

BAB XIII

KESIMPULAN DAN SARAN

13.1. Kesimpulan

1. PT. Garudafood Putra Putri Jaya yang terletak di Driyorejo, Gresik merupakan salah satu industri pengolahan pangan dengan bentuk perusahaan adalah bersifat PT (Perseroan Terbatas).
2. Bahan baku pembuatan *butter cookies* adalah tepung terigu, lemak nabati, gula pasir, sirup glukosa, tepung telur dan mentega, sedangkan bahan pembantu yang digunakan seperti lesitin, bubuk *whey*, pati jagung, garam, perisa vanilla, pengatur keasaman, dan Na-bikarbonat.
3. Proses produksi produk *butter cookies* bersifat *semi-continous process* yang terbagi menjadi tiga lini utama, yaitu lini SP/ *Stock Preparation*, Lini *baking*, dan lini *Packaging*.
4. Pengemas primer yang digunakan untuk *butter cookies* adalah kemasan laminasi yang terdiri dari OPP (*Oriented Poly Propylene*) dan VMCPP (*Vacuum Metalized Casted Poly Propylene*), pengemas sekunder adalah PP (polipropilen), dan pengemas tersier adalah karton.
5. Sistem pengambilan bahan baku di PT. Garudafood Putra Putri Jaya adalah sistem FEFO (*First Expired First Out*), sedangkan sistem pengambilan bahan pengemasnya adalah sistem FIFO (*First In First Out*).
6. Sumber daya yang digunakan di PT. Garudafood Putra Putri Jaya adalah sumber daya manusia, sumber daya listrik, sumber daya air, dan bahan bakar.
7. Sanitasi yang diterapkan di PT. Garudafood Putra Putri Jaya mengacu pada FSMS (*Food Safety Managament System*) yang di

dalamnya terdapat HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*). HACCP mengatur mengenai PRP (*Pre Requisite Program*) yang di dalamnya mengatur GMP (*General Manufacturing Procedure*) dan SSOP (*Standart Sanitation Operating Procedure*).

8. Sanitasi yang diterapkan meliputi sanitasi pabrik, sanitasi peralatan, sanitasi bahan baku, sanitasi air proses, dan sanitasi pekerja.
9. Pengolahan limbah di PT. Garudafood Putra Putri Jaya meliputi pengolahan limbah padat dan limbah cair.
10. Pengawasan mutu produk *butter cookies* sesuai dengan standar yang diterapkan oleh PT. Garudafood Putra Putri Jaya.

13.2. Saran

PT. Garudafood Putra Putri Jaya sebaiknya berupaya untuk meningkatkan pemasaran produknya baik di dalam maupun luar negeri sehingga produk-produk yang dihasilkan oleh PT. Garudafood Putra Putri Jaya dapat lebih dikenal baik oleh masyarakat lokal maupun internasional. Selain itu, produk yang diciptakan sebaiknya lebih kreatif dan inovatif sehingga mampu bersaing dengan produk-produk pesaing lainnya.

DAFTAR PUSTAKA

- Andy, W. 2006. *Panduan Operasional: Butter Cookies*. Gresik: Tim PDCA PT GPPJ Divisi Biskuit.
- Arpah. 2001. *Penentuan Kedaluwarsa Produk Pangan*. Bogor: Program Studi Ilmu Pangan, Institut Pertanian Bogor.
- Badan Standardisasi Nasional. SNI (01-3744-1995): *Mentega*. http://sisni.bsn.go.id/index.php/sni_main/sni/detail_sni/3744 (5 Januari 2012).
- Badan Standardisasi Nasional. SNI (01-3553-2006): *Standar Air Minum*. http://sisni.bsn.go.id/index.php/sni_main/sni/detail_sni/3553 (12 Januari 2012).
- Buckle, K.A, R.A. Edwards, G.H. Fleet, dan M. Wootton. 1987. *Ilmu Pangan*. (Hari Purnomo dan Adiono, penerjemah). Jakarta: Universitas Indonesia.
- Christian, J.H.B., J.H. Silliker, R.P. Elliot, A.C. Baird-Parker, F.L. Brian, D.S. Clark, J.C. Olson Jr., and T.A. Roberts. 1980. *Microbial Ecology of Foods*. New York: Academic Press.
- Corlett, D.A. 1988. *HACCP User's Manual*. Maryland: Aspen Publisher, Inc.
- Cornel, N. 1985. *Keteknikan Pabrik dalam Suatu Sistem Manajemen Industri*. Jakarta: Akademika Presindo.
- Fardiaz, S. 1996. *Prinsip HACCP dalam Industri Pangan*. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian IPB.
- Floros, J.D. and V. Gnanasekharan. 1993. *Shelf life prediction of packaged foods: chemical, biological, physical, and nutritional aspects*. London : Elsevier Publ.
- Gomez-Mejia, L.,R.,Balkin, D.,B. dan Cardy, R.,L. 2004. *Managing Human Resources* 4TH Edition. Prentice Hall., Upper Saddle River. New Jersey
- Hariyadi, P. *Prinsip-Prinsip Penetapan dan Pendugaan Masa Kedaluwarsa Produk Pangan*. 2006. Bogor: Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pertanian-IPB.
- Hartono, A., Widyastuti, P., 2002. *Foorborn disease: a focus for health education*. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC.

- Kamarijani. 1983. *Perencanaan Unit Pengolahan Hasil Pertanian*. Yogyakarta: UGM Press.
- Kartaraharja, A. 1980. *Higiene Bangunan Dalam usaha Pembangunan perusahaan dan perumahan*. Bandung.
- Kartika, B. 1984. *Sanitasi dalam Industri Pangan*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi UGM.
- Koswara, S. 2005. *Teknologi Pengolahan Kedelai (Teori dan Praktek)*. [http://www.ebookpangan.com/Member/DOWNLOADAREA/Teknologi%20Pengolahan%20Kedelai%20\(Teori%20dan%20Praktek\).pdf](http://www.ebookpangan.com/Member/DOWNLOADAREA/Teknologi%20Pengolahan%20Kedelai%20(Teori%20dan%20Praktek).pdf)
- Kusnandar, F. *Desain Percobaan Dalam Penetapan Umur Simpan Produk Pangan dengan Metode ASLT (Model Arrhenius dan Kadar Air Kritis)*. 2006. Bogor: Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pertanian-IPB.
- Manley, D. 1998. *Technology of Biscuits, Crackers and Cookies*, 3rd ed. Washington DC: CRC Press dan Inggris: Woodhead Publishing Limited.
- Matz, S.A. 1968. *Cookies and Cracker Technology*. Connecticut: The AVI Publishing Co.
- PT. Garudafood Putra Putri Jaya. 2011. *Panduan Butter Cookies*. Gresik: PT. Garudafood Putra Putri Jaya.
- Pararaja. 2008. *Minyak dan Lemak*. <http://smk3ae.wordpress.com/2008/07/17/minyak-dan-lemak/>
- Prabhakar, J.V. and B.L. Amia. 1978. *Influence of water activity on the Information on Monocarbonyl Compounds in Oxidizing Walnut Oil*. *J. Food Sci.* 43: 1.839–1.843.
- Prasetya, H., Lukiastuti, F. *Manajemen Operasi*. 2009. Jakarta: PT. Buku Kita.
- Purnawijayanti, H.,A. 2001. *Sanitasi, Higiene, dan Keselamatan Kerja dalam Pengolahan Makanan*. Yogyakarta : Penerbit Kanisius.
- Rahayu, W.P., H. Nababan, S. Budijanto, dan D. Syah. 2003. *Pengemasan, Penyimpanan dan Pelabelan*. Jakarta: Badan Pengawasan Obat dan Makanan.
- Saidi, K. 2007. *Dasar-dasar Pengolahan Limbah Cair Organik*. Surabaya: Dinas Perindustrian Propinsi Daerah Tingkat I Jawa Timur.

- Soekarto, Soewarno T. 1990. *Dasar-dasar Pengawasan dan Standarisasi Mutu pangan*. Direktorat Jendral Pendidikan Atas PAU Pangan dan Gizi IPB. Bogor.
- Susanto, T. dan Sucipta. 1994. *Teknologi Pengemasan Bahan Makanan*. Blitar: CV Family.
- Suyitno. 1990. *Bahan-Bahan Pengemas*. Yogyakarta: PAU UGM.
- Swastha, B. dan I. Sukotjo. 1998. *Pengantar Bisnis Modern. Edisi III*. Yogyakarta: Liberty.
- Syarief, R. 1989. *Teknologi Pengemasan Pangan*. Bogor: PAU IPB.
- Umar, H. *Business An Introduction*. 2000. Jakarta: Penerbit PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Warman, J. 2004. *Manajemen Pergudangan*. Jakarta: Pustaka Sinar Harapan.
- Winarno, F.G. 1992. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- .