

XIII. KESIMPULAN

13.1. Kesimpulan

1. PT. Hartono Wisesesa merupakan salah satu perusahaan yang bergerak di bidang olahan pangan kacang tanah panggang cacah yang berdiri sejak 30 Mei 2008 dan berlokasi di Jalan Romokalisari No. 80, Blok D-16.
2. Tata letak pabrik yang digunakan adalah tipe *group technology layout*.
3. Struktur organisasi di PT. Hartono Wisesesa adalah struktur organisasi lini dan staf.
4. Ketenagakerjaan di PT. Hartono Wisesesa berasal dari PT. Welco yaitu 4 hingga 5 orang tim produksi dan 1 orang teknisi mesin.
5. Bahan baku yang digunakan di PT. Hartono Wisesesa adalah kacang tanah India.
6. Proses pengolahan di PT. Hartono Wisesesa dilakukan secara kontinyu yang meliputi tahapan penerimaan bahan baku, *grading* ukuran, *roasting*, pendinginan, pengupasan kulit, sortasi, pencacahan, dan pengemasan.
7. Bahan pengemas yang digunakan di PT. Hartono Wisesesa terdiri dari kemasan primer berupa platike tipe *nylon* 15 mikron + *adhesive* 3 mikron + LDPE 7- mikron dan kemasan sekunder berupa kardus berwarna coklat.
8. Mesin yang digunakan di PT. Hartono Wisesesa meliputi timbangan, *grading machine*, *roasting and cooling machine*, *peeling machine*, *belt conveyor*, *chopper*, mesin vakum dan timbangan pengemas.
9. Sumber daya yang digunakan pada PT. Hartono Wisesesa adalah sumber daya manusia, sumber daya listrik, sumber daya air, dan sumber daya alam.
10. Sanitasi di PT. Hartono Wisesesa meliputi sanitasi bahan baku, mesin dan peralatan, pekerja, ruang produksi (bangunan, lantai, langit-langit, dinding, area pembersihan alat, dan ruang kantor), dan lingkungan.

11. PT. Hartono Wisesa melakukan pengawasan mutu mulai dari bahan baku, proses produksi, hingga produk akhir.
12. Pengolahan limbah yang dilakukan oleh PT. Hartono Wisesa adalah pengolahan limbah padat, cair, air, dan alam.

13.2. Saran

PT. Hartono Wisesa dapat melakukan sanitasi mesin maupun lingkungan yang lebih dipersiapkan dengan baik saat sebelum dan sesudah proses produksi untuk menjaga mutu produk.

DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah, R., Redha, E., Adriani, M., Syifa, M., dan Habibie, R. (2021). Inovasi Kemasan *Vacum* dalam Upaya Perbaikan Kualitas Rempeyek “Denok” di Kelurahan Loktabat Utara. *Aquana*, 2(1),97-102.
- Afrinda, S. & Myori, D.E. (2019). Rancangan Bangun Alat Vakum Kemasan Berbasis Mikrokontroler ATmega328P. *Jurnal Teknik Elektro dan Vokasional*, 6(1), 49-56.
- Aisah, Harini, N., & Damat. Pengaruh waktu dan suhu pengeringan menggunakan pengering kabinet dalam pembuatan MOCAF (*modified cassava flour*) dengan fermentasi ragi tape). *Food Technology and Halal Science Journal*, 4(2), 172-191.
- Ajabar. (2020). Manajemen Sumber Daya Manusia. Yogyakarta: Penerbit Deepublish.
- Andries, A.L. (2019). Analisis Persediaan Bahan Baku Kedelai pada Pabrik Tahu Nur Cahaya di Batu Kota dengan Metode *Economic Order Quantity* (EQQ). *Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis, dan Akuntansi*, 7(2), 1111-1120.
- Arif, M. (2017). Perancangan *Tata Letak Pabrik*. Penerbit Deepublish.
- Ariyanti, S., Soekardi, C., & Lubis, M. S. Y. (2018). Analysis of parameter roasting on color and peanuts roasted taste. *Aceh International Journal of Science and Technology*, 7(2), 138-143.
- Asiah, N. & Djaeni, M. (2021). *Konsep Dasar Proses Pengeringan Pangan*. Ae Publishing.
- Astuti, Retno., Ashari, R., & Effendi, M. (2019). Perancangan Sistem Informasi Persediaan Bahan Baku di UD. XY, Tulungagung. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 29(2), 162-174.
- Astuti, F. A. F., & Fachrudin, A. R. (2020). *Manajemen Industri*. Lestari, M. S (Ed.). Penerbit Lakeisha.

- Astuti, S. D., & Gunawan, A. (2022). Prosedur Penanganan Impor Fish Meal Analog secara Full Container Load pada CV Dua Putera. *Jurnal Manajemen Pelayaran Nasional*, 5(2), 42-44.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. (2012). *Masyarakat merupakan Bagian Penting dalam Pengawasan Pangan*. Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia.
- Badan Standardisasi Nasional. (1995). *SNI 01-3921-1995. Kacang Tanah*. Badan Standardisasi Nasional: Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. (2009). *Batas Maksimum Cemaran Mikroba dalam Pangan 7388:2009*. Badan Standardisasi Nasional.
- Bagheri, H. (2020). Application of infrared heating for roasting nuts. *Journal of Food Quality*, 2020, 1-10.
- Broto, Wisnu, (2018). Status Cemaran dan Upaya Pengendalian Aflatoksin pada Komoditas Serealia dan Aneka Kacang. *Jurnal Litbang Pertanian*, 37(2), 81-90.
- Candra, R.M. & Sucita, D. (2015). Sistem Pakar Penentuan Jenis Plastik Berdasarkan Sifat Plastik Terhadap Makanan yang akan Dikemas Menggunakan Metode *Certainty Factor* (Studi Kasus : CV. Minapack Pekanbaru). *Jurnal CorelT*, 1(2), 77-84.
- Cartwright, L.M. dan Latifah, Diah. (2010). *Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) Sebagai Model Kendali dan Penjaminan Mutu Produksi Pangan*. *INVOTEC*, 1(17), 509-519.
- Caesar, M. R., Basyar, A., Fathurrohman, A. R., Chafshof, A. S., & Tasyali, D. (2021). Analisis Peran Struktur Organisasi dalam Kualitas Pelayanan Publik di Desa Gudang Kecamatan Tanjung Sari Kabupaten Sumedang. *Jurnal Ilmiah "Neo Politea"*, 2(1), 12-22.
- Ekawati, Ikrawan, Y., & Yusman, T. (2016). Pengaruh Suhu Pemanggangan dan Penambahan Ekstrak Daun Mulberry (*Morus alba L*) terhadap Karakteristik Cookies Ubi Jalar (*Ipomoea batatas L*). *Skripsi*, Fakultas Teknik, Universitas Pasundan.

- Faizin, A. (2021). Pengaruh Integritas terhadap Kinerja Karyawan melalui Variabel Loyalitas pada Koperasi Pondok Pesantren Manbaul Ulum Gresik. *Skripsi*, Fakultas Ekonomi, Universitas Islam Negeri, Malang.
- Hadi, A., Iskandar., Khazanah, W., & Rolando, M. (2021). Kombinasi Pengemasan Vakum dan Iradiasi untuk Memperpanjang Masa Simpan Ikan Kayu (*Keumamah*). *Aceh Nutrition Journal*, 6(2), 181-188.
- Hamid, H., A., (2020). Pengembangan Sumber Daya Manusia. <https://bdkbanjarmasin.kemenag.go.id/berita/pengembangan-sumber-daya-manusia-sdm>. Tanggal Akses 30 Januari 2023.
- Handayani, T. (2012). Kajian Sistem Keamanan Pangan untuk Industri Jasa Boga, Studi Kasus pada PT ELN, Jakarta. *Thesis*, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Hantoro, M. R., dan Mardiono, B. (2018). Eksplorasi Desain Kemasan Berbahan Bambu Sebagai Produk Oleh-oleh Premium dengan Studi Kasus Produk Makanan UKM Purnama Jati Jember. *Jurnal Sains dan Seni ITS*, 7(1), 67-71.
- Hariyadi, E. B. (2015). Perbaikan Faktor Daya Menggunakna Kapasitor Bank pada Peralatan Rumah Tangga. *Thesis*, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Yogyakarta.
- Hartati, Y., Arum, W., & Telisa, I. (2020). *Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) Ayam Malbi*. Chakra Brahmanda Lentera.
- Haryanto, B., Hasibuan, R., Lubis, A. H., Wangi, Y., Khosman, H., & Sinaga, A. W. (2019). Drying rate of turmeric herbal (*Curcuma longa* L.) using tray dryer. *Journal of Physics: Conference Series*. 1542, 1-6.
- Haslindah, A., Fadhli., Adrianto., & Mansyur, R. (2017). Pengaruh Implementasi Warehouse Management System Terhadap InVENTORY Control Finish Good Berbasis Barcode PT. Dharana Inti Boga. *ILTEK*, 12(02), 1760-1763.
- Hussein, M. (2020). Perilaku Penjual Limbah Padat ditinjau dari Etika Bisnis Iklan (Studi Kasus di Dusun Sambong Kelurahan

- Sawentar Kecamatan Kanigoro Kabupaten Blitar). *Undergraduate Thesis*. IAIN Kediri.
- Jaccard, M. (2013). *The Objective is Quality: An Introduction to Performance and Sustainability Management Systems*. EFPL Press.
- Jamilatun, M. (2022). Analisis Cemaran Mikroba Angka Lempeng Total (ALT) pada Kue Jajanan Pasar. *Jurnal Ilmiah Multidisiplin*, 1(5): 1243-1248.
- Julyanthry, Siagian, V., Asmeati, Hasibuan, A., Simanullang, R., Pandaraga, A. P., Purba, S., Purba, B., Pintauli, R. F., Rahmadana, M. F., Syukriah, E. A. M. (2020). *Manajemen Produksi dan Operasi*. Simarmata, J (Ed.). Yayasan Kita Menulis.
- Jupri. (2012). Sumber Daya Alam. http://file.upi.edu/Direktori/FPIPS/JUR._PEND._GEOGRAFI/196006151988031-JUPRI/SUMBER_DAYA_ALAM_Drs._Jupri%2C_MT.pdf. Tanggal akses 20 Mei 2023
- Karundeng, A., Saerang, D., & Gamaliel, H. (2017). Analisis Perlakuan Akuntansi atas Persediaan Barang Jadi Sesuai dengan PSAK No.14 pada PT. Fortuna Inti Alam. *Jurnal Riset Akuntansi Going Concern*, 12(1), 20-28.
- Kusnendi. (2014). *Ekonomi Sumber Daya Manusia dan Alam. Tangerang Selatan*. Universitas Terbuka.
- Maherawati. (2021). *Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian*. Aksara Pers.
- Mamuaja, C.F. (2016). *Pengawasan Mutu dan Keamanan Pangan*. Unsrat Press.
- Nugroho, A. S. (2020). Pengolahan Limbah Plastik LDPE dan PP Untuk Bahan Bakar Dengan Cara Pirolisis. *Jurnal Litbang Sukowati: Media Penelitian Dan Pengembangan*, 4(1), 91-100.
- Saputra, M.H., Khoiriyah, N., & Fatmawati, W. (2021). Pengendalian Mutu dengan Metode HACCP Produk Madu Mongso "Zahra". *Jurnal Aplikasi Ilmu Teknik Industri*, 2(2), 47-60.

- Sucipta, I. N., Suriasih, K., & Kencana, P. K. D. (2017). *Pengemas Pangan: Kajian Pengemasan yang Aman, Nyaman, Efektif, dan Efisien*. Udayana University Press.
- Marisa., Carudin., & Ramdani. (2021). Otomatisasi Sistem Pengendalian dan Pemantauan Kadar Nutrisi Air dan Menggunakan Teknologi Nodemcu ESP8266 pada Tanaman Hidroponik. *Jurnal Teknologi Terpadu*, 7(2), 127-134.
- Megawati. (2015). Perancangan Proses Penyimpanan Limbah Bahan Berbahaya dan Beracun di PT. E-T-A Indonesia. *Skripsi*, Fakultas Teknik Industri, Universitas Kristen Petra, Surabaya.
- Menteri Perindustrian Republik Indonesia. (2010). *Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia Nomor: 75/M-IND/PER/7/2010*. Kementerian Perindustrian.
- Musa, B., & Rotinsulu, J, J. (2019). Pengaruh Produk, Harga, Promosi, Lokasi terhadap Omzet Penjualan Telur Ayam pada PT. Pandu Prima Manado Pandu. *Jurnal EMBA*, 7(3), 2701-2710.
- Nastiti, T. R. (2010). *Praktikum Teknologi Pengolahan Pangan*. In: Dasar Teknologi Pengolahan Pangan. Universitas Terbuka, Jakarta. Pp. 1-18.
- Newslow, D. (2014). *Food Safety Management Programs Applications, Best Practices, and Compliance*. CRC Press.
- Nilda, C., Hasni, D., Yusriana., & Erfiza, M.M. (2020). Analisis Sensori *Sie Reuboh* dalam Kemasan Selama 7 Hari Penyimpanan Berdasarkan Alat Pemasakan dan Jenis Kemasan yang Berbeda. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, 12(2), 57-62.
- Nurlia. (2019). Pengaruh Struktur Organisasi terhadap Pengukuran Kualitas Pelayanan (Perbandingan Antara Ekspektasi/Harapan dengan Hasil Kerja). *Meraja Journal*, 2(2), 51-66.
- Palilingan, R. A., Febrina, L., Sudasman, F. H., Musdalifah, Pati, D. U., Yulaida, I., Santiari, M., Pambudi, J., Sila, N., Apriyani, & Tribakti, I. (2023). *Dasar Kesehatan Lingkungan*. Fadhila, F (Ed.). Sada Kurnia Pustaka.
- Paramawati, R., Ariel, R.W., & Triwahyudi, S. (2006). Upaya Menurunkan Kontaminasi Aflatoksin B₁ pada Kacang Tanah

- dengan Teknologi Pasca Panen. *Jurnal Enjiniring Pertanian*, 4(1), 1-8.
- Perdana, W. W. (2018). Penerapan GMP dan Perencanaan Pelaksanaan HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) Produk Olahan Pangan Tradisional (Mochi). *Agroscience*, 8(2), 231-267.
- Ponda, H., Fatma, N. F., & Yusuf, A. (2020). Penerapan HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) pada Proses Produksi Suklat Mocachino dan Choco Granule di PT. Mayora Indah Tbk. *Jurnal Teknik Industri*, 17(1), 1-20
- Purba, B., Pintauly, R. F., Rahmadana, M. F., Syukriah, E. A. M. (2020). *Manajemen Produksi dan Operasi*. Simarmata, J (Ed.). Yayasan Kita Menulis.
- Purwono & Purnamawati, H. (2007). *Budidaya 8 Jenis Tanaman Pangan Unggul*. Penebar Swadaya.
- Rahmayanti, S. U., dan Sriwidodo. (2021). *Review Artikel: Tren dan Kemajuan Terbaru Teknologi Kemasan Sediaan Farmasi*. *Farmaka*, 19(1), 26-34.
- Rawi, W. (2022). Pengaruh Penggunaan Filtrasi “Kelara” terhadap Penurunan Kadar Limbah Cuci Tangan pada Wastafel Poltekkes Kemenkes Yogyakarta. *Thesis*, Politeknik Kesehatan Yogyakarta, Yogyakarta.
- Santoso, D., Nurjannah, Egra, S. (2022). *Teknologi Penanganan Pascapanen*. Banda. Syiah Kuala University Press.
- Sari, Septi Pandan. (2010). Pengoptimalan Persediaan Bahan Baku Kacang Tanah Menggunakan Metode EQQ (*Economic Order Quantity*) di PT. Dua Kelinci Pati. *Skripsi S-1*, Fakultas Pertanian, Universitas Sebeleas Maret, Surakarta.
- Saprianto, Tono & Hamizah. (2021). Analisis Penentuan Persediaan Bahan Baku yang Optimal di PT XYZ. *Jurnal Comaise*, 4(1), 111-121.
- Setiabudi, S., & Darwoko, A. (2022). Rancangan Bangun Alat Simulasi CIP (*Cleaning in Place*) pada Tangki Produksi Bahan Baku Cair Menggunakan PLC Outseal dan Scanda Haiwel. *Jurnal Multidisiplin Indonesia*, 1(2), 393-411.

- Sitorus, E., Sutrisno, E., Armus, R., Gurning, K., Fatma, F., Parinduri, L., Chaerul, M., Marzuki, I., & Priastomo, Y. (2021). *Proses Pengolahan Limbah*. Yayasan Kita Menulis.
- Sobah, S., Sulisty, H., & Syamsiah, S. (2013). Pengolahan gas CO₂ hasil samping industri amoniak melalui gasifikasi batubara yang telah dipirolisis dengan menambahkan Ca(OH)₂. *Jurnal Rekayasa Proses*, 7, (1), 26-30.
- Suastuti, N. G. A. M. D. A., Suarsa, I. W., & Putra, D. K. R. (2015). Pengolahan larutan deterjen dengan biofilter tanaman kangkungan (*Ipomoea crassicaulis*) dalam sistem batch (curah) teraerasi. *Jurnal Kimia*, 9(1), 98-104.
- Sugiyono, A. (2018). *Buku Ajar Perencanaan Tata Letak Fasilitas (PTLF)*. UNISSULA PRESS.
- Susetyarsi, (2012). Kemasan Produk Ditinjau dari Bahan Kemasan, Bentuk Kemasan dan Pelabelan pada Kemasan Pengaruhnya Terhadap Keputusan Pembelian pada Produk Minuman Mize di Kota Semarang. *Jurnal STIE Semarang*, 4(3), 19-28.
- Syukran, M., Agustang, A., Idkhan, A. M., & Rifdan. (2022). Konsep Organisasi dan Pengorganisasian dalam Perwujudan Kepentingan Manusia. *PUBLIK: Jurnal Manajemen Sumber Daya Manusia, Administrasi dan Pelayanan Publik*, 9(1), 95-103.
- Tantalu, L., Rahmawati, A., Setiyawan, A. I., Sasongko, P., Ahmadi, K., Mushollaeni, W., Santoso B., & Wirawan. (2017). *Rekayasa Pengolahan Produk Agroindustri*. Media Nusa Creative.
- Utami, S. R. (2022). Pengaruh Suhu dan Kecepatan Putar Silinder Drum Dryer terhadap Karakteristik Bubur Instant Berbasis Millet Merah (*Eleusine coracana*) dan Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.). *Tugas Akhir*, Fakultas Teknik, Universitas Pasundan, Bandung.
- Wewengkang, I., Tumanduk, N., Tumiwa, J. (2017). Peran Laboratorium ISO 17025 dalam Mengembangkan Mutu dan Keamanan Pangan. *Buletin Matric*, 14(2), 52-55.

- Wicaksani, A. L., Adriyani, R. (2017). Penerapan HACCP dalam Proses Produksi Menu Daging Rendang di Inflight Catering. *Media Gizi Indonesia*, 12(1), 88-97.
- Widiati, Ari. (2019). Peranan Kemasan (*Packaging*) dalam Meningkatkan Pemasaran Produk Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) di “Mas Pack” Terminal Kemasan Pontianak. *Jurnal Audit dan Akuntansi Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Tanjungpura*, 8(2), 67-76.
- Winata, E. (2022). *Manajemen Sumber Daya Manusia Kompensasi dalam Kinerja pegawai*. Hidayat, M., Miskadi, Setiawan, Y. (Ed.). Pusat Pengembangan Pendidikan dan Penelitian Indonesia.