

### **XIII. KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **13.1. Kesimpulan**

1. PT. Sari Guna Garam, merupakan pabrik pengolahan garam konsumsi beryodium dan garam industri yang didirikan pada tahun 1979 dengan sistem *batch process*.
2. Struktur organisasi dari PT. Sari Guna Garam adalah struktur organisasi fungsional dengan jumlah tenaga kerja sebanyak 59 karyawan.
3. Bahan baku yang digunakan adalah garam kasar yang berasal dari garam rakyat daerah Madura.
4. Pengendalian mutu yang dilakukan oleh PT. Sari Guna Garam meliputi pengendalian mutu bahan baku dan bahan pembantu, pengendalian mutu proses produksi, pengendalian mutu produk akhir, serta proses sanitasi yang meliputi sanitasi mesin dan peralatan, sanitasi lingkungan pabrik, sanitasi ruang produksi, sanitasi pekerja, dan sanitasi hama.
5. Pengolahan limbah pada PT. Sari Guna Garam meliputi pengolahan limbah cair dan gas.

#### **13.2. Saran**

1. PT. Sari Guna Garam perlu untuk membenahi struktur organisasi yang sistematis dan sesuai dengan *job description*.
2. PT. Sari Guna Garam perlu untuk memberikan uang lembur kepada para pekerja dikarenakan jam kerja yang telah melebihi Undang-undang Nomor 11 Tahun 2020 Tentang Cipta Kerja (40 jam/minggu).
3. PT. Sari Guna Garam perlu meningkatkan kualifikasi dalam penerimaan pegawai.
4. PT. Sari Guna Garam perlu lebih memperhatikan tingkat kebersihan lingkungan kerja di pabrik supaya dapat memenuhi HACCP dan standar yang berlaku.
5. Sanitasi dan perilaku dari pekerja pabrik juga harus dijaga supaya pabrik dapat lebih maju dan dapat segera memperoleh ISO 22000:2018.

6. Kualitas garam perlu diawasi agar garam yang diproduksi dapat memenuhi SNI dengan cara penambahan *stone detector* dan *metal detector*.
7. PT. Sari Guna Garam perlu melakukan kontrak tertulis dengan pemasok garam dari Madura untuk menjamin ketersediaan stok.
8. Kualitas produk PT. Sari Guna Garam dapat ditingkatkan dengan cara melengkapi dan meningkatkan manajemen mutu.
9. PT. Sari Guna Garam dapat melakukan pembersihan dan perawatan mesin dan peralatan sebelum dan sesudah proses produksi.

## DAFTAR PUSTAKA

- Agustin, M. (2020). Penerapan *Good Manufacturing Practices* (Gmp) Pada Usaha Pembuatan Bawang Goreng. *Jurnal Kalibrasi*, 3(1), 37-46.
- Alibaba. (2023). Mesin Pengering Drum. <https://indonesian.alibaba.com/p-detail/Industrial-60082988272.html?spm=a2700.7724857.0.0.3c227431Pakbsg>. Tanggal akses 25 Maret 2023
- Alibaba. (2023). Mesin Penggiling Garam. [https://www.alibaba.com/pla/Masala-Grader-Pepper-Milling-Spice-Mill\\_62192134297.html?](https://www.alibaba.com/pla/Masala-Grader-Pepper-Milling-Spice-Mill_62192134297.html?). Tanggal akses 25 Maret 2023.
- Alibaba. (2023). Mesin Pengayak Linear. <https://indonesian.alibaba.com/product-detail/Large-Capacity-Stainless-Steel-Linear-Sieving-1600669829471.html>. Tanggal akses 25 Maret 2023.
- Arkanullah, L. (2019). Analisis Kualitas Garam Di Desa Ie Leubeu Kabupaten Pidie. *Jurnal Sains Dan Teknologi Reaksi*, 17(2), 12–24. <https://doi.org/10.30811/jstr.v17i2.1002>
- Astromesin. (2023). Mesin *Vertical Packaging*. <https://astromesin.com/product/mesin-vertical-packaging-ast-503ss/>. Tanggal akses 25 Maret 2023.
- Astutik, V. Y. (2017). Tingkat Pengetahuan, Pola Kebiasaan Lingkungan Hidup Berhubungan Dengan Motivasi Ibu Dalam Memilih Kondisi Garam. *Care: Jurnal Ilmiah Ilmu Kesehatan*, 5(2), 220. <https://doi.org/10.33366/cr.v5i2.541>
- Badan Standarisasi Nasional, SNI 3556:2010: Garam Konsumsi Beryodium. <http://sispk.bsn.go.id/SNI/DetailSNI/8401>. (25 Maret 2023).
- Badan Standarisasi Nasional, SNI 3556:2016: Garam Kasar. <http://sispk.bsn.go.id/SNI/DetailSNI/10898>. (25 Maret 2023).
- Badan Standarisasi Nasional, SNI 3556:2016: Garam Konsumsi Beryodium. <http://sispk.bsn.go.id/SNI/DetailSNI/10898>. (25 Maret 2023).
- Badan Standarisasi Nasional, SNI 3556:2016: Garam Sehat. <http://sispk.bsn.go.id/SNI/DetailSNI/10898>. (25 Maret 2023).
- Badan Standarisasi Nasional, SNI 4435:2017: Garam Bahan Baku untuk Garam Konsumsi Beriodium. <http://sispk.bsn.go.id/SNI/DetailSNI/10834>. (25 Maret 2023).

- Baihaki, L. (2013). Ekonomi-Politik Kebijakan Impor Garam Indonesia Periode 2007-2012. *Jurnal Ilmu Sosial Dan Ilmu Politik*, 17(1): 1–16.
- Budi, E. S., Mulyono, J., Retno, D., Dewi, S., & Mandala, W. (2014). Usulan Perbaikan Tata Letak Pabrik di PT. A Dengan Metode Graph Theoretic Approach. *Jurnal Ilmiah Widya Tesniknik*, 13(1), 40–49.
- Chandrasekaran, M. (Ed). (2013). Valorization of Food Processing By-Products. Boca Raton: CRC Press.
- Deglas W., dan Yosefa, F. (2020). Pengujian Kadar Yodium, NaCl, dan Kadar pada Dua Merek Garam Konsumsi. *AGROFOOD*, 2(1), 16-21.
- Dirgantoro, A. Y. G. (2017) Perbaikan Kualitas Limbah Cair Industri Kecap dan Saos PT. Lombok Gandaria dengan Variasi Bakteri Indigenus. Skripsi-S1, Universitas Atma Jaya Yogyakarta.
- Google Maps. (2023). PT. Sari Guna. [https://www.google.com/maps/place/Firma+Sari+Guna+\(Supplier+garam+dan+pabrik+garam\)/@7.2297144,112.6919161,15z/data=!4m6!3m5!1s0x2dd7ffaedf23fe43:0x1da2621e53fb1f8a!8m2!3d7.2297144!4d112.6919161!16s%2Fg%2F11h62c3b52](https://www.google.com/maps/place/Firma+Sari+Guna+(Supplier+garam+dan+pabrik+garam)/@7.2297144,112.6919161,15z/data=!4m6!3m5!1s0x2dd7ffaedf23fe43:0x1da2621e53fb1f8a!8m2!3d7.2297144!4d112.6919161!16s%2Fg%2F11h62c3b52). Tanggal akses 25 Maret 2023.
- Harjatmo, T. P., Rachmat, M., Pritasari, P., & Hartono, A. S. (2018). Gambaran Kadar Iodium Dalam Garam Rumah Tangga Berdasarkan Kadar Iodium Dalam Garam Yang Dibeli Responden Di Kecamatan Warunggunung Kabupaten Lebak Banten. *Media Gizi Mikro Indonesia*, 9(1), 51–60. <https://doi.org/10.22435/mgmi.v9i1.953>.
- Hartati, R., Supriyo, E., & Zainuri, M. (2015). Yodisasi Garam Rakyat Dengan Sistem Screw Injection. *Gema Teknologi*, 17(4), 160–163. <https://doi.org/10.14710/gt.v17i4.8935>
- Hermawan, L. (2015). Dilema Diversifikasi Produk: Meningkatkan Pendapatan Atau Menimbulkan Kanibalisme Produk. *Jurnal Studi Manajemen*, 9(2), 142–153.
- Herydiansyah, G., Candra, M., & Pahlevi, R. (2019). Penyuluhan Pentingnya Label Pada Kemasan Produk Dan Pajak Pada Usaha Kecil Menengah (UKM) Desa Tebedak II Kecamatan Payaraman Ogan Ilir. *Suluh Abdi : Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(2), 84–89.
- Izzaty & Permana, S. H. (2011). Kebijakan Pengembangan Produksi Garam Nasional. *Jurnal Ekonomi & Kebijakan Publik*, 2(2): 657-679.

- Jeffery, G. H., Bassett, J., Mendham, J., & Denney, R. C. (1989). Vogel. *Longman Scientific & Technical*, 837.
- Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI). (2023). Arti kata bahan baku. <https://kbbi.kemdikbud.go.id/entri/bahan%20baku>. Tanggal akses 25 Maret 2023.
- Karwiti, D., Basa, I. H., Asrori, Silvia, V. (2018). Gambaran Kadar yodium (Sebagai  $KIO_3$ ) dalam Garam Dapur Yang di Jual di Pasar Kota Palembang Tahun 2017. *Jurnal Kesehatan Poltekkes Palembang*, 13(2): 98-110.
- Kiono, B. F. T. dan S. Sony. (2017). Pengujian Pengeringan Garam Briket Skala Laboratorium. *ROTASI*, 19(3), 104-109.
- Kurniaty, I., & Hermansyah, H. (2016). Potensi Pemanfaatan Lpg (Liquefied Petroleum Gas) Sebagai Bahan Bakar Bagi Pengguna Kendaraan Bermotor. *Jurnal Semnastek*, November, 1–5.
- Kurniawan, T. & A. A. (2013). Dampak Kebijakan Impor dan Kelembagaan terhadap Kinerja Industri Garam Nasional. *Jurnal Kebijakan Sosek*, 3(1): 1–13.
- Lazada. (2023). Timbangan Duduk. <https://s.lazada.co.id/s.QEY65>. Tanggal akses 25 Maret 2023
- Maksindo. (2023). Mesin Jahit Karung. <https://www.maksindo.com/product/mesin-jahit-karung-msp-jk99>. Tanggal akses 25 Maret 2023.
- Mondy, R. Wayne dan Martocchio, Joseph J. (2016). Human Resource Management, Fourteenth Edition, Global Edition. Pearson Education Limited.
- Mukhtar, S., & Nurif, M. (2015). Peranan Packaging dalam Meningkatkan Hasil Produksi terhadap Konsumen. *Jurnal Sosial Humaniora*, 8(2), 181-191.
- Najiya, Hamida (2020) Pengendalian Mutu Makanan Menu Berbasis Bahan Pangan Hewani Di Pondok Bakaran Giwangan. S1 Thesis, Universitas Negeri Yogyakarta.
- Nardin, Ilyas, S. R., & Wandira, Y. (2019). Analisis Kadar Yodium Pada Garam Yang Diproduksi Di Kecamatan Labakkang Kabupaten Pangkep Tahun 2018. *Jurnal Media Laboran*, 9(1), 16–20.
- Nida, K., Husna, M., Hakim, A. L., & Hanna, L. Y. (2019). Proses Pembuatan Garam dari Pemanfaatan Air Laut (Studi Kasus Petani Garam Desa Kedung Mutih Kecamatan Wedung Kabupaten Demak). *Journal of Social Science Teaching*, 03(02), 160–176.

- Nurjaya, Aslinda, W., & Astuti, N. S. K. S. (2019). Analisis Kandungan Yodium dalam Garam Beryodium pada Wadah Penyimpanan Plastik dan Kaca Selama 6 Hari Penyimpanan. *Poltekita: Jurnal Ilmu Kesehatan*, 13(1), 25-29.
- Nurmalina, R., T. Sarianti, dan A. Karyadi. 2018. Studi Kelayakan Bisnis. Bogor: IPB Press.
- Pakaya, N. K., Sulstijowati, R., & Dali, F. A. (2015). Analisis Mutu Garam Tradisional di Desa Siduwonge Kecamatan Randangan Kabupaten Pohuwato Provinsi Gorontalo. *Jurnal Ilmiah Perikanan Dan Kelautan*, 3(1), 1-6.
- Pebrianti, S. A., Kusumah, S. H., & Yunita, N. (2021). Identifikasi Permasalahan Kualitas Garam Industri di PT Niaga Garam Cemerlang Menggunakan Check Sheet, Pareto Chart dan Fishbone Analysis. *Jurnal Ilmu Teknik*, 2(3), 79-86.
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia. (2017). Peraturan Menteri Perdagangan Republik Indonesia Nomor 32/M-KES/PER/2017.
- Peraturan Menteri Perdagangan Republik Indonesia. (2005). Peraturan Menteri Perdagangan Republik Indonesia Nomor 20/M-DAG/PER/9/2005.
- Putri, O. T. R. & Sugiarti, T. (2021). Perkembangan dan Faktor yang Mempengaruhi Permintaan Volume Impor Garam Industri di Indonesia. *Jurnal Ekonomi Pertanian dan Agribisnis (JEPA)*, 5(3): 748-761.
- Redjeki, S., Muchtadi, D. F. A., & Putra, M. R. A. (2020). Garam Sehat Rendah Natrium Menggunakan Metode Basah. *Jurnal Teknik Kimia*, 14(2), 63-67. [https://doi.org/10.33005/jurnal\\_tekkim.v14i2.2040](https://doi.org/10.33005/jurnal_tekkim.v14i2.2040)
- Rianti, A., Christopher, A., Lestari, D., & Kiyat, W. El. (2018). Penerapan Keamanan dan Sanitasi Pangan pada Produksi. *Jurnal Agroteknologi*, 12(02), 167-168.
- Rifai, A. (2015). Rancang Bangun Alat Pengangkat dan Pemindah Drum (Perawatan dan Perbaikan). *Skripsi*, Politeknik Negeri Sriwijaya.
- Rihin, N. (2019). Pengaruh Variasi Kadar Salinitas Media dan Macam Bahan Amelioran Terhadap Pertumbuhan *Azolla microphylla kaulf*. *Jurnal Ilmiah Pertanian*, 15(2), 44-50.
- Robbins, S dan Coulter, M. (2007). *Manajemen*. Jakarta: Indeks.
- Robertson, G. L. 2012. *Food Packaging Principles and Practice*. (3<sup>rd</sup> Edition). Boca Raton: CRC Press.

- Ruparupa. (2023). *Hand Pallet*. <https://www.ruparupa.com/p/krisbow-hand-pallet-manual-nylon-55x115-cm-2-ton.html>. Tanggal akses 25 Maret 2023.
- Rusiyanto, Soesilowati, E., & Jumaeri. (2013). Penguatan Industri Garam Nasional melalui Perbaikan Teknologi Budi daya dan Diversifikasi Produk. *Saintekno*, 11(2): 129-142.
- Samsiyah, N., Moelyaningrum, A. D., & Ningrum, P. T. (2019). Garam Indonesia Berkualitas: Studi Kandungan Logam Berat Timbal (Pb) Pada Garam. *Jurnal Ilmiah Perikanan Dan Kelautan*, 11(1), 43-48. <https://doi.org/10.20473/jipk.v11i1.11058>
- Sudarto, S. (2017). Penanggulangan GAKY Melalui Peningkatan Kualitas Produksi Dan Distribusi Garam Beryodium. *Jurnal Ilmiah Pendidikan Lingkungan Dan Pembangunan*, 13(2), 31-41. <https://doi.org/10.21009/plpb.132.03>
- Sugiani, H., Previanti, P., Sukrido, S., & Pratomo, U. (2015). Penentuan Pengaruh Pemanasan dan Waktu Penyimpanan Garam Beriodium Terhadap Kalium Iodat. *Chimica et Natura Acta*, 3(2), 66-69. <https://doi.org/10.24198/cna.v3.n2.9185>
- Sumada, K., Dewati, R., & Suprihatin. (2018). Garam Industri Berbahan Baku Garam Krosok Dengan Metode Pencucian dan Evaporasi (Industrial Salt Made From Krosok Salt Using Washing and Evaporation Method). *Jurnal Teknik Kimia*, 11(1), 30-36. <http://www.ejournal.upnjatim.ac.id/index.php/tekkim/article/view/827>.
- Sumitro. (2014). Keuntungan dan Kelemahan dari Setiap Jenis Struktur Organisasi. *Jurnal Ilmiah AMIK Labuhan Batu*, 2(2), 35-51.
- Sunarsih, L. E. (2018). *Penanggulangan Limbah*. CV. Budi Utama.
- Tansil, Y., Belina, Y., & Widjaja, T. (2016). Produksi Garam Farmasi dari Garam Rakyat. *Jurnal Teknik ITS*, 5(2): 80-84.
- Tokopedia. (2023). *Timbangan digital*. <https://tokopedia.link/hS9aYUnWryb>. Tanggal akses 25 Maret 2023.
- WHO. (2012). *Guideline: Sodium Intake for Adults and Children*. World Health Organization
- WHO. (2020). *Guideline: Sodium Intak for Adults and Children*. Geneva: World Health Organization (WHO).

Yerizam, M., Aneasari, Purnamasari, I., Fadarina, Dillah, V. F., & Pakpahan, C. (2019). Kinerja *Rotary Dryer* pada pengeringan *Chips Manihot Esculenta* dalam Pembuatan *Mocaf* berdasarkan Variasi Waktu, Temperatur, dan Laju Pengeringan. *Jurnal Kinetika*, 10(2), 24-28.