

BAB XIII

KESIMPULAN DAN SARAN

13.1. Kesimpulan

- a. CV. Sumber Rasa bergerak di bidang industri pengolahan mie kering.
- b. CV. Sumber Rasa yang berlokasi di Jl. Simo Kalangan II No. 135, Simomulyo, Kec. Sukomanunggal, Kota Surabaya, Jawa Timur memproduksi mie kering, misoa, dan kwetiau yang dapat bersaing di pasar nasional.
- c. CV. Sumber Rasa menggunakan peralatan mesin dan tenaga kerja manusia (semi otomatis) dalam menghasilkan produk mie kering.
- d. Bahan baku dan bahan pembantu yang digunakan untuk proses produksi di CV. Sumber Rasa telah sesuai dengan syarat mutu yang ditetapkan dan disimpan dengan menerapkan sistem *First In First Out* (FIFO).
- e. Secara umum, proses pengolahan mie kering keriting di CV. Sumber Rasa terdiri dari pengayakan (*sifting*), pencampuran (*mixing*), *feeding*, pemadatan (*compounding*), pemipihan (*sheeting*), pencetakan (*slitting*), pengukusan (*steaming*), pendinginan sementara (*cooling*), pemotongan dan pelipatan (*cutting and folding*), pengeringan (*drying*), pendinginan (*cooling*), dan pengemasan (*packing*).
- f. Pengemasan produk mie kering keriting CV. Sumber Rasa terdiri dari kemasan primer dan sekunder. Kemasan primer menggunakan plastik *polypropylene* (PP), sedangkan kemasan sekunder menggunakan box karton.
- g. Sumber daya yang digunakan oleh CV. Sumber Rasa adalah sumber daya manusia, sumber daya listrik, dan sumber daya bahan bakar.

- h. Sanitasi di CV. Sumber Rasa terdiri dari sanitasi mesin dan peralatan, gedung dan lingkungan pabrik, bahan baku dan bahan pembantu, air, dan *personal hygiene*.
- i. Pengendalian mutu pada CV. Sumber Rasa dilakukan mulai dari penerimaan bahan baku hingga produk akhir mie kering keriting.
- j. Pengolahan limbah di CV. Sumber Rasa terdiri dari limbah cair, limbah padat, dan limbah udara.

13.2. Saran

Dalam upaya mempertahankan dan meningkatkan kualitas produk dari CV. Sumber Rasa Surabaya, maka terdapat beberapa saran yang perlu dipertimbangkan, yaitu:

- a. Perlu dilakukan pengujian mutu kembali pada semua bahan pembantu yang digunakan dan dicocokkan dengan CoA dari pihak *supplier*.
- b. Perlu dilakukan pengecekan suhu ruangan secara rutin pada ruang penyimpanan bahan baku dan bahan pembantu, serta gudang penyimpanan produk.
- c. Perlu ditingkatkan penertiban dalam menerapkan *personal hygiene* pada seluruh tenaga kerja.

DAFTAR PUSTAKA

- Achmadi, S. 2019. Pengaruh Perbandingan Tepung Terigu dengan Tepung Talas (*Colosacia esculenta L.*) dan Konsentrasi *Puree Wortel (Daucus carota L.)* Terhadap Karakteristik Makaroni, *Skripsi S-1*, Fakultas Teknik Universitas Pasundan, Bandung.
- Agustriono, F. R., dan A.N. Hasanah. 2014. Pemanfaatan Limbah sebagai Bahan Baku Sintetis Karbosimetil Selulosa, *Jurnal Farmaka* 14(3): 87-94.
- Ahmadi, K. dan T. Estiasih. 2009. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Astawan, M. 1999. *Membuat Mie dan Bihun*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Astawan, M. 2006. *Mengenal Formalin dan Bahayanya*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Astawan, M. 2008. *Membuat Mi dan Bihun*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Arif, M. 2017. *Perancangan Tata Letak Pabrik*. Yogyakarta: Deepublish
- Badan Standardisasi Nasional. 1996. *SNI 01-2974-1996: Mi Kering*. <https://fdokumen.site/document/sni-01-2974-1996.html> (28 Januari 2021).
- Badan Standardisasi Nasional. 1998. *SNI 01-4852-1998: Sistem Analisa Bahaya dan Pengendalian Titik Kritis (HACCP) Serta Pedoman Penerapannya*. <https://dokumen.tips/documents/sni-sni-2001-4852-1998-sistem-analisa-bahaya-dan-pengendalian-titik-kritis.html> (1 Maret 2021).
- Badan Standardisasi Nasional. 2009. *SNI 3571:2009: Tepung Terigu Sebagai Bahan Makanan*. <https://www.slideshare.net/Fitrijasmineandriani/25820-sni-37512009-tepung-terigu> (6 Maret 2021)

- Badan Standardisasi Nasional. 2010. *SNI 3556:2010: Garam Konsumsi Beryodium*. https://www.academia.edu/36140934/SNI_3556_2010 (6 Maret 2021).
- Badan Standardisasi Nasional: 2011. *SNI 2109:2011: Sodium Tripolifosfat (STPP) Mutu Teknis*. https://kupdf.net/download/stpp-sni-2109-2011_59f0e16fe2b6f5631020cc78_pdf (6 Maret 2021).
- Bambang, S.A., W. Atmaka dan D. Rachmawati. 2011. Prediksi Umur Simpan Tepung Jagung (*Zea mays* L.) Instan dalam Kemasan Plastik, *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian* 4(2): 74-83.
- BPOM (Badan Pengawas Obat dan Makanan). 2013. *Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 37 Tahun 2013: Pewarna Sintetis*. https://www.academia.edu/19021970/BPOM_No_37_Tahun_2013_Batas_Maksimum_Penggunaan_BTP_Pewarna (29 Januari 2021).
- BPOM (Badan Pengawas Obat dan Makanan). 2013. *Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 11 Tahun 2013: Batas Maksimum Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Pengembang*. <http://extwprlegs1.fao.org/docs/pdf/ins140040.pdf> (29 Januari 2021).
- BPOM (Badan Pengawas Obat dan Makanan). 2019. *Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 11 Tahun 2019: Bahan Tambahan Pangan*. https://standarpangan.pom.go.id/dokumen/peraturan/2019/PerBPOM_No_11_Tahun_2019_tentang_BTP.pdf (29 Januari 2021).
- Basari, J. 2014. Perancangan Penggunaan Kemasan Karton Box di Unit Packaging di PT. XY Indonesia, Cikarang, Jawa Barat, *Skripsi S-1*, Fakultas Teknik, President University, Bekasi.
- Choy, A. 2011. Enhancing The Quality of Instant Noodles: The Impact of Low Protein Wheat Flour, Ingridients and Processing Conditions, *Thesis*, School of Applied Science RMIT University, Melbourne.
- Codex Alimentarius Commission. 1993. *Alinorm 19/13A, Appendix B: Guideline for The Application of Hazard Analysis Critical Control*

Point (HACCP) System. Rome: Food and Agriculture Organization and WHO.

Dahlia, L. 2014. *Hidup Sehat Tanpa Gluten*. Jakarta: Gramedia.

Dunia Timbangan. 2015. *Timbangan Digital*. <http://hargatimbangan.com/harga-timbangan-digital/>

Dessasuarra, C. F., S. Waluyo dan D. D. Novita. 2015. Pengaruh Tepung Tapioka Sebagai Bahan Substitusi Tepung Terigu Terhadap Sifat Fisik Mie Herbal BAsah, *Jurnal Teknik Pertanian Lampung* 4(2):81-90.

Erl yana, Y dan Nadya. 2018. Analisis Desain Kemasan Mi Instan Edisi Khusus Indomie Tempo *Doeloe*, *Jurnal Titik Imaji* 1(1): 17-29.

Elisabeth, D. A. A dan L. E. Setijorini. 2016. Pendugaan Umur Simpan Mi Kering dari Tepung Komposit Terigu, Keladi, dan Ubi Jalar, *Jurnal Matematika* 17(1) 20-28.

Fauzi, A. 2004. *Ekonomi Sumberdaya Alam dan Lingkungan*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

Firmansyah, A. 2019. *Pemasaran Produk dan Merek (Planning and Strategy)*. Jawa Timur: Qiara Media.

Fitria, M. 2007. Pendugaan Umur Simpan Produk Biskuit dengan Metode Akselerasi Berdasarkan Pendekatan Air Kritis, *Skripsi S-1*, Fakultas Teknologi Pertanian IPB, Bogor.

Fua, B.X. 2008. Asian Noodles: History, Classification, Raw Materials, and Processing, *Food Research International*. 41(9):888–902.

Gull, A., K. Prasad and P.. Kumar. 2016. Quality Changes ind Functional Pasta During Storage in Two Different Packaging Materials LDPE and BOPP, *Journal of Food Processing and Preservation* 41(5): 1-7.

Hadiwibowo, G. F. 2012. Preparasi dan Karakteristik Mikrosfer Kitosan Suksinat Tersambung Silang Natrium Tripolifosfat, *Skripsi-S1*, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Indonesia, Depok.

- Handoko, T. H. 2000. *Dasar-dasar Manajemen Produksi dan Operasi, Edisi 1*. Yogyakarta: BPPE.
- Harini, N., R. Marianty dan V. A. Wahyudi. 2019. *Analisa Pangan*. Sidoarjo: Zifatama Jawara.
- Hartatik, U. 2007. Penyimpanan Ikan Nila dan Bandeng Presto Pada Suhu Dingin dalam Wadah Polipropilen Rigid Terhadap Kedap Udara dan Plastik Polietilen, *Skripsi S-1*, Fakultas Teknologi Pertanian IPB, Bogor.
- Hulu, V. T., Tasnim., S. Sitorus., L. Parinduri., E. Sitorus., M. Chaerul., R. Puspita., E. Sianturi., M. M. T. Simarmata, dan S. A. Munthe. 2020. *Kesehatan Lingkungan*. Sumatera Utara: Yayasan Kita Menulis.
- Husni, A dan M.P. Putra. 2018. *Pengendalian Mutu Hasil Perikanan*. Yogyakarta: UGM Press.
- Imanningsih, H. 2012. Profil Gelatinisasi Beberapa Formulasi Tepung-Tepungan untuk Pendugaan Sifat Pemasakan, *Jurnal Penel Gizi Makanan* 35(1): 13-22.
- Julianti, S. 2014. *The Art of Packaging*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Kaihatu, T. S. 2014. *Manajemen Pengemasan*. Yogyakarta: ANDI.
- Kurniasari, E., S. Waluyo dan C. Sugianti. 2014. Mempelajari Laju Pengeringan dan Sifat Fisik Mie Kering Berbahan Campuran Tepung Terigu dan Tepung Tapioka, *Jurnal Teknik Pertanian* 4(1): 1-8.
- Koswara, S. 2009. *Teknologi Pengolahan Mie*. Jakarta: Ebook Pangan.
- Kurniawan, A., T. Estilasih dan N. I. P. Nugrahini. 2015. Mie dari Umbi Garut (*Maranta arundinacea L.*), *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 3(3): 847-854.

- Maharani, Y., F. Hamzah dan Rahmayuni. 2017. Pengaruh Perlakuan *Sodium Tripolyphosphate* (STPP) pada Pati Sagu Termodifikasi Terhadap Ketebalan, Transparansi dan Laju Perpindahan Uap Air *Edible Film*, *JOM Fakultas Pertanian Universitas Riau* 4(2): 1-10.
- Marsanti, A dan R. Widiarini. 2018. *Prinsip Higiene Sanitasi Makanan*. Ponorogo: Uwais Inspirasi Indonesia.
- Mawardi, I dan H. Lubis. 2019. *Proses Manufaktur Plastik dan Komposit*. Yogyakarta: ANDI.
- Melda, P. B. P. 2010. Sintesis dan Karakterisasi CMC (*Carboxymethyl Cellulose*) dari Selulosa Batang Pisang Raja (*Musa Paradisiaca*) dengan Variasi Natrium Monokloroasetat, *Skripsi S-1*, Fakultas Farmasi Universitas Sumatera Utara, Medan.
- Menteri Kesehatan Republik Indonesia. 2010. *Peraturan Menteri Kesehatan RI No. 492/MENKES/PER/IV/2010: Standar Mutu Air Untuk Pengolahan Pangan*. https://www.mapurna.id/files/SK_Permenkes_492_2010.pdf (30 Januari 2021)
- Mulyadi, A.F., S. Wijana, I. A. Dewi, dan W. I. Putri. 2014. Karakteristik Organoleptik Produk Mie Kering Ubi Jalar Kuning (*Ipomoea batatas*), *Jurnal Teknologi Pertanian* 15(1): 25-36.
- Murathathunyaluk. S and P. Jindawanich. 2019. Shelf Life Evaluation of Instant Pasta in Two Different Packaging, *International Conference on Engineering Applied Science and Technology* 639(1): 1-5.
- Ningsih, T.P.N. 2009. Proses Produksi Mie Instan di PT. Tiga Pilar Sejahtera Food Tbk., *Skripsi S-1*, Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Nuraeni, I. dan A.U. Satari. 2006. *Organisasi Sosial dan Kepemimpinan Edisi 1*. Tangerang Selatan: Universitas Terbuka.
- Nurindo, J.M. 2016. *Pallet Kayu atau Pallet Plastik yang Baik*. <https://www.palletkayu.net/pallet-kayu-atau-plastik-yang-paling-baik/>

- Polii, F. F. 2016. Pemanfaatan Ekstrak Abu Sabut Kelapa (Soda Abu) sebagai Pengenyal Mie Basah, *Jurnal Riset Teknologi Industri* 10(2): 136-145.
- Rombouts, I., K.J.A. Jansens, B. Lagrain, J.A. Delcour, and K.X. Zhu. 2014. The Impact of Salt and Alkali on Gluten Polymerization and Quality of Fresh Wheat Noodles, *Journal of Cereal Science*. 60(3): 507-513.
- Rosmeri, I., Vinsensia., dan N.M. Bella. 2013. Pemanfaatan Tepung Umbi Gadung (*Dioscorea hispida* Dennst) dan Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*) sebagai Bahan Substitusi dalam Pembuatan Mi Basah, Mi Kering, dan Mi Instan, *Jurnal Teknik Kimia Indonesia* 2(2): 246-256.
- Rustandi, D. 2011. *Produksi Mie*. Solo: Tiga Serangkai
- Ruyatnasih, Y dan L. Megawati. 2018. *Pengantar Manajemen Teori, Fungsi, dan Kasus*. Yogyakarta: CV. Absolute Media.
- Seagull. 2015. *Hand Pallet Truck*. <http://indonesian.electricchainblock.com/sale-10087085-strength-alloy-steel-hand-pallet-truck-hydraulic-type-for-warehouse-use.html>
- Sumartini., T. Ghozali dan L.H. Layalia. 2017. Optimasi Formulasi Pembuatan Mi Basah dengan Campuran Pasta Ubi Ungu (*Ipomea batatas* L.,) dengan Program Linier, *Pasundan Food Technology Journal* 4(3): 239-247.
- Supraptiah, E., A. S. Ningsih, dan Zurohaina. 2019. Optimasi Temperatur dan Waktu Pengeringan Mie Kering yang Berbahan Baku Tepung Jagung dan Tepung Terigu, *Jurnal Kinetika* 10(2): 42-47.
- Saragih, B. 2020. *Pengawasan Mutu Hasil Pertanian*. Yogyakarta: Deepublish.
- Susanto, T dan N. Sucipta. 1994. *Teknologi Pengemasan Bahan Makanan*. Blitar: CV. Family.
- Suyanti. 2008. *Membuat Mie Sehat*. Jakarta: Penebar Swadaya.

- Ulupi, N., Komariah dan S. Utami. 2005. Evaluasi Penggunaan Garam dan Natrium Tripoliphosphat Terhadap Sifat Fisik Bakso Sapi, *Journal of the Indonesian Tropical Animal Agriculture* 30(2): 88-95.
- Widyaningsih, T. B. dan E. S. Murtini. 2002. *Alternatif Pengganti Formalin pada Produk Pangan*. Surabaya: Trubus Agrisarana.
- Wijatno, S. 2009. *Pengantar Entrepreneurship*. Jakarta: Grasindo.
- Winarno. 1994. *Sterilisasi Komersial Produk-produk Pangan*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F. G dan A. Octaria. 2020. *Bahan dan Kemasan Alami Perkembangan Kemasan Edible*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- World Instant Noodles Association (WINA). 2018. *Global Demand for Instant Noodles*. <https://instantnoodles.org/en/noodles/market.html> (diakses pada 27 Januari 2021).