

XIII. KESIMPULAN DAN SARAN

13.1. Kesimpulan

1. PT. Putera Buana Foods Gresik telah memiliki izin dan legalitas untuk melakukan proses produksi dan distribusi serta mempunyai visi misi untuk menciptakan produk halal yang bermutu tinggi bagi konsumen. PT. Putera Buanna Foods Gresik memiliki 1 direktur dan 80 karyawan yang terdiri dari *manager* (keuangan, HRD, produksi, *quality control, maintenance*), *admin, security*, supir dan kernet, dan karyawan produksi.
2. Bahan baku yang digunakan dalam pembuatan meises adalah gula rafinasi, *cocoa powder*, tepung, dan minyak. Sedangkan bahan pembantu yang digunakan dalam produksi adalah *corn starch*, lesitin kedelai, pati termodifikasi, pewarna makanan, perisa, pengawet, dan *glazing*.
3. Proses pengolahan meises di PT. Putera Buana Foods Gresik meliputi pencampuran bahan baku kering (*mixing*), ekstruksi, pelapisan, dan pengemasan. Pengemasan meises menggunakan plastik PE sebagai kemasan primer dan karton induk sebagai kemasan sekunder.
4. Mesin yang digunakan dalam proses produksi di PT. Putera Buana Foods Gresik adalah mesin *mixer, extruder, 3 roll*, dan *coating pan*. Peralatan yang digunakan adalah timbangan, *hand pallet*, drum, sendok, palet, mesin segel.
5. Sanitasi yang dilakukan oleh PT. Putera Buana Foods Gresik adalah sanitasi bahan baku dan bahan pembantu, gedung dan lingkungan, mesin dan peralatan serta sanitasi pekerja.
6. Pengendalian mutu yang dilakukan oleh PT Putera Buana Foods Gresik adalah pengendalian mutu bahan baku, bahan pembantu, dan proses pengolahan.
7. Pengolahan limbah PT. Putera Buana Foods Gresik meliputi pengolahan limbah padat berupa lampu TL, kemasan bekas pembersih lantai, karung goni, plastik, karton bekas serta kain majun. Sedangkan limbah cair seperti air bekas

pencucian drum, air bekas pencucian tangan karyawan dan air bekas untuk membersihkan lantai atau kaca.

13.2. Saran

Selama mengikuti kegiatan PKIPP di PT. Putera Buana Foods Gresik, saran yang dapat kelompok kami berikan adalah:

1. PT. Putera Buana Foods Gresik perlu melakukan pengembangan produk seperti pembuatan *trimites* dan *sprinkles*.
2. PT. Putera Buana Foods Gresik perlu untuk membuat kemasan meises dengan ukuran dan berat yang lebih kecil, sehingga lebih efisien.
3. Penerapan HACCP pada PT. Putera Buana Foods Gresik perlu dibuat untuk menjamin produk meises yang diproduksi aman untuk dikonsumsi.
4. Penerapan penggunaan aplikasi “Peduli Lindungi” untuk mencegah terjadinya penularan COVID-19.

DAFTAR PUSTAKA

- Afoakwa, E. (2010). *Chocolate Science and Technology*. Wiley-Blackwell.
- Aldhi, M. (2020). Sistem Informasi Pendistribusian Cokelat Meises Berbasis Web di PT. Panter Surya Cemerlang. *Skripsi S-1*. Universitas Komputer Indonesia: Bandung
- Amadayanti, M. (2019). Analisis Finansial Biaya Produksi Minuman Cokelat Menggunakan *Cocoa Butter Substitute* dari Minyak Inti Sawit. *Jurnal Agroindustri Halal*: 5(1)
- Aprillia, D. N., dan P. Suryadarma. (2020). Pemanfaatan Biji Cokelat dalam Pembuatan Olahan Selai Cokelat. *Jurnal Pusat Inovasi Masyarakat*. 2(3): 445-450
- Aptindo, 2012. Pertumbuhan Indonesia Tahun 2012-2030 dan Overview Industri Tepung. Terigu Nasional Tahun 2012. Jakarta.
- Arief, R. W., A. Yani, Asropi, dan F. Dewi. (2014). Kajian Pembuatan Tepung Jagung dengan Pengolahan yang Berbeda. *Prosiding Seminar Nasional*. 1(1)
- Asman, N. 2020. *Studi Kelayakan Bisnis (Pedoman Memulai Bisnis Era Revolusi 4.0)*. Indramayu: Penerbit Adab.
- Badan Standardisasi Nasional. (2009). SNI 01-3747-2009: Cokelat Bubuk. [SNI Cokelat bubuk.pdf - Free Download PDF \(kupdf.net\)](#). Tanggal akses 02 Februari 2022.
- BPOM RI. 2013. *Laporan Tahunan 2013 Badan Pengawas Obat dan Makanan RI*. Jakarta: Badan POM RI. Nomor 28 tahun 2017 tentang Rencana Strategis Badan Pengawas Obat dan Makanan tahun 2015-2019. Jakarta: BPOM
- BPOM RI., 2019. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 1 tentang Perubahan atas Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan
- Badan Standardisasi Nasional. 1995. SNI 01-3819-1995: Tepung Jagung. <https://dokumen.tips/documents/sni-tepung-jagung.html> (3 Februari 2022).
- Badan Standardisasi Nasional. (2011). Gula Kristal - Bagian 2 : Rafinasi.

- https://scribd.com/embeds/343971805/content?start_page=1&view_mode=scroll&access_key=keyfFexxf7r1bzEfWu3HKwf. Tanggal akses 02 Februari 2022.
- Bogasari. 2011. *Bread Making I*. Bogasari Baking Center. Jakarta.
- BPOM, 2016, *Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 7 Tahun 2016 tentang Pedoman Pengelolaan Obat-Obat Tertentu yang Sering Disalah gunakan*, BPOM, Jakarta.
- BPOM. (2020). *Pedoman Label Pangan Olahan*. Badan Pengawas Obat dan Makanan RI: Jakarta
- Catwright, L. M., dan D. Latifah. (2010). HACCP Sebagai Model Kendali dan Penjaminan Mutu Produksi Pangan. *Invotec*. 6(17): 509-519
- David, J., dan Tommy, P. (2011). Pengaruh Fermentasi Biji Cokelat Terhadap Pengolahan Cokelat di Kalimantan Barat. *Biopropal Industri*. 2(1): 20-26
- Departemen Agama RI. (2003). *Petunjuk Teknis Pedoman Sistem Produksi Halal*. Departemen Agama RI.
- Departemen Kesehatan R. I. (2004). *Hygiene Sanitasi Makanan dan Minuman. Dirjen PPL dan PM. Jakarta*.
- Diana B, Rafael L, Rajkumar R. (2010). *Effect of Olive Oil on the Skin*. Olives and Olive Oil in Health and Disease Prevention: 1125-1132.
- Fida, N., dan G. Marizka. (2020). Analisis Dampak Lingkungan Aktivitas Produksi Industri Gula Bagi Kesehatan Masyarakat di Desa Tirtonirmolo Kabupaten Bantul Daerah Istimewa Yogyakarta. *Journal of Social Politics and Governance*. 2(2): 1-11
- Harahap, M. R. (2022). Analisis Kadar COD (*Chemical Oxygen Demand*) dan TSS (*Total Suspended Solid*) pada Limbah Cair dengan Menggunakan Spektrofotometer UV-VIS. *Ar-Raniry Chemistry Journal*. 2(2)
- Hasrini, R. F., dan N. I. A. Wardyanie. (2020). Perbandingan Karakteristik Fisikokimia Antara *Cocoa Butter Alternative* (CBA) dengan Lemak Cokelat untuk Pengembangan Standar Nasional Indonesia. *Jurnal Standarisasi*. 22(3): 189
- Herawati, H. & Mulyani, D. (2016, Desember). Pengaruh kualitas

- bahan baku dan proses produksi terhadap kualitas produk pada UD. Tahu Rosydi Puspan Maron Probolinggo. In *UNEJ e-Proceeding*, 463-482.
- Indarti, E., N. Arpi, dan S. Budijanto. (2013). Kajian Pembuatan Cokelat Batang dengan Metode Tempering dan Tanpa Tempering. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*. 5(1): 1-6
- Indonesia, R. (2008). *Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 18 Tahun 2008 Tentang Pengelolaan Sampah*. Republik Indonesia.
- Indonesia, R. (2009). *Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 32 Tahun 2009 Tentang Perlindungan dan Pengolahan Lingkungan Hidup*. Republik Indonesia.
- Indonesia, R. (2017). *Peraturan Presiden Nomor 80 Tahun 2017 Tentang Tugas Lembaga Badan Pengawas Obat dan Makanan*. Republik Indonesia.
- Indrawati, W., I. Mulyadi, dan A. R. Kusuma. (2016). Pengaruh pH Terhadap Penyisihan Amoniak dan Sulfida dalam Limbah Cair Industri Karet Secara Ozonasi. *Prosiding Seminar*. Program Pascasarjana. Universitas Pamulang. Diakses pada 16 Mei 2022
- Indriati, N., Priyanto, N., & Triwibowo, R. (2010). Penggunaan dichloran rose bengal chloramphenicol agar (DRBC) sebagai media tumbuh kapang pada produk perikanan. *Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan*, 5(2), 117-121.
- Jhon, H., & Tommy, P. (2011). Pengaruh fermentasi biji Cokelat terhadap olahan cokelat di Kalimantan Barat. *Jurnal Biopropal Industri*, 2(1).
- Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan, & Kosmetik Majelis Ulama Indonesia. (2008). Panduan Umum Sistem Jaminan Halal LPPOM-MUI. Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan, & Kosmetik Majelis Ulama Indonesia.
- Lumaela, A. K., B. W. Otok, dan Sutikno. (2013). Pemodelan *Chemical Oxygen Demand* (COD) Sungai di Surabaya dengan Metode Mixed Geographically Wighted Regression. *Jurnal*

Sains dan Seni Pomits. 2(1): 2337-3520

- Mamuaja, C. F. (2016). *Pengawasan Mutu dan Keamanan Pangan*. Unsrat Press: Manado
- Martini, S., E. Yuliwati, dan D. Kharismadewi. (2020). Pembuatan Teknologi Pengolahan Limbah Cair Industri. *Distilasi*. 5(2): 26-33
- Misnawi & Selamat, J. (2008). *Cita Rasa, Tekstur, dan Warna Cokelat*. Penebar Swadaya.
- Mohammad T.A. & Lina S. (2007), The Use of Polyethylene in Hot Asphalt Mixtures, *merican Journal of Applied Sciences* 4 (6): 390-396.
- Nazaruddin, M. M. (2012). *Teknologi Pengolahan Cokelat*. Kementrian Pertanian.
- Nuril, I., M. Jono, dan I. Mindhayani. (2020). Perencanaan Kebutuhan Bahan Baku pada Produksi Roti Varian Moka Studi Kasus di CV. Roti Bangkit. *Jurnal Rekayasa Industri*. 2(2):78-85
- Pardamean, M. 2014. *Mengelola Kebun dan Pabrik Kelapa Sawit secara Profesional*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Pemerintah Indonesia. *Undang-Undang Nomor 13 Tahun 2003 tentang Ketenagakerjaan*. Sekretariat Negara.
- Rahayu, W. P., Nababan, H., Budijanto, S., & Syah, D. (2003). *Pengemasan, Penyimpanan dan Pelabelan*. Badan Pengawasan Obat dan Makanan.
- Rahmadhani, D., & Sumarmi, S. (2017). Gambaran penerapan prinsip higiene sanitasi makanan di pt aerofood indonesia, tangerang, banten. *Amerta Nutrition*, 1(4), 291-299.
- Rahmawati, A. (2015). Pengaruh Penggunaan Plastik *Polyethylene* (PE) dan *High Density Polyethylene* (HDPE) pada Campuran Lataston-WC Terhadap Karakteristik Marshall. *Jurnal Ilmiah Semesta Teknika*. 18(2): 147-159
- Ramadani, R., S. Samsunar, dan M. Utami. (2019). Analisis Suhu, Derajat Keasaman (pH), *Chemical Oxygen Demand* (COD), dan *Biological Oxygen Demand* (BOD) dalam Air Limbah Dosmetik di Dinas Lingkungan Hidup Sukoharjo. *IJCR*. 6(2): 12-22
- Ramlah, S. & Lullung, A. (2018). Karakteristik dan cita rasa cokelat

- putih dari lemak coklat non deodorisasi dan deodorisasi. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan*, 13(2), 117-128.
- Ramlan & Nahrowi. (2014). Sertifikasi Halal sebagai penerapan etika bisnis dalam upaya perlindungan bagi konsumen muslim. *Ahkam*, 14(1), 145-154.
- Rifqi, M. (2021). Pengaruh Proses *Conching* terhadap Sifat Fungsional Cokelat. *Edufortech*. 6(1)
- Rinaldo, B. (2016). Analisis *Dissolved Oxygen* (DO) dan *Biological Oxygen Demand* (BOD) pada Air Limbah Industri Menggunakan Metode *Winkler*. Tugas Akhir. Fakultas Farmasi. Universitas Sumatera Utara: Medan
- Rohman, Abdul. (2009). *Kromatografi Untuk Analisis Obat. Ed I*, Graha Ilmu, Yogyakarta.
- S. Ketaren. (1986). *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*, Jakarta : UI Press.
- Santhi, D. (2016). Plastik Sebagai Kemasan Makanan dan Minuman. PSPD FK UNUD: Bali
- Sitorus, E. et al. (2021). *Proses Pengolahan Limbah*. Yayasan Kita Menulis: Jakarta
- Standar Nasional Indonesia. (1998). *Sistem Analisa Bahaya dan Pengendalian Titik Kritis (HACCP) serta Pedoman Penerapannya*. SNI: Jakarta
- Suratmono. (2017). *Pedoman Cokelat*. Direktorat Standarisasi Produk Pangan: Jakarta
- Tarigan. (2016). Substitusi Lemak Cokelat dengan Minyak dari Inti Kelapa Sawit dan Kelapa Terhidrogenasi untuk produk Cokelat Susu. Balai Penelitian Tanaman Industri dan Penyegar: Sukabumi
- Undradraja, B., W. R. Hartari, dan H. Hendarto. (2020). Identifikasi Nutrisi dan Sensori Biji Cokelat dan Daun Pisang dalam Pengolahan Cokelat Bubuk. *Jurnal Wacana Pertanian*. 16(1): 29-35
- W. H. O. Hygiene Promotion. 2005. Diakses dari http://www.who.int/water_sanitation_health/hygiene/sanhygpromo.pdf.
- Widayat, H. P. (2013). Perbaikan mutu bubuk coklat bubuk melalui proses ekstraksi lemak dan alkalisasi. *Jurnal Teknologi dan*

Industri Pertanian, 5(2), 12-16.

Winarno, F. G. (2004). HACCP dan penerapannya dalam industri pangan. *M-Brio Press*.

Winarno, F. G. dan S. L. Jenie. 1983. *Kerusakan Bahan Makanan dan Cara Pencegahannya*. Gramedia. Jakarta Afrianti, LH. 2010. *Pengawet Makanan Alami dan Sintetis*. Alfabeta. Bandung

Winnarsih, Emiyarti, dan L. O. A. Afu. (2016). Distribusi Total Suspended Solid Permukaan di Perairan Teluk Kendari. *Sapa Laut*. 1(2): 54-59