

BAB XIII PENUTUP

13.1 Kesimpulan

1. PT. Agel Langgeng merupakan perusahaan yang bergerak dalam industri permen atau kembang gula di Indonesia.
2. Tata letak pabrik yang berorientasi pada produk dan berlokasi pada tempat yang strategis sehingga mempermudah distribusi bahan baku serta produk.
3. PT. Agel Langgeng menggunakan struktur organisasi berbentuk lini dan staf dimana tidak ada staf yang memiliki bawahan juga tiap pekerja atau seorang staf memiliki peran dan fungsinya masing-masing.
4. Jumlah karyawan PT. Agel Langgeng adalah sebesar 351 orang yang terdiri dari tenaga kerja *staff* sebanyak 87 orang dan *non-staff* sebanyak 264, dengan sistem kerja *continues* dimana pabrik beroperasi selama 24 jam yang terbagi atas *shift*.
5. Kapasitas produksi dari PT. Agel Langgeng adalah sebesar 35 ton permen/hari, memproduksi berbagai jenis dan macam permen berdasarkan permintaan konsumen.
6. 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.
7. PT Agel Langgeng dalam proses produksinya menerapkan system ISO atau HACCP sehingga mutu dan kualitas produk akhirnya terjamin.
8. Produk akhir yang tidak diterima atau di reject akan dilakukan pemasakan ulang atau *re-cooking*

13.2Saran

PT. Agel Langgeng telah memiliki sanitasi dan pengawasan mutu produk yang sudah baik, tetapi perlu diberikan peningkatan terhadap bagian ruangan dan para pekerja. Perlu adanya pengawasan terhadap karyawan yang bekerja pada proses produksi.

DAFTAR PUSTAKA

- Agusmidah. 2010. *Dinamika Hukum Ketenagakerjaan Indonesia*. Medan: USU Press.
- Assauri, S. 1980,Manajemen Produksi. Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia (FEUI), Jakarta.
- Assauri, S. 2004. Manajemen Pemasaran: Dasar, Konsep dan Strategi. PT. Jakarta: Grafindopersada.
- Assauri, Sofyan. 2008. Manajemen Pemasaran dan Operasi. Edisi Pertama. Jakarta: LPFEUI.
- Bralla, J. G. 2007. “Handbook of Manufacturing Processes: How Products, 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 01-3553-2006 Air Minum dalam Kemasan*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Bevilacqua, M, Ciarapica, F,E, dan Giacchetta, G. 2009. *Business process reengineering of a supply chain and a traceability system, A case study*, Journal of Food Engineering.
- Bertolini, M., Bevilacqua, M., & Massini, R. 2006. FMECA approach to product traceability in food industry. Food Control.
- Caballero, B. 2016. “Encyclopedia of food and health.”Academic Press, Oxford.
- Charley, H. 1982. *Food Science second edition*. Canada: John Willey and Sons, Inc.

- Gobel, B. R., Zaraswati, D. dan As`adi, A. 2008. Mikrobiologi Umum Dalam Praktek. Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Hidayat, N. dan Ikarisztiana, K. 2004. Membuat Permen Jelly. Surabaya: Trubus Agrisarana.
- Jackson, E. B. 1995. Sugar Confectionary Manufacture Second Edition. London: Blackie Academic and Professional.
- Kher, S., Frewer, L.J., De Jonge, J. and Wentholt, M.T.A. 2010. Experts' perspectives on the implementation of traceability in Europe, British Food Journal.
- Koreshkov. 2009. Assurance Of Safety and Traceability. USA. Goostandart.
- Liu. 2007. Peraturan Standard an Sertifikasi Ekspor Produk Pertanian. Jakarta. Embun Pagi Grafika.
- Minarni. 1996. Mempelajari Pembuatan dan Penyimpanan Permen Jelly dari Sari Buah Mangga Kweni (*Mangnifera adorata G.*), Skripsi S-1, Fakultas Teknologi Pertanian IPB, Bogor.
- Jenie, B. S. L., dan W. P. Rahayu. 1993. *Penanganan Limbah Industri Pangan*. Yogyakarta: Kanisius.
- McKaig, B. C., S. S. Makh, C. J. Hawkey, D. K. Podolsky, and Y. R. Mahida. 1999. Normal human colonic subepithelial myofibroblasts enhance epithelial migration (restitution) via TGF-beta3. *Am. J. Physiol.* 276:G1087-G1093.
- Narotama . 2011. *Struktur Organisasi dalam Bisnis*. [http://gedearimbawa.dosen.narotama.ac.id/files/2011/09/Modul-6- Struktur-organisasi.pdf](http://gedearimbawa.dosen.narotama.ac.id/files/2011/09/Modul-6-Struktur-organisasi.pdf). (17 Juli 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, Pangestu. 2000. *Manajemen Operasi*. Edisi Pertama. Yogyakarta: BPFE.
- Susanto, T., dan N. Sucipta. 1994. *Teknologi Pengemasan Bahan Makanan*. Blitar: CV Family.
- Soekarto, S. T. 1990. *Pengawasan Mutu Pangan*. Bogor: PAU Pangan dan Gizi, IPB.
- Vaclavik, V. and Christian, E. W. 2008. "Essentials of Food Science." Springer, New York.