrik dengan Metode Clustering. *Prosiding Seminar Nasional Aplikasi Sains dan Teknologi (SNAST)*. 25-36.
- Ristono, A. 2009. Manajemen Persediaan. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Ruauw, E. 2011. Pengendalian Persediaan Bahan Baku (Contoh Pengendalian pada Usaha Grenda Bakery Lianli, Manado), *ASE*, 7(1):1-11.
- Rudyluminescence. 2009. Proses Pembuatan Gula Rafinasi. <https://r2dyluminescence.wordpress.com/2009/07/20/proses-pembuatan-gula-rafinasi/> (6 Juni 2016).
- Setiyono. 2001. Dasar Hukum Pengelolaan Limbah B3, *Jurnal Teknologi Lingkungan*. 2(1):72-77.
- Sudarmadji. 2005. Analisis Bahaya dan Pengendalian Titik Kritis. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*. 1(2): 183-190.
- Suliyanto. 2010. *Studi Kelayakan Bisnis: Pendekatan Praktis*. Andi Offset: Yogyakarta.
- Supriyadi dan Anton, A. 2006. Perisa: Lingkup dan Definisi. Prosiding Penggunaan Perisa dalam Produk Pangan, 21 Desember 2004. BOM Jakarta.
- Suradi, K. 2005. Pengemasan Bahan Pangan Hasil Ternak dan Penentuan Waktu Kadaluarsa. <http://google.co.id/pengaruh-bahan-pangan-hasil-ternak-danpenentuan-waktu-kadaluarsa> (10 April 2016).

- Syarief, R. 2005. Buku dan Monograf Teknologi Pengemasan Pangan. Laboratorium Rekayasa Proses Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Tetra Pak. 2016. UHT Technology For Food And Dairy Products. <http://www.tetrapak.com/processing/uht-treatment> (20 Juli 2016).
- Towaha dan Balittri. 2013. Kandungan Senyawa Kimia pada Daun Teh (*Camellia sinensis*). *Warta Penelitian dan Pengembangan Tanaman Industri*. 19(3).
- Troller, J. A. 1993. Sanitation in Food Processing. 2^d ed. San Diego : Academic Press.
- Virtual Expo. 2016. *Direct Industry*. <http://www.directindustry.com/prod/sesotec-gmbh/product-38658-1022413.html> (20 Juli 2016).
- Winarno, F. G. 1986. Air Minum Untuk Industri Pangan. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F.G., Surono. 2004. HACCP dan Penerapannya dalam Industri Pangan. M-Brio Press: Bogor.
- Yonni. 2013. Mesin Grinder. Malang: Yonni Muhazir Production.
- Yu C. L., Yen C. C., Yu L. L., Shoen Y. L. S., Chi T. H. dan Jen K. L., 1999. Suppression of Extracellular Signals and Cell Proliferation by the Black Tea Polyphenol, Theaflavin-3,3'-Digallate, Carcinogenesis. 20(4): 733-736.