

BAB XIII

PENUTUP

13.1. Kesimpulan

- a. KUD “BATU” yang bertindak sebagai produsen bekerjasama dengan PT. Lestari Bandung yang bertanggung jawab dalam pemasaran produk susu pasteurisasi dengan merk dagang KSB (Koperasi Susu Batu) dan Nandhi Murni.
- b. Struktur organisasi yang digunakan KUD “BATU” adalah struktur organisasi lini.
- c. Tata letak ruang pabrik di KUD “BATU” berdasarkan aliran produk.
- d. Kemasan yang digunakan oleh KUD ”BATU” adalah plastik PP (*polypropylene*) untuk kemasan *cup* dan plastik *High Density Polyethilen* untuk kemasan botol plastik.
- e. Sumber daya yang digunakan oleh KUD “BATU” meliputi sumber daya manusia dan tenaga listrik.
- f. Sanitasi KUD “BATU” meliputi sanitasi gedung dan lingkungan, sanitasi mesin dan peralatan, sanitasi pekerja, dan sanitasi bahan baku, bahan pembantu dan produk.
- g. KUD “BATU” melakukan pengawasan mutu mulai dari bahan baku dan bahan pembantu sampai proses produksi.
- h. Pengolahan limbah yang dilakukan KUD “BATU” adalah pengolahan limbah padat dan limbah cair.

13.2. Saran

Produk akhir yang diperoleh bermutu baik jika didukung oleh bahan baku dan bahan pembantu yang juga bermutu baik. Pengendalian mutu

produk akhir merupakan tindakan preventif terhadap berbagai kemungkinan kerusakan produk. KUD "BATU" perlu meningkatkan pengawasan mutu produk akhir sehingga dapat mencegah kemungkinan kerusakan produk baik yang akan dipasarkan maupun yang telah dipasarkan, serta mencegah produk gagal yang lolos dari pengawasan terdistribusi. Pengendalian mutu produk akhir yang dapat dilakukan ialah dengan pengujian mikrobiologis (angka lempeng total), pengujian untuk umur simpan produk dan pemantauan distribusi produk.

DAFTAR PUSTAKA

- Adnan, M. 1984. *Kimia dan Teknologi Pengolahan Air Susu*. Yogyakarta : Badan Penerbit Bagian Pengolahan Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gadjah Mada.
- Amaryllia. 2012. *Audit HACCP: Konsep Ulang Perumusan Sistem Manajemen Keamanan Pangan*. <http://haccp-consultant.blogspot.com/2012/02/audit-haccp-konsep-ulang-perumusan.html> (23 Juli 2013).
- Andriantantri, E. 2008. Perancangan Ulang Tata Letak Fasilitas Produksi Guna Meminimalkan Jarak dan Biaya *Material Handling* Menggunakan Aplikasi *Quantitative System Version 3.0* pada PT. Industri Sandang Nusantara Unit Patal Grati Pasuruan, *Prosiding Seminar Nasional Teknoin 2008 Bidang Teknik Industri*.
- Apple, J. M. 1990. *Tata Letak Pabrik dan Pemindahan Bahan edisi ke 3*. Bandung: ITB.
- Assauri, S. 1980. *Manajemen Produksi*. Jakarta: Lembaga Penerbit Fakultas Ekonomi UI.
- Belitz, H.D dan Grosh, W. 1987. *Chemical of Milk Products*. Westport, Connecticut : AVI Publishing Co.
- Buckle K. A., R. A. Edwards, G. H. Fleet dan M. Wooton. 1987. *Ilmu Pangan*. Jakarta: Universitas Indonesia-Press.
- BPOM. 2003. *Bahan Tambahan Pangan*. Direktorat SPKP, Deputi III. Jakarta. Hal : 9.
- Chandra. 2006. *Higiene dan Sanitasi Makanan*. <http://repository.usu.ac.id/bitstream/123456789/21006/4/Chapter%20II.pdf> (11 Juli 2013).
- Chujaemi, S. dan Hartutik. 1989. *Ilmu Kimia Makanan Ternak*. Universitas Brawijaya, Malang.

- Contiz, E. T., C. T. Ho, C. J. Mussinan (Ed). 1998. *Food Flavors: Formation, Analysis, and Packaging Influences*. <http://www.science-direct.com/science/bookseries/01674501/40> (17 Juli 2013).
- Cornell, N. 1985. *Keteknikan Pabrik dalam Suatu Sistem Manajemen Industri*. Jakarta: C.V. Akademi Pressindo.
- Dwiari, S.R. 2008. *Teknologi Pangan*. Departemen Pendidikan Nasional. Jakarta.
- Eckles, C.H, W.B Comb dan H. Macy. 1980. *Milk and Milk Product 4th Edition*. New York : The Mc Graw-Hill Book Company Inc.
- Edwin, D. P. 2012. *Pengertian Biaya Bahan Baku*. <http://www.scribd.com/doc/86999424/15/Pengertian-Biaya-Bahan-Baku> (2 Agustus 2013).
- Elsdon, P dan Walkel W. 1987. *Milk Handling Equipment 2nd Edition*. New York : Ann Elseiver.
- Hadiwiyoto, S. 1994. *Teknik Uji Mutu Susu dan Hasil Olahannya*. Yogyakarta : Liberty.
- Hasibuan, M.S.P. 2007. *Manajemen Sumber Daya Manusia*. Jakarta: PT. Bumi Aksara.
- Idris, S, Sawitri, ME dan Imam, T. 1992. *Pedoman Pengujian Susu dan Produk Susu*. Malang : Universitas Brawijaya Malang.
- Kartika, B. 1991. *Sanitasi dalam Industri Pangan*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi UGM.
- KUD “BATU”. 2006. *Modul Koperasi Unit Desa*. Batu : KUD “BATU”
- KUD “BATU”. 2013. *Modul Koperasi Unit Desa Pengolahan Susu Sapi Segar* . Batu : KUD “BATU”
- Kotler, P dan G. Armstrong. 1997. *Dasar-Dasar Pemasaran. Jilid I. Terjemahan*. Jakarta: Prehalindo.

- Laniarti, D. 1987. *Penuntun Pengolahan Air Susu*. Jakarta : Direktorat Bina Produksi Peternakan.
- Marriot, N.G. 1999. *Principles of Food Sanitation* (4th ed). Maryland: Aspen Publishers.
- Matz, S. A. 1968. *Cookie and Cracker Technology*. Westport, Connecticut: The AVI Publishing Company, Inc.
- Novi. 2009. *Pengemasan Bahan Makanan*.
http://nouvy.blogspot.com/2009/06/kesehatan-dan-pangan_881.html
 (18 Juli 2013).
- Purnawijayanti, Hiasinta A. 2001. *Sanitasi Higiene dan Keselamatan Kerja dalam Pengolahan Makanan*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
- PT. Nestle. 2007. *Modul Pengolahan Susu Sapi Segar dan Penanganan Susu Sapi*. Kejayaan : PT. Nestle
- Rahman, H. D. N. 2004. *Management Fit and Proper Test*. Yogyakarta : Pustaka Widyatama.
- Rangkuti, F. 2006. *Analisis SWOT Teknik Membedah Kasus Bisnis; Reorientasi Konsep Perencanaan Strategis Untuk Menghadapi Abad 21*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Reksohadiprodjo, S. 1994. *Produksi Tanaman Hijauan Makanan Ternak Tropika*. BPFE, Yogyakarta.
- Saladin, D. 1996. *Unsur-Unsur Inti Pemasaran dan Manajemen Pemasaran*. Bandung: CV. Mandar Maju.
- Siregar, B. S. 1995. *Sapi Perah, Jenis, Teknik Pemeliharaan dan Analisis Usaha*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Soeparno, A.Suhaenah. 2001. *Membangun Kompetensi Belajar*. Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi : Departemen Pendidikan Nasional
- Sudono A., Fina Rosdiana dan Budi Setiawa. 2003. *Beternak Sapi Perah Secara Intensif*. Agromedia Pustaka. Jakarta.

- Susanto, T. 1991. *Pengawetan dan Pengolahan Hasil Pertanian*. Malang : Fakultas Pertanian - Universitas Brawijaya Malang.
- Susanto dan Sucipta. 1994. *Teknik Pengemasan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Swastha dan Irawan. 1990. *Manajemen Pemasaran Modern*. Yogyakarta: Liberty.
- Warkoyo. 2007. *Uji Fungsional Karaginan pada Susu Pasteurisasi : Kajian Jenis dan Konsentrasi Karaginan*. Malang : jurnal Protein UMM.
- Wignjosoebroto, Sritomo. 1996. *Tata Letak Pabrik dan Pemindahan Bahan*. Jakarta: Guna Widya.
- Winardi. 1993. *Azaz-Azaz Marketing*. Bandung: Mandar Maju.
- Wiryoputro, S. 2008. *Dasar-Dasar Manajemen Kristiani*. Jakarta: Gunung Mulia.
- Wiryoputro, S. 2008. *Dasar Manajemen Kristiani*. Jakarta : Gunung Mulia.