

BAB XIII

KESIMPULAN DAN SARAN

13.1. Kesimpulan

PT. Agel Langgeng merupakan perusahaan yang bergerak dibidang confectionery (kembang gula). Tata letak pabrik PT. Agel Langgeng didasarkan pada aliran produksi (*in line process*) dan berlokasi pada tempat yang strategis sehingga mempermudah distribusi bahan baku serta produk. Struktur organisasi yang digunakan oleh PT. Agel Langgeng berbentuk Lini dan Staff, yaitu masing-masing pekerja memiliki perannya dan fungsinya sendiri-sendiri serta ada staff pembantu. Proses produksi di PT. Agel Langgeng dilakukan secara kontinyu yaitu selama 24 jam yang terbagi atas 3 shift dengan jam kerja 8 jam sehari setiap shift. Kapasitas produksi di PT. Agel Langgeng ialah 35.000 kg permen/hari. PT. Agel Langgeng memiliki pekerja sebanyak 315 orang dibagi menjadi staff sebanyak 87 dan tenaga kerja non-staff sebanyak 264 orang. Sanitasi dan pengawasan mutu oleh PT. Agel Langgeng dilakukan terhadap bahan baku, bahan pembantu dan produk akhir baik sebelum, sesudah, dan saat akhir proses produksi. PT, Agel Langgeng dalam proses produksinya telah menerapkan sistem *ISO/HACCP* sehingga mutu dan kualitas produks akhirnya terjamin.

13.2. Saran

- a) Sanitasi dan pengawsan terhadap produk maupun proses yang dilakukan sudah baik, namun perlu peningkatan terutama pada sanitasi pekerja terutama pada area *wrapping*

dan *bag making*. Perlu adanya pengawasan secara rutin pada karyawan yang bekerja pada proses produksi.

- b. Menambah toilet untuk karyawan dengan perbandingan 1 toilet untuk 25 pekerja.
- c. Perlu ditambahkan penutup telinga untuk foreman bagian cooking untuk mencegah terganggunya fungsi pendengaran karena suara mesin proses yang keras.

DAFTAR PUSTAKA

- Acorn Paper Products Company. 2014. Boxes, Shipping, and Mailing Containers. www.acorn-paper.com/boxes.html (10 Februari 2016).
- Agusmidah. 2010. *Dinamika Hukum Ketenagakerjaan Indonesia*. Medan: USU Press.
- Ashurst, P. R. 1991. *Food Flavoring*. New York: AVI Publishing.
- Assauri, S. 1980. *Manajemen Produksi*. Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia (FEUI), Jakarta.
- Assauri, S. 2004. *Manajemen Pemasaran: Dasar, Konsep dan Strategi*. PT. Jakarta: Grafindopersda.
- Assauri, S. 2008. *Manajemen Pemasaran dan Operasi*. Edisi Pertama. Jakarta: LPFEUI.
- Bralla, J.G. 2007. *Handbook of Manufacturing Processes: How Product, Components and Materials Are Made*. Industrial Press, New York.
- Badan Standarisasi Nasional. 1998. Standar Nasional Indonesia (SNI). SNI 01-4852-1998. *Sistem Analisa Bahaya dan Pengendalian Titik Kritis (HACCP) serta Pedoman Penerapannya*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional. 2006. *Standar Nasional Indonesia (SNI). SNI 01-3553-2006 Air Minum Dalam Kemasan*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional. 2006. *Gula Kristal-Bagian 2. Rafinasi (Refined Sugar)*. SNI 01-3140-2-2006.

[http://bbia.go.id/sertifikasi/SNI%2001-3140.2
2006%20Gula%20Rafinasi.pdf](http://bbia.go.id/sertifikasi/SNI%2001-3140.2%2006%20Gula%20Rafinasi.pdf) (30 Maret 2016).

- Bevilacqua, M., Ciarapica, F.E., dan G. Giacchetta. 2009. *Business Process Engineering of a Supply Chain and a Traceability System*, A Case Study, Journal of Food Engineering.
- Bertolini, M., Bevilacqua, M., and R. Massini. 2006. *FMECA Approach To Product Traceability in Food Industry*. Food Control.
- Bond, M. And T. Prange. 2012. *Depositing-The Future of Hard Candy- Baker Perkins*., Available From. <http://bakerperkins-flip-page.com/WPDEP/files/depositing.pdf>. (16 Mei 2016).
- Buckle, K.A., Edwards R.A., Fleet G.H., and M. Wooton. 1987. *Ilmu Pangan*. Jakarta: Universitas Indonesia Press.
- Caballero, B. 2016. *Encyclopedia of Food and Health*. Academic Press, Oxford.
- Charley, H. 1982. *Food Science Second Edition*. Canada: John Willey and Sons, Inc.
- Fabrizio, D., G. Paolo., and T. Christina. 2013. *Traceability Issues In Food Supply Chain Management: A Review*.
- Gobel, B.R., Zaraswati, D., and A. Asadi. 2008. *Mikrobiologi Umum Dalam Praktek*. Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Hidayat, N., and K. Ikarisztiana. 2004. *Membuat Permen Jelly*. Surabaya: Trubus Agrisarana.
- Jackson, E. B. 1995. *Sugar Confectionary Manufacture Second Edition*. London: Blackie Academic and Professional.

- Jenie. B.S.L., nd W.P. Rahayu.1993. *Penanganan Limbah Industri Pertanian*. Yogyakarta: Kanisius.
- Kartika. B. 1990. *Dasar-Dasar Pengendalian Mutu dalam Industri Pertanian*. Yogyakarta: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Universitas Gadjah Mada.
- Kher, S., Frewer, L.J., De Jonge, J., and M.T.A. Wentholt. 2010. *Experts Perspectives On The Implementation Of Traceability In Europe*, British Food Journal.
- Kotler, P, Amstrong and Gary. 2012. *Prinsip-Prinsip Pemasaran Edisi Ketiga Belas Jilid 1*. Jakarta: Penerbit Erlangga.
- Koresshkov.2009. *Assurance of Savety and Traceability*. USA: Goostandart.
- Liu. 2007. *Traceability and IT: Implications for the Future International Competitiveness and Structure of China's Vegetable Sector*, New Zealand Journal of Agriculture Research, 2007, vol 50:911-9170028-8233/07/5005-0911 The Royal Society of New Zealand.
- Manulang.1981. *Dasar-Dasar Manajemen*. Jakarta: PT. Ghalia Indonesia.
- McKaig, B.C., Makh, .S., Hawkey, C.J., Podolsky, D.K., and Y.R. Mahida. 1999. Normal Human Colonic Subepithelial Myofibroblast Enhance Epithelial Migration (Restitutio) Via TGF-Beta3. *Am. J. Physiol.* 276:G1087-G1093.
- Minarni. 1996. Mempelajari Pembuatan dan Penyimpanan Permen Jelly dari Sari Buah Mangga Kweni (*Magnifera adorata*.G.), *Skripsi S-1*, Fakultas Teknologi Pertanian IPB, Bogor.

- Narotama. 2011. *Struktur Organisasi dalam Bisnis*.
<http://gedearimbawa.dosen.narotama.ac.id./files/2022/09/Mo-dul-6-Structure-organissi.pdf>. (17 Juli 2016).
- Novitasari, R., dan B. Wirjodirjo. 2011. Mampukah Kebijakan Pergulaan Nasional Meningkatkan Perolehan Pendapatan Petani Tebu: Sebuah Penghampiran Dinamika Sistem. Jurusan Teknik Industri, Institut Teknologi Sepuluh November Surabaya, *Jurnal Pangan*.
- Packaging box. 2014. *Corguratted Master Carton*.
www.motekarprint.co.id. (3 Juni 2016)
- Slater, C.A. 1986. *Chocolate and Sugar Confectionary, Jams and Jellies*. Herschdoerfer.SM. Edisi-3. London: Academic Press.
- Sarwoto.1985. *Dasar-Dasar Organisasi dan Manajemen*. Jakarta: Ghalia Indonesia.
- Subagyo, P. 2000. *Manajemen Operasi Edisi Pertama*. Yogyakarta: BPFE.
- Susanto,T., dan N. Sucipta. 1994. *Teknologi Pengemasan Bahan Makanan*. Blitar: CV Family.
- Susanto, T., dan B. Saneto. 1994. *Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian*. Bina Ilmu, Surabaya.
- Soekarto, S.T. 1990. *Pengawasan Mutu Pangan*. Bogor: PAU Pangan dan Gizi, IPB.
- Winanti, M.B. 2019. *Pengaruh Kompetensi Terhadap Kinerja Karyawan* (Survey pada PT. Frisian Flag Wilayah Jawa Barat). Majalah Ilmiah UNIKOM, Vol 7, no 2.
- Winarno, F.G. 1993. *Pangan Gizi, Teknologi dan Konsumen*. Jakarta: Gramedia.

Winarno, F.G. 1991. *Pengantar Ekonomi Perusahaan*. Bandung: Penerbit Alumni.

Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.