

XIII. PENUTUP

13.1. Kesimpulan

1. PT Greenfields Indonesia merupakan perusahaan yang bergerak di bidang pangan dan salah satu produksinya adalah susu UHT *Full Cream* yang tersedia dalam empat ukuran, yaitu: 1000 ml (1 L), 250 ml, 200 ml, dan 125 ml.
2. PT Greenfields Indonesia menerapkan bentuk struktur organisasi lini serta memberikan berbagai fasilitas untuk menunjang kesejahteraan karyawannya, meliputi uang transportasi, pakaian kerja, fasilitas makan, jatah cuti, dan biaya pengobatan.
3. Bahan baku utama yang digunakan untuk proses produksi susu UHT *Full Cream* di PT Greenfields Indonesia adalah susu segar dari sapi Holstein yang diperoleh dari peternakan Greenfields, serta bahan pembantu yang digunakan adalah susu skim cair dan susu krim cair yang diproduksi oleh PT Greenfields Indonesia sendiri.
4. PT Greenfields Indonesia menerapkan sistem *First In First Out* (FIFO) untuk penyimpanan bahan pengemas, bahan baku, bahan pembantu, dan produk jadi, sehingga mutu produk susu UHT *Full Cream* dapat terjamin.
5. PT Greenfields Indonesia menggunakan lima jenis daya (*utility*) untuk menunjang seluruh kegiatan produksi, yaitu uap (*steam*), air, udara bertekanan (*air pressure*), listrik (*electricity*), dan *ice water*.
6. PT Greenfields Indonesia menerapkan empat macam sanitasi, yaitu sanitasi pabrik, bahan baku, peralatan, dan pekerja.
7. PT Greenfields Indonesia melakukan pengolahan limbah, yakni berupa limbah cair dan padat agar tidak menyebabkan kerugian terutama warga sekitar pabrik.
8. Pengendalian mutu di PT Greenfields Indonesia dilakukan oleh staf *Quality Control* (QC) dan *Quality Assurance* (QA) yang meliputi proses penerimaan bahan baku, proses

produksi, dan penyimpanan untuk menjamin produk yang dihasilkan memiliki mutu yang baik.

13.2. Saran

Untuk mengoptimalkan kinerja karyawan pada proses produksi susu UHT *Full Cream* di PT Greenfields Indonesia, maka terdapat beberapa saran yang dapat dipertimbangkan:

1. Diperlukan adanya peningkatan kedisiplinan pekerja di lapangan, misalnya dengan tidak memainkan telepon seluler pada saat proses produksi dilaksanakan.
2. Diperlukan adanya peningkatan *personal hygiene* pekerja.

DAFTAR PUSTAKA

- Anindita, N. S., & Soyi, D. S. (2017). Studi Kasus: Pengawasan Kualitas Pangan Hewani melalui Pengujian Kualitas Susu Sapi yang Beredar di Kota Yogyakarta. *Jurnal Peternakan Indonesia*, 19(2), 93-102.
- Ariyanto, A., Wongso, F., Wijoyo, H., Indrawan, I., Musnaini, Akbar, M. F., Anggraini, N., Suherman, Suryanti, & Devi, W. S. G. R. (2021). *Strategi Pemasaran UMKM di Masa Pandemi*. Insan Cendekia Mandiri.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan RI. (2016). *Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 21 Tahun 2016 tentang Kategori Pangan*. Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia.
- Badan Penjaminan Mutu UAI. (2019). *Pedoman Pembuatan Instruksi Kerja (IK)*. Universitas Al Azhar Indonesia.
- Badan Standardisasi Nasional. (2011). SNI 3141.1:2011 Susu Segar-Bagian 1: Sapi. <http://sispk.bsn.go.id/SNI/DetailSNI/8654>. Tanggal akses 25 Februari 2022.
- Budi, E. S., Mulyono, J., & Dewi, D. R. S. (2014). Usulan Perbaikan Tata Letak Pabrik di PT. A dengan Metode *Graph Theoretic Approach*. *Jurnal Ilmiah Widya Teknik*, 13(1), 39-49.
- Bylund, G. (2003). *Dairy Processing Handbook*. Tetra Pak Processing System AB.
- Coles, R. (2003). Introduction. In *Food packaging technology* (pp. 1-31). Blackwell Publishing.
- Google Inc. (2022). Google Maps: Peta Lokasi PT. Greenfields Indonesia (Manufacturing). <https://maps.app.goo.gl/VuUzpjTUFqBEqVY78>. Tanggal akses 9 Juni 2022.
- Hadinata, S. T., & Adriyanto, H. (2019). Tinjauan Penyimpanan Sistem FIFO pada Bahan Hewani yang Berdampak pada Proses Pengolahan Makanan di Morrissey Hotel Jakarta. *Emerging Markets: Bussines and Management Studies Journal*, 6(2), 103-109.
- Hawa, L. C., Lastriyanto, A., & Ervantri, A. A. (2019). Analisis Sifat Fisik dan Kandungan Gizi Produk Krim Susu Menggunakan Teknologi Sentrifugasi. *Jurnal Ilmiah Rekayasa Pertanian dan Biosistem*, 7(2), 196-206.

- Hickey, D. K., Kilcawley, K. N., Beresford, T. P., & Wilkinson, M. G. (2007). Lipolysis in cheddar cheese made from raw, thermized, and pasteurized milks. *Journal of Dairy Science*, 90(1), 47-56.
- Kadam, A. A., Karbowiak, T., Voilley, A., & Debeaufort, F. (2015). Techniques to measure sorption and migration between small molecules and packaging. A critical review. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 95(7), 1395–1407.
- Kementerian Kesehatan RI. (2018). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Kementerian Pertanian RI. (2021). Kementan Berkomitmen Kembangkan Produksi Susu Segar Dalam Negeri. <http://ditjenpkh.pertanian.go.id/kementan-berkomitmen-kembangkan-produksi-susu-segar-dalam-negeri>. Tanggal akses 9 April 2022.
- Kontominas, M. G. (2019). Packaging and the Shelf Life of Milk: Recent Developments. *Reference Module in Food Science* (pp. 510-515). Elsevier.
- Lim, D. H., Mayakrishnan, V., Lee, H. J., Ki, K. S., Kim, T. I., & Kim, Y. H. (2020). A Comparative Study on Milk Composition of Jersey and Holstein Dairy Cows during the Early Lactation. *Journal of Animal Science and Technology*, 62(4), 565-576.
- Makatengkeng, C., Jan, A. B. H., & Sumarauw, J. S. B. (2019). Analisis Sistem Manajemen Pergudangan pada PT. Timur Laut Jaya Manado. *Jurnal EMBA*, 7(4), 5912-5933.
- Marsh, K., & Bugusu, B. (2007). Food Packaging—Roles, Materials, and Environmental Issues. *Journal of Food Science*, 72(3), 39-55.
- Maulana, Y. S. (2018). Analisis Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Pemilihan Lokasi Pabrik PT. Sung Chang Indonesia Cabang Kota Banjar. *Jurnal ABDIS*, 2(2), 211-221.
- Menteri Negara Pendayagunaan Aparatur Negara. (2008). Pedoman Penyusunan Standar Operasional Prosedur (SOP) Administrasi pemerintahan. Menteri Negara Pendayagunaan Aparatur Negara.
- Mizarvi, W., Kurniawati, M., & Rispianda. (2017). Perancangan Instruksi Kerja Dokumen dan Visual pada Mesin *Electrical Discharge Machine*. *Journal of Islamic Education Management*, 2(2), 14-22.

- Pasaribu, A., Firmansyah, & Idris, N. (2015). Analisis Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Produksi Susu Sapi Perah di Kabupaten Karo Provinsi Sumatera Utara. *Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan*, 18(1), 28-35.
- Pebrianti, Y. (2017). Kaji Ulang Terhadap Dokumen Sistem penyelenggara Perpustakaan (Prosedur, instruksi kerja, dan formulir) versi Acuan SNI 7496:2009 yang Disesuaikan dengan Pedoman KNAPPP 02: 2017. *Jurnal PARI*, 3(1), 73-82.
- Permadi, S. N., Legowo, A. M., Pramono, Y. B., & Al-Baarri, A. N. (2013). Perubahan Kadar Keasaman, Intensitas Aroma, dan Kesukaan *Yoghurt Drink* Setelah Fortifikasi Ekstrak Salak. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 6(1), 46-50.
- Priangani, A. (2013). Memperkuat Manajemen Pemasaran dalam Konteks Persaingan Global. *Jurnal Kebangsaan*, 2(4), 1-9.
- PT Greenfields Indonesia. 2021. *Featured Products*. <https://www.greenfieldsdairy.com>. Tanggal akses 9 Juni 2022.
- PT Greenfields Indonesia. (2022). *Dokumen Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)*. PT Greenfields Indonesia.
- Pudjirahaju, A. (2018). *Pengawasan Mutu Pangan*. kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Putri, B. R. T. (2017). *Manajemen Pemasaran*. Fakultas Peternakan Universitas Udayana.
- Raharja, S. J., & Arifianti, R. (2013). Analisis Saluran Distribusi Hypermarket di Kota Bandung. *Jurnal Sosiohumaniora*, 15(2), 119-129.
- Rakhmawati, T., Damayanti, S., & Sumaedi, S. (2014). *Teknik Penyusunan Prosedur Kerja: Integrasi Metode Business Process Improvement dan Risk-Based Thinking*. Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia (LIPI).
- Robertson, G. L. (2002). The Paper Beverage Carton: Past and Future. *Food Technology*, 56(7), 46-52.
- Robertson, G. L. (2009). Food Packaging and Shelf Life. In *Food Packaging and Shelf Life* (pp. 1-14). G. L. Robertson (Ed). CRC Press.
- Setiawan, H. S., Octavia, T., & Jaya, S. S. (2016). Perbandingan *Product Layout* dan *Process Layout* dalam Perbaikan Tata Letak PT. Almicos Pratama dengan Metode Simulasi. *Jurnal Titra*, 4(1), 33-38.

- Sitio, V. S. S. (2020). Pengaruh Program Kesejahteraan Terhadap Semangat Kerja Karyawan Outsourcing Pada Pt Arina Multikarya. *Jurnal Ilmiah M-Progress*, 10(1), 35-44.
- SPXFlow. (2017) Thermal Processing Technology. SPX Flow. Inc
- Surono, I. S., Sudiby, A., & Waspodo, P. (2016). *Pengantar Keamanan Pangan untuk Industri Pangan*. Deepublish.
- Suwanewi, N. L. P. A., Ruminingsih, N. K. & Purna, I. N. (2019). Gambaran Personal Higiene dan Keadaan Sanitasi Industri Tempe UD Andika Panguripan di Desa Tagtag Kaja Kecamatan Denpasar Utara Tahun 2019. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 9(2), 109-114.
- Tetra Pak. (1995). *Dairy Processing Handbook*. Tetra Pak Processing System AB.
- Tetra Pak. (2013). Tetra Therm Aseptic Flex 1. Tetrapak Processing Systems
- Thomas, A., & Sathian, C. T. (2014). Cleaning In Place (CIP) System in Dairy Plant Review. *IOSR Journal of Environmental Science, Toxicology, and Food Technology*, 8(6), 41-44.
- Wulandari, N. G. & Patria, A. S. (2016). Perancangan Desain Kemasan Sekunder Andik Bakery Surabaya. *Jurnal Pendidikan Seni Rupa*, 4(2), 278-283.