

## **BAB XIII**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **13.1 Kesimpulan**

Kesimpulan yang dapat diambil dari hasil Praktek Kerja Pabrik yang dilakukan di PT Candrabuana Surya Semesta Surabaya adalah sebagai berikut:

1. Ditinjau dari segi lokasi, PT Candrabuana Surya Semesta Surabaya ada pada kawasan industri yaitu kawasan Perak dan dekat dengan produsen bahan baku.
2. Struktur organisasi yang digunakan di PT Candrabuana Surya Semesta Surabaya adalah organisasi garis (*line organization*) dengan jumlah karyawan secara keseluruhan 90 orang.
3. Bahan baku yang digunakan di PT Candrabuana Surya Semesta Surabaya antara lain tepung terigu, ragi (*yeast*), gula pasir, garam, mentega putih, margarin, telur, dan santan, sedangkan bahan pembantu yang digunakan antara lain susu bubuk, *bread improver*, *cream of tartar*, *baking powder*, dan bahan-bahan isian (*filling*) serta *topping*.
4. Proses pengolahan yang dilakukan di PT Candrabuana Surya Semesta Surabaya menggunakan sistem *batch*.
5. Metode pengemasan dilakukan secara manual dan metode penyimpanan bahan baku dilakukan secara FIFO (*first in first out*). Penyimpanan produk jadi di PT Candrabuana Surya Semesta Surabaya dilakukan tidak lebih dari satu hari.

6. Daya yang digunakan di PT Candrabuana Surya Semesta Surabaya meliputi daya manusia, daya listrik dengan total daya yang digunakan 15.675 W, dan daya dari bahan bakar LPG.
7. Sanitasi dilakukan pada pekerja dan pabrik yang meliputi ruang, mesin, dan peralatan, serta sanitasi bahan baku dan bahan pembantu namun sanitasi yang dilakukan masih terdapat beberapa kekurangan.
8. Pengawasan mutu dilakukan mulai dari bahan baku dan bahan pembantu, selama proses berlangsung, hingga sortasi produk jadi namun upaya pengawasan mutu di PT Candrabuana Surya Semesta Surabaya belum dilaksanakan secara tersiruktur dan tercatat.

### **13.2 Saran**

Saran yang dapat diberikan pada PT Candrabuana Surya Semesta Surabaya untuk membantu peningkatan produktivitas serta kualitas produk yang dihasilkan antara lain:

1. Perlu ditingkatkannya kesadaran para pekerja tentang pentingnya sanitasi dan higiene selama proses produksi serta penggunaan atribut lengkap seperti penutup kepala, penutup hidung (masker), dan sarung tangan.
2. Bahan baku yang dapat menjadi sumber kontaminasi, seperti telur hendaknya dicuci terlebih dahulu sebelum disimpan di gudang dan sebelum digunakan.
3. Pengawasan mutu perlu dilakukan secara terstruktur dan tercatat.
4. Limbah cair berupa minyak goreng bekas hendaknya tidak dibuang dan ditimbun di dalam tanah karena dapat mencemari dan mengganggu ekologi

tanah. Perlu dilakukan upaya lain untuk membuang limbah ini misalnya dengan membuang ke tempat penampungan limbah di kawasan industri setempat karena minyak goreng bekas yang dibuang di tempat tersebut akan melalui serangkaian proses pengolahan limbah sehingga aman ketika dibuang ke lingkungan.

## DAFTAR PUSTAKA

- Ahyari, A. 1986. *Manajemen Produksi*. Yogyakarta: Bagian Penerbitan Fakultas Ekonomi Universitas Gadjah Mada.
- Anonymous. 2002. *Mengatur Tata Letak Pabrik*. <http://www.ydba.astra.co.id/teknisDetail.asp?sTeknisId=5> [9 April 2006].
- Assauri, S. 1980. *Manajemen Produksi*. Jakarta: Lembaga Penerbit Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia.
- Brown, W.E. 1992. *Plastics in Food Packaging: Properties, Design, and Fabrication*. New York: Marcell Dekker, Inc.
- Charley, H. 1982. *Food Science*. 2<sup>nd</sup> Ed. New York: John Wiley and Sons, Inc.
- Cornel, N. 1985. *Keteknikan Pabrik dalam Suatu Sistem Manajemen Indonesia*. Jakarta: CV Akademika Presindo.
- Desroiser, N.W. 1988. *Teknologi Pengawetan Pangan*. (Penerjemah: M. Muljohardjo). Jakarta: UI Press.
- Edwards, A. J. 2003. *Bread and Breadmaking: "A Practical Guide to the Technology of Bread Making in Australia"*. 11<sup>th</sup> Ed. Electronic Version. [http://burnsphilpgroup.binarybusiness.com.au/docs/Bread\\_and\\_Breadmaking.pdf](http://burnsphilpgroup.binarybusiness.com.au/docs/Bread_and_Breadmaking.pdf) [15 Juli 2005].
- Figoni, P. 2004. *How Baking Works*. Hoboken, New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.
- Gisslen, W. 1993. *Professional Baking*. 2<sup>nd</sup> Ed. Canada: John Wiley and Sons, Inc.
- Haegens, N. 2004. *Bread and The Technology of Bread Production*. <http://www.classofoods.com/index.html>. [18 Maret 2005].
- Handoko, T.H. 1997. *Dasar-Dasar Manajemen Produksi dan Operasi*. Yogyakarta: BPFE
- Hanneman, L.S. 1986. *Bakery: Bread and Fermented Good*. London: Heinemann.
- Hui, Y.H. 1992. *Encyclopedia of Food Science and Technology*, Volume I. New York: John Wiley and Sons, Inc.

- Kamarijani. 1983. *Perencanaan Unit Pengolahan*. Yogyakarta: Fakultas Teknologi Pertanian UGM.
- Kartika, B. 1991. *Sanitasi dalam Industri Pangan*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi UGM.
- Lallemand Inc. 1997. *Bread Softness: Improving Crumb Softness*. Lallemand Baking Update, 2 (7). <http://www.lallemand.com/BakerYeastNA/eng/PDFs/LBU%20PDF%20FILE%20BREA.PDF>. [23 Januari 2006].
- Lange, M. dan Bogasari Baking Centre. 2005. *Pastry: Teori dan Resep Internasional*. Jakarta: Gaya Favorit Press.
- Lawson, H. 1995. *Food Oils and Fats: Technology, Utilization, and Nutrition*. New York: Chapman & Hall.
- Matz, S.A. 1992. *Bakery Technology and Engineering*. 3<sup>rd</sup> Ed. Texas: Pan-Tech International, Inc.
- McGee, H. 1991. *On Food and Cooking: The Science and Lore of the Kitchen*. London: Harper Collins Publishers.
- McWilliams, M. 1997. *Food Experimental Perspectives*. 3<sup>rd</sup> Ed. New Jersey: Prentince-Hall, Inc.
- Soekarto, T.S. 1990. *Dasar-Dasar Pengawasan Mutu Pangan*. Bogor: PAU Pangan dan Gizi IPB.
- Standar Industri Indonesia. 1974. *Roti Tawar Standar Nasional Indonesia*. Standar Industri Indonesia 0031-74. Jakarta: Dewan Standarisasi Nasional.
- Sumayang, L. 2003. *Dasar-Dasar Manajemen Produksi dan Operasi*. Jakarta: PT Salemba Embar Patria.
- Susanto, N.T. dan N. Sucipta. 1994. *Teknologi Pengemasan Bahan Makanan*. Blitar: CV Family
- Suyitno. 1990. *Bahan-Bahan Pengemas*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada.
- Swastha, B. dan I. Sukotjo. 1998. *Pengantar Bisnis Modern*. Edisi III. Yogyakarta: Liberty.
- Vaclavik. 1998. *Essentials of Food Science*. Maryland: Aspen Publishers, Inc.

Winarno, F.G. 1992. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama

Winarno, F.G. 2004. *Keamanan Pangan* Jilid 1. Bogor: M-Brio Press.