

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 α -amilase, glukoamilase dan pullulanase untuk produksi sirup glukosa. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 11(2), 78-86.