

XII. PENUTUP

12.1. Kesimpulan

1. UD. Sumber Lancar merupakan perusahaan yang bergerak di bidang pengolahan *brown rice* menjadi beras poles (kebi) yang berlokasi di Desa Kedungdowo No. 2. RT 03/RW 05, Kabupaten Nganjuk, 64419, Jawa Timur.
2. Struktur organisasi UD. Sumber Lancar terdiri dari 3 divisi yang bertanggung jawab langsung terhadap *owner*.
3. UD. Sumber Lancar memiliki satu bangunan kantor utama, empat gudang penyimpanan, dan satu ruang produksi.
4. Bahan baku yang digunakan di UD Sumber Lancar adalah *brown rice*, sedangkan bahan pembantu yang digunakan adalah air.
5. Tahapan proses produksi beras poles (kebi) di UD. Sumber Lancar meliputi penerimaan bahan baku, proses pemolesan, proses kebi, dan proses pengemasan.
6. Proses pengolahan beras kebi di UD. Sumber Lancar tidak menggunakan tambahan bahan kimia.
7. Mesin dan peralatan yang digunakan terdiri dari mesin dan peralatan produksi serta mesin dan peralatan pengujian mutu.
8. Daya yang digunakan meliputi Sumber Daya Manusia (SDM) dan sumber daya listrik.
9. Sanitasi ruang produksi dibersihkan dua minggu sekali, sedangkan sanitasi mesin dan peralatan produksi dibersihkan dua kali sehari.
10. Pengendalian mutu yang dilakukan meliputi pengendalian mutu bahan baku dan bahan pembantu, proses produksi, serta produk akhir
11. Limbah yang dihasilkan di UD. Sumber Lancar berupa limbah padat yang sebagian besar dapat dijual kembali.
12. Permasalahan untuk modernisasi secara menyeluruh adalah kualitas SDM yang masih kurang siap dan beberapa investasi alat yang terlalu besar.

12.2. Saran

Sebaiknya UD. Sumber Lancar segera merencanakan proses produksi beras poles (kebi) dalam kemasan vakum untuk skala besar, karena beras yang dihasilkan dapat lebih terjaga kualitasnya dalam jangka waktu lebih lama, termasuk mengurangi terjadinya resiko masuknya hama dari beras lain saat beras berada di distributor. Selain itu, sanitasi pekerja perlu ditingkatkan kembali yaitu pekerja selalu menggunakan penutup kepala dan masker, serta wajib mencuci tangan sebelum dan sesudah proses produksi sesuai dengan standar sanitasi yang telah ditetapkan.

DAFTAR PUSTAKA

- Adi, W., Sari, S.P., & Umroh. (2014). Efektifitas Filter Bahan Alami dalam Perbaikan Kualitas Air Masyarakat Nelayan Wilayah Pesisir Kabupaten Bangka. *Jurnal Sumberdaya Perairan AKUATIK*, 8(2), 34-39.
- Andayani, L., & Rahmaddiansyah, D, A. (2019). Analisis Kelayakan Lokasi Pembangunan Pabrik Pengering Jagung Pipil PT. Golden Daru Utama. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 4(4), 263-272.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 2015. *SNI 6128:2015 tentang Beras*. Badan Standarisasi Nasional: Jakarta
- Chandratama. (2015). Mengenal Proses Pasca Panen Padi Menjadi Beras. <https://berkahnandur.id/mengenal-proses-pasca-panen-padi-menjadi-beras/>. Tanggal akses 3 Mei 2022.
- Dewayani, W., Arafah., Razak, N., & Darmawidah, A. (2013). Efek Jenis Kemasan terhadap Kualitas Gabah dan Beras Varietas Cigeulis. *Jurnal Pengkajian dan Pengembangan Teknologi Pertanian*, 16(1), 8-19.
- Handayani, P. A., Nurjanah, E., & Rengga, W. D. P. (2015). Pemanfaatan Limbah Sekam Padi Menjadi Silika Gel. *Jurnal Bahan Alam Terbarukan*, 4(2), 55-59.
- Handoko, A. (2013). Perancangan Tata Letak Fasilitas Produksi pada UD. Aheng Sugar Donut's di Tarakan. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Universitas Surabaya*, 2(2), 1-28.
- Harianti, M. (2020). Gambaran Kadar Magnesium pada Beras Putih dan Beras Merah, *Karya Tulis Ilmiah*, Politeknik Kesehatan Kemenkes Medan, Medan.
- Hasnelly, H., Fitriani, E., Ayu, S.P., Hervelly, H. (2020). Pengaruh Derajat Penyosohan terhadap Mutu Fisik dan Nilai Gizi Beberapa Jenis Beras. *AgriTECH*, 40(3), 182-189.

- Hassan, Z. (2014). Kajian Rendemen dan Mutu Giling Beras di Kabupaten Kotabaru Provinsi Kalimantan Selatan. *Jurnal Pangan*, 23(3), 31-39.
- Hawa, L. C., Setiawan, W. P., dan Ahmad, A. M., (2018). Aplikasi Teknik Penyimpanan Menggunakan Pengemas Vakum pada Berbagai Jenis Beras. *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem*, 6(2), 145-156.
- Hawa, La Choviya, Anang Latriyanto, dan Subiantoro Bangun. (2010). Pengemasan Atmosfir Termodifikasi Beras Pecah Kulit Dan Sosoh. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 11(3), 177-183.
- Hendrawan, Y., Ahmad, A. M., Djoyowasito, G., & Marantika, M. E. (2016). Pengkajian Beras Pecah Kulit (*Brown Rice*) Dalam Kemasan Vakum (*Vacuum Packaging*) Berdasarkan Ketebalan Plastik Kemasan Jenis Nylon. *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem*, 4(3), 250-261.
- Ilato, J., Dien, M.F. & Rante, C.S. (2012). Jenis dan Populasi Serangga Hama pada Beras di Gudang Tradisional dan Modern di Provinsi Gorontalo. *Eugenia*, 18(2), 102-110.
- Jumali., Indrasari, S. D., & Kusbiantoro, B. (2011). Pengaruh Bahan Pengemas terhadap Mutu Beras Padi Aromatik selama Penyimpanan. *Penelitian Pertanian Tanaman Pangan*, 30(3), 154-163.
- Koswara, S. (2009). Teknologi Pengolahan Beras (Teori dan Praktek). <http://tekpan.unimus.ac.id/wp-content/uploads/2013/07/Teknologi-Pengolahan-Beras-Teori-dan-Praktek.pdf>. Tanggal akses 5 April 2022.
- Kurniawan, A. (2019). Tata Cara dan Syarat Aplikasi Permohonan Surat Izin Pengambilan Air Tanah (SIPA) Tanah Sumur Bor, Gali, Pantek. <http://konsultansipa.com/tata-cara-dan-syarat-aplikasi-permohonan-surat-izin-pengambilan-air-tanah-sipa-tanah-sumur-bor-gali-pantek>. Tanggal akses 9 April 2022.

- Lestari, S., & Kurniawan, F. (2021) Pemutuan Fisik Gabah dan Beras Menurut Standar Nasional Indonesia. *Journal of Applied Agricultural Sciences*, 5 (2), 159-168
- Luthfianto, D., Noviyanti, R. D., dan Kurniawati, I. (2017). Karakterisasi Kandungan Zat Gizi Bekatul pada Berbagai Varietas Beras di Surakarta. *The 6th University Research Colloquium*, 1(2), 371-376.
- Mahanani, A.U. & Inrianti. (2021). Perbandingan Tumpukan Beras Bulog terhadap Populasi Kutu Beras (*Sitophilus oryzae* L.) dan Mutu Beras Selama Masa Simpan di Kabupaten Jayawijaya. *Jurnal Ilmiah Pertanian*, 17(2), 86-92.
- Nazava. (2021). Spun filter cartridge 1 micron untuk buat air keruh lebih jernih dan bersih – bahan PP untuk housing 10 inch. <https://www.nazava.com/shop/nazava-spun-01-cartridge/>. Tanggal akses 6 Mei 2022.
- Oktianty, R. Martini., & Rahadian, R. (2016). Efektivitas Fumigan *Sulfuryl Fluoride* terhadap Pengendalian *Tribolium castaneum* (*Insecta : Coleoptera*) di Gudang Industri Pakan Ternak di Wilayah Kota Semarang. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 4 (1), 188-192.
- Pitoyo, P. N. P., Arthana, I. W., & Sudarma, I. Made. (2016). Kinerja Pengelolaan Limbah Hotel Peserta Proper dan Non Proper di Kabupaten Badung, Provinsi Bali. *Ecotrophic*, 10(1), 33-40.
- Priono, B. & Satyani, D. (2012). Penggunaan Berbagai Jenis Filter untuk Pemeliharaan Ikan Hias Air Tawar di Akuarium. *Meda Akuakultur*, 7(2), 76-83.
- Pulungan, M.H., Dewi, I.A., Rahmah, N.L., Perdani, C.G., Wardina, K. & Pujiana, D. (2018). Teknologi Pengemasan dan Penyimpanan. Malang: UB Press.
- Purnomo, B. H., Rusdianto, A. S., & Hamdani, M. (2013). *Desain Tata Letak Fasilitas Produksi pada Pengolahan I (RSS) di*

- Gunung Pasang Panti Kabupaten Jember. Jurnal Agroteknologi*, 7(2), 167-177.
- Rachmat, R. & Suismono. (2011). Model Penggilingan Padi Terpadu Untuk Meningkatkan Nilai Tambah. *Jurnal Pangan*, 20(3), 315-330.
- Rahayu, S.P. (2017). Tahukah Anda, Berapa Lama Daya Simpan Bahan Pangan Kita ?. http://kaltim.litbang.pertanian.go.id/ind/index.php?option=com_content&view=article&id=885&Itemid=97. Tanggal akses 8 Juni 2022.
- Rahman, A.N.F., Tahir, M.M., Zainal., Mahendradatta, M. & Diansari, P. (2018). Penyimpanan dan Pengemasan Beras dengan Metode Vakum di Kabupaten Takalar. *Jurnal Dinamika Pengabdian*, 3(2), 140-146.
- Ratnawati., Djaeni, M. & Hartono, D. (2013). Perubahan Kualitas Beras Selama Penyimpanan. *Jurnal Pangan*, 22(3), 199-208.
- Rohman, A. & Maharani, A.D. (2017). Proyeksi Kebutuhan Konsumsi Pangan Beras di Daerah Istimewa Yogyakarta. *Journal of Sustainable Agriculture*, 32(1), 29-34.
- Sari, I. D. M. (2018). Pengelolaan Limbah Industri PT. Apac Inti Corpora Bawen Semarang. *Jurnal Cakrawala Hukum*, 9(2), 187-194.
- Septianingrum, E., & Kusbiantoro, B. (2015, Agustus). Upaya Memperpanjang Umur Simpan (*Shelf Life*) Gabah Atau Beras Melalui Pengendalian terhadap Faktor-Faktor Penyimpanan dan Metode Penyimpanannya. Dalam *Prosiding Balai Besar Penelitian Tanaman Padi*, 335-364.
- Sinabang, M. (2018). Analisis Kandungan Klorin (Cl) pada Beras dan Tingkat Pengetahuan Penjual di Pasar Sore Kelurahan Padang Bulan Kota Medan Tahun 2018, *Skripsi*, Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Sumatera Utara, Medan.

- Soetomo, C. Y., & Haryadi, B. (2014). Desain Organisasi pada Usaha Distribusi Tepung Terigu CV. Wkm di Tarakan - Kalimantan Timur. *AGORA*, 2(2), 1-7.
- Sofyan, D. K., & Syarifuddin. (2015). Perancangan Ulang Tata Letak Fasilitas dengan Menggunakan Metode Konvensional Berbasis 5S (*Seiri, Seiton, Seiso, Seiketsu, dan Shitsuke*). *Jurnal Teknovasi*, 2(2), 27-41.
- Sonalia, D. (2013). Pengendalian Mutu pada Proses Produksi di Tiga Usaha Kecil Menengah Tahu Kabupaten Bogor. *Jurnal Manajemen dan Organisasi*, 4(2), 112-127.
- Sucipta, I. N., Suriasih, K., & Kencana, P. K. D. (2017). *Pengemasan Pangan: Kajian Pengemasan yang Aman, Nyaman, Efektif dan Efisien*. Denpasar: Udayana University Press.
- Suismono. & Rahmat, R. (2019, Desember). Kajian Teknologi Penyosohan untuk Memperbaiki Mutu dan Rendemen Beras. Dalam *Prosiding Balai Besar Penelitian Tanaman Padi* (Vol. 1, No.1, p.327-336). Kementerian Pertanian RI.
- Sulaiman, I. (2021). *Pengemasan dan Penyimpanan Produk bahan Pangan*. Aceh: Syiah Kuala University Press.
- Susan, E. (2019). Manajemen Sumber Daya Manusia. *Jurnal Manajemen Pendidikan Islam*, 9(2), 952-962.
- Thomas, L. (2019). Should We Eat Polished Rice?. <https://www.news-medical.net/health/Should-We-Eat-Polished-Rice.aspx>. Tanggal akses 8 Juni 2022.
- Tuarita, M.Z., Sadek, N.F., Sukarno., Yuliana, N.D. & Budijanto, S. (2017). Pengembangan Bekatul sebagai Pangan Fungsional: Peluang, Hambatan, dan Tantangan. *Jurnal Pangan*, 26(2), 12-23.
- Ulfa R., Hariyadi, P., & Muhandri, T. (2014). Rendemen Giling dan Mutu Beras pada Beberapa Unit Penggiling Padi Kecil Keliling di Kabupaten Banyuwangi. *Jurnal Mutu Pangan*, 1(1), 26-32.

- Upadhyay, A. & Larn, A.S.K. (2018). Brown Rice: Nutritional Composition and Health Benefits. *J. Food Sci. Technol*, 10(1), 48-54.
- Yahya, H. (2017, Maret). Kajian Beberapa Manfaat Sekam Padi di Bidang Teknologi Lingkungan: Sebagai Upaya Pemanfaatan Limbah Pertanian Bagi Masyarakat Aceh di Masa Akan Datang. Dalam *Prosiding Seminar Nasional Biotik* (Vol. 5, No.1, p. 266-270). Fakultas Tarbiyah dan Keguruan, Universitas Islam Negeri Ar-Raniry.
- Zahra, N. & Jabeen, S. (2020). Brown Rice as Useful Nutritional Source. *Pakistan Journal of Agricultural Research*, 33(3), 445-453.