

BAB V

SIMPULAN, IMPLIKASI, DAN REKOMENDASI

5.1 Simpulan

Tugas pokok bidang pekerjaan *foreman* produksi-pengemasan menuntut kompetensi yang dibutuhkan seperti kompetensi pengawasan operator yang bekerja di bagian pengemasan dan kompetensi perhitungan pencapaian target. Kompetensi tersebut merupakan pengalaman yang bisa didapatkan ketika pelaksanaan mata kuliah praktik industri, semasa perkuliahan teknologi pengemasan dan penyimpanan, perkuliahan manajemen agribisnis dan juga perencanaan dan pengendalian produksi.

Kompetensi yang dibutuhkan untuk menjalankan tugas pokok bidang pekerjaan *Safety, Health, and Environment* (SHE) yaitu kompetensi mengenai keselamatan kerja, kesehatan karyawan, dan monitoring kebersihan dan kualitas udara, yang bisa didapatkan semasa perkuliahan pengawasan mutu. Selain itu dibutuhkan juga pengetahuan dan pengalaman mengenai pengelolaan limbah yang bisa didapatkan pada perkuliahan teknologi pengolahan limbah, satuan operasi I, dan biologi dasar.

Tugas pokok bidang pekerjaan *supervisor* produksi cokelat menuntut pemahaman keseluruhan proses produksi untuk fungsi pengawasan dan kemampuan menjalankan mesin produksi. Kompetensi tersebut bisa didapatkan pada perkuliahan praktik industri, perencanaan dan pengendalian produksi, rekayasa proses, satuan operasi I dan II, teknologi pengolahan limbah, analisis pangan, penilaian sensori pangan, pengawasan mutu, pengetahuan bahan agroindustri, dan teknologi pengolahan pangan. Kemampuan melakukan pengemasan juga dibutuhkan, kemampuan ini bisa didapatkan karena adanya mata kuliah teknologi pengemasan dan penyimpanan. Sedangkan kompetensi terkait kerja sama tim yang juga dibutuhkan, didapatkan tidak secara langsung pada masa perkuliahan di kelas kompetensi tersebut bisa didapatkan dari tugas kelompok saat perkuliahan, diskusi, dan pada kegiatan himpunan atau organisasi.

5.2 Implikasi

Berdasarkan hasil penelitian diketahui bahwa kompetensi yang dibutuhkan oleh lulusan Prodi Pendidikan Teknologi Agroindustri untuk bekerja di industri pangan pada bidang *foreman* produksi-pengemasan, bidang *Safety, Health, and Environment* (SHE), dan bidang *supervisor* produksi cokelat adalah manajemen; pengolahan produksi; operasional mesin produksi dan pengemasan; pengolahan limbah; teknik lingkungan; K3; dan proses pengolahan produksi. Kompetensi-kompetensi tersebut bisa didapatkan dari perkuliahan baik secara langsung maupun tidak langsung.

Prodi Pendidikan Teknologi Agroindustri harus mengetahui kompetensi yang dibutuhkan industri pangan untuk dapat mempersiapkan mahasiswa yang akan bekerja di industri pangan. Penelitian dapat dijadikan bahan evaluasi Prodi Pendidikan Teknologi Agroindustri terhadap materi dan mata kuliah yang dibutuhkan.

5.3 Rekomendasi

Penelitian ini masih memiliki keterbatasan yaitu penelitian ini dilakukan pada tiga bidang pekerjaan dalam industri pangan yaitu bidang *foreman* produksi-pengemasan, bidang *Safety, Health, and Environment* (SHE), dan bidang *supervisor* produksi cokelat yang terletak di Bandung Raya. Oleh karena itu penelitian selanjutnya dilakukan di industri pangan lain di luar Bandung Raya, dengan bidang pekerjaan yang sama ataupun berbeda, dengan menambahkan pertanyaan tentang kompetensi yang sebaiknya ditambahkan pada mata kuliah Prodi Pendidikan Teknologi Agroindustri.