

## **BAB XIII**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **13.1. Kesimpulan**

1. Pabrik PT. Marimas Putera Kencana terletak di Kawasan Industri Candi Jl. Gatot Subroto Semarang, Jawa Tengah.
2. PT. Marimas Putera Kencana merupakan perusahaan yang bergerak di bidang produksi makanan dan minuman dengan produk utama adalah minuman serbuk rasa buah
3. PT. Marimas Putera Kencana memiliki bentuk perusahaan Perseroan Terbatas dengan struktur organisasi fungsional.
4. PT. Marimas Putera Kencana memiliki tiga macam karyawan, yaitu karyawan tetap, karyawan kontrak dan karyawan borong.
5. Bahan baku yang digunakan pada pengolahan minuman serbuk “Marimas” adalah gula rafinasi. Bahan tambahan yang digunakan untuk minuman serbuk adalah pengatur keasaman, pengental, peneruh, pewarna, pemanis buatan, dan perisa (*flavor*).
6. Bahan pengemas primer yang digunakan oleh PT. Marimas Putera Kencana yaitu kemasan fleksibel laminasi terdiri dari PET 12, PE 20, Aluminium foil 7, dan PE 25 berukuran 75mm x 80mm. Kemasan sekunder digunakan plastik *bal* yang merupakan plastik *wrap* berbahan dasar PET. Kemasan Tersier digunakan kemasan kardus dengan ukuran 390 x 250 x 210 mm.
7. PT. Marimas Putera Kencana menerapkan sistem produksi secara terus menerus dalam proses pengolahannya dengan tujuan untuk mencapai target produksi.

8. Sanitasi yang dilakukan di PT. Marimas Putera Kencana meliputi sanitasi gudang bahan baku dan pengemas, sanitasi ruang produksi, sanitasi peralatan produksi, serta sanitasi pekerja.
9. PT Marimas Putera Kencana memiliki 4 unit mesin, yaitu unit transfer gula, unit penggilingan gula, unit mixing, dan unit pengemasan yang menunjang proses pengolahan minuman serbuk.
10. Sumber daya yang digunakan meliputi sumber daya manusia, sumber daya listrik, dan sumber daya air.
11. Pengendalian mutu yang dilakukan di PT. Marimas Putera Kencana meliputi pengendalian mutu bahan baku dan bahan tambahan, pengendalian mutu bahan pengemas, pengendalian mutu proses produksi, serta pengendalian mutu produk akhir dan selama penyimpanan.
12. PT Marimas Putera Kencana menghasilkan limbah padat dan limbah cair. Limbah padat berupa sisa kemasan-kemasan yang tidak terpakai, sedangkan limbah cair berasal dari air sisa sanitasi yang kemudian akan diolah oleh IPAL (Instalasi Pengolahan Air Limbah).

### **13.2. Saran**

Sanitasi dari pekerja di PT. Marimas Putera Kencana perlu ditingkatkan. PT. Marimas Putera Kencana perlu melakukan pengarahan tentang sanitasi secara detail pada pekerja dan akibat tidak melaksanakan sanitasi tersebut sehingga pekerja dapat melaksanakan sanitasi sesuai dengan prosedur yang diberikan.

## DAFTAR PUSTAKA

- Ailing, C. 2009. *Facility Layout Improvement Using Systematic Layout Planning (SLP) and Arena*. Malaysia: Universiti Teknologi Malaysia.
- Apriyantono, A., Fardiaz, Puspitasari, Sedamawati, dan Budiyo. 1989. *Analisis Pangan*. IPB Press: PAU Pangan dan Gizi.
- Ahyari, A. 2000. *Manajemen Produksi Perencanaan Sistem Produksi Buku II*. Yogyakarta: BPFE Yogyakarta.
- Assauri, S. 2008. *Manajemen Produksi dan Operasi*. Jakarta: Lembaga Penerbit Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia.
- Depdiknas. 2004. *Pencegahan Terjadinya Kontaminan Dengan Sanitasi Lingkungan dan Hygiene Pekerja*. Jakarta
- Dwiasuti, R. 2010. Laporan Magang di PT. Dharmapala Usaha Sukses (Quality Control Gula Rafinasi). *Laporan Magang*. <http://eprints.uns.ac.id/322/1/157572408201010291.pdf> (diakses 29 Januari 2018).
- Harti, R. and Margaretha P. 2009. *Layout and Design*. [http://prolog.univie.ac.at/teaching/LVAs/Layout und Design /SS09/Layout-Skriptum%20extended.pdf](http://prolog.univie.ac.at/teaching/LVAs/Layout%20und%20Design/SS09/Layout-Skriptum%20extended.pdf) (13 Januari 2018).
- Herjanto. 2007. *Manajemen Operasi*. Jakarta: PT. Grasindo.
- Herudiyanto, M.S. 2008. *Teknologi Pengemasan Pangan*. Bandung: Widya Padjadjaran.
- Kartika, B. 1991. *Sanitasi dalam Industri Pangan*. Yogyakarta: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Universitas Gadjah Mada Yogyakarta.

- Mathis, R.L., J. H. Jackson, S. R. Valentine, P. Meglich. 2003. *Human Resource Management 15th Edition*. California: Southwestern College Publishing.
- Nicol, W.M. 1979. *Sucrose and Food Technology*, (dalam *Sugar: Science of Technology*, G.G. Birch and K.J. Parker, Eds.). London: Appl. Sci. Pbl.
- Nugroho, P. 2013. *Panduan Membuat Kompos Cair*. Jakarta: Pustaka Baru Press.
- Peraturan Menteri Lingkungan Hidup. Nomor 5 Tahun 2014. *Baku Mutu Air Limbah*.
- Prawirosentono, S. 2001. *Manajemen Operasi Edisi Ketiga*. Jakarta: PT. Bumi Aksara.
- Saha, A., Mandal, P., Dasgupta, S., dan Saha, D. 2008. Influence of Culture Media and Environmental Factors on Mycelia Growth and Sporulation of *Lasiopiploda theobromae* (Pat.) Griffon and Maubl, *Journal of Enviromental Biology*. 29(3): 407-410.
- Sigma, A. 2017. *Quercetin Hydrate*. <http://www.sigmaaldrich.com/> (diakses 19 April 2018).
- Snow, C. C., dan Hrebiniak, L. G. 1980. *Strategy, Distinctive Competence, and Organizational Performance*. US: Administrative Science Quarterly.
- Wignjoesobroto, S. 1996. *Tata Letak dan Pemindahan Bahan*. Surabaya: Institut Teknik Surabaya.
- Winarno, F.G, dan Surono. 2002. *GMP Cara Pengolahan Pangan Yang Baik*. Bogor: M-Brio Press.
- Wursanto. 1991. *Kearsipan 1*. Yogyakarta: Kanisius Yogyakarta.
- Wursanto. 2003. *Dasar-Dasar Ilmu Organisasi*. Andi Offset: Yogyakarta