

BAB XIII

PENUTUP

13.1 Kesimpulan

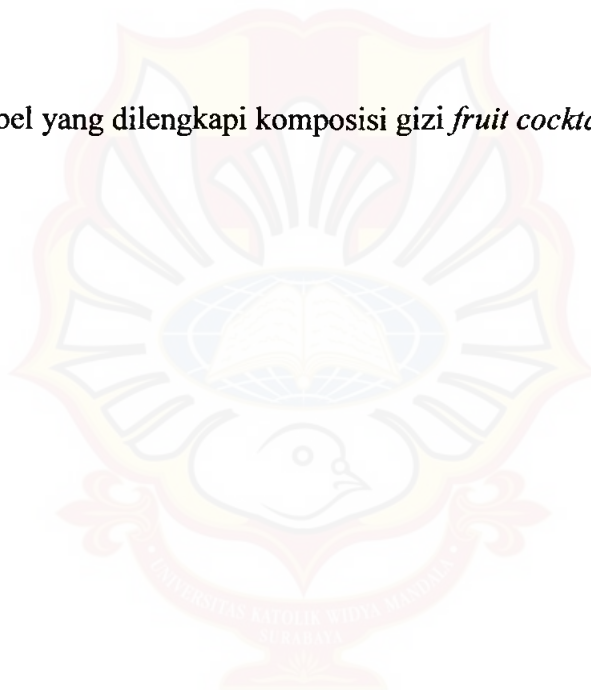
Kesimpulan yang dapat diambil dari laporan Praktek Kerja Pabrik di PT. Berjaya Sekawanindo adalah sebagai berikut

1. PT. Berjaya Sekawanindo merupakan perusahaan yang bergerak dalam industri pengalengan buah dan sayur dan dipasarkan untuk kepentingan ekspor dan lokal.
2. PT. Berjaya Sekawanindo melakukan perangkapan kerja sehingga tenaga kerja yang dibutuhkan tidak terlalu banyak.
3. Distribusi produk terbatas hanya di sekitar Surabaya.
4. Pengaturan tata letak pabrik kurang efektif karena keterbatasan ruang.
5. Proses pengalengan *fruit cocktail* yang dilakukan tidak melalui tahap *exhausting*.
6. Peralatan-peralatan yang digunakan selama proses produksi masih sederhana.
7. Sumber daya listrik yang digunakan berasal dari generator dan PLN. Generator terutama digunakan saat terjadi pemadaman listrik dari PLN dan saat daya listrik PLN tidak mencukupi.
8. Sanitasi yang dilakukan sudah cukup baik akan tetapi perlengkapan penunjangnya masih terbatas.
9. Pengujian mutu tidak dilakukan sendiri oleh pabrik melainkan diujikan di Dinas Kesehatan Malang dalam jangka waktu 6 bulan.

13.2 Saran

Saran yang dapat kami berikan untuk menunjang kemajuan PT.Berjaya Sekawanindo antara lain:

1. Perluasan distribusi produk supaya tidak terbatas hanya di daerah sekitar Surabaya.
2. Penambahan fasilitas sanitasi pabrik seperti pengadaan wastafel.
3. Pengujian mutu produk sebaiknya dilakukan dalam jangka waktu yang lebih singkat.
4. Pembaharuan label yang dilengkapi komposisi gizi *fruit cocktail*.



DAFTAR PUSTAKA

- Amrine, H.T., J.A. Ritchey, O.S. Aulley. 1986. *Manajemen dan Organisasi Produksi*. (Sedyana, penerjemah). Jakarta: Erlangga.
- Anonimous. 2006. *Sechium Edule*. Available at: http://iptek.apjii.or.id/artikel/ttg_tanaman_obat/depkes/buku1/1-260.pdf#search=%22%22Sechium%20edule%22%22. Update: 1 September 2006
- Anonimous. 2006. *The Principles of HACCP: HACCP Now*. Available at: <http://haccpnow.co.uk/downloads.asp>. Update: 10 Juni 2006
- Assauri, S. 1992. *Manajemen Pemasaran Dasar, Konsep, dan Strategi*. Cetakan ke-4. Jakarta: Rajawali Pers.
- Belitz, H.D dan W. Grosch. 1999. *Food Chemistry*. Berlin: Springer
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet, M. Wooton. 1987. *Ilmu Pangan*. (H. Purnomo & Adiono, penerjemah). Jakarta: UI-Press.
- Crowther, J. (Ed.). 1995. *Oxford Advanced Learner's Dictionary of Current English*. New York: Oxford University Press.
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia. 2001. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta: Penerbit Bhratara.
- Departemen Teknik Kimia ITB. 2006. *Pemisahan dengan Membran*. Available at: www.che.itb.ac.id/download/modul/MODUL%202.10%20Pemisahan%20dengan%20Membran.pdf. Up: 10 Januari 2007.
- Desrosier, N.W. 1970. *The Technology of Food Preservation*. Connecticut: The Avi Publishing Company, Inc.
- Desrosir, N.W. 1988. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Jakarta: UI-Press
- Didinkaem. 2005. *Pengawetan Produk Pangan*. Available at: <http://www.halalguide.info/content/view/647/38/>. Update: 10 Januari 2007.
- Fardiaz, S. 1996. *Prinsip HACCP dalam Industri Pangan*. Bogor : Fakultas Teknologi Pertanian, IPB.
- Frazier, W.C. 1958. *Food Microbiology*. London: McGraw-Hill Book Company Inc.

Frazier, W.C and D.C. Westhoff. 1988. *Food Microbiology*. 4th ed. New York: McGraw-Hill Book Company

Gitosudarmo, I dan Mulyono, A. 1999. *Prinsip Dasar Manajemen*. Edisi ke-3. Yogyakarta: BPFE.

Haryono. 1994. *Kamus IPA*. Jakarta: Gramedia.

Hauschild, A.H.W., K. L. Dodds. 1992. *Clostridium botulinum*. Canada: Marcel Dekker, Inc.

Hersom, A. C. and E.D Hulland. 1969. *Canned Food*. London: J&A Churchill Ltd, 104 Glauscester Place

IPTEKnet. 2006. *Labu Siam*. Available at: http://www.iptek.net.id/ind/teknologi_pangan/index.php?id=292. Update: 12 September 2006

IPTEKnet. 2006. *Nanas Abacaxi*. Available at: http://www.ipteknet.id/ind/teknologi_pangan/index.php?id=253. Update: 12 September 2006.

IPTEKnet. 2006. *Nanas Blitar*. Available at: http://www.ipteknet.id/ind/teknologi_pangan/index.php?id=115. Update: 12 September 2006

IPTEKnet. 2006. *Nanas Bogor*. Available at: http://www.ipteknet.id/ind/teknologi_pangan/index.php?id=116. Update: 12 September 2006

IPTEKnet. 2006. *Nanas Cayenne*. Available at: http://www.ipteknet.id/ind/teknologi_pangan/index.php?id=117. Update: 12 September 2006

IPTEKnet. 2006. *Nanas Palembang*. Available at: http://www.ipteknet.id/ind/teknologi_pangan/index.php?id=118. Update: 12 September 2006

IPTEKnet. 2006. *Nanas Queen*. Available at: http://www.ipteknet.id/ind/teknologi_pangan/index.php?id=251. Update: 12 September 2006

IPTEKnet. 2006. *Nanas Red Spanish*. Available at: http://www.ipteknet.id/ind/teknologi_pangan/index.php?id=252. Update: 12 September 2006

- IPTEKnet. 2006. *Nanas Subang*. Available at:
http://www.ipteknet.id/ind/teknologi_pangan/index.php?id=119. Update:
 12 September 2006
- IPTEKnet. 2005. *Pepaya*. Available at:
www.iptek.net.id/ind/pd_tanobat/view.php?id=133. Update:
 1 September 2006
- IPTEKnet. 2006. *Pepaya Bangkok*. Available at:
http://www.ipteknet.id/ind/teknologi_pangan/index.php?id=128. Update:
 12 September 2006
- IPTEKnet. 2006. *Pepaya Cibinong*. Available at:
http://www.ipteknet.id/ind/teknologi_pangan/index.php?id=129. Update:
 12 September 2006
- IPTEKnet. 2006. *Pepaya Hawaii*. Available at:
http://www.ipteknet.id/ind/teknologi_pangan/index.php?id=130. Update:
 12 September 2006
- IPTEKnet. 2006. *Pepaya Jingga*. Available at:
http://www.ipteknet.id/ind/teknologi_pangan/index.php?id=215. Update:
 12 September 2006
- IPTEKnet. 2006. *Pepaya Mas*. Available at:
http://www.ipteknet.id/ind/teknologi_pangan/index.php?id=214. Update:
 12 September 2006
- Jenie, B. S. L dan S. Fardiaz. 1989. *Uji Sanitasi dalam Industri Pangan*. Bogor: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, IPB.
- Kartika, B. 1991. *Sanitasi dalam Industri Pangan*. Yogyakarta: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada.
- Kartika, B. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Yogyakarta: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada.
- Kartika, B. 1991. *Uji Mutu Pangan*. Yogyakarta: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada
- Kotler, P. 1997. *Manajemen Pemasaran*. Jakarta : Prentice Hall Indonesia
- Kusnaedi. 2002. *Mengolah Air Gambut & Air Kotor untuk Air Minum*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Manullang, M. 1974. *Manajemen Personalia*. Jakarta: Aksara Baru.

- Muchtadi, D. 1995. *Teknologi Mutu dan Makanan Kaleng*. Jakarta: Pustaka Sinar Harapan.
- Naufalin, R. 2002 *Aplikasi Iradiasi dalam Teknik pengawetan Pangan*. Available at: http://tumoutou.net/702_05123/rifda_naufalin.htm. Update: 11 Januari 2007.
- Oni. 2006. *UMK Surabaya Tertinggi*. Surabaya: Jawa Pos, Sabtu 9 Desember 2006.
- Pratama, M.R. 2006. *Pengendalian Mikroorganisme*. Available at: <http://rachdie.blogspot.com/2006/10/14/Pengendalian-mikroorganisme/>. Update: 12 November 2006.
- Priyanto, G.1988. *Teknik Pengawetan Pangan*. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.
- P.T. United Can Company Limited. 1978. *Top End Double Seam Manual*. Jakarta.
- Purnawijayanti, H.A. 2001. *Sanitasi Higiene dan Keselamatan Kerja dalam Pengolahan Makanan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Reksohadiprojo, R. dan Irawan. 1999. *Manajemen Produksi*. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada
- Ress, J.A.G and J. Bettison. 1990. *Processing and Packaging of HeatPreserved Foods*. USA: AVI Publishing Company Inc.
- Rukmana, R. 1995. *Nenas: Budidaya dan Pascapanen*. Yogyakarta: Kanisius.
- Saladin, D. 1996. *Unsur-Unsur Unit Pemasaran dan Manajemen*. Bandung: Mandar Maju.
- Satuhu, S. 1994. *Penanganan dan Pengolahan Buah*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Schermerhorn, J.R. 2003. *Manajemen*. Yogyakarta: Penerbit Andi
- Soekarto, S. 1990. *Dasar-Dasar Pengawasan dan Standarisasi Mutu Pangan*. Bogor: PAU Pangan dan Gizi, IPB.
- Sudarminto.1997. *Pengalengan Produk Holtikultura*. Malang: Fakultas Pertanian Universitas Brawijaya.
- Sugiharto. 1987. *Dasar-DasarPengolahan Air Limbah*. Jakarta: UI-Press.

- Suhadi, H., S.I. Nastiti dan B. Tajudin. 1989. *Pemanfaatan Limbah Industri Pertanian*. Bogor: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Dirjen PT. PAU Pangan dan Gizi IPB.
- Susanto, H.T. dan N. Sucipta. 1994. *Teknologi Pengemasan Bahan Makanan*. Blitar: CV. Family.
- Susanto, 1993. *Pengantar Pengolahan Hasil Pertanian*. Malang: Fakultas Pertanian Universitas Brawijaya.
- Susanto, T. & B. Saneto. 1994. *Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian*, cetakan I. Surabaya: PT. Bina Ilmu.
- Susanto dan Yuniarto. 1987. *Teknologi Bahan Makanan*. Malang: Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Universitas Brawijaya.
- Swastha, B dan Soekotjo. 2002. *Pengantar Bisnis Modern*. Yogyakarta: Liberty.
- Swastha, B dan Soekotjo. 1985. *Pengantar Ekonomi Perusahaan Modern*. Yogyakarta: Liberty.
- Tranggono, 1989. *Bahan Tambahan Pangan (Food Additives)*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada.
- Warintek-Progressio. 2006. *Pepaya*. Available at: www.rusnasbuah.or.id/template.php?l=db_menu.php&m=com_home.php&com_id=2&PHPSESSID=5ece290daa5013ea27645c00f9e0679b. Update: 1 September 2006.
- Wignjosoebroto. 1991. *Tata Letak Pabrik dan Pindahkanan Bahan*. Jakarta: Guna Widya.
- Wikipedia Foundation, Inc. 2006. *Limbah*. Available at: <http://id.wikipedia.org/wiki/Limbah>. Up date: 12 November 2006.
- Wikipedia Foundation, Inc. 2006. *Pepaya*. Available at: <http://id.wikipedia.org/wiki/pepaya>. Up date: 1 September 2006
- Winarno, F.G. 1986. *Air untuk Industri Pangan*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F.G., 1994. *Sterilisasi Komersial Produk Pangan*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F.G dan Surono. 2002. *HACCP dan Penerapannya dalam Industri Pangan*. Bogor: M-Brio Press.

Winarno, F.G., S. Fardiaz dan D. Fardiaz. 1984. *Pengantar Teknologi Pangan*.
Jakarta: Gramedia.

