

BAB XII

KESIMPULAN DAN SARAN

12.1. Kesimpulan

Kesimpulan yang dapat diambil berdasarkan hasil praktek kerja yang dilakukan di PT. Ital Frans Multindo Food Industries adalah:

- a. PT. Ital Frans Multindo Food Industries merupakan perusahaan perseorangan terbatas tertutup.
- b. Proses pengolahan roti pada PT. Ital Frans Multindo Food Industries menggunakan sistem *batch process* dan metode *straight dough method*.
- c. Kemasan yang digunakan PT. Ital Frans Multindo Food Industries adalah PE dan PP sebagai kemasan primer serta karton sebagai kemasan sekunder.
- d. Sumber daya yang digunakan oleh PT. Ital Frans Multindo Food Industries dalam proses produksi adalah sumber daya manusia, air dan listrik.
- e. Sanitasi yang diterapkan PT. Ital Frans Multindo Food Industries masih belum optimal.
- f. Pengendalian mutu terhadap bahan baku, pengemas, proses pengolahan dan produk akhir yang dilakukan PT. Ital Frans Multindo Food Industries sudah cukup baik.

12.2. Saran

Saran yang dapat disampaikan untuk meningkatkan dan mengembangkan PT. Ital Frans Multindo Food Industries, seperti dibawah ini:

- a. PT. Ital Frans Multindo Food Industries sebaiknya memperbaharui tata letak peralatan agar proses produksi menjadi lebih efisien.
- b. PT. Ital Frans Multindo Food Industries sebaiknya melakukan penataan gudang sesuai dengan arus pergerakan bahan keluar masuk gudang
- c. PT. Ital Frans Multindo Food Industries sebaiknya melakdangkan pengawasan mutu terhadap bahan baku dengan melampirkan sertifikat analisis dari supplier bahan baku serta melakukan pengujian pada bahan baku yang berpotensi mengalami perubahan mutu selama penyimpanan.

DAFTAR PUSTAKA

- Adikoesoemah, R.S. 1978. *Pengantar Ekonomi Perusahaan Modern (Introduction to Modern Business)*. Bandung: Tarsito.
- Ahyari, A. 1986. *Manajemen Produksi: Perencanaan Sistem Produksi Buku II Edisi 4*. Yogyakarta: BPFE-Yogyakarta.
- Assauri, S. 1980. *Manajemen Produksi*. Jakarta: Lembaga Penerbit Fakultas Ekonomi UI.
- Astawan, M. 2008. *Kemasan: Pengaman dan Pengawet Makanan*. <http://cybermed.cbn.net.id/cbprtl/cybermed/detail.aspx?x=Nutrition&y=cybershopping|0|0|6|474> (13 Februari 2012).
- Astini, R. 2009. *Manajemen Operasional, Strategi Tata Letak, Modul 7*. Jakarta: Fakultas Ekonomi, Universitas Mercu Buana.
- Auinger-Pfund *et al.* 1999. *Pengolahan Kue dan Roti*. Jakarta: Departemen Pendidikan Nasional Dikmenjur.
- Badan Nasional Penanggulangan Bencana. 2009. *Peraturan Kepala Badan Nasional Penanggulangan Bencana Nomor 06 Tahun 2009 tentang Pedoman Pergudangan*. <http://www.bnpb.go.id/uploads/pubs/56.pdf> (26 April 2013).
- Barham, P. 2001. *The Science of Cooking*. Germany: Springer, Verlag Berlin Heidelberg.
- Bogasari. 2011. *Seputar Tepung Terigu*. <http://www.bogasari.com/tentang-kami/seputar-tepung-terigu.aspx> (diakses 19 Mei 2013).
- Bogasari. 2012. *Seputar Tepung Terigu*. http://www.bogasari.com/about/seputar_tepung_terigu.aspx (2 Februari 2012).

- Bowersox, D.J. dan D.J. Closs.1996. *Logistical Management: The Integrated Supply Chain Proses*. New york: The McGraw-Hill Companies, Inc.
- Buchi. 2013. *Milling dan Bakery*. <http://www.buchi.co.id/Milling-Bakery.32093.0.html> (diakses 19 Mei 2013)
- Brown, W.E. 1992. *Plastic in Food Packaging*. USA:Marcell Dekker, Inc.
- Buckle, K.A., R.A. Edward, G.H. Fleet dan M. Wootton. 2007. *Ilmu Pangan. Penerjemah Hari Purnomo Adiono*. Jakarta: Universitas Indonesia Press.
- Charley, H. 1982. *Food Science*. New York: John Wiley and sons, Inc.
- Chitpraset, P. dan Chedchant, J. 2006. Effects of Grain Size, Reducing sugar Content, Temperature and Pressure on Caking of Raw Sugar. *Katsetsart Journal (Nat. Sci.)* 40 : 141 – 147.
- Cornel. 1985. *Keteknikan Pabrik dalam Suatu Sistem Manajemen Industri*. Jakarta: CV Akademika Presindo.
- Departemen Kesehatan RI., 1996. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta : Bhratara Karya Aksara.
- Departemen Perindustrian Republik Indonesia. 1996. *Persyaratan Air untuk Industri Bahan Pangan*, SNI 01-3553-1996
- Dinas Kesehatan Kabupaten Magetan. 2012. *Cuci Tangan yang Baik dan Benar*. <http://dinkes.magetankab.go.id/berita-9-cuci-tangan-yang-baik-dan-benar.html> (20 Juni 2012).
- Fardiaz S. 1992. *Mikrobiologi Pangan I*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka.
- Fardiaz, S. 1992. *Polusi Air dan Udara*. Kanasius : Yogyakarta.
- Giancoli, D.C. 2001. *Fisika, Edisi 5. Penerjemah* Jakarta: Erlangga.
- Gisslen, W. 1994. *Profesional Baking 2nd ed*. New York: John Willey and Sons, Inc

- Gomes, F.C. 1995. *Manajemen Sumber Daya Manusia*. Yogyakarta: ANDI OFFSET.
- Guthrie, R.K. 1980. *Food Sanitation*, 2nd ed. Connecticut: The AVI Publishing Company Inc.
- Hanneman, L.J. 1980. *Bakery Bread and Fermented Goods*. London: Heinemann.
- Hendra. 2010. <http://staff.ui.ac.id/internal/132255817/material/FasilitasSanitasiLingkunganKerja.pdf> (15 Juni 2012).
- Hobbs, B.C. dan Richard, J.G. 1978. *Food Poisoning and Food Hygiene*. London:Edward Arnold Ltd.
- Hui, Y.H. 2006. *Bakery Products: Science and Technology*. New York: John Willey and Sons, Inc.
- Indo Jaya Perkasa. 2010. Mixer dan Oven. <http://mixer-oven.blogspot.com/p/full-auto-spiral-mixer-2-speed-tipe-hse.html> (20 April 2013)
- Jakarta city. 2013. <http://jakartacity.olx.co.id/pallet-kayu-untuk-ekspor-iid-198155143> (5 Mei 2013)
- Jenie, B.S.L. 1988. *Sanitasi dalam Industri Pangan*. Bogor : PAU Pangan dan Gizi.
- Jual Rak Besi. 2010. <http://jualrakbesi.blogspot.com/2010/09/jual-aneka-rak-besi.html> (5 Mei 2013)
- Kartika, B. 1991. *Sanitasi dalam Industri Pangan*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi UGM.
- Kaskus. 2012. <http://www.kaskus.co.id/thread/5094abae0a75b4322a000016/oven-deck-digital-mixer-bread-slicer-devider-semua-mesin2roti/> (20 April 2013)

- Keputusan Presiden Republik Indonesia nomor 76 tahun 2000 tentang *Penusahaan Sumber Daya Panas Bumi untuk Pembangkitan Tenaga Listrik*. Jakarta: Predisen Republik Indonesia.
- Ketaren. 1986. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. Jakarta: UIPress.
- Kompas Forum. 2011. <http://forum.kompas.com/food/34638-mengenal-prinsip-kerja-rotary-oven.html> (20 April 2013)
- Kristinawati, E. 2000. Perancangan Tata Letak Mesin dengan Menggunakan Koonsep Group Techoloogy sebagai Upaya Minimalisasi Jarak Material Handling. *Jurnal: Optimum* vol.1 no.1 2000 hal 71-79.
- Kusuma, H. 2002. *Manajemen Produksi, Perencanaan dan Pengendalian Produksi*. Yogyakarta: Penerbit Andi.
- Lita. 2012. <http://belajar-masak.com/gambar-loyang-roti/> (20 April 2013)
- Machfud dan Yudha, A. 1990. *Perencanaan Tata Letak Pada Industri Pangan*. Bogor: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jendral Tinggi Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi IPB.
- Matz, S.A. 1972. *Bakery Technology and Engineering*, 2nd ed. Connecticut: The AVI Publishing Company Inc.
- Maulina. 2012. <http://amira-bakingshop.blogspot.com/2010/06/loyang-standart.html> (20 April 2013)
- Mc Williams, M. 1997. *Foods Experimental Perspectives*, 3rd ed. New Jersey: Prentice-Hall Inc.
- Misran, E. 2002. *Aplikasi Teknologi Berbasiskan Membran dalam bidang Bioteknologi Kelautan*, Pengendalian Pencemaran. Fakultas Teknik, Program Studi Teknik Kimia. Universitas Sumatra Utara.
- Muchtadi, T.R. dan Sugiono. 1992. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Direktorat Jenderal Tinggi Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Bogor: Institut Pertanian Bogor.

- Mudjajanto, E.S. dan Lilik N.Y. 2004. *Membuat Aneka Roti*. Jakarta :Penebar Swadaya.
- Nurminah, M. 2002. *Penelitian Sifat Berbagai Bahan Kemasan Plastik dan Kertas serta Pengaruhnya Terhadap Bahan yang Dikemas*. Universitas Sumatera Utara: Fakultas Pertanian, Jurusan Teknologi Pertanian (Digitized by USU digital library).
- Pirous, A.D. 2007. *Desain Grafis pada Kemasan*. <http://desaingrafisindonesia.wordpress.com/2007/06/25/desain-grafis-pada-kemasan/>. (3 April 2012).
- Podmore, J. 1994. *Fats in Bakery and Kitchen Products, In Fats in Food Products*. London: Blackie Academic & Professional.
- Pomeranz, Y. and Shellenberger, J.A. 1971. *Bread Science and Technology*. Westport, Connecticut: The AVI Publishing Company.
- Pramono, A.A., Fauzi, M.A., Widyani, N., Heriansyah, I., Roshetko, J.M. 2010. *Pengelolaan Hutan Jati Rakyat Panduan Lapangan untuk Petani*. Bogor: Center for International Forestry Research.
- Prawirosentoso, S. 2004. *Filosofi Baru Tentang Manajemen Mutu Terpadu : Total Quality Manajement Abad 21, Studi Kasus dan Analisi*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Rais, S. 1994. *Pengelolaan Organisasi*. Surabaya: Airlangga University Press.
- Ranupandojo H., S. Reksohadiprodjo, dan Irawan. 1980. *Pengantar Ekonomi Perusahaan*. Yogyakarta: BPFE.
- Reksohadiprodjo, S dan Indriyo. 1999. *Manajemen Produksi, Edisi 4*. Yogyakarta: BPFE.
- Rileks, 2008. *Bahan-bahan Pengawet Kimia*. <http://www.rileks.com>. (03 Juli 2008).

- Roge, B dan Mathlouti, M. 2003. Caking of White Crystalline Sugar. *International Sugar Journal*, 105: 128 – 136.
- Saptarini, N.M. 2007. *Pengaruh Penambahan Pengawet (Nipagin, Nipasol, dan Kalsium Propionat) Terhadap Pertumbuhan Kapang Syncephalastrum racemosum Pada Dodol Susu*. Bandung: Fakultas Farmasi Universitas Padjajaran. http://pustaka.unpad.ac.id/wp-content/uploads/2009/02/pengaruh_penambahan_pengawet.pdf
- Sarwoto. 1985. *Dasar-Dasar Organisasi dan Manajemen*. Jakarta: Ghalia Indonesia.
- Sigit, S. 1978. *Pengantar Ekonomi Perusahaan Modern*. Yogyakarta: Armurrita.
- [SNI]. Standar Nasional Indonesia. 1992. No. 01-2983-1992. *Persyaratan Ragi Roti Kering*. Jakarta: Departemen Perindustrian Republik Indonesia.
- [SNI]. Standar Nasional Indonesia. 1996. No. 01-3553-1996. *Persyaratan Air untuk Industri Bahan Pangan*. Jakarta: Departemen Perindustrian Republik Indonesia.
- [SNI]. Standar Nasional Indonesia. 1999. No. 01-2970-1999. *Susu Bubuk*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- [SNI]. Standar Nasional Indonesia. 2002. No. 01-3541-2002. *Standart Kualitas Margarin*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- [SNI]. Standar Nasional Indonesia.. 2006. No. 01-3751-2006. *Syarat Mutu Tepung terigu*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- [SNI]. Standar Nasional Indonesia. 2008. No. 01-3926-2008. *Persyaratan Tingkatan Mutu Telur*. Jakarta: Dewan Standarisasi Nasional.
- Soekarto, T.S. 1990. *Dasar-dasar Pengawasan Mutu dan Standarisasi Mutu Pangan*. Bogor: PAU Pangan dan Gizi IPB.

- Susanto, N.T. dan Nyoman, S. 1994. *Teknologi Pengemasan Bahan Makanan*. Blitar: CV Family.
- Susanto, T. 1993. *Pengantar Pengolahan Hasil Pertanian*. Malang: Universitas Brawijaya.
- Stanton, W.Y. 2007. *Pengertian Pemasaran Menurut Para Ahli-Ilmu Manajemen Pemasaran*. <http://organisasi.org> (2 Maret 2012)
- Suyitno, 1990. *Bahan-bahan Pengemas*. Yogyakarta : PAU Pangan dan Gizi UGM.
- Swastha, B. dan I. Sukotjo. 1998. *Pengantar Bisnis Modern*, ed 3. Yogyakarta: Liberty.
- Syarief, R. dan H. Halid. 1993. *Teknologi Penyimpanan Pangan*. Jakarta: Arcan
- Torng Yuen Bakery CO, LTD. 2013. <http://www.torng-yuen.com/reversible-dough-sheeter.html?gclid=CKqu3vC6xrYCFR-EP6wod9w1Atw> (20 April 2013)
- Tranggono. 1990. *Bahan Tambahan Pangan (Food Adictif)*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi UGM.
- U.D. Golden Prima. 2011. http://indonetnetwork.co.id/golden_prima/prod/40.html (20 April 2013)
- United Arab Emirates Ministry of Health Drug Control Department. 2006. *Good Pharmaceutical Storage & Distribution Practices (GS&DP)*.
- Wahyudi. 2003. *Memproduksi Roti*. Jakarta: Direktorat Pendidikan Menengah Kejuruan.
- Warman, J. 2012. *Manajemen Pergudangan*. Jakarata: Lemabaga Pendidikan dan Pembinaan Manajemen dan PT Pustaka Sianr Harapan, Anggota IKAPI.
- Winarno, F.G., 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.

Winarno, F.G. 2004. *Keamanan Pangan Jilid 1*. Bogor: M-Brio Press.