

BAB 7

KESIMPULAN DAN SARAN

7.1. Kesimpulan

Tujuan yang akan dicapai yaitu penentuan atribut kemasan yang memiliki standar keamanan penggunaan yang baik dan evaluasi standar kemasan yang diproduksi oleh UPT Kemasan, oleh karena itu berikut kesimpulan dari penelitian yang telah dilakukan:

- a. Atribut kemasan yang memiliki keamanan penggunaan yang baik:
 - i. Bahan baku kemasan plastik dikemas pada bahan pangan yang bersifat basah, semi basah dan kering.
 - ii. Bahan baku kemasan aluminium foil dikemas pada bahan pangan yang bersifat semi basah dan kering.
 - iii. Bahan baku minyak UV dan Ipa tidak cocok untuk menjadi kemasan yang secara langsung bersentuhan langsung dengan bahan pangan dikarenakan kandungan kimia yang ada pada bahan baku.
 - iv. Kemasan memiliki peranan untuk menjaga kandungan air yang ada pada bahan pangan dan dapat menjaga bahan pangan dari bahaya air yang dapat merusak kandungan makanan tersebut.
- b. Evaluasi standar dalam meminimalisir bahaya yang terjadi pada kemasan:
 - i. Diperlukannya pemberian jadwal piket kepada setiap pegawai dalam melakukan pembersihan bahan baku sebelum diproduksi.
 - ii. Pemantauan yang aktif oleh kepala penanggungjawab dan semua pegawai.
 - iii. Mewajibkan penggunaan APD pada saat melakukan proses produksi kepada seluruh pegawai
 - iv. Adanya pengemasan kemasan jadi menggunakan dus karton/kertas untuk mengurangi kontaminasi debu pada kemasan

7.2. Saran

Penelitian saat ini masih memiliki kelemahan yaitu biaya dan kesadaran pekerja akan sanitasi makanan, sehingga saran untuk penelitian berikutnya yaitu pembangunan tempat yang lebih luas untuk peletakan bahan baku sehingga lebih bersih sebelum diproses menjadi sebuah kemasan dan diadakan *training* mengenai HSM (Higiens Sanitasi Makanan) untuk mengembangkan pengetahuan pegawai akan pentingnya kebersihan.



DAFTAR PUSTAKA

- Deman, M. J., 1997, Kimia Makanan, Edisi 2, Institut Teknologi Bandung, Bandung.
- Julianti, S., 2014, The Art of Packaging, Edisi 1, pp. 4-9, 27-37, 55-133, PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Li, X., 2016, Metal Food Packaging Design Based on Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) System in Canned Food Safety, Henan University of Urban Construction, China.
- N., Rachmadia, D., Adi C., Handayani N., 2018, Penerapan Sistem Hazard Analisis Critical Control Point (HACCP) pada Produk Ayam Bakar Bumbu Herb di Divisi Katering Diet, PT Prima Citra Nutrindo, Surabaya.
- Nugraheni, M., 2018, Kemasan Pangan, Edisi 1, pp. 1-139, Plantaxia, Yogyakarta.
- Sari, A., Azlia, W., Yuniarti, R., 2015, Penerapan Sistem Hazard Analisis Critical Control Point (HACCP) pada Proses Pembuatan Keripik Tempe, Jurusan Teknik Industri Universitas Brawijaya, Malang.
- Sekaran, U., & Bougie, R., 2016, Research Methods For Business, Edisi 7, pp. 51-54, 111 - 124, 142 - 161, Wiley, Chichester.
- Sjoberg, M., Sillanpaa, J., Malm, S., Weber, A., Raaska, L., 2002, An Implementation of the HACCP System in the Production of Food Packaging Material, Journal of Industrial Microbiology & Biotechnology, Finland.
- Surahman, N., Ekafitri, R., 2014, Kajian HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) Pengolahan Jambu Biji di Pilot Plant Sari Buah, UPT. B2PTTG - Lipi Subang, Jawab Barat.
- Thaheer, H., 2005, Sistem Manajemen HACCP, Edisi 1, pp. 21-24, PT Bumi Aksara, Jakarta.
- Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 18, 2012, Tentang Pangan, Jakarta.

Utari, S., 2016, Penerapan HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) pada Produksi Surimi Beku Ikan Kurisi (*Nemipterus Nematophorus*), PT Bintang Karya Laut Rembang, Jawa Tengah.

Winarno, F.G., 2002, Kimia Pangan dan Gizi, Edisi 9, PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.

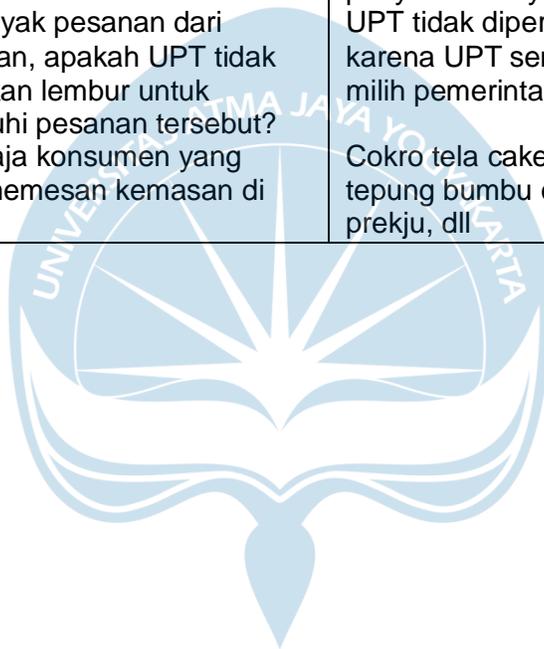


LAMPIRAN

Lampiran 1. Hasil Observasi

Tempat : UPT Kemasan Jogja Hari, tanggal : Senin 5/10/2018, Rabu 31/10/2018, Senin18/02/2019, dan Senin 25/02/2019, Senin 24/06/2019 Narasumber: Bapak Sarjono, Bapak Hermanto, Bapak Bagyo dan Ibu Umi Alat : Pena dan Kertas		
No.	Pertanyaan	Jawaban
1	Kapan UPT berdiri?	UPT beroperasi sejak 2007
2	UPT Kemasan jogja termasuk ke dalam perusahaan di bidang jasa? Jasa apa saja yang dilayani oleh UPT Kemasan?	Jasa yang dilayani saat ini, ada jasa <i>packing</i> dan finishing yang meliputi <i>Pond</i> , Laminasi Doff-glossy, UV Varnish, Karton kotak, dan Faccum sealer.
3	Kemasan apa saja yang diproduksi oleh UPT?	Banyak, ada kurang lebih 100 jenis produk (model kemasan) yang dibuat di sini. Seperti, kotak bakpia dengan ukuran besar/keci dan bentuk yang berbeda, kotak souvenir, kotak kado, kartu nama, bungkus minuman serbuk dll.
4	Ada berapa pekerja di UPT?	Satu kepala seksi, tiga juru mesin, tiga belas pekerja non PNS, dua tenaga keamanan.
5	Ada berapa mesin yang terdapat di UPT? Berapa mesin yang sering digunakan untuk memenuhi pesanan?	Ada sekitar 50 an mesin , untuk mesin yang sering gunakan ada mesin <i>Pond</i> , Laminasi, UV, dan Sealer
6	Waktu operasional di UPT	UPT buka dari senin – jumat mulai pukul 08:30 sampai 15:00
7	Adakah minimum order di UPT? Haruskah pelanggan memesan sesuai minium order yang telah ditentukan?	Ada sekitar 1000 unit per order, namun nanti melebihi lebih 5 produk untuk jaga-jaga proses setting mesin/kesalahan operator. Jika ada pelanggan memesan kurang dari minimum order maka akan dikenakan biaya tambahan.

No.	Pertanyaan	Jawaban
8	UPT Kemasan Jogja ini bergerak dibidang jasa, nah untuk materialnya sendiri itu disiapkan oleh UPT atau bagaimana?	Tergantung dari kesepakatan dengan konsumen, ada yang meminta untuk dicarikan material namun ada juga yang menyiapkan material utamanya sendiri. Jadi pelanggan kesini dengan membawa material.
9	Pernahkah UPT menolak pesanan dari pelanggan?	Pernah, hal ini disebabkan karena sudah terlalu banyak pesanan, dan belum bisa menerima pengemasan produk yang dikemas di UPT (minuman botol) karena tempatnya belum ada yang steril padahal sudah punya mesinnya.
10	Jika banyak pesanan dari pelanggan, apakah UPT tidak melakukan lembur untuk memenuhi pesanan tersebut?	UPT tidak diperbolehkan lembur karena UPT sendiri merupakan usaha milih pemerintah.
11	Siapa saja konsumen yang sering memesan kemasan di UPT?	Cokro tela cake, likeable, bakpia, tepung bumbu crispy, cireng jupe, prekju, dll



Lampiran 2. Bahan Baku Plastik



Lampiran 3. Bahan Baku Aluminium Foil



Lampiran 4. Bahan Baku Minyak UV dan Ipa



Lampiran 5. Dokumentasi Beberapa Kemasan yang Diproduksi UPT



Lampiran 5. Lanjutan



Lampiran 6. Kondisi Tempat Peletakan Kemasan Jadi di UPT



Lampiran 6. Lanjutan



Lampiran 7. Hasil Observasi Kepada Salah Satu Konsumen UPT

Tempat : Cokro Tela Cake Hari, tanggal : Senin 18/02/2019 Narasumber: Mba Aisyah Alat : Pena dan Kertas		
No.	Pertanyaan	Jawaban
1	Ada berapa produk yang di produksi?	3 produk yaitu coklat joyo, coklat tela cake, tela krezz.
2	Apakah cokro tela cake mempunyai standar dalam mengemas produk?	Kalo dari kemasannya sendiri biasanya dalam bentuk laminasi, dan untuk standar yang digunakan hanya menggunakan kemasan pada umumnya dan fisiknya.
3	Apakah ada kekurangan dari kemasan yang sekarang?	Ada yaitu penggantian material kemasan, dari kertas buram menjadi kertas putih (glossy). Hal ini dikarenakan <i>looking</i> kue lebih menarik dan terlihat lebih bersih.
4	Adakah kemasan yang menggunakan aluminium foil?	Ada yaitu coklat, dikarenakan aluminium foil dapat melindungi coklat agar tidak cepat meleleh.

Lampiran 8. Dokumentasi

Kemasan Cokro Tela Bakpia



Narasumber



Beberapa produk cokro



Perbandingan kemasan sebelum (1) dan sesudah (2) adanya standar HACCP

