BAB XIII
KESIMPULAN DAN SARAN

13.1. Kesimpulan

a. PT. Campina *Ice Cream Industry* Tbk. berlokasi di Kawasan industri Jl. Rungkut Industri II No. 15-17 Trenggilis Mejoyo-Surabaya, Jawa Timur 60292 dan memiliki luas tanah pabrik sebesar 8.900 m^2 dan luas bangunan 8.000 m^2.
b. Struktur organisasi di PT. Campina *Ice Cream Industry* Tbk. merupakan struktur organisasi lini dan staf.
c. Tenaga kerja di PT. Campina *Ice Cream Industry* Tbk. dibagi mejadi tiga *shift* yaitu *shift* pagi, *shift* siang, dan *shift* malam untuk pekerja bagian produksi. Sistem kerja digunakan yaitu 5 hari kerja dimulai hari senin-jumat dengan durasi 8 jam dan waktu istirahat 1 jam, untuk libur diberikan pada hari Sabtu dan Minggu maupun hari libur nasional.
d. Bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan es krim adalah air, *milkfat*, *non-fat milk solid* (MSNF), *sweeteners*, *stabilizer*, *emulsifier*, dan *flavours.*
e. Proses pengolahan es krim di PT. Campina *Ice Cream Industry* Tbk. meliputi penyiapan bahan baku, penimbangan bahan, pencampuran bahan, *pre-heating*, pasteurisasi, homogenisasi, *chilling*, *aging*, *freezing*, *filling*, *hardening*, dan pengemasan.
f. Pengendalian mutu di PT. Campina *Ice Cream Industry* Tbk. dibagi menjadi empat bagian yaitu pengendalian mutu bahan baku, pengendalian mutu bahan pengemas, pengendalian mutu dalam proses produksi, dan pengendalian mutu produk akhir.

g. Sanitasi di PT. Campina *Ice Cream Industry* Tbk. dilakukan dari mulai penyimpanan bahan baku, pekerja menggunakan seragam yang ditentukan, sanitasi mesin dan peralatan secara rutin, sanitasi lingkungan produksi, sanitasi gudang yang terbuat dari materi kedap air dan tahan karat.
h. Sumber daya di PT. Campina *Ice Cream Industry* Tbk. berasal dari listrik, air, gas alam, solar, dan manusia.
i. Limbah PT. Campina *Ice Cream Industry* Tbk.dikelola oleh PT. SIER (Surabaya *Industrial Estate* Rungkut).

13.2. Saran

PT. Campina *Ice Cream Industry* Tbk. masih perlu menambahakan cara penyimpanan es krim dengan benar pada kemasan agar konsumen tahu bagaimana cara menyimpan es krim dengan baik sehingga tidak menyebabkan penurunan kualitas es krim dalam jangka panjang.

DAFTAR PUSTAKA

Ahmadi, N. dan Nur Y.H. 2017. Analisis Pemeliharaan Mesin Blowmould dengan Metode RCM Di PT. CCAI. *Jurnal Optimasi Sistem Industri*, Vol. 16(2) : 167-176

Askar, S., Sinarep., dan Nasmi, H.S. 2013. Pengaruh *Preheat* Dan *Tempering* Terhadap Kekerasan Dan Struktur Mikro Hasil Pengelasan Baja JIS SS 400. *Jurnal Dinamika Teknik Mesin*, 3(1):10-17.

Bhandari, V. 2001. *Ice Cream Manufacturing And Technology*. New Delhi: Tata McGraw-Hill Publishing

Buntu, T.R., Frans, P.S., dan Benny, L.M. 2017. Analisis Beban Pendinginan Produk Makanan Menggunakan *Cold Box* Mesin Pendingin *Lucas Nulle Type RCC 2. Jurnal Online Poros Teknik Mesin*, 6(1): 20-31.

Chandra, R.M dan Dianing, S. 2015. Sistem Pakar Penentuan Jenis Plastik Berdasarkan Sifat Plastik Terhadap Makanan Yang Akana Dikemas Menggunakan Metode *Certainty Factor* (Studi Kasus : CV. Minapack Pekanbaru. *Jurnal CoreIT*, 1(2) : 77-84

Cempaka, G.R.A., Purwaanto., dan Rahmatwati. 2015. Pengendalian Tekanan Pada Sistem Homogenisasi Susu Dengan Kontroler PID Berbasis Arduino UNO. *Jurnal Teknik Elektro Universitas Brawijaya*, 1-6.

Failisnur. 2013. Karakteristik Es Krim Bengkuang Dengan Menggunakan Beberapa Susu. *Jurnal Penelitian Dan Pengembangan Industri*, 3(1) : 11-20.

Firdausi, F., Mursid, R., dan Yusniar, H.D. 2017. Hubungan Kondisi Sanitasi Dan Personal Hygiene Pekerja Dengan Jumlah Angka Kuman Pada Ikan Asap Di Bandarharjo Kota Semarang. *Jurnal masyarakat*, 5(5): 639-648.

Gammahendra, F., Djamhur, H. dan Muhammad, F.R. 2014. Pengaruh Struktur Organisasi Terhadap Efektivitas Organisasi, *Jurnal Administrasi Bisnis*, 7(2) : 1-10.

Hardianto., I Gusti, K.S., dan Mas, D.R. 2012. Pengaruh Suhu Dan Lama Penyimpanan Terhadap Kualitas Telur Ayam Kampung Ditinjau Dari Angka Lempeng Total Bakteri. *Jurnal Indonesia Medicus*

Veterinus Vol. 1(1) : 71-84.

Hidayah, U.N., Dian, R.A. dan Ardhea, M.S. 2017. Kajian Mikrostruktur, Karakteristik Fisik dan Sensoris Es Krim Dengan Pengunaan Gelatin Tulang Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus* sp.) Sebagai Stabilizer. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian,* 10(2): 89-98.

Hartatie, E.S. 2011. Kajian Formulasi (Bahan Baku, Bahan Pemantap) Dan Metode Pembuatan Terhadap Kualitas Es Krim. *Gamma,*7(1): 20-26

Hasanuddin, K. H., Dewi dan I, Fitri. 2015. Pengaruh Proses Pembuatan Es Krim Terhadap Mutu Es Krim Berbahan Baku Pisang. *Jurnal AgroIndustri*, 1(1): 1-7.

Hasibuan, M. S. P. 2010. Manajemen Sumber Daya Manusia. Jakarta: PT. Bumi Aksara.

Haryadi, P. 2007. Teknologi Pembekuan Pangan. *Majalah Foodreview Indonesia,* Vol. 2(7) : 30-35

Istiqomah K., Windarti W.S., Praptiningsih Y. 2017. Karakterisasi Es Krim Edamame Dengan Variasi Jenis Dan Jumlah Penstabil. *Jurnal Agroteknologi*, 11(2):139-147.

Jasasila. 2017. Peningkatan Mutu Pemeliharaan Mesin Pengaruhnya Terhadap Proses Produksi Pada PT. Aneka Bumi Pratama (APB) Di Kabupaten Batanghari. *Jurnal Ilmiah Universitas Batanghari Jambi,* Vol. 17(3) : 96-102.

Johnrencius, M., Netti, H., dan Vonny, S.J. 2017. Pengaruh Penggunaan Kemasan Terhadap Mutu Kukis Sukun. *Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Pertanian Universitas Riau,* 4(1) : 1-15

Muchson, M. 2017. *Enterpreneur*ship (Kewirausahaan). Bogor: Guepedia.

Marshall, R.T. 2000. *Ice Cream Fifth Edition*. Gaithersburg: Aspen Publishers, Inc.

Mutiarani, P.T. 2017. Studi Sanitasi Kapal Kargo Dan Keberadaan Bakteri *E. coli* Pada Makanan Jadi Di Wilayah Pelabuhan Tanjung Perak Surabaya. *Jurnal Kesehatan Lingkungan,* 9(2) : 111-121.

Nasir, M. dan Edy, P.W. 2015. Manajemen Pengolahan Limbah Industri *Jurnal manajemen dan bisnis,* 19(2) : 143-149.

Ngadiyono, Y. 2010. *Pemeliharan Mekanik Industri*. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta.

Nurjanah, S. 2006. Kajian Sumber Cemaran Mikrobiologis Pangan Pada Beberapa Rumah Makan Di Lingkar Kampus IPB, Darmaga Bogor. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia,* Vol. 11(3) : 18-24.

Oksilia, Merynda, I.S., dan Eka, L. 2012. Karakteristik Es krim Hasil Modifikasi Dengan Formulasi Bubur Timun Suri (*Cucumis melo* L.) dan Sari Kedelai. *Jurnal Teknologi dan Industri pangan,* 23(1):1-10.

Prabhningrum, A.A.S.D.A., I Ketut, S., dan Putu, U.W. 2016. Pengawasan Bahan Baku Dana Mutu Yang Efektif Guna Mendukung Kelancaran Proses Produksi Pada PT. Alove Bali. *E-Jurnal Agribisnis dan Agrowisata,* 5(1) : 1-10.

Puernomo, H. 2013. Pembuatan Alat Monitori Mesin Penukar Panas (*Heat Exchanger*) Untuk Menganalisis Unjuk Kerja Dan Karakteristiknya. *Jurnal Teknik Permensinan Kapal,* 10(3): 164-174.

Puspitasari D., Radiati L.E., Thohari I. 2015. Effect Of Storage Duration Symbiotic Yoghurt Ice Cream With Cilembu Sweet Potato Starch On Viscosity Exopolysaccharide and Total Solid. *Jurnal Teknologi Pertanian,* 12 (3):176-180.

Saputra, F.T. 2018. Evaluasi *Total solid* Susu Segar Peternak Tawang Argo Berdasarkan Standard Nasional Indonesia. *Jurnal Ternak Tropika,* Vol. 19(1) : 22-26

Satria, R., Evy, R., dan Noviar, H. 2017. Kajian Jenis Kemasan Dan Lama Penyimpanan Terhadap Mutu Es Krim Soyghurt. *Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Pertanian,* Vol. 4(2) : 1-15

Sinaga, F.B., Kurnia, H.D., dan Evanila, S. 2012. Pemilihan Kemasan Sekunder Cabai Blok Dengan Metode AHP, Tingkat kesukaan Konsumen Dan Nilai Tambah. *Jurnal Agroindustri,* Vol 2(2) : 62-70

Tuhumuri, H.C.D., Sandriana J.N., dan Mardila R. 2016. Kajian Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Es Krim Pisang Tongka Langit. *Agritekno Jurnal Teknologi Pertanian,* 5(2): 46-52.

Umela, S. 2018. Kombinasi Terbaik Penggunaan Susus Pasteurisasi Dan Jagung Pulut Pada Es krim. *Jurnal of Agritech Science,* Vol. 2(1): 58-71

Violisa, A., Amat, N., dan Nunung, N. 2012. Penggunaan Rumput Laut Sebagai Stabilizer Es Krim Susu Sari Kedelai. *Jurnal Teknologi Dan Kejuruan*. Vol 35 (1): 103-114

Wodi, S.I.M., Wini, T., dan Mala, N. 2014. Perubahan Mioglobin Tuna Mata Besar Selama Penyimpanan Suhu *Chilling. Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia.* 17(3): 215-224.

Wulandari, A., Sri, W. dan Dwi, D.N. 2013. Prediksi Umur Simpan Kerupuk Kemplang Dalam Kemasan Plastik Polipropilen Beberapa Ketebalan. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung,* 2(2): 105-114.

Yulianto, A. dan Nurcholis. 2015. Penerapan Standard Hygienes Dan Sanitasi Dalam Meningkatkan Kualitas Makanan Di *Food & Beverage Departement* Home Platinum Hotel Yogyakarta. *Jurnal khasanah Ilmu*, 6(2):1-10.

Xue, M., Li, J., dan Xu, Z. (2013). Management Strategies On The Industrialization Road of State-Of-The-Art Technologies for E-Waste Recycling: The Case Study of Electrostatic Separation: *A review. Waste Management & Research*. 31 (2): 130- 140.

Yunus, S. P., Umboh, J.M.L., dan Odi, P. 2015. Hubungan Personal Hygiene Dan Fasilitas Sanitasi Dengan Kontamiansi *Escherichia coli* Pada Makanan Di Rumah Makan Padang Kota Manado Dan Kota Bitung. *Jurnal Ilmu Kesehatan Masyarakat Unsrad,* 5(2) : 210-220.

Zulfa, N., Wijana S., dan Mulyadi A.F. 2011. Pendugaan Umur Simpan produk Es Krim Kemasan Cup Di PT. X Surabaya Dengan Metode ASLT (Acelerated Shelf Life Test) Berdasarkan Pendekatan Analisa Subjektif Dan Objektif. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang.