

BAB IX

KESIMPULAN DAN SARAN

IX.1 Kesimpulan

Group Orang Tua yang sudah berdiri sejak 54 tahun yang lalu, merupakan perusahaan yang memproduksi permen di Semarang, Jawa Tengah. Group Orang Tua mengambil alih CV Kirtamadu yang telah memproduksi permen *hardcandy* dan *softcandy* sebelumnya. Setelah pengambil alihan, CV Kirtamadu berubah nama menjadi PT. Astidamar Adhipurusa dan memfokuskan hanya kepada produk *hardcandy* dan mengganti semua yang telah ada sebelumnya baik dari formula hingga *packaging*. Pada bulan September 1994, pabrik permen di Semarang dipindah ke Surabaya dan pada bulan Oktober dilakukan uji coba produksi bersamaan dengan pemasangan mesin *Robert Bosch* selama kurang lebih 3 bulan. Sejak saat itulah nama PT. Astidamar Adhipurusa berganti nama menjadi PT. Panjang Jiwo Pangan Makmur. Di tahun 1996, PT. Panjang Jiwo Pangan Makmur memperoleh sertifikat ISO 9002 dari Badan Akreditasi SAQAS (*Standard Australian Quality Assurance Service*), yang selanjutnya digunakan sebagai standarisasi mutu produk. Dalam menghadapi situasi persaingan yang lebih kompetitif dalam ruang lingkup *multinational company*, pada tahun 1998 pihak manajemen memutuskan untuk menggabungkan PT. Ultra Prima Abadi Pangan Makmur dan PT. Panjang Jiwo Pangan Makmur menjadi PT. Ultra Prima Abadi yang tergabung dalam Group Orang Tua. Hingga saat ini PT. Ultra Prima Abadi memiliki 2 jenis permen, yaitu *softcandy* (mintz dan canon ball) dan *hardcandy* (blaster dan blaster pop).

Produksi permen melibatkan berbagai tahapan mulai dari pelarutan bahan baku, pemanasan larutan, pengisian dengan pasta coklat, pencetakan permen, hingga pendinginan permen. Dalam proses produksinya, digunakan utilitas seperti listrik, generator, steam, dan air

pendingin. Kualitas produk selalu dijaga agar selalu dapat sesuai dengan standar yang ada, dengan pengecekan setiap bahan baku, tengah produksi, hingga produk akhir.

Struktur organisasi PT. Ultra Prima Abadi dikelola oleh *Chief Executtive Officer* (CEO) yang bertanggung jawab mengelola dan mengakselerasi pertumbuhan perusahaan. Dengan bantuan dari departemen-departemen lainnya seperti produksi, *quality control*, pengemasan, pembelian, hingga logistik, PT. Ultra Prima Abadi mampu menciptakan lingkungan kerja yang produktif dan harmonis. Keberhasilan perusahaan ini merupakan hasil dari visi misi yang diterapkan, kerjasama setiap manajemen sumber daya, dan inovasi produk yang terus dikembangkan hingga saat ini.

IX.2 Saran

Dapat dilakukan pengamatan lebih lanjut pada proses produksi terutama pada precooker dan suhu hopper output permen. Dibuat standarisasi suhu yang berbeda terkait permen varian rasa buah dengan permen varian rasa soda, agar suhu hopper output permen tidak terlalu tinggi untuk permen varian rasa soda.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] N. Mohan and P. Singh, *Sugar and Sugar Derivatives: Changing Consumer Preferences*, no. April 2021. 2020. doi: 10.1007/978-981-15-6663-9.
- [2] A. El Fajrin, S. Hartono, and L. R. Waluyati, “Permintaan Gula Rafinasi Pada Industri Makanan Minuman Dan Farmasi Di Indonesia,” *Agro Ekonomi*, vol. 26, no. 2, p. 150, 2016, doi: 10.22146/agroekonomi.17267.
- [3] Sulastriani, Amran Laga, and Zainal, “The Effect of the Use of Initial Liquification Temperature and the Sacarification Time in Producing Glucose Syrup,” *J. Sains & Teknologi*, vol. 17, no. 1, pp. 74–79, 2017.
- [4] L. M. Shitophyta, “Pemanfaatan Ubi Jalar (*Ipomoea Babatas*, L.) Menjadi Sirup Glukosa Dengan Metode Hidrolisis Asam,” *Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian*, vol. 4, no. 1, pp. 21–27, 2020, doi: 10.26877/jiphp.v4i1.5867.
- [5] E. Sutanto, E., Yusnimar, & Yenie, “Pembuatan Sirup Glukosa Dari Tepung Sagu Yang Dihidrolisis Dengan Asam Klorida,” *Agricultural Science And Technology Journal*, Vol. 13, No. 1, Pp. 22–28, 2014.
- [6] A. Rahmani, “Pengelolaan Air dalam Industri Pangan,” *Jurnal Teknik Kimia*, no. December, pp. 1–13, 2019.
- [7] E. E. K. Sekali, N. M. Wartini, and L. Suhendra, “Karakteristik Ekstrak Aseton Pewarna Alami Daun Singkong (*Manihot Esculenta* C.) pada Perlakuan Ukuran Partikel Bahan dan Lama Maserasi,” *Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian Agrotechno*, vol. 5, no. 2, p. 49, 2020, doi: 10.24843/jitpa.2020.v05.i02.p02.
- [8] M. Nugraheni, “Pewarna Alami Makanan dan Fungsi Potensialnya,” *Peningkatan Kompetensi Guru dalam Menghadapi UKG*, pp. 1–11, 2013.
- [9] BPOM, “Peraturan Badan Pengawas Obat Dan Makanan Nomor 22 Tahun 2016 Persyaratan Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Perisa,” In *PERATURAN KEPALA BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN REPUBLIK INDONESIA NOMOR 22 TAHUN 2016 TENTANG PERSYARATAN PENGGUNAAN BAHAN TAMBAHAN PANGAN PERISA*, 2016, Pp. 1–16.
- [10] S. Ramlah Balai Besar Industri Hasil Perkebunan Jl ProfDrAbdurrahman Basalamah, K. Kunci, and K. Mutu, “KARAKTERISTIK MUTU DAN CITARASA COKELAT KAYA POLIFENOL Characteristics of Quality and Flavor of Polyphenol-Rich Chocolate.”
- [11] DIREKTORAT STANDARDISASI PRODUK PANGAN DEPUTI BIDANG PENGAWASAN KEAMANAN PANGAN DAN BAHAN BERBAHAYA BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN 2017, “Pedoman Cokelat.”
- [12] E. Rismana and D. Nizar, “KAJIAN PROSES PRODUKSI GARAM ANEKA PANGAN MENGGUNAKAN BEBERAPA SUMBER BAHAN BAKU The

Assessment of Production Process of Food Grade Salt Using Some Raw Materials Salt,” 2014.

- [13] C. Landbouwcatalogus, “The antimicrobial activity of sodium lactate.”
- [14] Setiyadi, “SUHU DIDIH DAN FAKTOR ELEKTROLISIS PADA LARUTAN GARAM PEKAT,” 2021.
- [15] S. Xu *et al.*, “Impact of charged ionic species (NaCl and KCl) on the generation of color and volatile aroma compounds during caramelization,” *Food Science and Technology (Brazil)*, vol. 43, 2023, doi: 10.1590/fst.97622.
- [16] R. Ergun, R. Lietha, and R. W. Hartel, “Moisture and shelf life in sugar confections,” *Crit Rev Food Sci Nutr*, vol. 50, no. 2, pp. 162–192, Feb. 2010, doi: 10.1080/10408390802248833.