

BAB XII

KESIMPULAN DAN SARAN

12.1. Kesimpulan

1. Tepung premiks Blend'O diproduksi oleh PT. Selaras Husada dan telah dipasarkan ke berbagai pulau dan 33 provinsi di Indonesia.
2. Tujuan umum dari kegiatan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan ini adalah untuk mempelajari dan memahami aplikasi teori-teori yang telah diperoleh selama perkuliahan
3. CV. Selaras Husada didirikan oleh Bapak Richard Rahardja pada tahun 2009 yang pada mulanya berlokasi di Menur Pumpungan No. 82, Surabaya dengan proses pengolahan yang masih sederhana.
4. Struktur organisasi yang diterapkan di PT Selaras Husada termasuk struktur organisasi lini, karena garis wewenang dan tanggung jawab dari pimpinan perusahaan langsung menuju kepada bawahan Direktur.
5. Tepung premiks Blend'O terdiri dari beragam komponen, termasuk bahan pembantu yang berperan dalam meningkatkan kualitas produk, bahan tambahan yang memberikan karakteristik tertentu, dan bahan baku yang menjadi dasar pembuatan tepung tersebut
6. Produk tepung premiks Blend'O dikemas menggunakan kemasan *pouch* yaitu laminasi *multilayer* yang dilapisi dengan PET-*aluminium foil*
7. Mesin dan peralatan yang berada pada PT. Selaras Husada memiliki fungsi untuk setiap proses produksinya.
8. PT. Selaras Husada memanfaatkan sumber daya listrik untuk mengoperasikan mesin. PT. Selaras Husada menetapkan bahwa pemeliharaan mesin sudah berjalan dengan baik.
9. PT. Selaras Husada menerapkan sanitasi pangan sesuai dengan standar ISO 22000 (*International Organization for Standardization*)
10. Pengendalian mutu di PT. Selaras Husada memastikan kebersihan bahan baku yang telah memiliki sertifikat sehingga pengendalian mutu berjalan dengan baik.

12.2. Saran

Berdasarkan hasil observasi selama magang, terdapat beberapa saran yang dapat diajukan untuk meningkatkan higienitas lingkungan kerja di pabrik. Saran yang dapat dipertimbangkan adalah pemasangan alat *Air Curtain* di depan pintu masuk pabrik agar meniupkan udara ke bawah dari atas pintu, sehingga menciptakan semacam tirai udara yang tidak terlihat. Pemasangan *Air Curtain* diyakini dapat membantu mencegah debu dan kotoran, serta serangga masuk ke dalam pabrik. Hal ini penting untuk menjaga kualitas produk dan mencegah kontaminasi silang yang dapat berakibat fatal bagi proses produksi. Meskipun demikian, perlu dipertimbangkan pula aspek lain seperti biaya pemasangan, daya dan perawatan air curtain. Pada proses masuk keluarnya barang produksi dan penyimpanan perlu diatur ulang untuk mendapatkan efisiensi ruang yang baik. Diharapkan saran ini dapat menjadi pertimbangan bagi pihak pabrik dalam upaya meningkatkan kualitas dan higienitas lingkungan kerja.

DAFTAR PUSTAKA

- Abrams, D., Metcalf, D., & Hojjatie, M. (2014). Determination of Kjeldahl Nitrogen in Fertilizers by AOAC Official Method 978.02: Effect of Copper Sulfate as a Catalyst. *Journal of AOAC International*, 97(3).
- Abrani, A. P. (2020). Analisa Karbohidrat (Glukosa) Metode *Luff Schoorli*. Universitas Sriwijaya.
- Afriza, R. dan Ismanilda. (2019). Analisis Perbedaan Kadar Gula Pereduksi dengan Metode Lane Eynon dan Luff Schoorl pada Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*), *Jurnal Teknologi dan Manajemen Pengelolaan Laboratorium*, 2(2), 90-96.
- Assaury, S. (2008). Manajemen Produksi dan Operasi. *LPFEUI*. Jakarta.
- Astuti, I.M. dan N. Rustanti. 2014. Kadar Protein, Gula Total, Total Padatan, Viskositas dan nilai pH Es Krim Yang Disubstitusi Inulin Umbi Gembili (*Dioscorea esculenta*). *Journal of Nutrition College*, 3(3), 331-336.
- Badan Standarisasi Nasional. SNI 01-3545-2013. Madu. Badan Standarisasi Nasional. Dewi, N. P. P. M. S., N. M. Suaniti, dan K. G. D. Putra. (2018). Kualitas Tuak Aren Pada Berbagai Waktu Perendaman Dengan Sabut Kelapa. *Jurnal Media Sains*, 2(1), 1-7.
- Badan Standarisasi Nasional, SNI 2970:2022: Susu Bubuk. <https://akses-sni.bsn.go.id/viewsni/baca/9757>. (10 Mei 2024).
- Baedhowie., & Pranggonowati, S. (2005). Petunjuk Praktek Pengawasan Mutu Hasil Pertanian 2. *Direktorat Jenderal Pendidikan Dasar dan Menengah Kejuruan*, Jakarta.
- Bakhtra, D. D. A., Rusdi., & Mardiah, A. (2016). Penetapan Kadar Protein Dalam Telur Unggas Melalui Analisis Nitrogen Menggunakan Metode Kjeldahl. *Jurnal Farmasi Higea*, 8(2).
- Hariyadi, P., & Hariyadi, R. D. (2009). Petunjuk Sederhana Memproduksi Pangan Yang Aman. *Dian Rakyat*.
- Harna., & Irawan, A. M. A. (2020). Buku Manfaat Susu Untuk Kesehatan Berdasarkan Hasil Penelitian. *Eduvation*.

- Hayes, M. (2020) Measuring Protein Content in Food: An Overview of Methods, *Foods*, 9(10), 1340.
- Hendra, Djeni dan Saptadi Darmawan, 2008, Sifat Arang Aktif Dari Tempurung Kemiri.
- Horwitz, W., & Latimer, G. W. (2005). Official Methods of Analysis of AOAC International 18th Edition.
- Ifmaily. (2018). Penetapan Kadar Pati Pada Buah Mangga Muda (*Mangifera indica L*) menggunakan Metode Luff Schoorl. *Jurnal Katalisator*, 3(2), 106-113.
- Imanningsih, N. (2013). Pengaruh Ruang Penyimpanan Terhadap Kualitas Susu Bubuk. *AGROINTEK*, 7(1), 1-5.
- Imran, M., Kim, Bo-Kyung., Han, Myungwan., Cho, Bong Gyoo., Kim, Do Hyun. (2012). Sub and Supercritical Glycolysis of Polyethylene Terephthalate (PET) into The Monomer Bis(2-Hydroxyethyl) Terephthalate (BHET). *J. Polymdegradsta.* 95(9):1686-1693.
- Kusnandar, F., Danniswara, H., & Sustriono, A. (2022). Pengaruh Komposisi Kimia dan Sifat Reologi Tepung Terigu Terhadap Mutu Roti Manis. *Jurnal Mutu Pangan*, 9(2), 67-75.
- Khuriyati, N., M. A. F. Falah, M. Ushada, B. Kristiawan, dan N. A. Wicaksono. (2018). Color as a Predictor of Chili Content, Proceeding of the 2nd International Conference on Tropical Agriculture, Switzerland, 26-27 Oktober 2017, 43-52.
- Manikharda. (2011). Perbandingan Metode dan Verifikasi Analisis Total Karbohidrat dengan Metode Luff-Schoorl dan Anthrone Sulfat, Skripsi, Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Muhandri., & Kadarisman. (2006). Sistem Jaminan Mutu Industri Pangan . *IPB Press*.
- Noer, Z. (2021). Budidaya dan Perdagangan Global Gandum. Guepedia.
- Pramono, Y. B., Katherinatama, A., & Ardan, G. S. (2021). Pengawasan Mutu Sistem First In First Out Pada Tepung Terigu. *UNDIP Press Semarang*.
- Prawirosentono., & Suyadi, (2007). Filosofi Baru Tentang Mutu Terpadu. Edisi 2. *Bumi Aksara*.

- Sudarno. (2015). Eksperimen Pembuatan Roti Tawar Substitusi Tepung Kulit Ari Kedelai Varietas *Us*. No1. Skripsi Universitas Negri Semarang.
- Sumardjo, D. (2009). Pengantar kimia: buku panduan kuliah mahasiswa kedokteran dan program strata I fakultas bioeksata. Jakarta: EGC.
- Susanto, T. (1994). Pengemasan dan Penyimpanan. Malang: 63 Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Universitas Brawijaya.
- Suyitno. (1990). Bahan-bahan Pengemas. Yogyakarta: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Universitas Gadjah Mada.
- Syarief, R.S. 1989. Teknologi Pengemasan Pangan. Laboratorium Rekayasa Proses Pangan. Bogor: PAU Pangan dan Gizi, IPB
- Wisasa, G. C. (2020). Higiene dan Sanitasi Industri Pangan Rumah Tangga di Wilayah Kerja Puskesmas Paniki Bawah. *Jurnal KESMAS*, 7(5).
- Wulandari, D. D. (2017). Kualitas madu (keasaman, kadar air, dan kadar gula pereduksi) berdasarkan perbedaan suhu penyimpanan. *Jurnal Kimia Reset*, 2(1), 16-22.
- Wybraniec, S., Michałowski, T., & Asuero, A. G. (2013). An Overview of the Kjeldahl Method of Nitrogen Determination. Part II. Sample Preparation, Working Scale, Instrumental Finish, and Quality Control. *Critical Reviews in Analytical Chemistry*, 43, 224–272.
- Wardani, N, B., Susanti, M., Maryanty, Y. (2021). Hidrolisis Raw Sugar sebagai bahan baku pembuatan mono natrium glutamat dengan variasi pH, Suhu, dan Konsentrasi. *Jurnal Teknologi Separasi*, 7(1), 1-5.
- Yuwono, S. S., & Waziroh, E. (2019). Teknologi Pengolahan Tepung Terigu dan Olahannya di Industri. Universitas Brawijaya Press.