

### XIII. KESIMPULAN DAN SARAN

#### 13.1. Kesimpulan

Setelah melakukan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) di UD Laris Lestari Semarang, dapat disimpulkan:

- a. UD Laris Lestari merupakan perusahaan yang bergerak dalam bidang pengolahan saus sambal
- b. UD Laris Lestari berlokasi di Kawasan Indusri Candi, Jl. Gatot Subroto Blok 6 No. 22, Kelurahan Ngaliyan, Kecamatan, Ngaliyan, Semarang, Jawa tengah.
- c. Struktur organisasi UD Laris Lestari berbentuk fungsional garis
- d. Penyimpanan bahan baku, bahan pembantu dan produk di UD Laris Lestari menerapkan sistem FIFO (*First In First Out*).
- e. Proses pengolahan saus sambal di UD Laris Lestari meliputi penerimaan bahan baku dan bahan pembantu, penyiapan bahan, pencampuran, pemasakan, pendinginan dan pengemasan.
- f. Bahan pengemas yang digunakan oleh UD Laris Lestari yaitu kemasan plastik dan botol kaca dengan pengemas tersier yaitu kardus
- g. UD Laris Lestari menggunakan kombinasi tenaga kerja manusia dengan bantuan mesin dalam proses produksi saus sambal
- h. Sumber daya yang digunakan oleh UD Laris Lestari meliputi sumber daya listrik, air dan manusia
- i. Sanitasi di UD Laris Lestari meliputi sanitasi peralatan, sanitasi gedung dan lingkungan, serta sanitasi pekerja.
- j. Pengolahan limbah di UD Laris Lestari meliputi limbah padat dan cair.

### 13.2. Saran

Dalam upaya untuk mempertahankan serta meningkatkan kualitas produk yang dihasilkan oleh UD Laris lestari, maka berikut merupakan beberapa saran yang dapat dipertimbangkan:

- a. Perlu dilakukan pengembangan pada proses produksi saus sambal seperti menambahkan proses metal detector
- b. Perlu diperhatikan lebih mengenai sanitasi yang diterapkan selama proses produksi
- c. Pengembangan inovasi kemasan produk seperti saus sambal dengan kemasan *sachet*.

## DAFTAR PUSTAKA

- Abdurahman, D. (2008). *Biologi Kelompok Pertanian*. Bandung: Grafindo Media Pratama.
- Agromedia, R. (2011). *Petunjuk Praktis Bertanam Cabai*. Agromedia.
- Aliexpress. (2021). *10ml-750ml Liquid Sachet Mengisi Mesin Kemasan*. <https://id.aliexpress.com/item/32240556580.html> Tanggal Akses 10 Oktober 2021.
- Ambarsari, I., Sarjana, S., & Choliq, A. (2009). Rekomendasi dalam penetapan standar mutu tepung ubi jalar. *Jurnal standardisasi*, 11(3), 212-219.
- Arif, M. (2017). *Perancangan Tata Letak Pabrik*. Deepublish Publisher.
- Arifudin, A., Setiyono, S., Priyanto, F. E., & Sulistia, S. (2019). Evaluasi Instalasi Pengolahan Air Limbah Industri Pengolahan Makanan. *Jurnal Air Indonesia*, 11(1), 32-37.
- Badan Pusat Statistik. (2021). *Produksi Cabai Besar Menurut Provinsi, Tahun 2015-2019*. [https://www.bps.go.id/indikator/indikator/view\\_data\\_pub/000/0/api\\_pub/bXNVb1pmZndqUDhKWEIUSjhZRitidz09/da\\_05/2](https://www.bps.go.id/indikator/indikator/view_data_pub/000/0/api_pub/bXNVb1pmZndqUDhKWEIUSjhZRitidz09/da_05/2). Tanggal Akses 5 September 2021.
- Badan Standardisasi Nasional. 1992. *Tomat Segar*. <https://pdfcoffee.com/sni-01-3162-1992-tomat-segar-pdf-free.html>. Tanggal akses 10 Oktober 2021.
- Badan Standardisasi Nasional. 1995. *Bahan Tambahan Makanan*. [https://kupdf.net/queue/sni-01-0222-1995-bahan-tambahan makanan\\_5984c4a1dc0d605028300d18\\_pdf?queue\\_id=-1&x=1638687043&z=MTgyLjEuODguMjQz](https://kupdf.net/queue/sni-01-0222-1995-bahan-tambahan-makanan_5984c4a1dc0d605028300d18_pdf?queue_id=-1&x=1638687043&z=MTgyLjEuODguMjQz). Tanggal akses 10 Oktober 2021.
- Badan Standardisasi Nasional. 1998. *Ubi Jalar*. <https://www.scribd.com/doc/199239425/SNI-01-4493-1998-ubi-jalar>. Tanggal akses 10 Oktober 2021.

- Badan Standardisasi Nasional. 2004. Bahan Tambahan Pangan Pemanis Buatan – Persyaratan Penggunaan Dalam. [https://pergizi.org/images/stories/downloads/SNI/26332\\_sni%2001-6993-2004\\_btp%20pemanis%20buatan.pdf](https://pergizi.org/images/stories/downloads/SNI/26332_sni%2001-6993-2004_btp%20pemanis%20buatan.pdf). Tanggal akses 10 Oktober 2021.
- Badan Standardisasi Nasional. 2006. *Saus Cabe*. <https://adoc.pub/sni-standar-nasional-indonesia-saus-cabe.html>. Tanggal Akses 5 September 2021.
- Balagopalan, C., G. Padmaja, S. K. Nanda, & S. N. Moorthy. (1988). *Cassava in Food, Feed and Industri*. CRC Press.
- Budhi, R. G. (2017). *Revolusi Karyawan*. Elex Media Komputindo.
- Carayannis, E. G., E.T. Samara, & Y.L. Bakouros. (2015). *Innovation and Entrepreneurship*. Springer Cham.
- Chandrasekar, K. S. (2010). *Marketing Management: Text & Cases*. Tata McGraw Hill.
- Dewayani, W. (2008). Peningkatan mutu dan daya simpan pasta tomat dengan cara blansing. *Jurnal Pengkajian dan Pengembangan Teknologi Pertanian*, 11(3), 230-237.
- Faroch, U., Dhanti, K. R., & Sudarsono, T. A. (2021). Analisis Kadar Natrium Benzoat Pada Saus Sambal di Pasar Wage Kabupaten Banyumas. *Jurnal Labora Medika*, 5(1), 18-23.
- Ferdiansyah, M. K. 2015. Pengaruh Penyimpanan Dingin dan Jenis Bahan Pengemas Terhadap Mutu Fisik Buah Tomat. *Jurnal Ilmu Pertanian dan Perikanan*, 4 (2), 147 -153.
- Gardjito, M., A. Djuwardi, & E. Harmayani. (2013). *Pangan Nusantara: Karakteristik Dan Prospek Untuk Percepatan Diversifikasi Pangan*. KENCANA.
- Hadinata, S. T., & Adriyanto, H. (2019). Tinjauan Penyimpanan Sistem Fifo Pada Bahan Hewani Yang Berdampak Pada Proses Pengolahan Makanan di Morrissey Hotel Jakarta. *Emerging Markets: Business and Management Studies Journal*, 6(2), 103-109.
- Hamdani & S. Rizal. (2019). *Kewirausahaan*. Uwais Inspirasi Indonesia.
- Heragu, S.S. (2008). *Facilities Design*. CRC Press.

- Irfan, A., B. A. Seno, & H. M. Saputra. (2021). *Buku Pedoman Praktik Kerja Industri*. PT. Global Eksekutif Teknologi.
- Islam, F., Y. Priastomo, E. Mahawati, N. Utami, I. Budiastutik, M.C. Hairuddin, F. Fatma, F. Akbar, W.I.F. Ningsih, R. Adiningsih, D. Septiawati, Askur, & E. Purwono. (2021). *Dasar Dsar Kesehatan Lingkungan*. Yayasan Kita Menulis.
- Kaihatu, T. S. (2014). *Manajemen Pengemasan*. ANDI.
- Karawang New Industry City. 2021. Faktor Penting Kawasan Industri. <https://www.knic.co.id/id/faktor-penting-kawasan-industri>. Tanggal akses 9 September 2021.
- Kilcast, D. & P. Subramaniam. (200). *The Stability and Shelf-Life of Food*. Woodhead Publishin Limited.
- Kusuma, T. S., A. D. Kurniawati, Y. Rahmi, I. H. Rusdan, & R. M. Widyanto. (2017). *Pengawasan Mutu Makanan*. Universitas Brawijaya Press.
- Lie, D., I.B.A. Dharmanegara, A. Ikshan, A. Hayat, & L. M. Harahap. (2019). *Manajemen Strategik*. Madenatera.
- Malianawati, D. (2021). *Pemberian Upah Pekerja Berlandaskan Nilai- Nilai Pancasila*. Eternity Publishing.
- Marsanti, A. S. & R. Widiarini. (2018). *Buku Ajar Higiene Sanitasi Makanan*. Uwais Inspirasi Indonesia.
- Mostert, M.A., H.L.M. Lelieveld, J. Holah, & B. White. (2003). *Hygiene in Food Processing*. Woodhead Publishing.
- Muhandri, T. & D. Kadarisman. (2012). *Sistem Jaminan Mutu Industri Pangan*. Kampus IPB Taman Kencana Bogor.
- Newton, D. E. (2009). *Food Chemistry*. Facts On File, Incorporated.
- Ngafifi, M. 2014. Kemajuan Teknologi Dan Pola Hidup Manusia Dalam Perspektif Sosial Budaya. *Jurnal Pembangunan Pendidikan: Fondasi dan Aplikasi*, 2 (1), 33- 47.
- Niaounakis, M. (2020). *Recycling of Flexible Plastic Packaging*. Elsevier.
- Nugraheni, M. (2018). *Kemasan Pangan*. Yogyakarta: Plantaxia.
- Nur, R. & M. A. Suyuti. (2012). *Pengantar Sistem Manufaktur*. Deepublish.
- Nurhakim, Y. I. (2019). *Sukses Budidaya Tumpang Sari Cabai & Tomat Praktis & Menguntungkan*. Ilmu Media Publishing.

- Nurhidayati, N., Yulia, R., & Sari, P. M. (2019). The Effect of pH and Pasteurisation Temperature on Water Content and Vitamin C Content From Tomato Sauce (*Lycopersicon esculentum* Mill). *Serambi Journal of Agricultural Technology*, 1(1), 25-33.
- PackMan. (2020). The Benefits of Sachet Packing Foods and Liquids for Businesses and Consumers. <https://www.packman.za.com/2020/08/28/sachet-packing/>. Tanggal Akses 10 September 2021.
- Peraturan Menteri Kesehatan. Daftar Persyaratan Kualitas Air Bersih. [http://web.ipb.ac.id/~tml\\_atsp/test/PerMenKes%20416\\_90.pdf](http://web.ipb.ac.id/~tml_atsp/test/PerMenKes%20416_90.pdf). Tanggal akses 10 Oktober 2021.
- Polnaya, F. J., R. Breemer, G. H. Augustyn, & H. C. D. Tuhumury. 2015. Karakteristik Sifat-Sifat Fisiko-Kimia Pati Ubi Jalar, Ubi Kayu, Keladi Dan Sagu. *Agrinimal*, 5 (1), 37-42.
- Praja, D. I. (2015). *Zat Aditif Makanan, Manfaat dan Bahayanya*. Garudhawaca.
- Purba, S., E. Revida, L. Parinduri, B. Purba, M. P. B. Purba, Tasnim, P. S. Tahulending, H. M. P. Simarmata, A. B. Prasetya, Sherly, & N. V. Leuwol. (2020). *Perilaku Organisasi*. Yayasan Kita Menulis.
- Rahmawati, F. 2013. Pengemasan dan Pelabelan. <http://staff.uny.ac.id/sites/default/files/pengabdian/fitri-rahmawati-mp/pengemasan-dan-pelabelan.pdf>. Tanggal akses 10 Oktober 2021.
- Ramlan, J. & Sumihardi. (2018). *Sanitasi Industri dan K3*. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Riastuti, R.D & Febrianty, Y. (2021). *Morfologi Tumbuhan Berbasis Lingkungan*. Ahlimedia Book.
- Rifa'I, H. M. & Fadhli, M. (2013). *Manajemen Organisasi*. Citapustaka.
- Ruyatnasih, Y., & L. Megawati. (2017). Pengantar Manajemen: Teori, Fungsi dan Kasus. Absolute Media.

- Santosa, I., & Sulistiawati, E. (2017). Optimasi Proses Pengeringan cara Sangrai pada Pembuatan Tepung Ubi Jalar dengan Suhu Terkendali. *CHEMICA: Jurnal Teknik Kimia*, 4(2), 53-57.
- Saragih, J., A. Tarigan, I. Pratama, & E. F. Silalahi. (2020). The Impact Of Total Quality Management, Supply Chain Management Practices And Operations Capability On Firm Performance, *Polish Journal of Management Studies*, 21 (2), 384- 396.
- Sari, D. A., & Hadiyanto, H. (2013). Teknologi dan metode penyimpanan makanan sebagai upaya memperpanjang shelf life. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 2(2), 52-59.
- Saryanto. (2021). *Produk Kreatif dan Kewirausahaan Teknik Kendaraan Ringan*. Grasindo.
- Setiarto, R. H. B. (2020). *Teknologi Pengawetan Pangan Dalam Perspektif Mikrobiologi*. Guepedia.
- Sisca, H. M. P. Simarmata, E. Grace, B. Purba, I. K. Dewi, M. Silalahi, Fajrillah, A. Sudarso, & E. Sudarmanto. (2021). *Manajemen Inovasi*. Yayasan Kita Menulis.
- Sucipta, I. N., K. Suriasih & P. K. D. Kencana. (2017). *Pengemasan Pangan Kajian Pengemasan yang Aman, Nyaman, Efektif, dan Efisien*. Denpasar: Udayana University Press.
- Suhaimi, A. (2019). *Pangan, Gizi, dan Kesehatan*. DeePublish.
- Suharyadi, A. Nugroho, Purwanto, & M. Faturohman. (2017). *Kewirausahaan: Membangun Usaha Sukses Sejak Usia Muda*. Salemba Empat.
- Sumardjo, D. (2009). *Pengantar Kimia*. Penerbit Buku Kedokteran EGC.
- Sunarmani, S., & Sasmitaloka, K. S. (2019). Pepaya sebagai Bahan Pengisi pada Produksi Pasta Tomat. *Industria: Jurnal Teknologi dan Manajemen Agroindustri*, 8(1), 67-78.
- Susilo, A., D. Rosyidi, F. Jaya, & M. W. Apriliyani. (2019). *Dasar Teknologi Hasil Ternak*. UB Press.
- Suyanti. (2007). *Membuat Aneka Olahan Cabai*. Penebar Swadaya.
- Swcaita, I. B. N. (2017). *Bahan Ajar Kesehatan Lingkungan Sistem dan Peralatan Sanitasi*. Laboratorium Kesmavet Fakultas Kedokteran Hewan Universitas Udayana.

- Syah, N & Y. H. Danhas. (2021). *Ekologi Industri*. Yogyakarta: Penerbit Deepublish.
- Tahir, I. A. C., & Vitrianty, V. (2013). Analisis Kandungan Pemanis Buatan Pada Sari Buah Markisa Produksi Makassar. *Jurnal Ilmiah As-Syifaa*, 5(2), 185-191.
- Taub, I. A. & R. P. Singh. (1998). *Food Storage Stability*. CRC Press.
- Tekpan Unimus. (2013). *Sanitasi Dan Sanitizer Dalam Industri Pangan*. <http://tekpan.unimus.ac.id/wp-content/uploads/2013/07/SANITASI-DAN-SANITIZER-DALAM-INDUSTRI-PANGAN.pdf> (Tanggal Akses 10 Oktober 2021).
- Telaumbanua, D. (2019). *Hukum Ketenagakerjaan*. Deepublish Publisher.
- Tugiyono, H. (1999). *Bertanam Tomat*. Penebar Swadaya.
- Utami, D. M. (2021). *Pemberian Upah Berlandaskan Nilai-Nilai Pancasila*. Eternity Publishing.
- Walujo, D. A., T. Koesdijati, & Y. Utomo. (2019). *Pengendalian Kualitas*. Scopindo.
- Waluyo, E. & B. Kusuma. (2017). *Keamanan Pangan Produk Perikanan*. UB Press.
- Wijaya, C. H., Mulyono, N., & Afandi, F. A. (2012). *Bahan Tambahan Pangan Pengawet*. PT Penerbit IPB Press.
- Wijoyo, H. (2021). *Studi Kelayakan Bisnis*. Insan Cendekia Mandiri.
- Yanti, N. K. A. T., & Astika, I. M. (2016, Juli). Panen Dan Pasca Panen Tomat (*Licopersicum esculentum*) dalam Mendukung Model Kawasan Rumah Pangan Lestari Di Kabupaten Badung. In *Prosiding Seminar Nasional Inovasi Teknologi Pertanian*.
- Yulistiani, et al. (2021). *Sayuran dan Buah Berwarna Merah, Antioksidan Penangkal Radikal Bebas*. Deepublish.