

BAB XIII KESIMPULAN

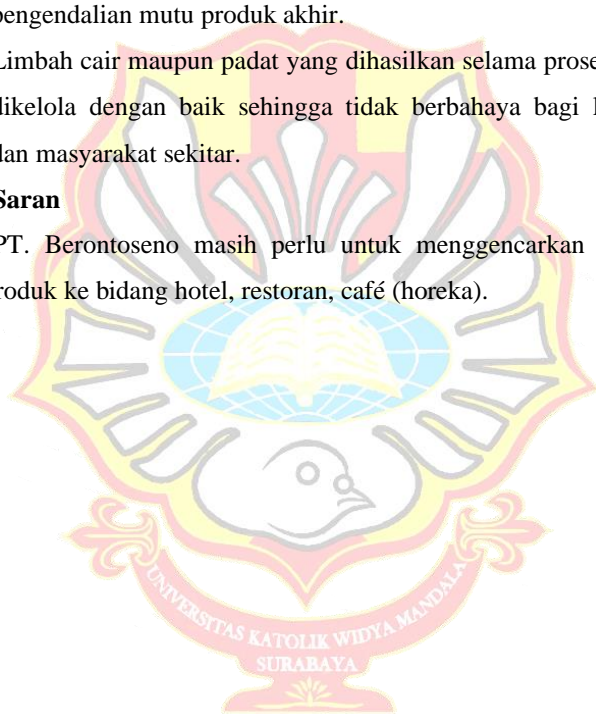
13.1. Kesimpulan

1. PT. Berontoseno merupakan industri pengolahan pangan yang bergerak dalam pengolahan kopi menjadi kopi bubuk dan minuman kopi dalam kemasan.
2. PT Berontoseno memiliki lokasi di Jl. Joyokusumo IA 33, Kediri, Jawa Timur.
3. *Layout* pabrik PT. Berontoseno merupakan *process layout*.
4. Struktur organisasi yang diterapkan PT. Berontoseno struktur organisasi lini.
5. Bahan baku yang digunakan untuk mengolah kopi bubuk Berontoseno adalah biji kopi arabika dan robusta.
6. PT. Berontoseno tidak menggunakan bahan pembantu dalam memproduksi kopi bubuk.
7. Proses pengolahan kopi bubuk meliputi penggorengan, penyimpanan, penggilingan, pencampuran, dan pengemasan.
8. Kemasan primer yang digunakan oleh PT. Berontoseno adalah kemasan plastik PP, kemasan laminasi, kemasan kaleng dan kardus sebagai kemasan sekunder.
9. Mesin dan peralatan yang digunakan untuk proses pengolahan kopi bubuk di PT. Berontoseno meliputi *roaster*, *grinder*, *mixer* dan mesin pengemas, serta perawatan mesin produksi dilakukan secara berkala sebelum proses produksi dimulai.
10. Sumber daya yang digunakan di PT. Berontoseno meliputi sumber daya manusia dan listrik.

11. Penerapan sanitasi di PT. Berontoseno meliputi sanitasi lingkungan produksi, sanitasi bahan baku, sanitasi pekerja, dan sanitasi peralatan.
12. Pengendalian mutu di PT. Berontoseno dilakukan oleh kepala produksi dan karyawan produksi dimulai dari pengendalian mutu bahan baku, pengendalian mutu dalam proses produksi, dan pengendalian mutu produk akhir.
13. Limbah cair maupun padat yang dihasilkan selama proses produksi dikelola dengan baik sehingga tidak berbahaya bagi lingkungan dan masyarakat sekitar.

13.2. Saran

PT. Berontoseno masih perlu untuk mengencangkan pemasaran seluruh produk ke bidang hotel, restoran, café (horeka).



DAFTAR PUSTAKA

- Aminah, S. 2012. Sanitasi dan Higien. <http://tekpan.unimus.ac.id/wpcontent/uploads/2014/04/PIPENGERTIAN-RUANG-LINGKUP-DAN-PERANAN-SANITASI.pdf> (10 Juni 2021)
- Asti, S.I.P., 2015. Pengaruh Ekstrak Biji Kopi Robusta (*Coffea robusta*) terhadap Aktivitas Fagositosis Sel Monosit, *Skripsi S-1*, Fakultas Kedokteran Gigi, Universitas Jember, Jember.
- Aumatell, M.R. 2011. *Sensory Analysis in Quality Control: Gin as an Example (dalam Wide Spectra of Quality Control*, I. Akyar, Ed.), Croatia: InTech, 361-372.
- Badan Standarisasi Nasional. *SNI 01-2907-2008: Kopi Bubuk*.
- Bicho, N.C., A.D. Leitão, J.C. Ramalho, dan F.C. Lidon. 2011. Identification of Chemical Clusters Discriminators of The Roast Degree in Arabika and Robusta Coffee Beans, *European Food Research and Technology* 233: 303-311.
- Cameron, M.I., D. Morisco, D. Hofstetter, E. uman, J. Wilkinson, Z.C. Kennedy, S.A. Fontenot, W.T. Lee, C.H. Hendon, dan J.M. Foster. 2020. Systematically Improving *Espresso*: Insights from Mathematical Modeling and Experiment, *Matter* 2(3): 631-648.
- Cordoba, N., M. Fernandez-Alduenda, F. L. Moreno, dan Y. Ruiz. 2020. Coffee Extraction: A Review of Parameters and their Influence on the Physicochemical Characteristics and Flavour of Coffee Brews, *Trends in Food Science and Technology* 96(5): 45-60.
- Departemen Kesehatan RI. 2004. Sistem Kesehatan Nasional. <http://storage.jak-stik.ac.id/ProdukHukum/Kesehatan/SKN+.PDF> (10 Juni 2021)
- Edowai, D.N. dan A.E. Tahoba. 2018. Proses Produksi dan Uji Mutu Bubuk Kopi Arabika (*Coffea arabica* L) Asal Kabupaten Dogiyai, Papua, *Agriovet* 1(1): 1-18.
- FAO. *Risk analysis of mycotoxins by the Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives (JECFA)*. [Food, nutrition and agriculture 23 x2100t04 \(fao.org\)](https://www.fao.org/publications/food-nutrition-and-agriculture-23-x2100t04) (13 Desember 2021)

- Farhaty, N. dan Muchtiardi. Tinjauan Kimia dan Aspek Farmakologi Senyawa Asam Klorogenat pada Biji Kopi: *A Review, Farmaka* 14(1) :214-227.
- Feigenbaum, A.V. 1992. Kendali Mutu Terpadu [Terjemahan]. Jakarta: PT Erlangga.
- Ferraroni, M., A. Tavani, A. Decarli, S. Franceschi, M. Prapinel, E. Negri, dan C. La Vecchia. 2004. Reproducibility and validity of coffee and tea consumption in Italy, *European Journal of Clinical Nutrition* 58: 674-680.
- Fibrianto, K., dan M. P. A. D. Ramanda. 2018. Perbedaan Ukuran Partikel dan Teknik Penyeduhan Kopi terhadap Persepsi Multisensoris: Tinjauan Pustaka, *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 6(1): 12-16.
- Gardjito, M., dan Rahadian D. A. 2011. *Kopi*. Kanisius. Yogyakarta.
- Hayati, R., A. M., dan F. Rosita. 2012. Sifat Kimia dan Evaluasi Sensori Bubuk Kopi Arabika *Jurnal Floratek* 7: 66-75.
- Husniati, M. Y. Sari, A. Sari. 2020. Kajian: Karakterisasi Senyawa Aktif Asam Klorogenat dalam Kopi Robusta sebagai Antioksidan, *Majalah Teknologi Agro Industri* 12(2): 34-39.
- Isnindar, S. Wahyuono, dan S. Widyarini. 2017. Aktivitas Antioksidan Buah Kopi Hijau Merapi, *Journal of Pharmaceutical Science and Clinical Research* 2(2): 130-136.
- Johansyah, A., E. Prihastanti, dan E. Kusdiyantini. 2014. Pengaruh Plastik Pengemas *Low Density Polyethylene* (LDPE), *High Density Polyethylene* (HDPE) dan Polipropilen (PP) terhadap Penundaan Kematangan Buah Tomat (*Lycopersicon Esculentum*. Mill), *Buletin Anatomi dan Fisiologi* 22(1): 46-57.
- Khoury, A. dan A. Atoui. 2010. Ochratoxin A: A General Overview and Actual Molecular Status, *Toxins(Basel)* 2(4): 461-493.
- Klotz, J. A., G. Winkler, dan D. W. Lachenmeier. 2020. Influence of the Brewing Temperature on the Taste of *Espresso*, *Foods* 9(1): 1-5.
- Marlen S. 2008. *Praktikum Teknologi Pengolahan Pangan 2*. Bandung: Widya Padjajaran
- Nastiti, H. 2014. Analisis Pengendalian Kualitas Produk dengan Metode Statistical Quality Control (Studi Kasus: pada PT “X” Depok),

Proceeding Seminar Nasional and Call for Papers (SCA-4),
Purwokerto, Universitas Jendral Sudirman 4 (1): 414-423.

- Nugraheni, M. 2016. *Pengetahuan Bahan Pangan Nabati*. Yogyakarta: Plantaxia.
- Nurfalah, A. 2021. Serangan dan Populasi Cendawan Penghasil Aflatoksin pada Biji Kopi (*Coffea sp.*) yang Disimpan pada Beberapa Aktivitas Air (aw) selama Penyimpanan, *Skripsi S1*, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam USU, Medan.
- Nurlia. 2019. Pengaruh Struktur Organisasi terhadap Pengukuran Kualitas Pelayanan (Perbandingan Ekspektasi atau Harapan dengan Hasil Kerja), *Meraja Journal* 2(2): 51-66.
- Ohiokpehai, O. 1982. Chlorogenic Acid Content of Green Coffee Bean. *Thesis*. Faculty of Biological and Chemical Sciences University of Surrey, Guilford, Surrey.
- Olechno, E., A. Puścion-Jakubik, M. E. Zujko, dan K. Socha. 2021. Influence of Various Factors on Caffeine Content in Coffee Brews, *Foods* 10(6): 1-29.
- Pasaribu, R.M. 2015. *Manajemen Mutu*. Medan: Fakultas Ekonomi Universitas HKBP Nommensen.
- Paterson, R.R.M., P.S. Baker, dan G.H.D van der Stegen. 2001. *Coffee Futures*. United Kingdom: CABI Commodities.
- Polewangi, Y.D., S. Sinulingga, dan Nazaruddin. 2015. Perencanaan Ulang *Layout* dalam Upaya Peningkatan Utilisasi Kapasitas Pengolahan di PT. XYZ, *Malikusalleh Industrial Engineering Journal* 4(1): 4-10.
- Pratiwi, I.D.P.K. 2017. *Modul MK. Teknologi Kopi*. Denpasar: Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Udayana
- Purnawijayanti, H. A. 2001. *Sanitasi Higiene dan Keselamatan Kerja dalam Pengolahan Makanan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Sabarni, dan Nurhayati. 2018. Analisis Kadar Kafein dalam Minuman Kopi Khop Aceh dengan Metode Spektroskopik, *Journal Lantanida* 6(2): 141-155.
- Sampurno, R. B. 2006. Aplikasi Polimer dalam Industri Kemasan, *Jurnal Sains Materi Indonesia* 7(4): 15-22.

- Saputri, M., H.N. Lioe, dan C.H. Wijaya. Pemetaan Karakteristik Kimia Biji Kopi Arabika Gayo dan Robusta Gayo, *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* 31(1): 76-85.
- Sobari, E. dan Tim Agrotekuin13. 2019. *Dasar-dasar Proses Pengolahan Bahan Pangan*. Jawa Barat: POLSUB PRESS.
- Sonalia, D dan M. Hubeis. 2013. Pengendalian Mutu pada Proses Produksi di Tiga Usaha Kecil Menengah Tahu Kabupaten Bogor, *Jurnal Manajemen dan Organisasi* 4 (2): 112-127.
- Surono, I. S., A. Sudibyo, dan P. Waspodo. 2018. *Pengantar Keamanan Pangan untuk Industri Pangan*. Yogyakarta: Deepublish Publisher.
- Sutrisno. (2013). Kajian Tinning (*Sn Plating*) dalam Dunia Industri. *Jurnal Foundry Program Studi Teknik Mesin Politeknik Surakarta* 3 (1): 19-24
- Suwarmini, N.N., S. Mulyani, dan I.G.A.L. Triani, 2017. Pengaruh Blending Kopi Robusta dan Arabika terhadap Kualitas Seduhan Kopi, *Jurnal Rekayasa dan Manajemen AGROINDUSTRI* 5(3): 84-92.
- Triptech, P. dan C. Borompichaichartkul. 2019. Effect of Packaging Materials and Storage Time on Changes of Colour, Phenolic Content, Chlorogenic Acid, and Antioxidant Activity on Arabica Green Coffee Beans (*Coffea Arabica L. cv. Catimon*), *Journal of Stored Products Research* 84 (1): 1-7.
- Wang, X. dan Lim, L.-T. 2014. Effect of roasting conditions on carbon dioxide degassing behavior in coffee. *Food Research International* 61: 144–151.
- Wati, E. K., F. Hidayanti, dan A. Prasetya. 2020. Design of Temperature and Humidity Control on Arabica Coffee Storage, *International Journal of Innovative Technology and Exploring Engineering* 9(4): 1076-1080.
- Wijayanti, R., dan M. Anggie. 2020. Analisis Kadar Kafein, Antioksidan dan Mutu Bubuk Kopi beberapa Industri Kecil Menengah (IKM) di Kabupaten Tanah Datar, *Jurnal Teknologi & Industri Hasil Pertanian* 25(1): 1-6.
- Yani A, 2008. Infeksi Cendawan pada Biji Kopi Selama Proses Pengolahan Primer (Studi Kasus di Propinsi Bengkulu). *Jurnal Akta Agrosia* 11: 87-95.

Yulianto, A. dan Nurcholis. 2015. Penerapan Standard Hygienes Dan Sanitasi Dalam Meningkatkan Kualitas Makanan Di Food & Beverage Departement Home Platinum Hotel Yogyakarta. *Jurnal khasanah Ilmu* 6(2):1-10.

Yusianto, R. Hulupi, Sulistyowati, S. Mawardi, dan C. Ismayadi. 2007. Mutu Fisik dan Cita Rasa Beberapa Varietas Kopi Arabika Harapan pada Beberapa Periode Penyimpanan, *Pelita Perkebunan* 23(3): 205-230.

<https://haruis.en.made-in-china.com/product/TCSmNdbkyKcI/China-Hr1500-China-Factory-Wheat-Flour-Mill-Machinery-Coffee-Grinder-Industrial-Electric-Flour-Mill.html> (29 Juni 2021)

<https://gpdipiazzon.it/en/indoor-silos-and-storage-plants/> (15 September 2021)

<https://www.dahepowderpacking.com/powder-mixer/grain-coffee-bean-paddle-mixer.html> (26 Juli 2021)

<https://www.plantautomation-technology.com/products/jiujiang-yongxin-can-equipment/automatic-big-square-oil-can-seamer-machine> (29 Juni 2021).

