

XIII. KESIMPULAN DAN SARAN

13.1. Kesimpulan

1. PT. Indofood CBP Sukses Makmur Tbk. merupakan pelopor berkembangnya industri mi instan di Indonesia.
2. PT. Indofood CBP Sukses Makmur Tbk. Divisi Mi Cabang Jawa Timur memiliki luas lahan 8,01 hektar dengan luas area untuk bangunan 4,67 hektar dan luas area terbuka 3,34 hektar.
3. PT. Indofood CBP Sukses Makmur Tbk. Divisi Mi Cabang Jawa Timur memiliki total jumlah karyawan kurang lebih sebanyak 1400 orang dengan perbandingan 59% pria dan 41% wanita.
4. Bahan – bahan yang digunakan dalam produksi mi instan di PT. Indofood CBP Sukses Makmur Tbk. Divisi Mi Cabang Jawa Timur yaitu tepung terigu, air, tepung tapioka, larutan alkali, dan minyak.
5. Proses produksi di PT. Indofood CBP Sukses Makmur Tbk. Divisi Mi Cabang Jawa Timur yaitu pencampuran, pembentukan adonan lembaran, pembentukan untaian mi, pengukusan, pemotongan dan pelipatan, penggorengan, pendinginan, dan pengemasan.
6. Sistem produksi di PT. Indofood CBP Sukses Makmur Tbk. Divisi Mi Cabang Jawa Timur dilakukan secara kontinyu.
7. Bahan pengemas primer yang digunakan oleh PT. Indofood CBP Sukses Makmur Tbk. Divisi Mi Cabang Jawa Timur yaitu plastik OPP, laminasi, EPS, dan kertas. Bahan pengemas sekunder yang digunakan yaitu karton.
8. Sanitasi yang dilakukan oleh PT. Indofood CBP Sukses Makmur Tbk. Divisi Mi Cabang Jawa Timur yaitu sanitasi mesin dan peralatan, sanitasi bahan baku, sanitasi gudang bahan baku, dan sanitasi pekerja.
9. Pengawasan mutu yang dilakukan oleh PT. Indofood CBP Sukses Makmur Tbk. Divisi Mi Cabang Jawa Timur meliputi pengawasan mutu bahan baku dan bahan tambahan, proses produksi, dan produk akhir.

10. Limbah yang dihasilkan oleh PT. Indofood CBP Sukses Makmur Tbk. Divisi Mi Cabang Jawa Timur terdiri dari limbah padat, cair, dan gas.

13.2. Saran

1. PT. Indofood CBP Sukses Makmur Tbk. Divisi Mi Cabang Jawa Timur harus terus menjaga kualitas produk yang dihasilkan.
2. PT. Indofood CBP Sukses Makmur Tbk. Divisi Mi Cabang Jawa Timur harus terus melakukan inovasi produk di tengah perkembangan zaman.

DAFTAR PUSTAKA

- ABC Plastik. (2019). Lakban OPP Tape. <https://www.abcplastik.co.id/produk/lakban-opp-tape/>. Tanggal akses 12 April 2023.
- El-Aggamy, E. (2011). *Encyclopedia of Dairy Science and Nutrition : Milk Allergy*. Elsevier.
- Almeganews. (2022). Yuk Intip Bagaimana Proses Produksi Mie Instan. <https://almeganews.wordpress.com/2022/07/12/yuk-intip-bagaimana-proses-produksi-mie-instan/>. Tanggal akses 13 April 2023.
- Anwar, M. S., Setiawan, H., & Umami, N. (2015). Perancangan sistem informasi jadwal perawatan mesin untuk meminimalisasi *troubleshooting* mesin produksi PT. XYZ. *Jurnal Teknik Industri*, 3(2), 1-6.
- Assauri, S. (2008). *Manajemen Produksi dan Operasi*. Lembaga Penerbit Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia.
- Ayucitra, A., Indraswati, N., Mulyandasari, V., Dengi, Y. K., Francisco, G., & Yudha, A. (2011). Potensi senyawa fenolik bahan alam sebagai antioksidan alami minyak goreng nabati. *Widya Teknik*, 10(1), 1-10.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM). (2013). Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 37 Tahun 2013 Tentang Batas Maksimum Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Pewarna. https://members.wto.org/crnattachments/2014/sps/IDN/14_02_59_00_x.pdf. Tanggal akses 02 Juni 2023.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM). (2019). Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 11 Tahun 2019 Tentang Bahan Tambahan Pangan. https://standarpangan.pom.go.id/dokumen/peraturan/2019/PerBPOM_No_11_Tahun_2019_tentang_BTP.pdf. Tanggal akses 01 Juni 2023.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM). (2019). Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 22 Tahun 2019 Tentang Informasi Nilai Gizi pada Label Pangan Olahan. https://standarpangan.pom.go.id/dokumen/peraturan/2019/PB-POM_Nomor_22_Tahun_2019_tentang_ING.pdf. Tanggal akses 1 Juni 2023.

- Badan Standarisasi Nasional. (2002). *SNI 3741:2002: Minyak Goreng*. <https://akses-sni.bsn.go.id/viewsni/baca/2520>. Tanggal akses 26 Januari 2023.
- Badan Standarisasi Nasional. (2011). *SNI 3451:2011: Tapioka*. <https://akses-sni.bsn.go.id/viewsni/baca/4617>. Tanggal akses 23 Mei 2023.
- Badan Standarisasi Nasional. (2018). *SNI 3751:2018: Tepung Terigu Sebagai Bahan Makanan*. <https://akses-sni.bsn.go.id/viewsni/baca/8625>. Tanggal akses 26 Januari 2023.
- Broadyea. (2021). Frying Noodle Line. <http://my.broadyea-noodlemachine.com/frying-noodle-line/high-quality-instant-noodles-making-machine.html>. Tanggal akses 13 April 2023.
- 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.
- Budiantami, N. K., & Wijaya, I. W. K. (2019). Analisis pengendalian proses produksi untuk meningkatkan kualitas produk pada CV.COK Konfeksi di Denpasar. *Jurnal Manajemen dan Bisnis Equilibrium*, 5(2), 161-166.
- Cao, Z.B., Yu, C., Yang, Z., Xing, J. J., Guo, X. N., & Zhu, K. X. (2021). Impact of gluten quality on textural stability of cooked noodles and the underlying mechanism. *Food Hydrocolloids*, 119, 106842.
- Caubet, J.-C., & Wang, J. (2011). Current understanding of egg allergy. *Pediatric Clinics of North America*, 58(2), 427–443.
- Cianferoni, A. (2016). Wheat allergy: diagnosis and management. *Journal of Asthma and Allergy*, 9, 13-25.
- Chinnapha, N. D. (2001). Effects of amylose and amylopectin on quality of rice noodles. *Master's Thesis*, Texas A&M University, Texas.
- deMan, J. M., Finley, J. W., Hurst, W. J., & Lee, C. Y. (2018). *Principles of Food Chemistry 4th ed*. Springer.
- Desfika, T. S. (2023). Penjualan Mie Instan Indofood CBP (ICBP) capar Rp 47,4 T, Begini Kata Anthoni Salim. <https://investor.id/market/325636/penjualan-mie-instan-indofood-cbp-icbp-capai-rp-474-t-begini-kata-anthoni-salim>. Tanggal akses 10 Juni 2023.
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor

- 492/MENKES/PER/IV/2010 tentang persyaratan kualitas air minum.
<https://www.kesehatanlingkungan.com/2019/01/permenkes-492-tahun-2010-persyaratan.html>. Tanggal akses 26 Januari 2023.
- Direktori UKM. (2022). Lift Barang 5 Ton. <https://direktoriukm.com/p/5254-lift-barang-kapasitas-5-ton>. Tanggal akses 12 April 2023.
- Fu'ad, E. N. (2015). Pengaruh pemilihan lokasi terhadap kesuksesan usaha berskala mikro/kecil di kompleks *Shopping Center* Jepara. *Media Ekonomi dan Manajemen*, 30(1), 56-67.
- Gunadi, D., Lubis, B., & Rosdiana, N. (2009). Terapi dan Suplementasi Besi pada Anak. *Sari Pediatri*, 11(3), 207-211.
- Heragu, S. S. (2008). *Facilities Design*. CRC Press.
- Indiamart. (2022). *Stainless Steel Silo Tank*. <https://www.indiamart.com/proddetail/stainless-steel-silo-tank-15320061055.html>. Tanggal akses 12 April 2023.
- Indiamart. (2022). *Vertical Double Layer Plastic Water Tank*. <https://www.indiamart.com/proddetail/2000-l-vertical-double-layer-plastic-water-tank-14420989048.html>. Tanggal akses 12 April 2023.
- Indiamart. (2022). *Silver Stainless Steel Oil Storage Tank*. <https://www.indiamart.com/proddetail/stainless-steel-oil-storage-tank-22105456933.html>. Tanggal akses 12 April 2023.
- Indiamart. (2022). *Noodles Steamer Making Machine*. <https://www.indiamart.com/proddetail/noodles-steamer-making-machine-11500719791.html>. Tanggal akses 13 April 2023.
- Indiamart. (2022). *Stainless Steel 3-Stage Automatic Noodles Cutting Machines*. <https://www.indiamart.com/proddetail/automatic-noodles-cutting-machines-23279816512.html>. Tanggal akses 13 April 2023.
- Indiamart. (2022). *Noodle Packing Machine*. <https://www.indiamart.com/proddetail/noodles-packing-machine-17610734930.html>. Tanggal akses 13 April 2023.
- Irawan, D. (2021). Perbedaan Hand Pallet dan Hand Stecker. <https://yaletools.com/id/perbedaan-hand-pallet-dan-hand-stacker/>. Tanggal akses 12 April 2023.
- Julianti, S. (2014). *The Art of Packaging*. PT Gramedia Pustaka Utama.

- Machinio. (2021). SEMZ *Metal Flour Hopper in Yekaterinburg Russia*. <https://www.machinio.com/listings/64420783-semz-metal-flour-hopper-in-yekaterinburg-russia>. Tanggal akses 13 April 2023.
- Mardo. (2019). Palet Kayu Standar Ekspor. <https://isaacmandiripakindo.com/2019/12/17/palet-kayu-standar-ekspor/>. Tanggal akses 12 April 2023.
- Maulana, Y. S. (2018). Analisis faktor-faktor yang mempengaruhi pemilihan okasi pabrik PT Sung Chang Indonesia cabang Kota Banjar. *Jurnal ADBIS*, 2(2), 211-222.
- MiamiTool. (2022). 5K 15' Warehouse Forklift. <https://miamitoolrental.com/product/5k-15ft-warehouse-forklift/>. Tanggal akses 12 April 2023.
- Morris, C. F., Jeffers, H.C., & Engle, D. A. (2000). Effects of processing, formula and measurement variables on alkaline noodles colortoward and optimizes laboratory system. *Cereal Chemistry*, 77, 77-85.
- Murdiati, A., Anggrahini, S., Supriyanto., & Alim, A. (2015). Peningkatan kandungan protein mie basah dari tapioka dengan substitusi tepung koro pedang putih (*Canavalia ensiformis* L.). *Agritech*, 35(3), 251-260.
- Nurhidayat, M., & Adihulung, H. (2021). Eksplorasi kertas karton dalam produk kemasan tahan air. *Jurnal Ilmiah Nasional Bidang Ilmu Teknik*, 9(2), 22-27.
- Orami. (2023). Indomie Mie Instan Goreng Spesial (1 karton). <https://www.orami.co.id/shopping/product/indomie-mie-instant-goreng-spesial-1-karton>. Tanggal akses 12 April 2023.
- Palupi, N. S., Sitorus, S. R., & Kusnandar, F. (2015). Perubahan alergenitas protein kacang kedelai dan kacang bogor akibat pengolahan dengan panas. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 26(2), 222-231.
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 41 Tahun 2014 tentang *Pedoman Gizi Seimbang*. <https://peraturan.bpk.go.id/Home/Details/119080/permenkes-no-41-tahun-2014>. Tanggal akses 13 Juli 2023.
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2019 tentang *Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan untuk Masyarakat Indonesia*. <https://peraturan.bpk.go.id/Home/Details/138621/permenkes-no-28-tahun-2019>. Tanggal akses 1 Juni 2023.

- Peraturan Pemerintah Nomor 68 Tahun 2016 tentang *Baku Mutu Air Limbah Domestik*.
<https://ppkl.menlhk.go.id/website/filebox/5/170314114854P.68%20BAKU%20MUTU%20LIMBAH%20DOMESTIK.pdf>.
 Tanggal akses 10 Juni 2023.
- Procat Distribution Technologies. (2020). Product Location Planning. <https://www.procatdt.com/wp-content/uploads/2020/03/Bin-Article-Product-Location-Best-Practices.pdf>. Tanggal akses 02 Juni 2023.
- Rivianto, F. A., Aida, F., Nola, F., Andriani, N., Utami, M. R., & Nurfadhila, L. (2023). Review: analisis peredaran penggunaan pengawet legal dan ilegal yang digunakan pada produk pangan. *Journal of Pharmaceutical and Sciences*, 6(1), 118-126.
- Said, N. I., & Firly. (2005). Uji performance biofilter anaerobik unggul tetap menggunakan media biofilter sarang tawon untuk pengolahan air limbah rumah potong ayam. *JAI*, 1(3), 289-303.
- Sarungallo, Z. L., Santoso, B., & Tethool, E. F. (2009). Sifat Fisikokimia dan Fungsional Pati Buah Aibon. *Jurnal Natur Indonesia*, 12(2), 156-162.
- Shang Bao Tai. (2022). Which Instant Noodle Making Machine Is Best?. <https://www.shangbaotai.com/news/which-instant-noodle-making-machine-is-best.html>. Tanggal akses 13 April 2023.
- Siagian, H. (2011). Pedoman kerja berbasis struktur organisasi. *Jurnal Wira Ekonomi Mikroskill*, 1(2), 111-118.
- Sucipta, I. N., Suriasih, K., dan Kencana, P. K. D. (2017). Pengemasan Pangan. Bali: Udayana University Press.
- Top Brand Award. 2023. Komparasi Brand Index. https://www.topbrand-award.com/komparasi_brand/bandingkan?id_award=1&id_kategori=2&id_subkategori=30. Tanggal Akses 14 Juli 2023.
- Wibowo, S. (2005). Petunjuk Mendirikan Perusahaan Kecil. Penebar Swadaya.
- World health statistics 2023: monitoring health for the SDGs, Sustainable Development Goals. Geneva: World Health Organization; 2023. Licence: CC BY-NC-SA 3.0 IGO.
- Zhang, M., Zhang, L., Li, M., & Sun, Q. (2021). Inhibitory effects of sorbitol on the collapse and deterioration of gluten network in fresh noodles during storage. *Food Chemistry*, 344, 128638
- Zhou, A. (2022). *High Quality Low Consumption Chinese Fried Instant Noodle Making Machine*.

<https://guojianmachine.en.made-in-china.com/product/cdsAnSPjCTht/China-High-Quality-Low-Consumption-Chinese-Fried-Instant-Noodle-Making-Machine.html>. Tanggal akses 13 April 2023.

Zhou, A. (2022). Plant Production Line Fries Conveyor Frying Machine.<https://guojianmachine.en.made-in-china.com/product/yFdTicwzvfVS/China-Fried-Instant-Noodles-Machine-Noodle-Plant-Production-Line-Fries-Conveyor-Frying-Machine-Newly-Design-Commercial-Instant-Noodle.html>. Tanggal akses 17 April 2023.