

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **5.1 Kesimpulan**

Pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan (PKL) di PT. Mandala Cahaya Sentosa memberikan pemahaman yang komprehensif bagi mahasiswa mengenai manajemen industri secara praktis, operasional industri yang sistematis, serta implementasi keilmuan di dunia kerja nyata. Mahasiswa dapat mengamati secara langsung bagaimana sebuah produk minuman fungsional dikembangkan dan diproduksi sesuai dengan standar mutu yang ketat, serta mengikuti prosedur yang sesuai dengan sistem manajemen industri pangan. Secara khusus, mahasiswa berhasil mempelajari penerapan konsep *Quality Target Product Profile* (QTPP) dalam pengembangan produk minuman serbuk Glucogen Momont. QTPP membantu dalam merancang produk akhir yang memenuhi atribut mutu yang ditargetkan, sehingga menjamin keamanan, efektivitas, dan konsistensi produk selama proses produksi.

Selain itu, mahasiswa mampu mengidentifikasi *Critical Quality Attributes* (CQAs) dan *Critical Process Parameters* (CPPs) yang sangat penting dalam menjamin mutu dan keamanan produk. Pengetahuan ini diperoleh melalui observasi langsung terhadap tahapan produksi seperti penimbangan, pencampuran, pengemasan, hingga distribusi. Mahasiswa juga membandingkan proses produksi aktual di perusahaan dengan literatur ilmiah terkait industri minuman serbuk kolagen. Hasilnya menunjukkan bahwa PT. Mandala Cahaya Sentosa telah menerapkan praktik yang sesuai dengan prinsip industri pangan modern, serta memiliki sistem kendali mutu yang mendukung kualitas dan daya saing produk di pasar.

## 5.2 Saran

Saran yang dapat diberikan kepada PT. Mandala Cahaya Sentosa Sidoarjo berkaitan dengan proses operasional dan produksi adalah sebagai berikut:

1. Diharapkan perusahaan menambahkan tahapan pengujian mutu antara (*in-process quality control*) pada titik-titik kritis dalam alur produksi, seperti setelah proses pencampuran dan sebelum pengemasan, agar dapat menjamin homogenitas campuran serta mendeteksi potensi ketidaksesuaian mutu sejak dini.
2. Diharapkan perusahaan melakukan standarisasi dan dokumentasi prosedur kerja operasional secara tertulis dalam bentuk *Standard Operating Procedure* (SOP) yang diperbaharui secara berkala, sehingga seluruh proses produksi dapat berlangsung secara konsisten dan terdokumentasi sesuai prinsip manajemen mutu industri pangan.
3. Diharapkan perusahaan mengimplementasikan sistem pelabelan batch yang lebih rinci dan terintegrasi dengan pelacakan (*traceability system*), sehingga setiap produk dapat ditelusuri kembali secara cepat apabila ditemukan keluhan mutu atau insiden kontaminasi dalam rantai distribusi.