

BAB XIII

KESIMPULAN DAN SARAN

13.1. Kesimpulan

PT. Sinar Sosro Gresik merupakan perusahaan minuman teh dalam kemasan yaitu Teh Botol Kotak (TBK), *Fruit Tea* Genggam (FTG), dan *Fruit Tea* Kemasan PET (FTE). Letak PT. Sinar Sosro Gresik adalah di Jalan Raya Cangkir Km 21, Kecamatan Driyorejo, Kabupaten Gresik. Perusahaan ini memiliki 207 karyawan dengan struktur organisasi tipe garis. Produksi di PT. Sinar Sosro Gresik dilakukan dengan sistem *batch* sesuai kebutuhan berdasar tingkat permintaan konsumen. Pengawasan mutu dilakukan terhadap bahan baku, bahan pembantu, dan produk akhir selama sebelum, saat, dan setelah proses produksi.

Kombinasi antara teh dengan buah apel memiliki hubungan yang sinergis. Keduanya sama-sama mengandung flavonoid yang dapat berpengaruh pada sifat organoleptik yang dihasilkan. Adanya kombinasi ini dapat menutup *after taste* pada teh dan meningkatkan kesukaan konsumen akan produk yang dihasilkan.

Bahan baku yang digunakan dalam proses produksi memiliki jenis dan karakteristik yang bermutu sehingga dihasilkan pula produk yang bermutu. Beberapa faktor yang mempengaruhi mutu pucuk teh adalah faktor alam, pemetikan, pengangkutan, dan penerimaan. Proses pengolahan bahan baku (teh hijau, teh hitam, gula, dan air) juga mempengaruhi mutu bahan baku tersebut.

Selain bahan baku, proses pengolahan teh juga dapat berpengaruh terhadap sifat organoleptik teh yang dihasilkan. Proses fermentasi merupakan salah satu titik kritis dalam proses pengolahan teh hitam yang membedakan dari teh hijau. Adanya proses ini dapat berpengaruh pada

sifat organoleptik teh yang dihasilkan seperti warna, air seduhan, dan flavor.

13.2. Saran

Letak antara *water treatment* I dan *water treatment* II yang terlalu jauh perlu diperbaiki untuk meningkatkan proses pengolahan air sehingga lebih efisien. Penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) dan *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) perlu ditingkatkan untuk lebih menjamin dan meningkatkan kualitas produk yang diproduksi oleh PT. Sinar Sosro Gresik.

DAFTAR PUSTAKA

- Adisewojo, S. 1982. *Bercocok Tanam Teh*. Bandung: Sumur Bandung.
- Admin. 2011. *Kandungan Gizi dari Lidah Buaya Yang Telah Diberi Perlakuan Vacuum-Pressure*. Available at: <http://idtesis.com/kandungan-gizi-dari-lidah-buaya-yang-telah-diberi-perlakuan-vacuum-pressure/>
- Alamsyah, A. N. 2006. *Taklukkan Penyakit dengan Teh Hijau*. Jakarta: Penerbit Agri Media Pustaka, hal 1, 6, 59-62, 73, 80.
- Amrine, H. T., J. A. Ritchey, O. S. Hulley dan Sedyana. 1986. *Manajemen dan Organisasi Produksi*. Jakarta: Penerbit Erlangga.
- Ananda, A. D. 2003. *Aktivitas Antioksidan dan Karakteristik Organoleptik Minuman Fungsional Teh Hijau (Camellia sinensis) Rempah*. Fakultas Pertanian Institut Pertanian Bogor.
- Arianty, N. T. 2011. *Berbagai Macam Cara Untuk Menahklukan Rasa Stress*. Available at: <http://novi-triarianty.blogspot.com/2011/12/01/archive.html> (12 Desember 2011)
- Arifin, S. 1994. *Petunjuk Teknis Pengolahan Teh*. Bandung: Pusat Penelitian Teh dan Kina Gambung.
- Badan Pengawasan Obat dan Makanan RI. 2007. Available at: http://www.packindo.org/pdf_files/BPOM_No_HK0005556497_ttg_BahanKemasanPangan.pdf
- Bakulatz. 2011. *Manfaat Buah Apel*. Available at: <http://bakulatz.wordpress.com/2011/11/11/manfaat-buah-apel/> (11 November 2011)
- Branen, A., P. M. D. Larry, S. Seppo dan J. H. Thorngate III. 2002. *Food Additives 2nd edition revised dan expanded*. New York: Marcel Dekker, Inc.

- Buckle, K. A, R. A. Edwards, G. H. Fleet dan M. Wootton. 1987. *Ilmu Pangan*. Jakarta: Penerbit Universitas Indonesia.
- Casr, K. E. 1999. *Prinsip-Prinsip Ekonomi Mikro*. Jakarta: PT. Prenhallindo.
- Choironi, B. 2010. *Pengertian dan Konsep Dasar Proses Produksi*. Available at: <http://bagus-coy.blogspot.com/2010/03/pengertian-proses-produksi-jenis-proses.html> (30 Juli 2010).
- Dwiari, S. R., D. D. Asadayanti, Nurhayati, M. Sofyaningsih, S. F. A. R. Yudhanti dan I. B. K. Yoga. 2008. *Teknologi Pangan Untuk Sekolah Menengah Kejuruan Kelompok Teknologi Industri*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan Departemen Pendidikan Nasional.
- Ehsa. 2010. *Koagulasi dan Flokulasi*. Available at: <http://ehsablog.com/koagulasi-dan-flokulasi.html> (17 Januari 2011).
- Elin. 2010. *Tata Letak Pabrik*. Available at: <http://blog-punyaelin.blogspot.com/2010/05/tata-letak-pabrik.html> (9 Mei 2010).
- Fergiansyah, B. 2012. *Marketing Channel dan Distribution Channel Teh Botol Sosro*. Available at: <http://blog.ub.ac.id/briandityafergiansyah/2012/05/31/marketing-channel-dan-distribution-channel-teh-botol-sosro/> (31 Mei 2012)
- Fitri, S. A. 2009. *Karya Ilmiah: Jenis Teh dan Pengolahannya*. Universitas Padjadjaran Fakultas Farmasi.
- Ghani, M.A. 2002. *Buku Pintar Mandor: Dasar-dasar Budi Daya Teh*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Godam. 2006. *Bentuk, Jenis & Macam Badan Usaha*. Available at: http://organisasi.org/bentuk_jenis_macam_badan_usaha_organisasi_bisnis_perusahaan_pengertian_dan_definisi_ilmu_sosial_ekonomi_pembangunan (17 januari 2011).
- Handoko, H.T. 1984. *Dasar-Dasar Manajemen Produksi dan Operasi Edisi Pertama*. Yogyakarta: BPFE.

- Handoko, H. 2000. *Dasar-Dasar Manajemen Produksi dan Operasi*. Yogyakarta: BPFE. Available at: [http://eprints.undip.ac.id/23203/1/Microsoft Word - analisis faktor-faktor yang mempengaruhi pemilihan lokasi usaha.pdf](http://eprints.undip.ac.id/23203/1/Microsoft%20Word%20-%20analisis%20faktor-faktor%20yang%20mempengaruhi%20pemilihan%20lokasi%20usaha.pdf)
- Haryadi, Y. dan N. E. Suyatma. 2006. *Kemasan Aseptis dan Sistem Sterilisasi Produk*. Available at: http://www.google.co.id/url?sa=t&source=web&cd=3&ved=0CBsQFjAC&url=http%3A%2F%2Fxa.yimg.com%2Fkq%2Fgroups%2F20875559%2F452528790%2Fname%2FKemasan%2BAseptis%20Nov09.ppt&rct=j&q=pengemasan%20septis&ei=zJNqTOK_Iof8vOOIiemuAQ&usq=AFQjCNFKfU0_AOuToIurPMt2ZZRwnOtu6g&cad=rja (25 Juli 2011).
- Herman dan W. Irawaty. 2005. *Laporan Penelitian: Pembuatan Poli Aluminium Klorida Dari Limbah Aluminium Sebagai Flokulan Untuk Pengolahan Air*. Surabaya: Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.
- Hunter. 1993. *Aseptic Packaging of Food*. New York: The AVI Publishing.
- Intan, A. 2010. *Bahan-bahan Kemasan Produk*. Medan: Universitas Sumatera Fakultas Teknik.
- Knechtle, A. A. 1979. *Basic Problems in International Fiscal Law*. Publisher: Kluwer Fiscale en Financiele, The Netherlands.
- Lee, J. 2011. *Rahasia Tanda di Bawah Botol Plastik*. Available at: <http://liputan24.com/rahasia-tanda-di-bawah-botol-plastik/> (26 Juli 2011).
- Levinson, W. 2008. *Review of Medical Microbiology*. Amerika: The McGraw-Hill Companies.
- Maga, J. A. dan T.T. Anthony. 1996. *Food Additive Toxicology*. New York: Marcel Dekker, Inc.
- Maulana, M. 2000. *Identifikasi Permasalahan Pengelolaan Mutu The Do Unit Usaha Perkebunan Malabar PT. Nusantara VIII Jawa Barat*. Available at: [http://ejournal.unud.ac.id/abstrak/\(10\)%20soca-maulana-pengeln%20mutu%20teh\(1\).pdf](http://ejournal.unud.ac.id/abstrak/(10)%20soca-maulana-pengeln%20mutu%20teh(1).pdf) (18 Juni 2010).

- Mizuno, S. 1994. *Pengendalian Mutu Perusahaan Secara Menyeluruh*. Jakarta: Pustaka Binaman Pressindo.
- Moddy, K. 2010. *Bentuk-bentuk Badan Usaha*. Available at: <http://id.shvoong.com/business-management/entrepreneurship/1943989-bentuk-bentuk-badan-usaha/> (17 januari 2011).
- Mukono, H. J. 2000. *Prinsip Dasar Kesehatan Lingkungan*. Surabaya: Airlangga University Press.
- Nagalakshmi, S. 2003. *Tea: An Appraisal of Processing Methods and Products*, (dalam *Handbook of Postharvest Technology: Cereals, Fruits, Vegetables, Tea and Spices*, Chakraverty, A., Arun S. M., G. S. Vijaya R. Dan Hosali S. R., Eds.), Marcel Dekker, Inc, New York, 741-748, 762 dan 769.
- Nazaruddin, F. B. dan Paimin. 1993. *Pembudidayaan dan Pengolahan Teh*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Panuju, D. T. 2012. *Teh dan Pengolahannya*. Available at: <http://images.dyagi.multiply.multiplycontent.com/attachment/0/SSzm7woKCDgAAD@7ogM1/Teh%20dan%20Pengolahannya.pdf?key=dyagi:journal:8&nmid=138738314>
- Prakash, A. 2001. *Antioxidant Activity*. Medallion Laboratories : Analithycal Progres, Vol 19 No : 2. 1 – 4.
- Pusat Penelitian Teh dan Kina Gambung, 1994. *Petunjuk Teknis Pengolahan Teh*. Bandung.
- Putratama, M.S.W. 2009. *Pengolahan Teh Hitam secara CTC di PT. Perkebunan Nusantara VIII, Kebun Kertamaaah Pengalengan – Bandung*. Laporan Kerja Praktek. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Reeves, S.G., P. O. Owuor dan C.O. Othieno. 1987. *Biochemistry of Black Tea Manufacture*. Trop. Sci. 27: 121-133.

- Reksohadiprodjo, S., 1987. *Manajemen Pengolahan Pada Perusahaan Perkebunan*. BPFE, Yogyakarta.
- Restiandi, D. dan Sudradjat. 1998. *Pengaruh Daur Petik terhadap hasil dan Mutu Pucuk Tanaman Produktif Teh Klon TRI 2024 dan Diagamma*. *Bul. Agron.* 26(3) 13-17 (1998).
- Rosida. 2007. *Pemasaran. Teh*. Available at: http://www.damandiri.or.id/file/rosidaada_munpadbab1.pdf (5 Agustus 2010).
- Rrgaluh, P. 2010. *Khasiat Teh Hijau*. Available at: http://rrgaluh.student.umm.ac.id/download-as-pdf/umm_blog_article_30.pdf
- Shahidi, F. dan M. Naczka. 2004. *Phenolics in Food and Nutraceuticals*. New York: CRC Press LLC.
- Soempeno, F. A. 2007. *Ngunjuk Teh*. Available at: <http://ngunjukteh.wordpress.com/2007/02/16/teh-hijau-green-tea/>
- Suprihatin, 1999 dalam Nisandi. 2007. *Pengolahan dan Pemanfaatan Sampah Organik Menjadi Briket Arang dan Asap Cair*. Yogyakarta: Seminar Nasional Teknologi.
- Susanto, T. dan Sucipta. 1994. *Teknologi Pengemasan Bahan Makanan*. Blitar: CV Family.
- Syarief, R. S. S. dan Ismayana B. 1989. *Teknologi Pengemasan Pangan*. Bogor: Laboratorium Rekayasa Proses Pangan, PAU Pangan dan Gizi, IPB.
- Tabbu, C. R. dan B. Hariono. 1991 . *Pencemaran Lingkungan Oleh Limbah Peternakan dan Pengolahannya*. *Bull. FKH UGM* 10(2):71-83.
- Thomas, S. 2007. *Minum Teh dan Khasiatnya Bagi Kesehatan*. Available at: <http://www.sinarharapan.co.id/>. Pada tanggal 5 November 2009.
- Thorner, M.E. dan P.B. Manning. 1976. *Quality Control in Food Service*. Westport: The Avi Publishing Company, Inc.

- Tindaon, R.F. 2009. *Identifikasi Sistem Produksi Teh di PT. Perkebunan Nusantara IV Kebun Bah Butong*. Skripsi S-I, Universitas Sumatra Utara.
- Tjiptono, F dan A. Diana. 1997. *Total Quality Manajement*. Yogyakarta: Andi Offset.
- Troller, J.A. 1993. *Sanitation in Food Processing 2nd edition*. London: Academic Press, Inc.
- Tuminah, S. 2004. *Teh [Camellia sinensis O.K. var. Assamica (Mast)] sebagai Salah Satu Sumber Antioksidan*. Jakarta: Pusat Penelitian dan Pengembangan Pemberantasan Penyakit Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan, Departemen Kesehatan RI.
- Van, V. 2010. *Teh Minuman Kesehatan*. my dream.
- Widyati, R. 2002. *Higiene dan Sanitasi Umum dan Perhotelan*. Jakarta: PT. Gramedia Widiasarana Indonesia.
- Winarno, F.G. dan Surono. 2002. *GMP: Cara Pengolahan Pangan yang baik*. Bogor: M-Brio Press.
- Wursanto, I. 2003. *Dasar-Dasar Ilmu Organisasi*. Yogyakarta: Penerbit Andi.
- Zeofilt. 2008. *Proses Water Treatment*. Available at: <http://zeofilt.wordpress.com/2008/03/01/proses-water-treatment-system/> (4 Agustus 2010).
- Zulaeha, L. 2000. *Analisis Strategi Bauran Pemasaran Buah Segar*. Bogor: Skripsi Jurusan Ilmu-Ilmu Sosial Ekonomi Pertanian. Fakultas Pertanian. IPB.