

BAB XIII

KESIMPULAN DAN SARAN

13.1. Kesimpulan

1. Perusahaan tahu Sumber Jaya memproduksi tahu putih, tahu halus, tahu pong, dan tahu kuning.
2. Perusahaan tahu Sumber Jaya berbentuk U.D. yang terletak di jalan Kenjeran 272.
3. Tata letak pabrik yang digunakan U.D. Sumber Jaya adalah *product layout* dengan tipe garis aliran produknya yaitu tipe *S-Shaped*.
4. Struktur organisasi U.D. Sumber Jaya adalah struktur organisasi garis karena kekuasaan mengalir langsung dari atasan ke bawahannya.
5. Bahan baku dan bahan pembantu yang digunakan oleh U.D. Sumber Jaya dalam pembuatan tahu adalah kedelai, air, koagulan, dan pewarna (kunyit).
6. Sistem produksi di U.D. Sumber Jaya menggunakan sistem *batch*, dengan tahapan prosesnya meliputi penimbangan kedelai, perendaman, pencucian, penggilingan, pemasakan, penyaringan, penggumpalan, pengepresan, dan pemotongan tahu.
7. Peralatan dan mesin yang digunakan di U.D. Sumber Jaya meliputi bak perendam biji kedelai, bak penampung kedelai bersih, bak penampung bubur kedelai, wajan (sumur), penampung filtrat (sumur), penampung ampas, pengepres, penyimpanan tahu, kereta dorong, penyaring, pisau, mesin penggiling, dan ketel uap.
8. Jenis-jenis sumber daya yang terdapat di U.D. Sumber Jaya yaitu sumber daya manusia, air, listrik, dan kayu bakar.

9. Sanitasi yang diterapkan pada U.D. Sumber Jaya meliputi sanitasi gedung, sanitasi peralatan dan sanitasi pekerja.
10. Pengendalian mutu produk yang dilakukan meliputi pengendalian mutu bahan baku, bahan pembantu, dan produk akhir.
11. Limbah yang dihasilkan oleh U.D. Sumber Jaya meliputi limbah cair dan limbah padat.

13.2. Saran

U.D. Sumber Jaya perlu meningkatkan sanitasi, baik sanitasi bangunan, peralatan, maupun sanitasi pekerja. Pengolahan limbah dan proses pengawasan mutu terutama terhadap bahan baku dan produk jadi perlu ditingkatkan.

DAFTAR PUSTAKA

- Alaerts, G dan S. Santika. 1987. *Metode Penelitian Air*. Surabaya: Penerbit Usaha Nasional.
- Apriyantono, A., D. Fardiaz, N.L. Puspitasari, Sedarnawati, dan S. Budiyo. 1989. *Petunjuk Laboratorium Analisis Pangan*. Bogor: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, IPB.
- Badan Standarisasi Nasional. 1998. *SNI 01- 3142-1998: Tahu*. http://sisni.bsn.go.id/index.php?/sni_main/detail_sni/3542 (30 Mei 2012).
- Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. 2010. *Standar Mutu Fisik Biji Kedelai*. <http://pustaka.litbang.deptan.go.id/bppi/lengkap/bpp10024.pdf> (5 Maret 2012).
- BPPT. 1997. *Teknologi Pengolahan Limbah Tahu-Tempe Dengan Proses Biofilter Anaerob dan Aerob*. <http://www.enviro.bppt.go.id/~Kel-1/> (17 April 2012).
- Buckle, K. A., R. A. Edwards, G. H. Fleet, dan M. Wooton. 1987. *Ilmu Pangan*. (Penerjemah: Hari Purnomo dan Adiono). Jakarta: Universitas Indonesia-Press.
- Cornell, N. 1985. *Keteknikan Pabrik dalam Suatu Sistem Manajemen Industri*. Jakarta: CV Akademi Pressindo
- Departemen Kesehatan RI. 1995. *Daftar Komposisi Zat Gizi Pangan Indonesia*. Jakarta: Departemen Kesehatan RI.
- Gibson. 1987. *Kinerja* (online). Tersedia: <http://id.wikipedia.org/wiki/Kinerja> (17 Februari 2012).

- Handoko, T.H. 1997. *Manajemen*. Yogyakarta: Badan Penerbit Fakultas Ekonomi Universitas Gadjah Mada.
- Jenie, B.S.L. dan D. Fardiaz. 1989. *Uji Sanitasi dalam Industri Pangan*. Bogor: LSI, IPB.
- Jenie, B.S.L. dan W.P. Rahayu. 1993. *Penanganan Limbah Industri Pangan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Karsono, K. 2010. *Pengaruh Umur Koagulan Whey Tahu dan Suhu Awal Proses Koagulasi Terhadap Pola Elektroforesis Protein Terkoagulasi dan Mutu Tekstur Curd Kedelai (Glycine max)*. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Karyasa, I.W. 2000. *Bangga Makan Tahu Tempe*. Jakarta: Forum Diskusi Indonesia, Berlin.
- Kaswinarni, F. 2007. *Kajian Teknis Pengolahan Limbah Padat dan Cair Industri Tahu*. Semarang: UNDIP.
- Kohyama, K. dan K. Nishinari. 1995. Rheological Studies on the Gelation Process of Soybean 7S and 11S Proteins in the Presence of Glucono-delta-Lactone. *J. Agric Food Chem.* 41: 8-14.
- Koswara, S. 2002. *Mengawetkan Tahu Tanpa Formalin*. Bogor: Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan Institut Pertanian Bogor.
- Machfud, A. dan Yudha. 1990. *Perancangan Tata Letak pada Industri Pangan*. Bogor: PAU IPB.
- Manullang, M. 1975. *Pengantar Ekonomi Perusahaan, 1st ed.* Yogyakarta: Ghalia Indonesia.
- Meng, G.T., K.M Ching., dan C.Y. Ma 2002. Thermal Aggregation of Globulin from an Indigenous Chinese Legume, *Phaseolus angularis* (Red Bean). *J. Food Chem* 79: 527-532.
- Nurhasan, dan B.B. Pramudyanto. 1991. *Penanganan Air Limbah Tahu*. <http://www.menlh.go.id/usaha-kecil> (30 Mei 2012).

- Obatolu, V.A. 2007. Effect of Different Coagulants on Yield and Quality of Tofu from Soymilk. *J. Eur Food Res and Tech* 226: 467-427.
- Potter, N. 1986. *Food Science Fourth Edition*. Wesport: The Avi Publishing Company.
- Purwaningsih, S. 2007. *Antiproliferation Study Of Matah Merah (Cerithidea obtusa) in Cancer Cell Line*. Proceeding International Seminar and Workshop, Marine Biodiversity And Their Potential For Developing Bio-Pharmaceutical Industry In Indonesia, Mei 2006, Jakarta-Indonesia, Hal. 150-152.
- Santoso, H.B. 1993. *Tempe dan Tahu Kedelai*. Yogyakarta: Kanisius.
- Sarwono, B. dan Y. P. Saragih. 2003. *Membuat Aneka Tahu*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Shurtleff, W., dan Aoyagi A. 1984. *Tofu and Soymilk Production, The Book of Tofu Vol II*. Lafayette: New Age Food Study.
- Silalahi, L. 2004. *Undang-Undang RI no. 13 tahun 2003*. <http://www.Tempointeraktif.com/hg/narasi/2004/06/12/nrs,2004061201,id.html> (5 Maret 2012).
- Soesarsono, W. dan D. Fardiaz. 1988. *Dasar Pengawasan Mutu Hasil Pertanian*. Bogor: Departemen Hasil Pertanian, IPB.
- Stoner, J.A.F. dan C. Wanker. 1988. *Manajemen edisi 3 jilid 1*. Jakarta: CV Intermedia.
- Sugiharto. 1994. *Dasar-dasar Pengolahan Air Limbah*. Jakarta: Penerbit Universitas Indonesia.
- Suprpti, L.M. 2005. *Pembuatan Tahu*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
- Susanto, T. 1994. *Fisiologi dan Teknologi Pasca Panen*. Yogyakarta: Penerbit Akademia.
- Susanto, T., dan N. Sucipta. 1994. *Teknologi Pengemasan Bahan Makanan*. Blitar: CV Family.

- Susijahadi. 1996. *Teknologi Limbah*. Jember: Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Jember.
- Syarief, R. dan A. Irawati. 1988. *Pengetahuan Bahan untuk Industri Pertanian*. Jakarta: Mediyatama Sarana Perkasa.
- Toba, A.H. 2005. *Biokimia: Metabolisme Biomolekul*. Bandung: Alfabeta.
- Tri, R. 2010. *Pengolahan Kedelai*. Subang: BPTTG Puslitbang Fisika.
- Triyono, A. 2010. *Mempelajari Pengaruh Penambahan Beberapa Asam Pada Proses Isolasi Protein Terhadap Tepung Protein Isolat Kacang Hijau (Phaseolus radiatus L.)*. Semarang: Balai Besar Pengembangan Teknologi Tepat Guna – LIPI.
- Tsai, J. dan Guo. 1991. *Sanitation, Principles, and Practices Food Process Control Workshop*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi, UGM.
- Uransyah. 2011. *Pembuatan Tahu*. http://www.deptan.go.id/bpsdm/bbpp-binuang/index2.php?option=com_content&do_pdf=1&id=90 (22 Januari 2012).
- Wignjosoebroto, S. 1991. *Tata Letak Pabrik dan Pemindahan Bahan*. Jakarta: Guna Widya.
- Winarno, F.G. 1993. *Pangan, Gizi, Teknologi dan Konsumen*. Jakarta: Gramedia.
- Winarno, F.G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F.G. dan B.S.L. Jenie. 1974. *Dasar-dasar Pengawetan Sanitasi dan Keracunan*. Bogor: Departemen Hasil Pertanian, IPB.
- Wolf, W.J. dan J.C. Cowan 1971. *Soybean as a Food Source*. Ohio: CRC Press.
- Zayas, J.F. 1997. *Functionality of Protein in Food*. Berlin: Springer Link.