

## **BAB XIII**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **13.1. Kesimpulan**

1. UD Roti Matahari merupakan perusahaan perseorangan (UD) di Pasuruan, Jawa Timur dengan tata letak pabrik menggunakan *process/functional layout*.
2. Roti Matahari menggunakan hierarki organisasi garis (*line organization*) dan kesejahteraan karyawan ditunjang dengan gaji yang memenuhi standar UMR dan adanya jaminan hari raya maupun kesehatan.
3. Bahan Baku utama dalam pembuatan roti adalah tepung terigu, telur dan ragi (babon).
4. Proses pengolahan Roti Matahari menggunakan metode *Sponge and dough*, dan memiliki ciri khas penggunaan *roombutter* pada produk roti sisir.
5. Perusahaan Roti Matahari telah menggunakan dua kemasan yaitu HDPE dan PP pada roti dengan mentega dan *roombutter*, serta menambahkan kemasan sekunder berupa kardus.
6. Alat yang memiliki peran penting dalam pengolahan roti adalah *mixer*, *oven* dan ruangan *proofing*.
7. Jumlah daya listrik yang digunakan untuk menjalankan produksi sebesar 12480 Watt.
8. Perusahaan Roti Matahari telah menetapkan sanitasi bahan baku, pekerja, dan kebersihan pabrik yang cukup baik.
9. Pengawasan Mutu dilakukan dari penanganan bahan baku sampai kualitas produk roti (ukuran, warna).

## DAFTAR PUSTAKA

- Adikoesoemah, R. S. 1978. Pengantar Ekonomi Perusahaan Modern (Introduction to Modern Business). Bandung: Tarsito.
- Afriyanto, E. 2008. *Manajemen Operasi Edisi Ketiga*. Jakarta: PT. Gramedia Widiasarana Indonesia.
- Ahyari, A. 1986. *Manajemen Produksi*. Yogyakarta: BPFE-UGM.
- Badan Standarisasi Nasional. 2009. *SNI 01-3751-2009: Tepung Terigu Sebagai Bahan Makanan*.  
[http://sisni.bsn.go.id/index.php?/sni\\_main/sni/detail\\_sni/10241](http://sisni.bsn.go.id/index.php?/sni_main/sni/detail_sni/10241) (24 Februari 2016).
- Belitz, H. D., W. Grosch, P. Schierberle. 2009. *Food Chemistry 4<sup>th</sup> revised and extended Edition*. Heildelberg: Springer-Verlag Berlin.
- Charley, H. 1982. *Food Science*. New York: John Wiley and sons, Inc.
- Chen, R. 1993. *Essentials of Food Science 4<sup>th</sup> Edition*. USA: Springer.
- Cornel, N. 1985. Keteknikan Pabrik dalam Suatu Sistem Manajemen Industri. Jakarta: CV Akademi presindo.
- Deddy, D. 2010. *Kreasi Roti*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Swastha, B. dan I. Sukotjo. 1995. Pengantar Bisnis Modern, ed 3. Yogyakarta: Liberty.
- Elqorni. 2012. *Bentuk Badan Badan Usaha*  
<https://elqorni.wordpress.com/2012/04/10/modul-3-bentuk-bentuk-badan-usaha>. (10 April 2016).
- Gisslen, W. 1994. *Professional Baking (Edisi Kedua)*. Canada: John Willey and Sons, Inc.
- Guthrie, R. K. 1980. *Food Sanitation*, 2<sup>nd</sup> ed. Connecticut: The AVI Publishing Company Inc.

- Hui, Y. H., (Ed). 2006. *Handbook of Food Science, Technology, and Engineering Volume 4*. USA: CRC Press.
- Hui, Y.H. 1992. *Encyclopedia of Food Science and Technology*. New York: John Wiley and Sons.
- Jenie, B.S.L., 1988. *Sanitasi dalam Industri Pangan*. Bogor: PAU Pangan dan Gizi.
- Kartika, B. 1991. *Sanitasi dalam Industri Pangan*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi UGM.
- Kadoya, T. 1990. *Food Packaging*. California: Academic Press.
- Ketaren, Y. 1986. *Membuat Aneka Roti*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Kristianto, P. 2002. *Ekologi Industri*. Yogyakarta: Penerbit ANDI.
- Kristianto, B.L. 2002. *Sanitasi dalam Industri Pangan*. Bogor: PAU Pangan dan Gizi.
- Mahida, U.N. 1984. *Pencemaran Air dan Pemanfaatan Limbah*. Jakarta: Rajawali.
- Manley, H. 1998. *The Science of Cookie and Cracker Production*. London: Great Britanian, Chapman and Hall.
- Merory, J. 1968. *Food Flavorings (Compositions, Manufacture, and Use)*. Westport: The Avi Publishing Company, Inc.
- Muchfud M., dan . Yudha, S.Y. 1990. *Pengantar Entrepreneurship*. Jakarta: PT Gramedia Widiasarana Indonesia
- Matz, S. A. 1972. *Bakery Technology and Engineering*. Second Edition. The Avian Publishing Company. Inc. Westport. Connecticut.
- O'Brien, Richard D. 2004. *Fats and Oils: Formulating and Processing for Applications* 2<sup>nd</sup> Edition. USA: CRC Press LLC.
- Peter, M. S., Klaus D. Timmerhaus. 1981. *Plant Design and Economics for Chemical Engineers* 3rd ed. Singapore: McGraw-Hill Book Co.

- Purnawijayanti, Hiasinta A. 2001. *Sanitasi Higiene dan Keselamatan Kerja Dalam Pengolahan Makanan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Puspita, M. 2010. *Peranan Industri Mikro Terhadap Pertumbuhan Ekonomi Indonesia Jilid II*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Reksohadiprodjo, S dan Gitosudarmo. 1999. *Manajemen Produksi*, Edisi 4. Yogyakarta: BPFE.
- Reksohadiprodjo, S., dan Indriyo, P. 1999. *Petunjuk Mendirikan Perusahaan Kecil*. Depok: Penebar Swadaya.
- Soekarto, T.S. 1990. *Dasar-dasar Pengawasan Mutu dan Standarisasi Mutu Pangan*. Bogor: PAU Pangan dan Gizi IPB.
- Sigit, E.A. 1979. *Solusi Bila Terjerat Kasus Bisnis*. Jakarta: Raih Asa Sukses.
- Sumarni, M. dan J. Soeprihanto. 1998. *Pengantar Bisnis (Dasar-dasar Ekonomi Perusahaan)*, edisi kelima. Yogyakarta: Liberty.
- Subagjo, A., 2007. *Manajemen Pengolahan Roti dan Kue*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Susanto, N.T. dan N. Sucipta. 1994. *Teknologi Pengemasan Bahan Makanan*. Blitar: CV Family.
- Susanto, T. 1993. *Pengantar Pengolahan Hasil Pertanian*. Malang: Universitas Brawijaya.
- Susanto, T., dan Subingah, J. 1994. *Teknologi Pengemasan Bahan Makanan*. Blitar: CV Family.
- Stadelman, W. J. dan Cotterill, O. J. 1973. *Egg Science and Technology*. Westport: The Avi Publishing Company, Inc.
- Steward, G. F. and J. C. Abbott. 1972. *Marketing Eggs and Poultry*. Rome: Food and Agricultural Organization (FAO) the United Nation.
- Swastha, B dan I. Sukotjo. 1998. *Pengantar Bisnis Modern*, ed 3. Yogyakarta: Liberty.

- Tranggono, Sutardi, Haryadi, Supamo, A, Mudiati, S. Sudarmadji, K. Rahayu, S. Naruki dan M. Astuti. 1990. *Bahan Tambahan Pangan*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi UGM.
- Trihendrokesowo., D. Wibowo., A. Romas., S. Haksohusada., S. Saleh., Ristanto., Musafa., N. Rintiswati., T. Apandi., Paseno. 1989. *Petunjuk Laboratorium Mikrobiologi Pangan*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi UGM.
- Wahyu, G. 2012. *Teknik Pengawetan Pangan*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi UGM.
- Wahyudi. 2003. *Memproduksi Roti*. Jakarta: Direktorat Pendidikan Menengah Kejuruan
- Weiss, T. J. 1970. *Food Oils and Their Uses*. Wesport: The Avi Publishing Company, Inc.
- Wibowo, S. 2007. *Petunjuk Mendirikan Perusahaan Kecil*. Depok: Penebar Swadaya.
- Winarno, F.G. 1994. *Sterilisasi Komersial Produk Pangan*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.