

## XIII. KESIMPULAN DAN SARAN

### 13.1. Kesimpulan

- a. UD. Levis resmi didirikan pada tahun 1985 dan telah mendapat sertifikasi ISO 9001:2015, dan ijin edar P-IRT.
- b. Lokasi pabrik UD. Levis tersebut cukup strategis untuk logistik dan perolehan bahan baku.
- c. Jumlah karyawan total di UD. Levis sebanyak 17 orang.
- d. Bahan yang digunakan untuk memproduksi sirup di UD. Levis adalah sirup HFS dan air dengan bahan pembantu essen, perisa artifisial, sakarin, asam benzoat, asam siklamat, dan pewarna makanan.
- e. Batas maksimal sumber daya listrik yang digunakan di UD. Levis sebanyak 5,500 VA dan digunakan untuk keperluan pompa air, lampu, dan peralatan perkantoran.
- f. Sumber air yang digunakan oleh UD. Levis berasal dari sumber mata air prigen yang diperoleh dari CV. Diansyah Tirta, Prigen.
- g. Limbah yang dihasilkan adalah limbah hasil pencucian dari sanitasi peralatan produksi.
- h. Pengendalian mutu pada sirup selama proses produksi secara organoleptik yaitu warna, viskositas, aroma, benda asing, bentuk butiran, dan rasa.
- i. UD. Levis telah menerima sertifikasi ISO 9001:2015 pada tanggal 3 Maret 2022.
- j. Pelatihan tanggap darurat kebakaran telah dilaksanakan pada tanggal 30 Maret 2022.

### 13.2. Saran

Perusahaan UD. Levis perlu menyediakan alat uji dan menerapkan uji secara fisikokimia tidak hanya uji organoleptik, sehingga kualitas dan mutu produk lebih terjamin.

#### XIV. DAFTAR PUSTAKA

- Arvanitoyannis, I. S. (2010). Waste management for the food industries. Academic Press.
- Badan Standarisasi Nasional. (2013). Sirup. *Standar Nasional Indonesia*. 3544:2013. ICS 67.160.20.
- Blancard, P. H., & Katz, F. R. (1995). Starch hydrolysis in food polysaccharides and their application. Marcell Dekker, Inc. New York.
- BPOM RI. (2013). Laporan Tahunan 2013 Badan Pengawas Obat dan Makanan RI. Jakarta: *Badan POM RI*.
- BPOM RI. (2016). Laporan Tahunan 2016 Badan Pengawas Obat dan Makanan RI. Jakarta: *Badan POM RI*.
- Chandratilleke, G. R., Yu, A. B., Stewart, R. L., & Bridgwater, J. (2009). Effects of blade rake angle and gap on particle mixing in a cylindrical mixer. *Powder Technology*, 193(3), 303-311.
- Dąbrowska-Świder, M. (2019). Ensuring the safety of organizations' knowledge in the context of requirements of the ISO 9001: 2015 standard. *Science. Business. Society.*, 4(1), 23-29.
- Devitria, R., & Sepryani, H. (2018). Identifikasi Natrium Siklamat pada Minuman Sirup yang dijual di Lima SD Kecamatan Sukajadi Pekanbaru. *Klinikal Sains: Jurnal Analisis Kesehatan*, 6(1), 1-7.
- Histifarina, D. (2004). Pendugaan Umur Simpan Kentang Tumbuk Instan Berdasarkan Kurva Isotermi Sorpsi Air dan Stabilitasnya Selama Penyimpanan. Bandung : *Jurnal Hortikultura*.
- Hualian Machinery Group (2020). Hualian Capping Machine Dk-50/D. Hualian Machinery Group Co., Ltd. <https://hualian.en.made-in-china.com/product/WqpxuhDFYYIU/China-Dk-50-D-Hualian-Capping-Machine.html>
- Institute of Medicine (US). Panel on Dietary Reference Intakes for Electrolytes and Water, (2004). *DRI, dietary reference intakes for water, potassium, sodium, chloride, and sulfate*. National Academy Press.

- Jumiyati, J., & Larasati, K. (2021). Gambaran Kadar dan Keamanan Asam Benzoat dalam Minuman Ringan yang Beredar di Pasar Bulu Secara Spektrofotometri. *Cendekia Journal Of Pharmacy*, 5(1), 44-51.
- Jenie, B.S.L., Jenie, B.S.L. and Rahayu, W.P., (1993). Penanganan Limbah Industri Pangan. *Kanisius*.
- Johnson, R., Padmaja, G. and Moorthy, S.N., (2009). Comparative production of glucose and high fructose syrup from cassava and sweet potato roots by direct conversion techniques. *Innovative Food Science & Emerging Technologies*, 10(4), 616-620.
- Kamrani, A. K., & Sa'Ed, M. S. (2002). Product design for modularity. Springer Science & Business Media.
- Kato, L. S., & Conte-Junior, C. A. (2021). Safety of plastic food packaging: The challenges about non-intentionally added substances (NIAS) discovery, identification and risk assessment. *Polymers*, 13(13), 2077.
- Kennedy, C. R. (2015). The flavor rundown: Natural vs. Artificial flavors. *Harvard University: Science in the News*, 21.
- Kemp SE, Hollowood T, and Hort J. (2011). *Sensory Evaluation: A Practical Handbook*. John Wiley & Sons.
- Lukman, S.(2009). Manajemen Keuangan Perusahaan: Konsep Aplikasi Dalam Perencanaan, Pengawasan, dan Pengambilan Keputusan. *Edisi baru*, Jakarta: garfindo persada.
- Lynn. A. K., (1997). Making the Most of Maltodextrin.
- Magwaza, L. and U. Opara. (2015). Analytical Methods for Determination of Sugars and Sweetness of Horticultural Products - A review. *Scientia Horticulturae*, 184, 179- 192.
- Maulida, Z. (2018). Pengendalian Persediaan Bahan Baku pada PT. Aceh Rubber Industries Kabupaten Aceh Tamiang. *Jurnal manajemen dan keuangan*, 7(2), 157-157.
- Murdifin, H., & Mahfud, N. (2014). Manajemen Produksi Modern. *Bumi Aksara, Jakarta*.
- Nurlia, N. (2019) Pengaruh Struktur Organisasi terhadap Pengukuran Kualitas Pelayanan. *Meraja Journal*, 2(2), 51-66.

- Ottino, J.M., (1991). Unity and diversity in mixing: Stretching, diffusion, breakup, and aggregation in chaotic flows. *Physics of Fluids A: Fluid Dynamics*, 3(5), 1417-1430.
- Paryanto, P., Hermiyanto, H., Sanjaya, S.D.S., (2014). Pembuatan Zat Warna Alami Dari Biji Kesumba Dalam Bentuk Konsentrat Tinggi Untuk Pewarna Makanan. *EKUILIBRIUM*, 13(2), 55-58.
- Poretti, M. (1990). Quality control of water as raw material in the food industry. *Food control*, 1(2), 79-83.
- Radhwan, H., Shayfull, Z., Farizuan, M. R., Effendi, M. S. M., & Irfan, A. R. (2019, July). Redesign of bahulu production layout to improve the efficiency of process flow. In *AIP Conference Proceedings* (Vol. 2129, No. 1, p. 020153). AIP Publishing LLC.
- Renwick, A. G. (1990). Acceptable daily intake and the regulation of intense sweeteners. *Food Additives and Contaminants*, 7(4), 463-475.
- Salamah, E., Erungan A. C. , dan Retnowati. Y. (2010). Pemanfaatan *Gracilaria sp.* dalam pembuatan permen jelly. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 9(1). 39 – 48.
- Saputra, A. G., Nadhifah, N. K., Ananda, M. N. T., Raharjo, S. T., & Resnawaty, R. (2020). Pelaksanaan Kesejahteraan Karyawan Sebagai Wujud Corporate Social Responsibility Melalui Program BPJS Ketenagakerjaan. *Prosiding Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat*, 6(3), 246-251.
- Sari, P., Agustina, F., Komar, M., Unus, M. F., & Lindriati, T. (2005). Ekstraksi dan stabilitas antosianin dari kulit buah duwet (*Syzygium cumini*). *Jurnal Teknol. dan Industri Pangan*, 16(2), 142-150.
- Satuhu, S. (2004). Penanganan dan Pengolahan Buah. *Jakarta: Penebar Swadaya*.
- Scheffler, R., (2009). Maximizing sanitation efforts in food processing: the importance of conveyor hygiene. *Trends in Food Science & Technology*, 20(Supplement 1).

- Suprapti, M.L., (2005). Pembuatan Tahu. *Pengolahan Pangan*. Kanisius. Yogyakarta.
- Suripin. (2002). Pelestarian Sumber Daya Tanah dan Air. *Yogyakarta: Andi Offset*.
- Surepi, L., Rahmat, A., & Julita, R. (2021). Peranan Administrasi Bisnis Dalam Strategi Pengembangan Usaha. *Jurnal Aghniya*, 4(1), 1-10.
- Widajanti, E., (2007). Perencanaan Sumberdaya Manusia yang Efektif: Strategi Mencapai Keunggulan Kompetitif. *Jurnal Ekonomi dan Kewirausahaan*, 7(2), 105-114.
- Winarno F.G. dan Surono. (2002). Cara Pengolahan Pangan Yang Baik. *M Brios press*. Bogor.
- Wulansari, P. D. (2011). Pengelolaan Limbah pada Pabrik Pengolahan Ikan di PT. Kelola Mina Laut Gresik [Waste Treatment at Fish Processing Company in Kelola Mina Laut Incorporated Gresik East Java Province]. *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan*, 3(1), 123-126.
- Yunianta, T. S., Apriliastuti, T. E., Wulan S. N., (2010). Hidrolisis secara sinergis pati garut (*Marantha arundinaceae L.*) oleh enzim  $\alpha$ -amilase, glukoamilase dan pullulanase untuk produksi sirup glukosa. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 11(2), 78-86.