

BAB XIII

KESIMPULAN DAN SARAN

13.1. Kesimpulan

PT. Indofood CBP Sukses Makmur, Tbk. divisi *Noodle* cabang Tangerang memproduksi berbagai merek mi instan, salah satunya adalah “Indomie”. Bahan baku dalam pembuatan mi instan adalah tepung terigu, tepung tapioka, air, minyak, larutan alkali yaitu larutan yang terdiri dari air, garam dan bahan tambahan serta bahan pewarna tartrazine CI 19140. Setiap proses mulai dari penerimaan bahan baku hingga pendistribusian dilakukan dengan pengawasan mutu yang terkendali, salah satunya yaitu dengan memperhatikan aspek sanitasi dan higiene pekerja. Sistem keamanan pangan yang digunakan dalam pengolahan mi instan di perusahaan tersebut yaitu ISO 22000:2005. Pemasaran produk mi instan yang diproduksi oleh PT. ICBP Pabrik Tangerang mencakup area Propinsi Banten dan sekitarnya.

Dengan demikian tujuan PKIPP yang dilaksanakan di PT. Indofood CBP Sukses Makmur, Tbk. Cabang Tangerang tercapai, baik secara umum maupun secara khusus, terutama di bidang pengolahan mi instan.

13.2. Saran

Produksi mi instan di PT. Indofood CBP Sukses Makmur, Tbk. Tangerang telah berjalan lancar dan telah berhasil memproduksi produk yang berkualitas. Adapun beberapa saran dalam rangka meningkatkan efisiensi kerja dan kualitas produk sebagai berikut.

1. Lantai di area produksi yaitu area *fryer* cenderung licin karena ada uap panas minyak goreng dari mesin *fryer*, disarankan lantai

diganti dengan rantai yang permukaannya lebih kasar dan tanpa celah / nut untuk memudahkan sanitasi.

2. Mengevaluasi ventilasi di sekitar *fryer* di area produksi untuk memperlancar sirkulasi, agar suhu ruangan di area tersebut nyaman
3. Mesin pengemasan ditambahkan dengan alat detector logam untuk mendeteksi bila ada cemaran logam pada produk.
4. Briefing terhadap karyawan agar tetap rutin dilakukan untuk mengingatkan kembali hal – hal yang penting untuk ditingkatkan baik terkait proses produksi, perbaikan sarana, kualitas produk, sanitasi, keamanan pangan dan yang lainnya.

DAFTAR PUSTAKA

- Abidin, A.Z., C. Devi and Adeline. 2013. Development of Wet Noodles Based on Cassava Flour, *J. Eng. Technol. Sci.* 45:97-111.
- Adi. 2008. *Tata Letak Pabrik*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Ahyari. 1998. *Manajemen Operasi Sistem Produksi*. Yogyakarta: BPFE.
- ALPI. 2012. Mengendalikan Mutu Minyak Goreng. <http://alpindonesia.org/berita/index1.php?view&id=477> (13 April 2014)
- Arpah.2001.*Penentuan Kedauwarsa Produk Pangan*. Program Studi Ilmu Pangan, Institut Pertanian Bogor.
- Ashurst, P.R. 1999. *Food Flavorings 3rd edition*. Maryland: Aspen Publisher Inc.
- Assauri, S. 1980. *Manajemen Produksi*. Jakarta: Lembaga Penerbit Fakultas Ekonomi UI.
- Astawan, M. 2006. *Membuat Mie dan Bihun*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Badan Standardisasi Nasional. 1995. *Standar Nasional Indonesia Tepung Tapioka No. 3729-1995*. Jakarta: BSN.
- Badan Standardisasi Nasional. 1998. *Sistem Analisa Bahaya dan Pengendalian Titik Kritis (HACCP) serta Pedoman Penerapannya No. 01-4852-1998*. Jakarta: BSN.
- Badan Standardisasi Nasional. 2000. *Standar Nasional Indonesia Air No. 0430-2000*. Jakarta: BSN.
- Badan Standardisasi Nasional. 2000. *Standar Nasional Indonesia Garam No. 3556-2000*. Jakarta: BSN.
- Badan Standardisasi Nasional. 2006. *Standar Nasional Indonesia Minyak Goreng No. 0018-2006*. Jakarta: BSN.
- Badan Standardisasi Nasional. 2009. *Standar Nasional Indonesia Tepung Terigu No. 3751-2009*. Jakarta: BSN.
- Belitz, H.D., W.Grosch, and P.Schieberle. 2004. *Food Chemistry 3rd revised edition*. Berlin: Springer.

- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet, dan M. Wootton, 1987. *Ilmu Pangan*. Jakarta: Penerbit Universitas Indonesia.
- Cahyadi, 2006. *Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Cahyadi, 2008. *Bahan Tambahan Pangan*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Coulter, T.P. 2002. *Food : The Chemistry of its Components 4th ed.* Cambridge: The Royal Society of Chemistry.
- Danasaputra, R. 2004. *Pedoman Teknis Operasional Alat Pasteurisasi Susu*. Direktorat Pengolahan dan Pemasaran Hasil Peternakan, Direktorat Jenderal Bina Pengolahan dan Pemasaran Hasil Pertanian, Deptan.
- Departemen Kesehatan RI. 2002. *Standart Mutu Air KEPMENKES NO.907/MENKES/SK/VII/2002*. Jakarta: Depkes RI.
- Fardiaz, S. 1996. *Penerapan HACCP dalam Industri Pangan*. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Fennema, A.W. 1985. *Principle of Food Science, Food Chemistry 2nd*. New York: Marcel Pekker, Inc.
- Floros, J.D. and V. Gnanasekharan.1993. *Shelf life prediction of packaged foods: chemical, biological, physical, and nutritional aspects*.G.Chlaralambous(Ed.).Elsevier Publ., London
- Furia, T.E. 1980. *Hand Book of Food Additives*. New York: The Chemical Rubber Co.
- Gharavi, N., Haggarty, S. dan El-Kadi, A. 2007. Chemoprotective and Carcinogenic Effects Of Tertbutylhydroquinone and Its Metabolites. *Current Drug Metabolism*. 8 : 1-7.
- Giancoli, D.C. 2001. *Fisika*. Jakarta: Erlangga.
- Google Maps. 2015. <https://www.google.com/maps/search/pabrik+indofood+cbp+daan+mogot+km+19,+batu+ceper,+banten/@6.16018,106.6820148,16z>. (9 Februari 2015).
- Hadiguna, A.R. 2008. *Tata Letak Pabrik*. Yogyakarta: Andi

- Handoko, H. 2000. *Dasar-dasar Manajemen Produksi dan Operasi*. Yogyakarta: BPFE-UGM.
- Hasibuan, 1995. *Manajemen Sumber Daya Manusia*. Jakarta: PT. Gunung Agung.
- Herawati, H. 2008. Penentuan Umur Simpan pada Produk Pangan. *Jurnal Litbang Pertanian*, 27 (4):3-5.
- Hui, A. Y. 1992. *Encyclopedia of Food and Technology*. New York: John Wiley and Sons Company Inc.
- Kamarijani. 1983. *Perencanaan Unit Pengolahan Pangan*. Yogyakarta: UGM.
- Kartika, B. 1984. *Sanitasi Industri*. Fakultas Teknologi Pertanian. Yogyakarta: UGM.
- Kartika, B. 1990. *Sanitasi dalam Industri Pangan*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada.
- Kent, D.W. and J.A. Amos. 1975. *Modern Cereal Chemistry*. London: Food Trade Press, Ltd.
- Ketaren, S. 1986. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. Jakarta: UI Press.
- Koswara. 2009. *Pengolahan Mie*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Mechtech Designers and Engineers PVT, Ltd. 2014. www.tradeindia.com (24 Desember 2014)
- Mierka dan Pusparini. 2009. *Pengolahan Limbah*. Jakarta: Erlangga.
- Perjanjian Kerja Bersama (PKB). 2013-2015. PT. Indofood CBP Sukses Makmur Tbk.
- Peter, M.S. and K. Timmerhaus. 2003. *Plant Design and Economics For Chemical Engineers, 3rd edition*. New York: Mc. Graw Hill, Inc.
- Poerwadarminta, W.J.S. 1976. *Kamus Umum Bahasa Indonesia*. Jakarta: Balai Pustaka.
- Priyanto, G. 1988. *Teknik Pengawetan Pangan*. Yogyakarta: UGM.
- PT. Indofood CBP Sukses Makmur Tbk. 2015. *Consumer Branded Product*. www.indofood.com (5 Januari 2015)
- PT. Indofood CBP Sukses Makmur Tbk Tangerang. 2014. *Manual Sistem Manajemen Keamanan Pangan*. NDTNG-MGT-22.

- Purnomo. 1995. *Mempelajari Pengaruh Penambahan Air*. Malang: *Agrivita*. 13:15-23.
- Rukmana, Rahmat dan Yuyun Yuniarsih. 2005. *Penanganan Pascapanen Cabai Merah*. Jakarta: PT Gramedia.
- Rudolf, F.B. 1986. *Prediction of Shelf life of Package Water Sensitive Foods*. *Lebenm Wiss.u.Technol.* 20(1):19-21
- Saghranie, S.D. 2000. *Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) dan Implementasinya dalam Industri Pangan*. Widyaaiswara Madya Puskdiklat Industri.
- Santoso dan Priyanto. 1995. *Prosedur Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Penerbit Liberty.
- Setianingrum, A.W. dan Marsono, 1999. *Pengkayaan Vitamin A dan Vitamin E dalam Pembuatan Mie instant Menggunakan Minyak Sawit Merah, Kumpulan Penelitian Terbaik Bogasari 1998-2001*, Jakarta.
- Soekarto, S.T. 1990. *Dasar-dasar Pengawasan dan Standarisasi Mutu Pangan*. Bogor: IPB.
- Sulistiyowati, D. 2003. *Penentuan Interval Perawatan Komponen Kritis Pada Mesin Mollins (Maker) Guna Menurunkan Biaya Perawatan (Studi Kasus di Perusahaan PT. Cakra Guna Cipta Malang)*. http://student-research.umm.ac.id/index.php/dept_of_industrial_engineering/article/view/3807 (18 April 2015).
- Sumayang, L. 2003. *Dasar-Dasar Manajemen Produksi dan Operasi*. Jakarta: Penerbit Salemba Empat.
- Suprpti, M. 2006. *Tepung Tapioka: Pembuatan dan Pemanfaatannya*. Yogyakarta: Kanisius.
- Susanto, T. dan N. Sucipta, 1994. *Teknologi Pengemasan Bahan Makanan*. Blitar: CV. Family.
- Susilo G,B. 2013. *Kajian Sifat Kimiawi dan Sensori Mi Instan dengan Substitusi Tepung Bekatul, Beras Merah dan Tepung Ubi Jalar Kuning*. *Skripsi S-1* Surakarta: Universitas Sebelas Maret.
- Suyitno. 1990. *Bahan-Bahan Pengemas*. Yogyakarta: PAU UGM.
- Syarbini, M.H. 2013. *A-Z Bakery*. Solo: Metagraf

- Syarief,R.,S.Santausa, dan S.Isyana.1989.*Teknologi Pengemasan Pangan*.Pusat Antar-Universitas, Institut Pertanian Bogor
- Tempo. 2014. www.tempo.co/read/news/2014/11/21/083623423/UMK-Tangerang-2015-Ditetapkan-Rp-273-Juta. (02 Maret 2015).
- Tranggono. 1990. *Bahan Tambahan Pangan*. Yogyakarta: UGM.
- Wahono, R.S. 2001. *Pengantar Manajemen Organisasi*. <http://romisatriawahono.net/publications/2001/romi-managementorganisasi.pdf> (26 Juli 2015).
- Widyaningsih, T.D.dan E.S. Murtini, 2006. *Alternatif Pengganti Formalin pada Produk Pangan*. Surabaya: Trubus Agrisarana.
- Wignyosoebroto. 1992. *Tata Letak Pabrikasi*. Yogyakarta: UGM.
- Winarno, F.G. 1991. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F.G. 2004. *Sistem HACCP dalam Industri Pangan*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F.G dan Surono. 2002. *Cara Pengolahan Pangan yang Baik*. Bogor: M Brio Press.
- World Instant Noodles Association (WINA). 2011. *Nasional Trend In Instant Noodles Demands*. www.instantnoodles.org/noodles/expanding-market.html. (24 Desember 2014).