

BAB V

PENUTUP

5.1 KESIMPULAN

Selama pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan (PKL) di PT. Sinar Sosro KPB Mojokerto, telah dipelajari secara mendalam keseluruhan proses produksi Teh Botol Sosro (TBS) dalam kemasan botol kaca, dimulai dari pemilihan bahan baku seperti teh kering, gula, dan air, hingga tahap akhir pengemasan. Proses produksi mencakup beberapa tahapan penting, seperti pemrosesan air melalui sistem *Water Treatment* untuk menjamin kualitas, pencampuran bahan baku dengan komposisi tepat demi konsistensi rasa, serta sterilisasi melalui metode pasteurisasi pada suhu 125–130°C selama 18 detik yang efektif membunuh mikroba tanpa merusak cita rasa produk. Pengisian dilakukan dengan teknologi hot filling yang dilanjutkan dengan pengemasan dan pemeriksaan otomatis menggunakan *Empty Bottle Inspection* (EBI) guna menjamin kebersihan dan kualitas botol sebelum diisi. Produk yang telah dikemas juga dikarantina selama tiga hari sebagai bagian dari pengendalian mutu sebelum didistribusikan ke pasar. Terdapat keselarasan antara teori yang diperoleh di perkuliahan dan praktik di lapangan, meskipun terdapat beberapa penyesuaian teknis di industri guna meningkatkan efisiensi operasional, seperti penerapan suhu pasteurisasi yang lebih tinggi dalam waktu singkat untuk efisiensi energi tanpa mengurangi keamanan produk. Sistem pengendalian mutu di PT. Sinar Sosro KPB Mojokerto dilakukan secara komprehensif dengan tiga tahap utama, yaitu pemeriksaan bahan baku, pemrosesan dengan pengawasan ketat, dan pemeriksaan akhir produk. Teknologi mutakhir seperti EBI dan penerapan Standar Operasional Prosedur (SOP) yang disiplin di setiap tahap produksi juga digunakan untuk memastikan bahwa setiap botol Teh Botol Sosro yang diproduksi memiliki kualitas yang konsisten dan bebas dari kontaminasi.

5.2 SARAN

1. Diperlukan pemeriksaan dan pengendalian secara spesifik terhadap kondisi kemasan botol kaca, khususnya pada bagian leher botol yang telah ditutup dengan crown cap. Pemeriksaan ini sebaiknya dilakukan setelah masa karantina produk untuk setiap batch produksi, serta pada beberapa batch awal yang telah dirilis untuk uji pasar (trial market) pada bulan peluncuran. Tujuannya adalah untuk memastikan bahwa bagian bawah crown cap tidak mudah mengalami karat atau oksidasi, yang dapat

menyebabkan perubahan cita rasa (taints) pada produk teh dalam kemasan botol kaca.

2. Pengendalian mutu bahan baku merupakan tanggung jawab utama dari Departemen *Quality Control*. Oleh karena itu, pengawasan kualitas secara menyeluruh, termasuk pengujian ulang terhadap bahan baku, harus diperketat guna meminimalisir masuknya bahan baku yang tidak memenuhi standar yang telah ditetapkan. Selain itu, dalam hal penyimpanan, disarankan agar bahan baku diletakkan di atas pallet berbahan plastik untuk menghindari kontaminasi dan menjaga kualitas bahan tetap optimal selama masa penyimpanan.