

## **BAB XIII**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **1.1. Kesimpulan**

UD SUMBER KENCANA memiliki kapasitas produksi tahu 60ton/tahun dan 15ton/tahun cincau. Kemasan pada produk cincau menggunakan blek yang baru dan *food grade* sehingga lebih aman bagi konsumen. Tenaga kerja saat ini meliputi tenaga kerja di bagian produksi, bagian gudang, bagian pengemasan, manajer operasional dan pemilik. Tenaga kerja dengan jam kerja mulai jam 9 pagi sampai jam 5 siang. Tenaga kerja setiap melakukan produksi terdiri dari kurang lebih 11 orang yang terdiri dari 9 orang pria dan 2 orang wanita. UD SUMBER KENCANA dapat digolongkan sebagai perusahaan yang memproduksi tahu secara *batch* dan cincau secara *continue*. UD SUMBER KENCANA memiliki daerah pemasaran meliputi daerah Surabaya dengan sistem penjualan ke distributor dan tanpa menggunakan merek.

#### **13.2.Saran**

Perlu diperhatikan lagi masalah sanitasi UD SUMBER KENCANA yang meliputi sanitasi ruang produksi. Sebaiknya penggunaan kemasan pada produk cincau menggunakan blek yang baru dan *food grade* sehingga lebih aman bagi konsumen.

## **DAFTAR PUSTAKA**

- Ahyari, 1998. *Ketenagakerjaan*. Jakarta: Erlangga.
- Ansel,H.C., (1989). *Pengantar Bentuk sediaan Farmasi*. Edisi 4. UI Press. Jakarta. Halaman 96, 147.
- Assauri, Sofian. 1980. *Manajemen Produksi*. Jakarta: Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia.
- Asyar. 1988. *Kimia Pangan*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Blazek 2008. *Bean Curd*. New York : John Wiley and Sons Company.
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H.Fleet, M. Wootton. 1987. *Ilmu Pangan*. Jakarta: Penerbit Universitas Indonesia.
- Cornel. 1985. *Encyclopedia of Food and Technology*. New York : John Wiley and Sons Company.
- Departemen Kesehatan RI. 1999. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Yogyakarta: Erlangga.
- Departemen Perindustrian RI. 2000. *Bahan Baku Pangan*. Available at: <http://www.DepPerRI.biz/.php?view2&id=55721> Diakses [15 Juli 2012].
- Desroiser, N. W. 1988. *Technology of Food Preservation*. Diterjemahkan oleh Mulyoharjo, M. Jakarta: UI-Press.
- Fasikhatun, 2012. *Teknologi Pangan*. Jakarta: Wordpress.
- Hardjo. 1964. *Kedelai dan Produk Olahannya*. Jakarta: Penerbit Universitas Indonesia.

- Hasbullah, Rokhani ; Hariyadi, Purwayitno.2011. *Teknologi Proses Bubuk Cincau Hitam Instan*. Available at: <http://www.foodreview.biz/preview.php?view2&id=55721> Diakses [29 Juli 2012].
- Hasibuan. 1995. *Ketenagakerjaan*. Jakarta: Ghalia Indonesia.
- Hui, A.Y. 1992. *Encyclopedia of Food and Technology*. New York: John Wiley and Sons Company Inc.
- Jennie, 1988. *Plant Sanitation*. New York : John Wiley and Sons Company.
- Kamariyani, 1983. *Sanitasi Pabrik*. Yogyakarta: Gadjah Mada.
- Kartika, B. 1990. *Sanitasi dalam Industri Pangan*. Yogyakarta: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada.
- Kartika, B. 1991. *Sanitasi dalam Industri Pangan*. Yogyakarta: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada.
- Koswara, S. 1992. *Teknologi Pengolahan Kedelai*. Jakarta: Pustaka Sinar Harapan.
- Kramer dan Twig, 1970. *Food and Technology*. New York : John Wiley and Sons Company.
- Liebermann. 1996. *Pharmaceutical Dosage Forms : Disperse Systems* Volume 2, 415-425, Marcel Dekker, New York.
- Makfoeld. 1982. *Encyclopedia of Food and Technology*. New York : John Wiley and Sons Company.
- Margono, Tri, Detty Suryati, dan Sri Hartinah. 1993. *Buku Panduan Teknologi Pangan*, Jakarta: Pusat Informasi Wanita dalam Pembangunan PDII-LIPI bekerjasama dengan Swiss Development Cooperation.
- Muchtadi, 2010. *Produk Pangan Tahu*. Jakarta: Penerbit Universitas Indonesia.

- Mujoo *et al.* 2003. *Food and Technology*. New York : John Wiley and Sons Company.
- Mutia. 2009. *Pengolahan Limbah*. Bogor: IPB.
- Obatulu, 2007. *Produk Pangan Tahu*. Jakarta: UI.
- Peter dan Timmerhaus. 2003. *Plant Layout*. New York: John Wiley and Sons.
- Poerwadarminta. 1976. *Tugas dan Kualifikasi Karyawan*. Jakarta: Ghalia Indonesia.
- Purnawijayanti. 2001. *Sanitasi Pabrik*. Jakarta: Penerbit Universitas Indonesia.
- Rahmawansah, Yoga.2006. *Pengembangan Produk Minuman Cincau Hitam (Mesona palustris) Dalam Kemasan Cup Polipropilen*. Bogor: PT FITS MANDIRI.
- Ranupandojo. 1980. *Manajemen Personalia*. Yogyakarta: BPFE.
- Reksohadiprodjo dan Gitosudarmo. 1999. *Tata Letak Perusahaan*. Yogyakarta: BPFE.
- Remo, Amy R.2008. "After cheap rice, 'P10 Budget Ulam'". Philippine: Philippine Daily Inquirer.
- Robertson. 1993. *Food and Technology*. New York : John Wiley and Sons Company.
- Sardjoko. 1991. *Pengolahan Limbah Industri*. Jakarta: Wordpress.
- Sarwono. 2006. *Ilmu Pangan*. Jakarta: Erlangga.
- Sarwoto. 1985. *Dasar-Dasar Organisasi dan Managemen*. Jakarta: Ghalia Indonesia.

- Sendiko, H. 1987. *Mempelajari Beberapa Aspek Fisiko-kimia pada Pembentukan Gel Cincau Hitam dan Ekstrak Tanaman Janggelan.* Bogor: PTP IPB.
- Stauferr, J.E. 1988. *Quality Assurance Of Food Ingredients, Processing and Distribution.* USA: Food & Nutrition Press, Inc.
- Stokes. 1984 dalam Purnawijayanti. 2001. *Sanitasi dalam Industri Pangan.* Yogyakarta: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada.
- Sultan, J. 1969. *Practical Baking. 2<sup>nd</sup> ed.* West Port: Connecticut: the AVI Publishing, Co, Inc.
- Suprapti. 2005. *Ilmu Pangan.* Jakarta: Penerbit Universitas Indonesia.
- Supriharso. 1991. *Pengembangan Produk Minuman Cincau Hitam.* Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Susanto dan Yunianta. 1987. *Sistem Pengawasan Mutu Pangan Di Indonesia.* Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Susanto, T. dan N. Sucipta, 1994. *Tekhnologi Pengemasan Bahan Makanan.* Blitar: CV. Family.
- Susanto, T. dan N. Sucipta, 1995. *Tekhnologi Pengemasan Bahan Makanan.* Blitar: CV. Family.
- Wahab, M. 1983. *Kimia Pangan.* Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Wahjono. 1990 *Dasar-Dasar Organisasi dan Managemen* Jakarta: Parwatri Wahjono.
- Wikipedia. 2010. *Cincau.* Avalaible at: <http://id.wikipedia.org/wiki/Cincau>. Diakses [28 Juli 2012].
- Wikipedia. 2010. *Kedelai.* Avalaible at: <http://id.wikipedia.org/wiki/Kedelai>. Diakses [28 Juli 2012].

- Wikipedia. 2010. *Tapioka*. Available at: <http://id.wikipedia.org/wiki/Tapioka>. Diakses [28 Juli 2012].
- Winarno, F.G. dan Surono. 1996. *Sistem Pembinaan Mutu Pangan*. Jakarta: Bappenas.
- Winarno, F.G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.