

XIII. PENUTUP

13.1. Kesimpulan

1. PT. Garudafood Putra Putri Jaya Tbk. merupakan pabrik pengolahan makanan dan minuman yang dimiliki oleh kelompok usaha Tudung yang telah berdiri sejak tahun 1994.
2. Salah satu produk dari PT. Garudafood Putra Putri Jaya Tbk. adalah Wafer Cream Chocolatos.
3. PT. GarudaFood Putra Putri Jaya Tbk. divisi Biskuit berada di Ds. Krikilan Km 28 Driyorejo, Gresik, Jawa Timur.
4. Bentuk perusahaan PT. Garudafood Putra Putri Jaya Tbk. adalah Perseroan Terbatas (PT) dan memiliki bentuk struktur organisasi fungsional dengan karyawan sebanyak 2.349 orang.
5. Sistem sanitasi PT. Garudafood Putra Putri Jaya Tbk. sudah diterapkan dengan baik.
6. Pengendalian mutu yang dilakukan oleh PT. Garudafood Putra Putri Jaya Tbk. sudah berjalan dengan baik.
7. Limbah cair yang dihasilkan diberi perlakuan terlebih dahulu sebelum dibuang ke sungai.

13.2. Saran

1. Pengujian cemaran logam yang dilakukan pada bahan baku sebaiknya dilakukan 1 bulan sekali untuk menjaga mutu bahan baku lebih baik.
2. PT. Garudafood Putra Putri Jaya Tbk. perlu tetap mempertahankan pengendalian mutu selama proses produksi sebagai upaya mencegah adanya penyimpangan selama proses produksi.
3. Sanitasi pekerja juga harus ditingkatkan dan diperketat yaitu pekerja selalu memakai masker, sarung tangan, berpakaian bersih, dan menggunakan sepatu khusus di ruang produksi sesuai standar sanitasi yang telah ditetapkan.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 2011. Safety Health Appendices. (Online). Diakses dari: https://dewey.petra.ac.id/repository/jiunkpe/jiunkpe/s1/tmi/2011/jiunkpe-ns-s1-2011-25407059-22701-safety_health-appendices.pdf pada 14 Januari 2022 Pukul 12.31.
- Alibaba.com. 2020. Wafer Spreading Machine. <https://indonesian.alibaba.com/product-detail/Wafer-Cream-Spreading-Machine-1561092141.html>. Tanggal akses 27 April 2022.
- Andriani, M. N., Firdaniza, & Irianingsih, I. (2017). Reliabilitas Suatu Mesin Menggunakan Rantai Markov (Studi Kasus: Mesin Proofer Di Pabrik Roti Super Jam Banten). *Jurnal Matematika Integratif*, 13(1), 41-47.
- Atmiasri & Rochman, S. (2011). Pendeteksi Logam untuk Industri Makanan Berbasis PLC. *Jurnal Teknik WAKTU*, 9(1), 77-81.
- Badan Standarisasi Nasional. 1998. SNI 01-4852-1998: Sistem Analisa Bahaya dan Pengendalian Titik Kritis (HACCP) serta Pedoman Penerapannya. <https://pdfcoffee.com/sni-01-4852-1998-sistem-analisa-bahaya-dan-pengendalian-titik-kritis-haccp-serta-pedoman-penerapannya-printable-pdf-free.html>. Tanggal akses 11 Juni 2022.
- Badan Standarisasi Nasional. 2011. SNI 2973: 2011: Biskuit. <https://adoc.pub/biskuit-sni-29732011.html>. Tanggal akses 23 Maret 2022.
- Bismak Vural Makina. 2020. Wafer Cutting Machine. <https://www.bismakmakina.com.tr/wafer-cutting-machine.html>. Tanggal akses 27 April 2022.
- Citraresmi, A. D. P. & Putri, F. P. (2019). Penerapan Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) pada Produksi Wafer Roll. *Jurnal Teknologi & Industri Hasil Pertanian*, 24(1), 1-14.
- Coral Foodstuff Machine Company Limited. 2019. Wafer Production Line.

http://www.zqcoral.com/product/78.html?gclid=CjwKCAjwx46TBhBhEiwArA_DjH4Nq_AZwJHfoW0ReaASSjFxFxGSZZlcsMROX2QQOS-7kp-qQHWIepdxoCdIEQAvD_BwE.

Tanggal akses 26 April 2022.

- DuyvisWiener. 2014. Compound: Batch-wise and Continuous Refining of Compound. <https://www.teknol.eu/wp-content/uploads/2014/06/Compound.pdf>. Tanggal akses 27 April 2022.
- Febriana, I. & Prayogo. (2019). Penentuan CCP (Critical Control Point) pada Proses Pembekuan Whole Round Ikan Kerapu Macan (*Ephinephelus fuscoguttatus*) di PT. Alam Jaya Surabaya. *Journal of Marine and Coastal Science*, 8(2), 73-79.
- Gunaratne, A. dan Hoover, R. (2002). Effect of heat–moisture treatment on the structure and physicochemical properties of tuber and root starches. *Carbohydrate Polymer* 49: 425-437
- Haff, R. P. & Toyofuku, N. (2008). X-ray detection of defects and contaminants in the food industry. *Sens. & Instrumen. Food Qual*, 2, 262-273.
- Hilman, M. S. & Ikatinasari, Z. F. (2014). Faktor-faktor yang Mempengaruhi Efektifitas Penerapan Sistem HACCP. *Jurnal Standardisasi*, 16(3), 223-234.
- Husni, A. & Putra, M. P. (2018). *Pengendalian Mutu Hasil Perikanan*. Gajah Mada University Press.
- IndiaMart. 2010. Stainless Steel Hopper Trolley. <https://www.indiamart.com/proddetail/stainless-steel-hopper-trolley-15084722297.html>. Tanggal akses 27 April 2022.
- Irferamuna, I., Yulastri, A., & Yuliana. (2019). Formulasi Biskuit Berbasis tepung Jagung sebagai Alternatif Camilan Bergizi. *Jurnal Ilmu Sosial*, 8(2), 221-226.
- Jasasila. (2017). Peningkatan Mutu Pemeliharaan Mesin Pengaruhnya terhadap Proses Produksi pada PT. Aneka Bumi Pratama (ABP) di Kabupaten Batanghari. *Jurnal Ilmiah Universitas Batanghari Jambi*, 17(3), 96-102.
- Julianti, S. (2021). *A Practical Guide to Corrugated Box*. Gramedia Pustaka Utama.
- Kementrian Tenaga Kerja dan Transmigrasi RI. (1993). PER.02/MEN/1993: Usia Pensiun Normal dan Batas Usia

- Pensiun Maksimum Bagi Peserta Peraturan Dana Pensiun. https://ppid.sumbangprov.go.id/images/2019/04/file/PERMEN_AKER_No__2_Tahun_1993.pdf. Tanggal akses 29 Juni 2022.
- Kementrian Tenaga Kerja dan Transmigrasi RI. (2000). Kep - 150 / Men / 2000: Penyelesaian Pemutusan Hubungan Kerja dan Penetapan Uang Pesangon, Uang Penghargaan Masa Kerja dan Ganti Kerugian di Perusahaan. https://jdih.kemnaker.go.id/asset/data_puu/peraturan_file_228.pdf. Tanggal akses 29 Juni 2022.
- Lasmanawati, E. & Yulia, C. (2012). Pengaruh Mata Kuliah Berbasis Gizi pada Pemilihan Makanan Jajanan Mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga. *Jurnal Penelitian Pendidikan*, 13(1), 1-6.
- Latifah, R. N. (2021). *Kimia Pangan*. Pacal Books.
- Luw, G. & Widiawan, K. (2017). Perancangan Sistem HACCP dan OPRP di PT. X. *JTI*, 5(2), 225-232.
- Made-in-China. (2022). Touch Screen Metal Detector for Bread. <https://vfinder.en.made-in-china.com/product/cCGEpMBdZmVo/China-Touch-Screen-Metal-Detector-for-Bread.html>. Tanggal akses 27 April 2022.
- Manley, D. (1998). *Manual 2 Biscuit Doughs*. England: Woodhead Publishing Limited.
- Matz, S. A. (1968). *Cookie and Cracker Technology*. USA: The Avi Publishing Company, INC
- MesinKemasan.co. 2022. CHM Mesin Packing Horizontal. <https://www.mesinkemasan.co/katalog/horizontal-packaging/chm-250-mesin-packing-horizontal/>. Tanggal akses 27 April 2022.
- MyBake Machinery Equipment Co., Ltd. (2017). Batter Mixer. http://www.skywinwafer.com/En_ArticleShow-300.html. Tanggal Akses 26 April 2022.
- MyBake Machinery Equipment Co., Ltd. 2017. Door Type Cooling Tower. http://www.skywinwafer.com/En_ArticleShow-296.html. Tanggal akses 26 April 2022.
- Putri, H.L.R., Hidayati, A., Widyaningsih, T.D., Wijayanti, N., dan Maligan. J.M. (2016). *Pengendalian Kualitas Non Dairy*

- Creamer Pada Kondisi Proses Pengeringan Semprot Di PT. Kievit Indonesia. Malang: Universitas Brawijaya Malang. Hal. 443-444.
- Perdana, W. W. (2018). Penerapan GMP dan Perencanaan Pelaksanaan HACCP (Hazards Analysis Critical Control Point) Produk Olahan Pangan Tradisional (Mochi). *Agroscience*, 8(2), 231-267.
- Royan, F. M. (2009). *Distributorship Management*. PT Gramedia Pustaka Utama.
- Sampurna, R. B. (2006). Aplikasi Polimer dalam Industri Kemasan. *Jurnal Sains Materi Indonesia*, 15-22.
- Santoso, D., Nurjannah, & Egra, S. (2022). *Teknologi Penanganan Pascapanen*. Syiah Kuala University Press.
- Smith, P. G. (2003). *Introduction to Food Process Engineering*. Kluwer Academic.
- Soraya, N. (2013). *Mengenal Produk Pangan dari Minyak Sawit*. IPB Press.
- Sudirman, N., Tamrin, & Asyik, N. (2017). Pengaruh Penambahan Pasta Kacang Tanah dan Perbedaan Suhu Tempering terhadap Karakteristik Fisik dan Organoleptik Coklat Batang. *J. Sains dan Teknologi Pangan*, 2(1), 832-843.
- Sulaeman, A. (2017). *Prinsip-prinsip HACCP dan Penerapannya pada Industri Jasa Makanan dan Gizi*. PT Penerbit IPB Press.
- Skywin. 2021. Wafer Biscuit Production Line. <https://www.biscuitsmachines.com/china-skywin-spreading-cream-wafer-production-line-80-300kg-h-capacity-14121568.html>. Tanggal akses 27 April 2022.
- Syarief, R.S., Santausa, & B. Isyana. (1989). *Teknologi Pengemasan Pangan*. Laboratorium Rekayasa Proses Pangan Pusat Antar Universitas dan Gizi IPB Bogor.
- TAMSystems. 2022. Hopper Storage Bins. <https://www.tamsystems.com/hopper-storage-bins/#:~:text=Hopper%20bins%20are%20durable%20V,found%20in%20every%20hopper%20bin>. Tanggal akses 27 April 2022.

- Utama, Z. M. 2020. *Manajemen Sumber Daya Manusia*. Jakarta: UNJ Press.
- Utomo, D. 2013. Pembuatan Serbuk Effervescent Murbei (*Morus alba L.*) dengan Kajian Konsentrasi Maltodekstrin dan Suhu Pengering. *Jurnal Teknologi Pangan*. 5 (1): 49-69
- Wicaksana, A. L. & Adriyani, R. (2017). Penerapan HACCP dalam Proses Produksi Menu Daging Rendang di Inflight Catering. *Media Gizi Indonesia*, 12(1), 88-97.
- Winarsih, S. (2017). Kebijakan dan Implementasi Manajemen Pendidikan Tinggi dalam Meningkatkan Mutu Pendidikan. *Cendekia*, 15(1), 51-66.
- Yuwono, S. S. & Wiziroh, E. (2019). *Teknologi Pengolahan Tepung Terigu dan Olahannya di Industri*. Universitas Brawijaya Press.
- Zakariya, Y., Mu'tamar, M. F. F., & Hidayat, K. (2020). Pengendalian Mutu Produk Air Minum Kemasan Menggunakan New Seven Tools (Studi Kasus di PT. DEA). *Rekayasa*, 13(2), 97-102.