

BAB XIV

KESIMPULAN DAN SARAN

14.1 Kesimpulan

1. PT. Siantar Top Tbk yang terletak di Waru, Sidoarjo merupakan salah satu industri pengolahan pangan yang telah menjalankan prinsip-prinsip modern dalam proses produksi dengan menggunakan teknologi canggih dan telah memenuhi standar mutu yang berlaku untuk produk biskuit.
2. Bentuk perusahaan PT. Siantar Top Tbk adalah bersifat terbuka.
3. Bahan baku dan bahan pembantu pembuatan biskuit Oriorio Vanilla adalah tepung terigu, gula, minyak nabati, bubuk coklat, dextrose, maltose, susu bubuk, susu krim, pengembang, garam, krimmer, emulsifier, perisa susu, perisa vanilla, Mono And Diglycerides.
4. Proses produksi pada produk biskuit Oriorio Vanilla di PT. Siantar Top Tbk bersifat *semi continuous process* yang meliputi tahapan penimbangan bahan, *mixing*, *rolling*, *moulding*, *baking*, *cooling* dan *gaido*, *sandwiching*, dan *packaging*.
5. Bahan pengemas primer yang digunakan untuk mengemas produk biskuit Oriorio Vanilla adalah kemasan laminasi (*double layer*) yang terdiri dari OPP dan CPP-*metalized*.
6. Sistem pengambilan bahan baku dan produk akhir di gudang PT. Siantar Top Tbk menggunakan sistem FIFO (*First In First Out*).
7. Sumber daya yang digunakan di PT. Siantar Top Tbk adalah sumber daya manusia, sumber daya listrik (PLN dan generator), sumber daya air, dan gas alam.

8. Sanitasi yang diterapkan PT. Siantar Top Tbk meliputi sanitasi pabrik, sanitasi bahan baku, sanitasi mesin dan peralatan, dan sanitasi pekerja.
9. Pengolahan limbah di PT. Siantar Top Tbk meliputi pengolahan limbah padat dan limbah cair.
10. Pengawasan mutu produk biskuit Oriorio Vanilla sesuai dengan standar yang ditetapkan oleh PT. Siantar Top Tbk.

14.2. Saran

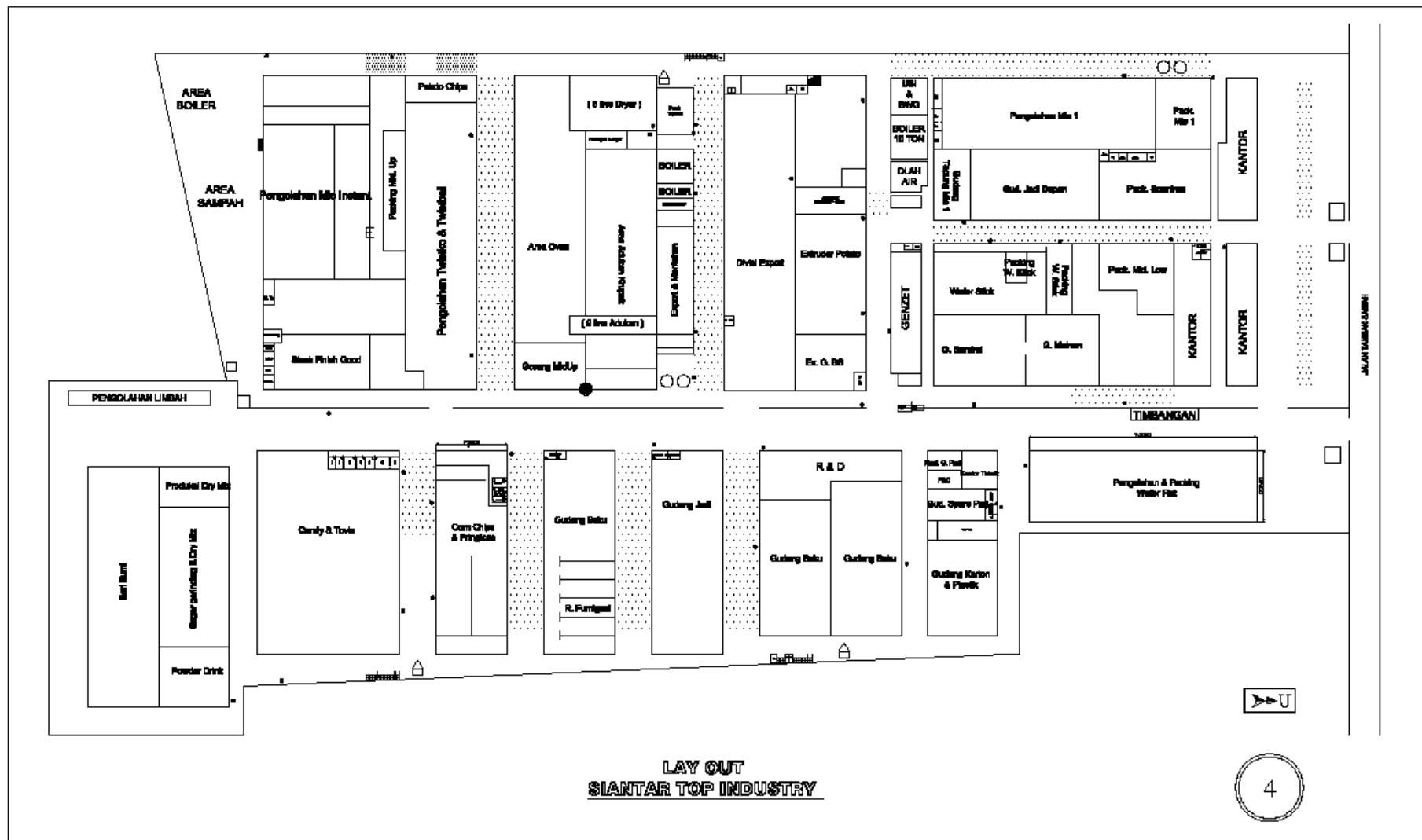
PT. Siantar Top Tbk sebaiknya berupaya untuk meningkatkan pemasaran produknya, contohnya seperti memasarkan produk-produk ke supermarket besar sehingga produk-produk PT. Siantar Top Tbk lebih dikenali dan mudah ditemukan oleh masyarakat. Selain itu, produk yang diciptakan sebaiknya lebih kreatif dan inovatif sehingga mampu bersaing dengan produk-produk pesaing lainnya.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonymous. 2009. *Komposisi Kimia Coklat*.
<http://www.antilog.in/komposisi-kimia-pada-buah-coklat> (30 Juli 2011).
- Anonymous. 2010. *Specification Chocolate*.
http://michton.com/specs/plain_chocolate.pdf (28 Juli 2011).
- Anonymous. 2011. *Standard Specifications for Drinking Water*.
<http://hppcb.gov.in/EIAsorang/Spec.pdf> (28 Juli 2011).
- Anonymous. 2012. *Siantar Top*.
http://siantartop.co.id/ina/product/index.php?act=detail&p_id=5 (20 Januari 2012)
- Buckle, K. A., R. A. Edward, G. H. Fleet, and M. Wootton. 1987. *Ilmu Pangan, Cetakan Kedua*. Jakarta: UI-Press.
- Cauvain, Stanley P dan Linda S Young. 2006. *The Chorleywood Bread Process*. Cambridge: Woodhead Publishing.
- Charley, Helen. 1982. *Food Science* 2nd Ed. New York: John Willey and Sons.
- Farida, I. 2008. Food Review: Update informasi Peraturan Perisa.
<http://www.foodreview.biz/login/preview.php?view&id=55775> (28 Desember 2012)
- Fellows dan Axtell. 1993 . *Appropriate Food Packaging*. Amsterdam: TOOL.Publ.
- Harding, H.A. 1978. *Manajemen Produksi*. Jakarta : Balai Aksara.

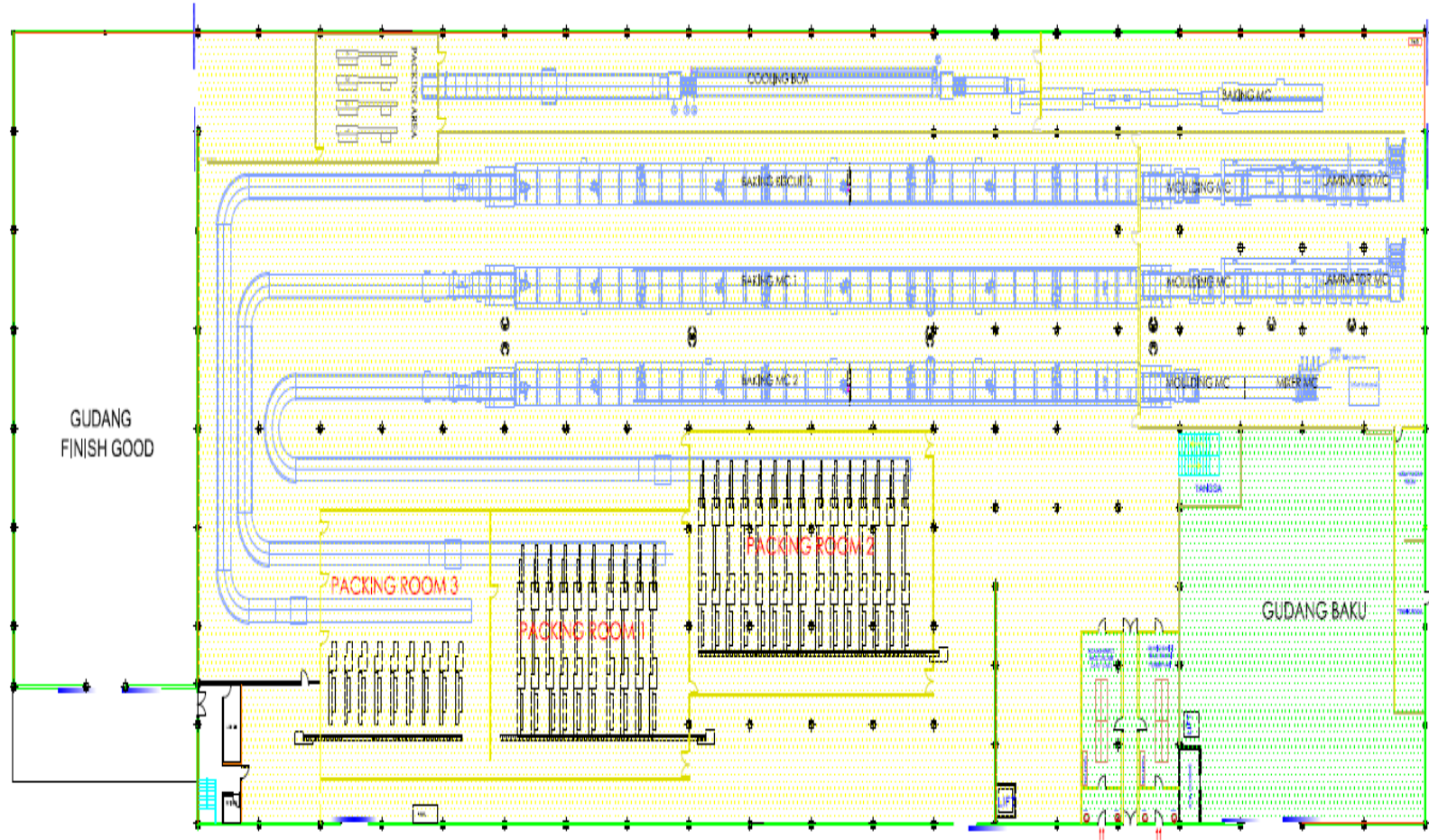
- Herujito, Yayat M. 2001. *Dasar-dasar Manajemen*. Jakarta: Penerbit PT. Grasindo.
- Jackson, E.B. 1995. *Sugar Confectionary Manufacture 2nd Edition*. New York : Aspen Publishers.
- Ketaren, S. 1986. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. Cetakan Pertama. Jakarta : UI-Press.
- Mudjajanto E.S dan L.N Yulianti., 2004. *Membuat Aneka Roti*. Jakrta: Penebar Swadaya.
- Munandar. 1995. *Teori Pastry*. Yogyakarta: Akademik Kesejahteraan Sosial Tarakanita Yogyakarta.
- Ramli, E. Z. 2007. *Surfaktan*. <http://www.lib.itb.ac.id>. (26 Desember 2012)
- Sultan, W.J. 1981. *Practical baking. 3rd Ed. Connecticut: The AVI Publishing Company Inc.*
- Susanto, T. dan N. Sucipta, 1994. *Teknologi Pengemasan Bahan Makanan*. Blitar : CV. Family.
- Suyitno. 1990. *Bahan-bahan Pengemas*. Yogyakarta : UGM.
- Widowati. 2003. *Efektifitas Bakteri Asam Laktat dalam Pembuatan Produk Fermentasi Berbasis Protein/Susu Nabati*. Balai Penelitian Bioteknologi dan Sumberdaya Genetika Pertanian.
- Winarno, F.G. 1993. *Pangan Gizi, Teknologi dan Konsumen*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

Yanti, Hafri, Hidayati dan Elfawati. 2008. *Kualitas Daging Sapi dengan Kemasan Plastik PE (Polyethylen) dan Plastik PP (Polypropylen) di Pasar Arengka Kota Pekanbaru*. http://www.uinsuska.info/faperta/attachments/092_Jurnal_%20hafri_yanti.pdf (8 Januari 2011).

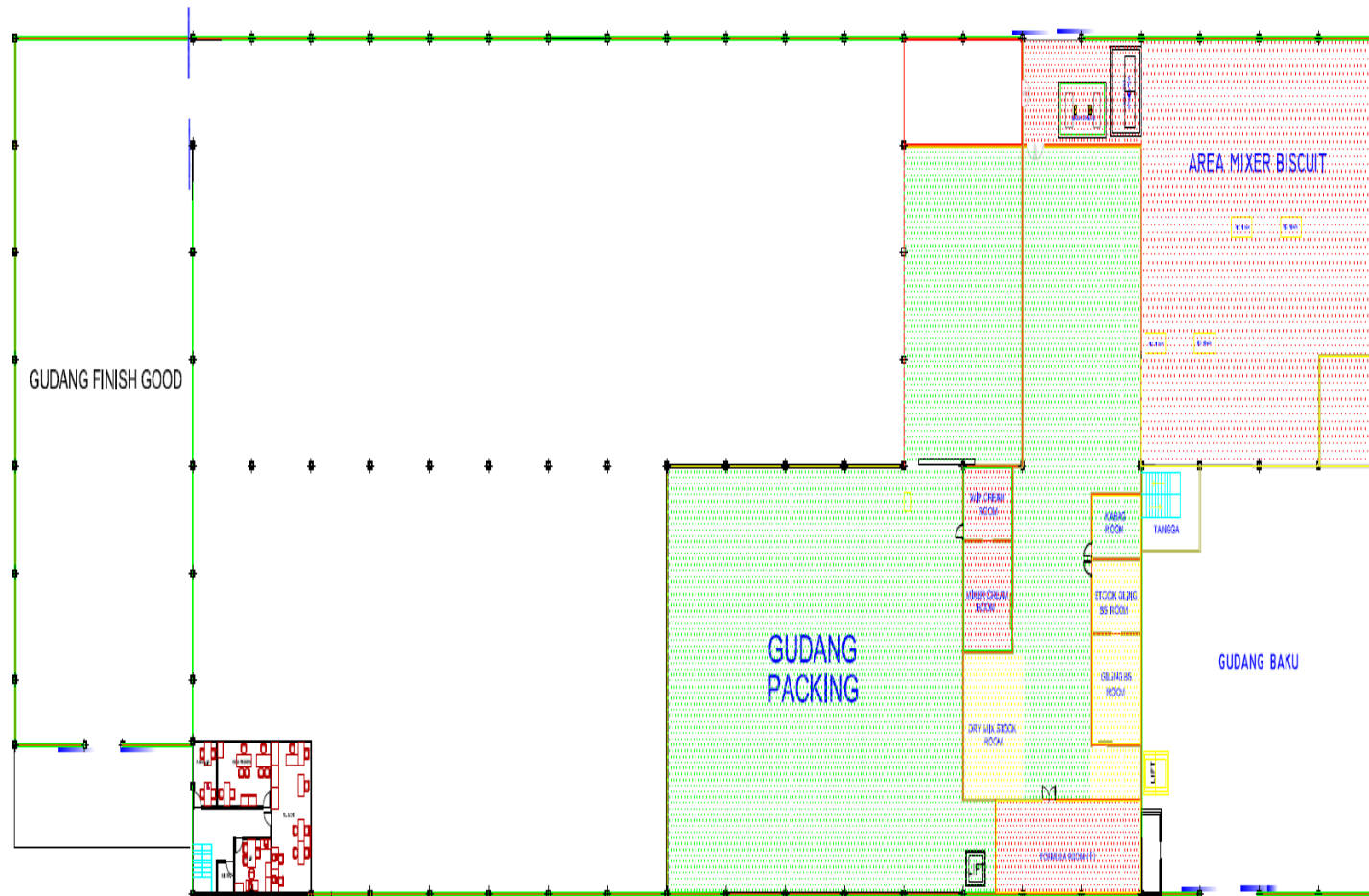


Lampiran 1.1. Denah Area Produksi Pusat PT Siantar Top, Tbk

ZONING & HYGIENS LEVEL
PRODUCTION BISCUIT (LT 1)



Lampiran 1.2. Denah Area Produksi Biskuit PT.Siantar Top, Tbk Lantai 1



Lampiran 1.3. Denah Area Produksi Biskuit PT. Siantar Top, Tbk Lantai 2