

## **BAB XIII**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **13.1 Kesimpulan**

- a. Produk yang dihasilkan oleh PT Indofood CBP Sukses Makmur Tbk Divisi *Noodle* Cabang Pasuruan Jawa Timur ini memproduksi enam *brand* mi instan yaitu, meliputi Indomie, Supermi, Sarimi, Sakura, Mi Telur Cap 3 Ayam, dan Pop Mie
- b. Tahap- tahap proses produksi mi instan pada PT. Indofood CBP Sukses Makmur Tbk. Divisi Mi meliputi: penyiapan bahan baku, pengayakan tepung (silo dan *screw*), pembuatan lembaran mi (*pressing*), pengukusan (*steaming*), pemotongan dan pelipatan (*cutting and folding*), penggorengan (*frying*), pendinginan (*cooling*), dan pengemasan (*packing*).
- c. Bahan-bahan yang digunakan PT. Indofood CBP Sukses Makmur Tbk. Divisi Mi Cabang Jawa Timur untuk memproduksi mi instan adalah tepung terigu, air, minyak, dan larutan alkali
- d. PT. Indofood CBP Sukses Makmur Tbk Divisi *Noodle* Cabang Pasuruan Jawa Timur melakukan sistem pengendalian mutu sejak penanganan bahan baku sampai penanganan produk akhir.
- e. PT. Indofood CBP Sukses Makmur Tbk Divisi *Noodle* Cabang Pasuruan Jawa Timur telah menerapkan sistem FIFO dalam penyimpanan terhadap produk mi instan sehingga kualitas mi instan tetap terjaga dengan baik.

#### **13.2. Saran**

- a. Mempertahankan sistem sanitasi yang sudah berlangsung dengan baik, bahkan untuk hasil yang lebih baik lagi, harus lebih

ditingkatkan lagi kepeduliannya terhadap lingkungan yang meliputi: karyawan, lingkungan kerja maupun keseluruhan proses yang berlangsung di PT. Indofood CBP Sukses Makmur Tbk.

- b. Mempertahankan sistem manajemen perusahaan yang sudah berlangsung dengan baik.
- c. Inovasi produk harus tetap dilakukan agar produk semakin berkembang seiring dengan perkembangan zaman.

## DAFTAR PUSTAKA

- Abdurahman, 2006. *Biologi Kelompok Pertanian dan Kesehatan*. Yogyakarta. Universitas Gadjah Mada.
- Ahyari, A. 1996. *Manajemen Operasional*. Yogyakarta. BPFE.
- Alamsyah, Y. 2009. *Bisnis Fast Food Ala Indonesia*. Jakarta. Gramedia
- Ambirad Limited. 2012. *ACR Recessed Air Curtain Electrically Heated Ambient & LPHW, Installation and Operating Manual*. Brierley Hill West Midlands.
- Amrinola, W. 2015. *Pati Alami vs Pati Termodifikasi*. Jakarta. Universitas Binus.
- Amirullah. 2001. *Pengantar Manajemen*. Malang. UM Press.
- Badan Standardisasi Nasional. 2012. *Standar Nasional Indonesia (SNI) Syarat Mutu Mi Instan (SNI 3551:2012)*. Jakarta
- Ding, S. and Yang, J., 2013. The Influence of Emulsifiers on The Rheological Properties of Wheat Flour Dough and Quality of Fried Instant Noodles. *LWT-Food Science and Technology*. 53(1): 61-69.
- Fauziah, Y., dan Sofia, R. 2012. Kumbang Tanduk (*Oryctes rhinoceros*) Di Area Perkebunan Kelapa Sawit Masyarakat Desa Kenantan Kabupaten Kampar-Riau. *Jurnal Pendidikan Sains dan Biologi* 8 (2), 54-63
- Hadi, A. 2007. *Pemahaman dan Penerapan ISO/IEC 7025:2005*. Jakarta. Gramedia Pustaka Utama.
- Herawati, H. (2008). Penentuan Umur Simpan Produk Pangan. *Jurnal Litbang Pertanian*, 27(4), 124-130.
- Hidayah, K. 2014. *Penentuan Titik Pengendalian (CP) dan Titik Kendali Kritis (CCP)*. *Diploma III*. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Jumiati, T. 2009. *Pengendalian Mutu Mi Instan*. Surakarta. Universitas Sebelas Maret.

- Kertahadi. 2003. *Kepemimpinan Dalam Organisasi*. Malang. Universitas Negeri Malang.
- Kotler dan Armstrong. 2000. *Dasar-Dasar Pemasaran*. Jakarta. Prenhallindo
- Nangoi, R. 2001. *Pengembangan Produk dan Sumber Daya Manusia*. Jakarta. Raja Grafindo Persada.
- Nurminah, M. 2002. Penelitian Sifat Berbagai Bahan Kemasan Plastik dan Kertas Serta Pengaruhnya Terhadap Bahan Yang Dikemas. Jurusan Teknologi Pertanian. Fakultas Pertanian. Medan. Universitas Sumatera Utara.
- Pemerintah Indonesia. 2012. Undang-Undang No. 18 Tahun 2012 tentang Keamanan Pangan. Lembaran Negara RI Tahun 2012, No. 18. Sekretariat Negara. Jakarta.
- Pratama, B.A. 2018. Pengelolahan Air Limbah Pada PT. Indofood CBP Sukses Makmur Tbk Divisi Mi, Cabang Jawa Timur. Malang. Univertsitas Brawijaya Malang.
- Prawirosentono, S. 2007. *Filosofi Baru Tentang Manajemen Mutu Terpadu Abad 21*. Jakarta. Bumi Aksara.
- Pudjirahaju, A. 2017. Pengawasan Mutu Pangan. Badan Pengembangan Dan Pemberdayaan Sumber Daya Manusia Kesehatan Edisi Tahun 2017. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Rahmawati, F. 2013. Pengemasan dan Pelabelan. Materi Pelatihan Kewirausahaan bagi kelompok UPPKS.
- Sampurno, S. dkk. 2007. Prosedur Analisa Bahan Makan dan Pertanian. Yogyakarta.
- Sudarmadji, S.; Bambang, H. & Suhardi. (2007). Prosedur untuk Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty. Yogyakarta.
- Suyanti. 2008. *Membuat Mie Sehat*. Jakarta. Penebar Swadaya.
- Tjiptono, F. 1997. *Strategi Pemasaran*. Yogyakarta: Andi.

- Utami, K.T., Syafrudin. 2018. *Pengelolaan Limbah Bahan Berbahaya Dan Beracun (B3) Studi Kasuspt. Holcim Indonesia, Tbk Narogong Plant*. Semarang. Universitas Diponegoro.
- Wibowo, S. 2005. *Petunjuk Mendirikan Perusahaan Kecil*. Jakarta. Penebar Swadaya.
- Widya, A.R. 2017. Peningkatan Efektivitas Mesin Power Press 60 T Dengan Menggunakan Analisa Reliability Centered Maintenance. *Jurnal Sistem dan Manajemen Industri*. 1(2): 99-107.
- Wignjosuebrot, S. 2003. *Pengantar Teknik dan Manajemen Industri*. Surabaya. Guna Widya.
- Winarno, F.G. 1996. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta. Gramedia Pustaka Utama.