

BAB XII PENUTUP

12.1 Kesimpulan

1. CV. INTAN MULIA merupakan perusahaan industri air minum dalam kemasan dengan merek dagang “AGA^{sip}®”.
2. Lokasi pabrik berada di Jalan PB Sudirman no.99 RT 02/RW 03 Desa Sumber Gondoh, Kecamatan Glenmore, Kabupaten Banyuwangi.
3. Struktur organisasi pada CV. INTAN MULIA adalah struktur organisasi garis atau lini.
4. Air yang digunakan oleh CV. INTAN MULIA sebagai sumber bahan baku dalam pembuatan AMDK berasal dari sumber mata air Gunung Raung di Desa Sumber Gondoh, Kecamatan Glemore, Kabupaten Banyuwangi yang berada pada ketinggian 1500 meter di atas permukaan laut.
5. Kapasitas produksi AMDK *cup* sebanyak 9.600 *cup*/jam, botol sebanyak 200 botol/jam dan galon sebanyak 20 galon/jam.
6. Kemasan primer untuk kemasan *cup*, botol dan galon adalah plastik jenis PP, PET dan HDPE.
7. CV. INTAN MULIA juga melakukan perawatan, perbaikan dan penyediaan suku cadang terhadap peralatan produksi yang digunakan.
8. SDM yang bekerja di CV. INTAN MULIA berjumlah 85 orang yang memiliki latar belakang pendidikan rata-rata lulusan SMA atau sederajat dan 13 orang yang memiliki latar belakang pendidikan perguruan tinggi atau sederajat.

9. Sumber daya listrik sebesar 22.000 W yang digunakan oleh CV. INTAN MULIA berasal dari Perusahaan Listrik Negara (PLN) sebagai sumber utama.
10. Upaya sanitasi yang dilakukan oleh CV. INTAN MULIA meliputi sanitasi bahan baku, sanitasi peralatan, sanitasi pekerja, sanitasi lingkungan dan ruang produksi.
11. Pengawasan mutu yang dilakukan oleh CV. INTAN MULIA dimulai dari bahan baku, proses hingga produk akhir yang mencakup aspek mikrobiologis, aspek kimia, serta aspek fisika.
12. CV. INTAN MULIA menghasilkan limbah cair dan limbah padat dari hasil produksinya.

12.2 Saran

Dengan tidak mengurangi rasa hormat, kami yang telah meninjau dan mengikuti PKIPP di CV. INTAN MULIA ingin menyampaikan beberapa saran, antara lain:

1. Penataan mesin dan peralatan sebaiknya diperbaiki supaya lebih teratur dan rapi sehingga lebih efisien.
2. CV. INTAN MULIA sebaiknya juga mengambil sertifikasi HACCP agar memberi jaminan keamanan pangan terhadap produk AMDK AGA.

DAFTAR PUSTAKA

- AGC. 2004. *Laporan Evaluasi Kinerja Usaha dan Rencana Pengembangan Produk AMDK Bening*. Bogor : PT. AGC.
- Astari, R. dan R. Iqbal. 2010. Kualitas Air dan Kinerja Unit Pengolahan di Instalasi Pengolahan Air Minum ITB.
(http://www.ftsl.itb.ac.id/kk/rekayasa_air_dan_limbah_cair/wp-content/uploads/2010/11/pi-w2-rahmita-astari-15305049.pdf) (8 Februari 2012).
- Badan Standarisasi Nasional. 2006. *Air Minum Dalam Kemasan*
([http://www.bsn.go.id./](http://www.bsn.go.id/)) (3 Agustus 2011)
- Badan Standarisasi Nasional. 2011. *Kode Praktis-Prinsip Umum Higiene Pangan*.
(<http://www.bsn.go.id./>) (28 Juni 2013)
- Buckle K. A., R. A. Edwards, G. H. Fleet dan M. Wooton. 1987. *Ilmu Pangan*. Jakarta: Universitas Indonesia-Press.
- FAO/WHO. 2003. *FAO/WHO Guidance to Governments on The Application of HACCP in Small and/or Less-Developed Food Businesses*.
http://www.worldfoodscience.org/pdf/FAO_HACCP.pdf (8 Juli 2011)
- Fardiaz, S. 1996. *Penerapan HACCP dalam Industri Pangan*. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Federasi Pengemasan Indonesia (FPI). 1987. *Buku Panduan Pengemasan Indonesia* (Edisi Perdana). Jakarta: Pengarang.
- Handoko., Hani T. 1997. *Dasar-Dasar Manajemen Produksi dan Operasi edisi pertama*. Yogyakarta: BPFE.
- Handoko, T. Hani. 2000. *Manajemen Personalia dan Sumber Daya Manusia Edisi kedua*. Yogyakarta : BPFE.
- [http://www.apindo.or.id./](http://www.apindo.or.id/) (3 Maret 2013).

- IndonetWORK. 2013. *Aquafine*.
<http://indofiltersemesta.indonetWORK.co.id/2738994/uv-aquafine.htm>. (6 Mei 2013).
- IndonetWORK. 2013. *Catridge filter 0,1 dan 0,2 μ m*.
<http://am2000.indonetWORK.co.id/2074263/filter-pp-dewater-10.htm> (6 Mei 2013).
- IndonetWORK. 2013. *Ozonizer*.
<http://filterairmurah.indonetWORK.co.id/2566248/ozon-generator.htm>. (6 Mei 2013).
- IndonetWORK. 2013. *Pompa Air*.
<http://airtechfansupply.indonetWORK.co.id/4043781/pompa-solar-firman-fdp-25-centrifugal-pump.htm> (6 Mei 2013).
- IndonetWORK. 2013. *Sand Filter Pasir Silika*.
<http://globalairteknologi.indonetWORK.co.id/4299837/sand-filter.htm>. (6 Mei 2013).
- IndonetWORK. 2013. *Carbon filter*.
<http://bestechwater.indonetWORK.co.id/4131510/active-carbon-filter.htm>. (6 Mei 2013).
- J.Stanton, William. 1996. Prinsip Pemasaran Edisi 7. Jakarta : Erlangga.
- Lubis, A., N. 2004. *Strategi Pemasaran dalam Persaingan Bisnis Skripsi S-I*, Fakultas Ekonomi Universitas Sumatera Utara, Sumatera.
- Kartika, B. 1991. *Sanitasi dalam Industri Pangan*. Yogyakarta : PAU Pangan dan Gizi Universitas Gajah Mada.
- Kep Men Nakertrans RI No. Kep. 100/Men/VI/2004).
<http://ebookbrowse.com/kepmen-nakertrans-40-2012-pdf-d331360086> (3 Maret 2013).
- Kramer, A dan B.A. Twig. 1970. *Quality Control for The Food Industry*. Westport, Connecticut: The AVI Publishing Company, Inc.
- Kurniawan, I. 2010. *Konsumsi Air Kemasan Meningkat, Siapa Untung?*
<http://bisnis.vivanews.com/news/read/186813-konsumsi-air-kemasan-meningkat--siapa-untung-> (3 Januari 2013)

- Linggojati. 2013. *Tangki Distribusi*.
<http://linggojati.com/#/submenu/Tangki-Air-TIRTA.html>. (6 Mei 2013).
- Saladin. 1996. *Unsur-unsur Inti Pemasaran*. Bandung : Mandar Maju.
- Sembiring, M.T, dkk. 2003. *Arang Aktif Pengenalan dan Proses Pembuatannya*. Sumatera: Universitas Sumatera Utara
- Soekarto, S. T., 1990. *Dasar-Dasar Pengawasan dan Standarisasi Mutu Pangan*. Bogor: PAU Pangan dan Gizi, IPB.
- Sulistyandari, H. 2009. *Faktor-Faktor yang Berhubungan dengan Kontaminasi Deterjen pada Air Minum Isi Ulang di Depot Air Minum Isi Ulang di Kabupaten Kendal*.
http://eprints.undip.ac.id/24696/1/Hartini_Sulistyandari.pdf. (18 Mei 2013).
- Susanto, T. 1994. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Surabaya: PT. Bina Ilmu.
- Suyitno. 1990. *Bahan-bahan Pengemas*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi, UGM.
- Swastha dan Irawan. 1990. *Manajemen Pemasaran Modern*. Yogyakarta : Liberty
- Tjiptono, Fandy. 1997. *Strategi Pemasaran Edisi 2*. Yogyakarta: Andi Offset
- U. S. Department of Health and Human Services. 1999. *HACCP Guidelines*.
<http://www.fda.gov/Food/FoodSafety/RetailFoodProtection/FoodCode/FoodCode1999/ucm054672.htm> (10 Juni 2011)
- WHO. 1997. *A WHO Guide to Good Manufacturing Practice (GMP) Requirements Part 2: Validation*.
http://whqlibdoc.who.int/hq/1997/WHO_VSQ_97.02.pdf (5 Juni 2011)
- Winarno, F.G. 1993. *Pangan Gizi, Teknologi dan Konsumen*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

Wignjosoebroto, S. 1993. *Tata Letak Pabrik dan Pemindahan Bahan*.
Jakarta: PT. Guna Widya.