

BAB XIII

KESIMPULAN DAN SARAN

11.1. Kesimpulan

Kesimpulan yang dapat diambil berdasarkan hasil paktek kerja yang dilakukan adalah di Perusahaan PT. Cahaya Pasifik Raya:

1. PT. Cahaya Pasifik Raya merupakan perusahaan manufaktur yang bergerak di bidang pengolahan kopi yang berada di Kabupaten Tuluangung dengan organisasi Lini.
2. Pembagian upah di PT. Cahaya Pasifik Raya sudah memenuhi standar UMK Kabupaten Tulungagung, dan untuk kesejahteraan karyawan perusahaan memberikan tunjangan berupa BPJS dan THR, sedangkan fasilitas yang diberikan berupa air minum, dan cuti hari raya.
3. Pengendalian dan pengawasan mutu di PT. Cahaya Pasifik Raya sudah diterapkan mulai dari pemilihan bahan baku, proses produksi, pengemasan produk, dan pendistribusian.
4. Pendistribusian produk kopi dasar sudah tersebar di wilayah Jawa Timur.
5. Penerapan sanitasi di PT. Cahaya Pasifik Raya perlu ditingkatkan, karena kurangnya penerapan prosedur GMP.
6. Pengolahan limbah pabrik di PT. Cahaya Pasifik Raya sudah dikembangkan dengan mengolah limbah menjadi makanan hewan ternak dan untuk limbah yang tidak bisa diolah akan ditampung oleh pembuangan limbah.

11.2. Saran

Saran yang dapat disimpulkan untuk meningkatkan kinerja di Perusahaan PT. Cahaya Pasifik Raya:

1. PT. Cahaya Pasifik Raya kurang dalam menerapkan proses sanitasi terhadap pekerja, maka perlu diadakan penyuluhan tentang prosedur GMP.
2. Limbah padat dari PT. Cahaya Pasifik Raya dapat diolah menjadi produk pektin sebagai bahan tambahan pangan, selain diolah menjadi makanan hewan ternak.

DAFTAR PUSTAKA

- Aditya, I.W.,K.A.Nocianitri., dan N. L. A. Yusasrini. 2016. Kajian Kandungan Kafein Kopi Bubuk, Nilai pH dan Karakteristik Aroma dan Rasa Seduhan Kopi Jantan (*Pea Berry Coffee*) dan Betina (*Flat Beans Coffee*) Jenis Arabika dan Robusta. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. 5(1): 85-94.
- Alibaba.2021. Timbangan Digital. <https://www.alibaba.com/product-detail/High-Quality-Small-Electronic-Weighing> (16 Juli 2021)
- Anoraga, S.B., S. Wijarnati., I. Sabarisman. 2018. Pengaruh Suhu dan Waktu Pengepresan Terhadap Mutu Organoleptik Bubuk Kakao Sebagai Bahan Baku Minuman Coklat. *Jurnal Pertanian Cemara*. 15(2): 2-11.
- Arif. M. 2017. *Perancangan Tata Letak Pabrik*. Deepublish: Yogyakarta.
- Arisman, 2009. *Keracunan Makanan: Buku Ajar Ilmu Gizi*. Jakarta: EGC.
- Asiah, N., Laras C., Kurnia R., dan Stephanie H. M. 2020. *Prinsip Dasar Penyimpanan Pangan Pada Suhu Rendah*. Makassar: Nas Media Pustaka.
- Asiah, N., Nurenik W. D., dan Mohamad D. 2020. *Teknologi Pascapanen Bahan Pangan*. Yogyakarta: Deepublish.
- Asti, S. I. P. 2015. Pengaruh Ekstrak Biji Kopi Robusta (*Coffea robusta*) Terhadap Aktivitas Fagositosis Sel Monosit, *Skripsi S-1*. Fakultas Kedokteran Gigi Universitas Jember.
- Badan Standarisasi Nasional. 2009. *SNI 3747: 2009*. Syarat Mutu Kakao Bubuk. <https://www.bsn.go.id/> (14 April 2021).
- Badan Standarisasi Nasional. 2008. *SNI 01-2907-2008*: Biji Kopi. <https://www.cctcid.com/2018/08/14/standar-nasional-indonesia-sni-sni-01-2907-1999/>. (27 Maret 2021).
- Budianta, T. D. W. 2020. Pengolahan Kopi Lanjutan Kopi Bubuk (*Ground coffee*). Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya, Surabaya.
- Ciptadi dan Nasution, 1978. *Metode Uji Cita Rasa Kopi Materi Pelatihan Uji Cita Rasa Kopi: 19 – 21 Februari*. Jember: Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia.
- Effendhie.W. 2013. *Manajemen Sumber Daya Manusia*. Jakarta: Replika Cipta.
- Farida, H. 2009. *Hukum Dagang Cetakan Pertama*: Jakarta. Sinar Grafika.
- Farida, A., E. Ristanti., A. C. Kumoro. 2013. Penurunan Kadar Kafein dan Asam Total PADA Biji Kopi Robusta Menggunakan Teknologi

- Fermentasi Anaerob Fakultatif Dengan Mikroba Nopkor MZ-15, *Jurnal Teknologi Kimia dan Industri*. 2(3): 70-75.
- Fauzi, A. 2006. *Ekonomi Sumber Daya Alam dan Lingkungan*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Fajrin, A.E., S. Hartono., L. R. Waluyati. 2015. Permintaan Gula Rafinasi PAda Industri Makanan, Minuman Dan Farmasi Di Indonesia. *Jurnal Agro Ekonomi*. 26(2): 24-30.
- Firmansyah, A. 2019. *Pemasaran (Dasar dan Konsep)*. Penerbit Qiara Media.
- Hamdan Y. Octavianty.S. Haermawati. 2018. *Top 15 Tanaman Perkebunan*. Jakarta: Penebar Swadaya
- Harsanto, B. 2013. *Dasar Ilmu Manajemen Operasi*. Bandung: Unpad Press.
- Herjanto, E. 2015. *Manajemen Operasi Edisi ke 3*. Jakarta: Prevido.
- Hulu, V. T., Tasnim, Samsider S., Lutfhi P., Efbertias S., Simarmata dan Ihsan, A. 2010. *Usaha Camilan*. Yogyakarta: Pustaka Grhatama.
- Hutagalung. A.J. 2018. Analisis Efisiensi Produksi Jagung Marning Di kota Medan. *Skripsi-S1*. Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Sumatera Utara, Medan.
- Julyanthry, Valentine S., Asemeati, Abdurrozza H., Ramses S., Adi P. P., Sukarman P., Rolyana F. P., Bonarja P., Muhammad F. R., Eyihad. A. S. M. 2020. *Manajemen Produksi Dan Operasi*. Yayasan Kita Menulis.
- Kasim, S., S. Liong., Rusian., A. Lullung. 2020. Penurunan Kadar Asam dalam Kopi Robusta (*Coffea canephora*) dari Desa Rantebua Kabupaten Toraja Utara dengan Teknik Pemanasan. *Jurnal Riset Kimia*. 6(2): 118-125.
- Marhaenanto, B., D. W. Soediby., M. Farid. 2015. Penentuan Lama Sangrai Kopi Berdasarkan Variasi Derajat Sangrai Menggunakan Model Warna RHB Pada Pengolahan Citra Digital (*Digital Image Processing*), *Jurnal Agroteknologi*. 9(2).
- Marsanti, A. S. dan Retno W. 2018. *Buku Ajar Higiene Sanitasi Makanan*. Uwais Inspirasi Indonesia.
- Maramis. P. M. Ginting, L. Fauzia 2013. Kebijakan Penyediaan Teknologi Pascapanen Kopi Dan Masalah Pengembangannya. *Forum Penelitian Agro Ekonomi*. 31(1):35-47.
- Mamuaja, C. F. 2016. *Pengawasan Mutu dan Keamanan Pangan*. Manado: Unsrat Press.
- Mpapa, 2019. *Buku Pintar Kopi*. Jakarta: Agromedia Pustaka.
- Mulato, S. 2002. *Pelarutan Kafein Biji Robusta dengan Kolom Tetap Menggunakan Pelarut Air*. Jakarta: Pelita Perkebunan.

- Mulato, S., S. Widyotomo., E. Suharyanto. 2006. *Pengolahan Produk Primer dan Sekunder Kopi*. Jember: Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia.
- Mulato, B.E. Karmawati.Rubijo.Siswanto.C. Indrawanto.S.J. Munarso. 2010. *Pusat Penelitian dan Pengembangan Perkebunan*, Bogor.
- Olx. 2021. Meja. <https://www.olx.co.id/item/meja-belajar-anak-meja-kayu-jati-belanda-iid-790012304>. (16 Juli 2021).
- Olx. 2021. Kursi. <https://www.olx.co.id/item/kursi-panjang-kayu-iid-787086621>. (16 Juli 2021).
- Lestari, 2017. *Coffe Technology 2. Elsevier Applied Science*, London and New York.
- Pangestu. 2007. *Hukum Perseroan Terbatas dan Perkembangan di Indonesia*. Jakarta: Business Law Review
- Permentan. 2012. *Teknologi Pengolahan Kopi Terkini*. Yogyakarta: CV Budi Utama.
- Pudjirahaju, A. 2018. *Pengawasan Mutu Pangan*. Jakarta: Pusat Pendidikan Sumber Daya Manusia dan Kesehatan.
- Putri, H. L. R., A. Hidayati., T. D. Widyaningsih., N. Wijayanti., dan J. M. Maligan. 2016. Pengendalian Kualitas Non-Dairy Creamer Pada Kondisi Proses Pengeringan Semprot di PT. Kievit Indonesia, Salatiga: Kajian Pustaka. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 4(1): 443-448.
- Rahardjo. 2012. *Pengolahan Kopi. Skripsi-SI*. Fakultas Pertanian, Universitas Sumatera Utara, Medan.
- Rahmawati, 2013. *Pedoman Teknis Penanganan Pasca Panen Kopi.Direktorat Pasca Panen dan Pembinaan Usaha*. Jakarta: Kementerian Pertanian.
- Rihastuti, R. A. dan Soeparno. 2014. *Kontrol Kualitas Pangan Hasil Ternak*. Yogyakarta: Gajah Mada University Press.
- Sativa, O., Yunawa., Bonodikun. 2014. Karakteristik Fisik Buah Kopi, Kopi Beras dan Hasil Olahan Kopi Rakyat Di Desa Sindang Jati, Kabupaten Rerang Lebong, *Jurnal Agroindustri*. 7(1): 65-77.
- Sardjono. 2017. *Pengantar Hukum Dagang*. Jakarta: PT Raja Grafindo Persada.
- Setiarto, R. H. B. 2020. *Teknologi Pengemasan Pangan Antimikroba Yang Ramah Lingkungan*. Guepedia.
- Sitorus, E., E. Sutrisno., R Armus., K. Gurning., F. Fatma., L. Parinduri., M, Chaerul., I, Marzuki., dan Y, Priastomo. 2021. *Proses Pengolahan Limbah*. Yayasan Kita Menulis.
- Suhartini, S., dan Irnia N. 2019. *Teknologi Pengolahan Limbah Agroindustri*. Malang: UB Press.

- Sjafrizal. 2008. *Ekonomi Regional: Teori Dan Aplikasi*. Niaga Swadaya.
- Supriadi, D. 2020. *Modul Pembuatan Tepung Ikan*. Lakeisha.
- Surono I. S., Agus S., dan Priyo W. 2018. *Pengantar Keamanan Pangan Untuk Industri Pangan*. Yogyakarta: Deepublish.
- Syah, S.J. Lumbanbatu dan W. K. J. Nugroho. 2013. Perkembangan Pasa Kopi Dunia dan Implikasinya Bagi Indonesia. *Forum Penelitian Agro Ekonomi*. 25(01): 13-14
- Tokopedia. 2021. Sendok Plastik. <https://www.tokopedia.com/search?navsource=home&q=centong%20nasi&source=universe&st=product>. (16 Juli 2021).
- Tokopedia. 2021. Baskom Plastik. <https://www.tokopedia.com/hidautolamp/baskom-plastik-baskom-kotak-bak-segi-silver-bak-cupang-bak-udang?src=topads>. (16 Juli 2021)
- Tokopedia. 2021. Serbet. <https://www.tokopedia.com/raap-corp/kain-lap-serbet-dapur-warna-1-lusin?whid=0>. (16 Juli 2021).
- Tokopedia. 2021. Kuas. <https://www.tokopedia.com/pasarbangunan/kuas-cat-3-inch?src=topads>. (16 Juli 2021).
- Tokopedia. 2021. Celemek. <https://www.tokopedia.com/celemekindonesia/apron-celemek-masak-full-anti-minyak-anti-air-waterproof-bahan-import?whid=0>. (16 Juli 2021).
- Utami, I. 2009. Hubungan Antara Pengetahuan Gizi Ibu Mengenai Susu dan Faktor Lainnya dengan Riwayat Konsumsi Susu Selama Masa Usia Sekolah Dasar Pada Siswa Kelas I SMP Negeri 102 dan SMPI PB Sudirman Jakarta Timur Tahun 2009. *Skripsi-S1*. Fakultas Kesehatan Masyarakat Gizi Kesehatan Masyarakat Depok.