

BAB XIII KESIMPULAN

13.1. Kesimpulan

1. PT Dua Kelinci merupakan salah satu perusahaan terbesar yang bergerak dibidang makanan ringan di Indonesia dan telah berdiri sejak tanggal 15 Juli 1985 yang terletak di Jalan Raya Pati Kudus Km 6,3, Jawa Tengah.
2. Tata letak pabrik di PT Dua Kelinci berdasarkan tata letak proses produksi.
3. Struktur organisasi yang digunakan oleh PT Dua Kelinci adalah struktur organisasi lini dan staf.
4. Jumlah tenaga kerja PT Dua Kelinci secara keseluruhan adalah 3281 karyawan, sedangkan tenaga kerja pada produksi kacang garing adalah 785 karyawan.
5. Bahan baku utama yang digunakan adalah kacang tanah yang diperoleh dari pemasok eksternal dari berbagai kota, seperti Tuban, Bali, Tulungagung, Karanganyar, Jepara, Banyuwangi, Jember, Solo, Gresik, Ngawi, Blitar, Bojonegoro, Jogja, Maduran, dan Cirebon. Bahan pembantu yang digunakan adalah air yang diperoleh dari air sumur, garam yang diperoleh dari pemasok eksternal dari kota Juwana dan Rembang, dan tawas yang diperoleh dari luar negeri.
6. Proses produksi kacang garing di PT Dua Kelinci terdiri atas proses *cleaning* tanah, *cleaning* medium, *cleaning* basah, pencucian, *cleaning* bilas, *cooking*, *drying*, penyimpanan pada *sackbin* induk, *cleaning* akar, *gravity separation*, penyimpanan pada *sackbin* silo, sortasi, penyimpanan pada *sackbin* oven, *roasting*, dan sortasi final.

7. Kemasan yang digunakan oleh PT Dua Kelinci pada produk kacang garing ini adalah OPP (*Oriented Polypropylene*), PETM (*Polyethylene Terephthalate Metallized*), CPPM (*Cast Polypropylene Metallized*), dan LLDPE (*Linear Low Density Polyethylene*).
8. Sumber daya yang digunakan oleh PT Dua Kelinci meliputi sumber daya manusia, sumber daya listrik yang diperoleh dari Perusahaan Listrik Negara (PLN) di kabupaten Pati, sumber daya air yang diperoleh dari air sumur di PT Dua Kelinci, dan sumber daya batu bara.
9. Sanitasi di PT Dua Kelinci meliputi sanitasi bangunan, santasi lantai, sanitasi atap ruang produksi, sanitasi dinding, sanitasi mesin dan peralatan, bahan baku dan produk, serta pekerja telah dilaksanakan di PT Dua Kelinci.
10. PT Dua Kelinci melakukan pengawasan mutu mulai dari bahan baku dan bahan pembantu, proses produksi, hingga produk akhir.
11. Pengolahan limbah yang dilakukan oleh PT Dua Kelinci adalah pengolahan limbah padat, cair, dan gas.

13.2. Saran

PT Dua Kelinci masih perlu meningkatkan sanitasi bangunan pabrik agar dapat mencegah kemungkinan kontaminasi pada saat proses produksi, sehingga produk yang dihasilkan dapat aman pada saat dikonsumsi oleh konsumen. Sanitasi pabrik yang dapat dilakukan adalah dengan melakukan pembersihan total untuk area produksi secara bergantian agar kebersihan tetap terjaga dengan baik. Pembersihan total secara bergantian pada area produksi dapat dilakukan setiap 1 – 2 minggu sekali agar sanitas bangunan pabrik dapat terjaga.

DAFTAR PUSTAKA

- Abdurahman, D. 2008. *Biologi Kelompok Pertanian dan Kesehatan untuk Sekolah Menengah Kejurusan Kelas XI*. Bandung: Grafindo Media Pratama.
- Alamsyah, S. 2006. *Merakit Sendiri Alat Penjernihan Air untuk Rumah Tangga*. Jakarta: Kawan Pustaka.
- Anhui Jie Xun Optoelectronic Technology CO., Ltd. 2017. *Belt Color Sorter L Series*. <http://en.hfjiexun.com/html/en/product/beltcolorsorter/150.html>. (13 Januari 2020)
- Arief, M. 2016. *Pengolahan Limbah Industri Pangan: Dasar-Dasar Pengetahuan dan Aplikasi di Tempat Kerja*. Yogyakarta: Penerbit Andi.
- Arif, M. 2017. *Perencanaan Tata Letak Pabrik*. Yogyakarta: Deepublish.
- Assadad, L. dan B.S.B. Utomo. 2011. *Pemanfaatan Garam dalam Industri Pengolahan Produk Perikanan*.
- Assauri, S. 2004. *Manajemen Pemasaran: Dasar, Konsep dan Strategi*. Jakarta: Grafindopersada.
- Aziz, T., D.Y. Pratiwi, dan L. Rethiana. 2013. Pengaruh Penambahan Tawas $Al_2(SO_4)_3$ dan Kaporit $Ca(OCl)_2$ Terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Air Sungai Lambidaro, *Jurnal Teknik Kimia*. 19(3): 55-65.
- Budihardjo, A. 2011. *Organisasi Menuju Pencapaian Kinerja Optimum: Sintesis Teori untuk Mengungkap "Kotak Hitam" Organisasi*. Jakarta: Prasetya Mulya Publishing.
- Buhler Sortex Ltd. 2007. *Sortex Z+ General Brochure*. https://former.buhlergroup.com/europe/ru/downloads/Sortex_Z_SO31001_en.pdf. (13 Januari 2020).
- CV Cing Fong Machinery Industries. 2009. *Jumbo Granule Machine*. <http://cingfong.co.id/>. (13 Januari 2020).

- Dewan Perwakilan Rakyat Republik Indonesia dan Presiden Republik Indonesia. *Undang-undang Republik Indonesia No. 13 Tahun 2003*. Jakarta
- Dewan Perwakilan Rakyat Republik Indonesia. 1996. *Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 7 Tahun 1996 tentang Pangan*.
<http://www.bpkp.go.id/uu/filedownload/2/47/477.bpkp>. (16 Januari 2020).
- Fitri, N. 2017. Sintesis Kristal Tawas [$KAl(SO_4)_2 \cdot 12H_2O$] dari Limbah Kaleng Bekas Minuman, *Skripsi S-1*, Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Islam Negeri Alauddin, Makassar.
- Hamali, A. Y. dan E. S. Budihastuti. 2019. *Pemahaman Praktis Administrasi, Organisasi, dan Manajemen: Strategi Mengelola Kelangsungan Hidup Organisasi*. Jakarta: Prenadamedia Group.
- Hamdani dan W. Indrawan. 2015. *Programable Logic Controller dan Scada Teori, Pemrograman dan Aplikasinya dalam Otomasi Sistem Tanur*. Yogyakarta: Penerbit Deepublisher.
- Herawati, H. 2008. Penentuan Umur Simpan pada Produk Pangan, *Jurnal Litbang Pertanian*. 27(4): 124-130.
- Herjanto, E. 2015. *Manajemen Operasi (Edisi 3)*. Jakarta: Grasindo
- Herudiyanto, M. S. 2008. *Teknologi Pengemasan Pangan*. Bandung: Widya Padjadjaran
- Indraswati, D. 2017. *Pengemasan Makanan*. Ponorogo: Forum Ilmiah Kesehatan.
- Jagtap, A. A., S. D. Vaidya, A. R. Samrutwar, R. G. Kamadi, and N. V. Bhende. 2015. Design of Material Handling Equipment: Belt Conveyor System for Crushed Biomass Wood using V Merge Conveying System, *Internasional Journal of Mechanical Engineering and Robotics Research*. 4(2): 38-48.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2018. *Data Komposisi Pangan Indonesia*. <http://panganku.org/id-ID/view> (17 Februari 2020).

- Kementerian Pertanian Republik Indonesia (Kementan RI). 2018. *Pusat Data dan Sistem Informasi Kementerian Pertanian*. <https://aplikasi2.pertanian.go.id/bdsp/id/komoditas> (29 Agustus 2019).
- Kusuma, T.S., A.D. Kurniawati, Y. Rahmi, I.H. Rusdan, dan R.M Widyanto. 2017. *Pengawasan Mutu Makanan*. Malang: UB Press.
- Marlina, S. 2017. *Aspek-Aspek Hukum Lingkungan I*. Ponorogo: Uwais Inspirasi Indonesia.
- Menteri Perindustrian Republik Indonesia. 2010. *Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia Nomor: 75/M-IND/PER/7/2010*. Jakarta: Kementerian Perindustrian.
- Mufarida, N. A. 2016. *Perpindahan Panas & Massa Pada Spray Dryer*. Jember: CV Pustaka Abadi.
- Nugraheni, H., T. Wiyatini, dan I. Wiradona. 2018. *Kesehatan Masyarakat dalam Determinan Sosial Budaya*. Yogyakarta: Deepublish.
- Peraturan Menteri Kesehatan. 416/MEN.KES/PER/IX/1990 : Syarat-syarat dan Pengawasan Kualitas Air. http://web.ipb.ac.id/~tml_atsp/test/PerMenKes%20416_90.pdf (28 Maret 2020).
- Pitriani, A. Daud, dan N. Jafar. 2014. Efektivitas Penambahan Em4 pada Biofilter Anaerob-Aerob dalam Pengolahan Air Limbah Rs. Unhas. <http://pasca.unhas.ac.id/jurnal/files/d0cd3ed391379d03075e2827cd10f7ef.pdf> (4 Juli 2020).
- Pongtuluran, Y. 2015. *Manajemen Dumber Daya Alam dan Lingkungan Edisi Revisi*. Yogyakarta: ANDI.
- Ponto, H. 2018. *Dasar Teknik Listrik*. Yogyakarta: Penerbit Deepublish.
- Prasetya, Henry dan F. Lukiasuti. 2009. *Manajemen Operasi*. Yogyakarta: Media Pressindo.

- Pulungan, M.H., Sucipto, dan Sarsiyani. 2016. Penentuan Umur Simpan Pia Apel dengan Metode ASLT (Studi Kasus di UMKM Permata Agro Mandiri Kota Batu), *Jurnal Teknologi dan Manajemen Agroindustri*. 5(2): 61-66.
- Purnawijayanti, H. A. 2006. *Sanitasi, Higine, dan Keselamatan Kerja dalam Pengolahan Makanan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Purnaya, I. G. K. 2016. *Manajemen Sumber Daya Manusia*. Yogyakarta: ANDI.
- Purwadi, L. E. Radiati, H. Evanuarini, dan R. D. Andriani. 2017. *Penangan Hasil Ternak*. Malang: UB Press.
- Rahmani, A. 2015. Pengelolaan Air dalam Industri Pangan, *Jurnal Teknologi*. 1-13.
- Rodriguez, A., Nerin, C. dan Batlle, R. 2008. New Cinnamon Based Active Paper Packaging Against *Rhizopus stolonifer* Food Spoilage, *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 56: 6364-6369.
- Rukmana, H. 2000. *Kacang Tanah*. Yogyakarta: Kanisius.
- Sampurno, R. 2005. Aplikasi Polimer dalam Industri Kemasan, *Jurnal Sains Materi Indonesia*. Edisi Khusus Oktober 2006: 15-22.
- Siswati, N.D., H. Theodorus, dan P.W. Eko S. 2009. Kajian Penambahan *Effective Microorganisms* (Em₄) pada Proses Dekomposisi Limbah Padat Industri Kertas, *Buana Sains*. 9(1): 63-68.
- Subagyo, P. 2000. *Manajemen Operasi: Edisi pertama*. Yogyakarta: BPFE-Yogyakarta.
- Suhelmi, M. 2007. Pengaruh Kemasan *Polypropylene Rigid* Kedap Udara terhadap Perubahan Mutu Sayuran Segar Terolah Minimal selama Penyimpanan, *Skripsi S-1*, Fakultas Teknologi Pertanian IPB, Bogor.
- Suhendri, O., Tamrin, dan B. Lanya. 2014. Rancang Bangun *Bucket Elevator* Pengangkat Gabah, *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*. 3(1): 17-26.

- Suparjati. 2004. *Tata Usaha dan Kearsipan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Susetyarsi, T. 2012. Kemasan Produk Ditinjau dari Bahan Kemasan, Bentuk Kemasan dan Pelabelan pada Kemasan Pengaruhnya terhadap Keputusan Pembelian pada Produk Minuman “Mizone” di Kota Semarang, *Jurnal STIE Semarang*. 4(3):19-28.
- Sutrisno, H. E. 2009. *Manajemen Sumber Daya Manusia Edisi Pertama*. Jakarta: Kencana.
- Tompkins, J. A., J. A. White, Y. A. Bozer, and J. M. A. Tanchoco. 2003. *Facilities Planning: Fourth Edition*. New Jersey: John Wiley & Sons Inc.
- Wahyuningsih, S. 2018. Konsumsi dan Neraca Penyediaan-Penggunaan Kacang Tanah, *Buletin Konsumsi Pangan*. 9 (2):11-20.
- Warisno, 2004. *Aneka Olahan Kacang Tanah*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Yamit, Z. 2002. *Manajemen Kualitas Produk dan Jasa. Edisi Pertama*. Yogyakarta : Ekonisia Kampus Fakultas Ekonomi UII.