

## BAB XIII

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### 13.1 Kesimpulan

1. PT. Pakindo Jaya Perkasa merupakan salah satu perusahaan pengolahan gandum menjadi tepung terigu di Indonesia dengan kapasitas produksi sebesar 570 ton/hari dan 13680 ton/bulan. Total karyawan PT. Pakindo Jaya Perkasa sebanyak 600 orang. Perusahaan ini mempunyai lokasi yang strategis ditinjau dari segi transportasi, distribusi, pemasaran maupun tenaga kerja.
2. Semua bahan baku yang digunakan berasal dari negara lain, seperti Kanada, Amerika Serikat, dan Australia yang memiliki karakteristik dan kualitas berbeda-beda dan sudah dilengkapi dengan *Certificate of Analyze* (COA) sehingga terjamin kualitasnya.
3. PT. Pakindo Jaya Perkasa melakukan proses produksi dengan menggunakan mesin-mesin yang bekerja secara otomatis dan kontinu, namun masih dibutuhkan tenaga manusia untuk mengawasi pengoperasian peralatan.
4. Semua penanganan bahan baku, proses penggilingan, proses pengemasan, proses penyimpanan, sampai jenis produk melalui poses pengendalian mutu untuk mencapai produk dengan kualitas yang baik.
5. Sumber tenaga listrik yang digunakan berasal dari PLN (Perusahaan Listrik Negara). Sumber air yang digunakan berasal dari PDAM (Perusahaan Daerah Air Minum).

6. Tepung terigu dikemas dalam ukuran 25 kg menggunakan zak yang terbuat dari karung polipropilen karena tujuan konsumennya adalah segmen industri.
7. Selain tepung terigu, PT. Pakindo Jaya Perkasa juga menghasilkan produk berupa *bran* dan *pollard* yang dibuat menjadi tepung industry nonpangan dan pakan ternak.
8. Sanitasi PT. Pakindo Jaya Perkasa dilakukan pada semua bagian meliputi sanitasi bahan baku, pekerja, peralatan, lingkungan produksi dan gudang penyimpanan.

### **13.2 Saran**

PT. Pakindo Jaya Perkasa perlu menerapkan sistem HACCP untuk mengidentifikasi bahaya dan tindakan pengendalian untuk menjamin keamanan pangan sehingga dapat meningkatkan mutu produk dan kepercayaan konsumen.

Dalam rangka mencegah kontaminasi silang selama proses produksi dan penyimpanan produk jadi, perlu dilakukan peningkatan sanitasi karyawan dan lingkungan produksi.

PT. Pakindo Jaya Perkasa juga memerlukan beberapa unit genset listrik untuk menghindari berhentinya proses produksi dikarenakan adanya pemadaman listrik.

## DAFTAR PUSTAKA

- Anonimous<sup>1</sup>. 2014. <http://www.google.co.id/imghp?hl=id&tab=wi> (27 Februari 2014)
- Anonimous<sup>2</sup>. 2014. <http://www.google.maps.com> (27 Mei 2014)
- Anonimous<sup>3</sup>. 2008. Asuransi Pekerja <http://ahliasuransi.com/asuransi-pekerja-jamsostek-workmen-compensation-personal-accident-vs-employers-liability/> (12 Februari 2014).
- Agusrial, 2010. *Bentuk-Bentuk Badan Usaha* <http://gantocupak.blog.com/files/2010/11/Badan-usaha.ppt-Compatibility-Mode.pdf> (5 Maret 2014).
- Ahyari, A. 2002. *Pengendalian Produksi*. Yogyakarta: BPFE
- Alvie, A. M. 2004. *Laporan Kerja Praktek dan Perencanaan Pabrik II*. Jurusan Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian, UGM: Yogyakarta.
- Assauri. S. 1980. *Manajemen Produksi*. Jakarta: Lembaga Penerbit Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia.
- Badan Standarisasi Nasional. 2006. *Peraturan Teknis Tepung Terigu (SNI-01-3751-2006)*. Jakarta: Departemen Perindustrian Republik Indonesia.
- Basuki. 1982. *Proses Pengolahan Air*. Medan: Balai Industri.
- Belitz, H. D., R. Kieffer, W. Seilmier dan H. Wieser. Structure and function of Gluten Proteins. *Cereal chem.* 63 (4): 336-341.
- Buckle, K. A., R. A. Edwards, G. H. Fleet dan M.Wooton. 1987. *Ilmu Pangan* (Hari Purnomo dan Adiono, penerjemah). Jakarta: UI Press.
- Departemen Perindustrian. 1975, Mutu dan Cara Uji Air Minum, Standar Industri Indonesia no. 0071-75 (12 Februari 2014).

- Departemen Pertanian. 2007. *Manual fumigasi fosfin (untuk perlakuan karantina tumbuhan)*. Badan Karantina Pertanian.
- Eggit, R. dan Hartley. 1975. *Plant Foods for Human Nutrition*. Netherlands: Springer.
- Gobin, P., M. P. Duviau, J. H. Wong, B.B. Buchanan dan K. Kobrehel. 1996. Change in Sulfhydryl-Disulfide Status of Wheat Proteins During Conditioning and Milling. *Cereal chem.* 73(4): 495-498.
- Hermanianto, Joko, Muhammad Arpah, dan Wijaya Kusuma Jati. 2000. Penentuan Umur Simpan Produk Ekstrusi dari Hasil Samping Penggilingan Padi (Menir dan Berkatul) dengan Menggunakan Metode Konvensional, Kinetika Arrgenius dan Sorpsi Isothermis. *Buletin Teknologi dan Industri Pangan*, XI:2 page: 33-41.
- Ikhsanudin, A. 2010. Laporan Magang Di PT. Indofood Sukses Makmur. Tbk Bogasari Flour Mills Divisi Tanjung Priok, Jakarta Utara (Proses Produksi Tepung Terigu). *Laporan*. Universitas Sebelas Maret: Surakarta.
- Irwan, A. W. 2006. *Teknologi Budidaya Gandum*. [http://blogs.unpad.ac.id/a\\_wawan\\_irwan/wp-content/uploads/teknik-budidaya-gandum-bahan-kuliah.pdf](http://blogs.unpad.ac.id/a_wawan_irwan/wp-content/uploads/teknik-budidaya-gandum-bahan-kuliah.pdf) (25 Februari 2014)
- Jenie, B. S. L. 1988. *Sanitasi dalam Industri Pangan*. PAU IPB bekerjasama dengan Lembaga Sumber Daya Informasi IPB.
- Kansas State University. 2008. *Wheat and Flour Testing Methods*. [www.sdwheat2.org/files/wheatflour.pdf](http://www.sdwheat2.org/files/wheatflour.pdf) (25 Februari 2014)
- Kartika, B. 1991. *Sanitasi Industri Pangan*. PAU Pangan dan Gizi UGM, Yogyakarta.
- Kartika Sari, Elsi., Simangunsong, Advendi. 2007. *Hukum Dalam Ekonomi*. Jakarta: PT. Gramedia Widiasarana Indonesia.
- Sari, K. E., Simangunsong, A. 2007. *Hukum Dalam Ekonomi*. Jakarta: PT. Gramedia Widiasarana Indonesia.

- Kent-Jones, D.W. dan A.J. Amos. 1967. *Modern Cereal Chemistry*. 6<sup>th</sup> ed. London: Food Trade Press, Ltd.
- Kramer, A dan Twigg, B. A., 1973. *Fundamental of Quality Control for The Food Industry*. The AVI Publishing Co. Westport, Connecticut.
- Krist, H. R. 1992. *Laboratory Manual for The Examination of Water, Waste Water and Soil*. New York: VCH Publishers.
- Laksmi, S. B. 1993. *Penanganan Limbah Industri Pangan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Leonard, W.H dan J.H Martin, 1963. *Cereal Crops*. 1<sup>st</sup>ed. The Macmilan Company. London, pp: 131.
- Matz, S. A. 1959. *The Chemistry and Technology of Cereal as Food and Feed*. The AVI Publishing Co. Inc., Westport, Connecticut.
- Mortimore, S dan Carol W. 1998. *HACCP : A Practical Approach*. Maryland: Aspen Publisher, Inc.
- Ocrim.com. 2014. <http://www.ocrim.it/> (26 Februari 2014)
- Pomeranz, Y. 1971. *Composition and Functional of Wheat Flour components*. Di dalam *Wheat Chemistry and Technology*. Y. Pomeranz. (ed). American Association of Cereal Chemist Inc., St. Paul, Minnesota.
- Pomeranz, Y. 1980. *Molecular Approach to Bread Making : An Update and New Perspectives*, 1, 2, *Bakers Dig.*, 54(2) : 20-27, Continued in 54(3) : 13-24.
- Ponte, Jr. J. G. 1971. *Bread*. Di dalam Y. Pomeranz. *Wheat Chemistry and Technology*, The AACC Inc. St. Paul, Minnessota.
- Purmawijayanti, H.A. 2001. *Sanitasi, Higine dan Keselamatan Kerja Dalam Proses Pengolahan Makanan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Pyler, E. J. 1973. *Baking Science and Technology*. Siebel Publishing Co., Chicago.
- Rivai, M. dan I. A. Wirawan. 2008. *Hama Gudang*.

<http://www.sith.itb.ac.id/publikasi-ia/Entomologi-Permukiman/6-Hama%20Gudang.pdf> (26 Februari 2014).

- Rohajati, U. 2008. Pengaruh Fosforilasi terhadap Daya Cerna Protein dan Sifat Fungsional Tepung Sorgum. *Jurnal Bisnis dan Teknologi*, 16:1 page 21-28
- Santoso, Anandadan S. Priyanto, 1995. *Kamus Lengkap Bahasa Indonesia*. Cetakan Ke-1. Jakarta: PT. Kartika.
- Sudarmadji, Slamet., Bambang Haryono, dan Suhardi. 2007. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty Yogyakarta.
- Susanto, T dan B. Saneto. 1994. *Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian*. Surabaya: P.T Bina Ilmu.
- Throner, M. E. dan P. B. Manning. 1976. *Quality Control in Food Service*. The AVI Publishing Co. Inc., Westport, Connecticut.
- Untung, Ony. 2008. *Menjernihkan Air Kotor*. Jakarta: Puspa Swara, Anggota IKAPI.
- Winarno, F. G. dan B. S. L. Jenie. 1983. *Kerusakan Bahan Pangan dan Cara Pencegahannya*. Pusat Penelitian dan Pengembangan Teknologi Pangan. IPB. Ghalia Indonesia. Jakarta.
- Winarno, F. G., 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka
- Winata, A. Y. 2001. *Karakteristik Tepung Sukun (Artocarpusaltilis) dengan Perlakuan Pramasak Hasil Pengeri Drum dan Aplikasinya Untuk Pembuatan Roti Tawar*.
- Wirastyo, D. 2008. *Pemilihan Tepung Terigu dalam Industri Roti*. <http://foodreview.biz/login/preview.php?view&id=55609> (26 Februari 2014).
- Wiyono, T. N., 1980. *Budidaya Tanaman Gandum (triticum sp.)* Cetakan 1. Bandung: PT. Karya Nusantara.
- Yamit, Z. 2002. *Manajemen Kualitas Produk dan Jasa*. Yogyakarta: Ekonesia.