

XIII. KESIMPULAN DAN SARAN

13.1. Kesimpulan

- a. CV. Indo Jaya Putra tergolong industri skala menengah yang berlokasi di Jalan Kepatihan Industri I No. 5, Kepatihan, Menganti, Gresik, Jawa Timur.
- b. Bentuk organisasi dari CV. Indo Jaya Putra adalah lini karena jumlah karyawan dalam perusahaan ini sedikit.
- c. Kemasan yang digunakan dalam perusahaan ini terdiri dari plastik, *standing pouch*, *tin*, *pail*, drum.
- d. CV. Indo Jaya Putra mengendalikan mutu produk dengan melakukan pengawasan selama proses produksi.
- e. Sanitasi yang dilakukan dalam perusahaan ini meliputi sanitasi lingkungan pabrik, peralatan, pekerja, bahan baku dan bahan pembantu.
- f. Sistem distribusi yang diterapkan dalam perusahaan ini menggunakan sistem FIFO (*first in first out*), sedangkan pemasaran ditangani tersendiri oleh beberapa kantor cabang yang masing-masing bertanggung jawab atas area pemasaran tertentu.

13.2. Saran

- a. Meningkatkan sanitasi khususnya pada lingkungan pabrik dan proses produksi.
- b. Menggunakan peralatan yang memadai dan memenuhi SNI agar mutu produk dapat ditingkatkan, seperti menggunakan spektrofotometer untuk mengetahui warna yang tepat dari pewarna yang diproduksi.

DAFTAR PUSTAKA

- Ambarsari, I., Qanytah, & Tri, S. (2012). Perubahan Kualitas Susu Pasteurisasi Dalam Berbagai Jenis Kemasan. *J. Litbang Pert.* 32(1):10-19.
- Artiningsih, N. K. A. (2021). *Pengelolaan Lingkungan dan Pengolahan Limbah pada Industri Pertanian dan Pangan Menuju Upaya Pengolahan Limbah (Zero Waste)*. Surakarta: Butterfly Mamoli Press.
- Astuti, M. (2017). *Panduan Praktik Lapangan*. Yogyakarta: Institut Pertanian STIPER.
- Basri & Hamsir. (2020). Peran dan Tanggung Jawab Legal Officer. *Alauddin Law Development Journal (ALDEV)*, 2(3), 389-400.
- Bhuyan, M. (2007). *Measurement and Control in Food Processing*. Boca Raton: CRC Press.
- Cahyaningdyah, D. & Ressany, Y. D. (2012). Pengaruh Kebijakan Manajemen Keuangan terhadap Nilai Perusahaan. *Jurnal Dinamika Manajemen*, 3(1), 20-28.
- Candra, B. (2007). *Pengantar Kesehatan Lingkungan*. Jakarta: EGC.
- Cannon, J. P., William, D. P. & Jerome M. 2008. *Pemasaran Dasar: Pendekatan Manajerial Global*. Jakarta: Penerbit Salemba Empat
- Chandrasekaran, M. (2013). *Valorization of Food Processing By-Products*. Boca Raton: CRC Press.
- Dilrukshi, P. G. T., Helani, M., Silva, A. B. G., & Silva, P. G. S. M. (2019). Identification of Synthetic Food Colours in Selected Confectioneries and Beverages in Jaffna District, Sri Lanka. *Journal of Food Quality*
- Fachri, B., I., Parinduri, & Siti, N. H. (2020). *Arsitektur dan Organisasi Komputer*. Medan: Yayasan Kita Menulis
- FAO. (1993). *Compendium of Food Additive Specification Vol 1*. Food and Agriculture Organization of The United Nations.
- Fatma, F., Nirtha, Hasbullah, R. I., Sari, U. H. A., Munthe, N. P., Argaheni, S. A., & Trisutrisno, N. B. I. (2021). *Sanitasi Makanan dan Minuman*. Medan: Yayasan Kita Menulis.

- Gosetti, F., Gianotti, V., Angioi, S., Polati, S., Marengo, E., & Gennaro, M. C. (2004). Oxidative Degradation of Food Dye E133 Brilliant Blue FCF Liquid Chromatography–Electrospray Mass Spectrometry Identification of The Degradation Pathway. *Journal of Chromatography A*, 1054(1-2), 379-387.
- Hasibuan, H. M. S. P. (2010). *Manajemen: Dasar, Pengertian, dan Masalah. Edisi Revisi, Cetakan Kedua*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Heragu, S. S. (2008). *Facilities Design*. Boca Raton: CRC Press.
- Koswara, S. (2006). *Pewarna Pangan*. Semarang: EbookPangan.
- Manley, D. (2011). *Manley's Technology of Biscuits, Crackers, and Cookies*. Cambridge: Woodhead Publishing.
- Mansur, S. R., Patang, & Andi, S. (2021). Pengaruh Jenis Kemasan dan Lama Penyimpanan Terhadap Kualitas Dangka. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 7(1), 53-66
- Merinas-Amo, R., Maria, M. J., Silvia, J. G., Angeles, A. M., & Tania, M. A. (2019). Biological Effect of Food Coloring in In Vivo and In Vitro Model Systems. *Foods* Vol. 8
- Motarjemi, Y., Todd, E., & Moy, G. (2013). *Encyclopedia of Food Safety*. Oxford: Elsevier Science.
- Muhandri, T., Pratama, A. P., & Hunaefi, D. (2019). Aplikasi *Seven Tools* pada Perbaikan Mutu *Roundness* Bakso Unyil di PT X. *Manajemen IKM*, 14(1). 54-61.
- Pradityarahman, Y. & Hidayat, N. (2020). *Produksi Alat Pelindung Diri K3*. Jakarta: YPR Group.
- Praja, D. I. (2015). *Zat Aditif Makanan: Manfaat dan Bahayanya*. Yogyakarta: Penerbit Garudhawaca.
- Purba, E. R. (2009). Analisis Zat Pewarna Pada Minuman Sirup yang Dijual Di Sekolah Dasar Kelurahan Lubuk Pakam III Kecamatan Lubuk Pakam, *Skripsi*, Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas, Sumatera Utara, Medan.
- Qomariyah. (2014). Tugas dan Karakteristik Staf Administrasi PT. XX Berdasarkan Analisa Jabatan. *Jurnal Psikologi Volume*, 2(7), 25-32.

- Rahayu, W. P. (2011). *Keamanan Pangan: Kepedulian Kita Bersama*. Bogor: IPB Press.
- Raynasari, B. (2012). Pengaruh Suhu Penyimpanan Terhadap Sifat Fisik dan Mekanik Kemasan Plastik Retail. *Skripsi*. IPB
- Rivai, V. (2008). *Kepemimpinan dan Perilaku Organisasi*. Jakarta: Grafindo Persada.
- Rizkita, A. D. (2021). *8-Hydroxy-2'-Deoxyguanosine (8-OHdG) Sebagai Deteksi Dini Kerusakan DNA*. Bandung: Penerbit Media Sains Indonesia.
- Robertson, G. L. (2012). *Food Packaging: Principles and Practice (3rd ed)*. New York: Taylor & Francis Group, LLC.
- Rokilah, Augusto, P. & Wiharyani W. (2018). Pengaruh Kombinasi Kemasan dan Masa Simpan Terhadap Beberapa Komponen Mutu Bumbu Plecingan Instan. *Jurnal Ilmiah Rekayasa Pertanian dan Biosistem*, 6(1):60-68.
- Saltmarsh, M. (2019). *Essential Guide for Food Additives*. Cambridge: The Royal Society of Chemistry Publishing.
- Sarni. (2017). Sistem Penyimpanan Bahan Makanan di Tom's Cafe Tembilahan Kabupaten Indragiri Hilir Provinsi Riau. *Jom FISIP*, 4(2), 1-11.
- Sembiring, J. J. (2009). *Legal Officer Panduan Mengelola Perizinan, Dokumen HaKi, Ketenagakerjaan, & Masalah Hukum di Perusahaan*. Jakarta: Transmedia Pustaka.
- Setiarto, R. H. B. (2020). *Konsep HACCP, Keamanan, Higiene dan Sanitasi dalam Industri Pangan*. Jakarta: Guepedia Group
- Soltan, S. S. A. & Manal, W. E. M. S. (2012). The Effect of Using Color Foods of Children on Immunity Properties and Liver, Kidney on Rats. *Food and Nutrition Sciences* Vol. 3, 897-904
- Sucipta, I. N., Suriasih, K., & Kencana, P. K. D. (2017). *Pengemas Pangan Kajian Pengemasan yang Aman Nyaman, Efektif dan Efisien*. Denpasar: Udayana University Press.
- Sumarwan, U. & Tjiptono, F. (2018). *Strategi Pemasaran dalam Perspektif Perilaku Konsumen*. Bogor: IPB Press

- Tampai, Y. S., Sumarauw, J. S. B., & Pondaag, J. J. (2017). Pelaksanaan *Quality Qontrol* pada Produksi Air Bersih di PT. Air Manado. *Jurnal EMBA*, 5(2), 1644-1652.
- Triyono. (2010). Manajemen dan Pengelolaan pada Era Milenium. *Jurnal Unimus*, 6(2), 1-15.
- Weli. (2019). *Aplikasi Kasus Siklus Transaksi Bisnis*. Jakarta: Penerbit Universitas Katolik Indonesia Atma Jaya.
- Wijaya, W. A. & Rahayu, W. P. (2014). Pemenuhan Regulasi Pelabelan Produk Industri Rumah Tangga (IRTP) di Bogor. *Jurnal Mutu Pangan*, 1(1), 65-73.
- Winarno, F. G. (2002). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia.
- Zamzami, F., Faiz, I. A., & Mukhlis. (2018). *Audit Internal: Konsep dan Praktik*. Yogyakarta: UGM Press.