

BAB XII

KESIMPULAN DAN SARAN

12. 1. Kesimpulan

PT. Tunas Melati Perkasa memproduksi bihun dengan menggunakan bahan baku pati jagung, dan air. Penggunaan pati jagung yang digunakan menggunakan pati jagung kualitas satu yaitu *Zhucheng XingMao* yang telah dilengkapi dengan sertifikat dari ISO9001:2000. Pengawasan mutu di PT. Tunas Melati Perkasa cukup baik meskipun seharusnya dapat lebih ditingkatkan dari segi tata letak ruang sehingga pengawasan mutu dapat lebih terkendali.

12. 2. Saran

1. Perlunya pengawasan mutu yang lebih baik terutama saat penyimpanan bihun jadi yang akan siap dipasarkan
2. Gudang penyimpanan sementara hendaknya tidak menjadi satu dengan ruang produksi dan bahan baku

DAFTAR PUSTAKA

- Anonimous¹. 2011. **Jl. Raya Gedangan Sidoarjo**. <http://maps.google.co.id/maps?hl=id&q=jl.%20raya%20gedangan%20sidoarjo&safe=active&um=1&ie=UTF-8&sa=N&tab=wl>. (6 Juli 2011).
- Arisanti Ana. 2010. **Pemilihan Lokasi Industri Primer Menurut Teori Weber**. <http://anaarisanti.blogspot.com/2010/05/menurut-teori-weber-pemilihan-lokasi.html>. (6 Juli 2011).
- Arvanitoyannis, Ioannis S. 2008. **Waste Management for the Food Industries**. New York : Elsevier Academic Press.
- Astawan, M. 2008. **Membuat Mie dan Bihun**. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Aswin, M. 2004. **Penerapan Sistem Struktur Organisasi Pada Perusahaan Developer**. Sumatera Utara: Universitas Sumatera Utara.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 1995. **Bihun Instan**. SNI 01-3742-1995. http://sisni.bsn.go.id/index.php?/sni_main/sni/detail_sni/4163. (5 Februari 2012)
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 1995. **Tepung Jagung**. SNI 01-3727-1995. http://sisni.bsn.go.id/index.php?/sni_main/sni/detail_sni/4153. (5 Februari 2012)
- Badan Standardisasi Nasional. 1995. **Standar Nasional Indonesia Mie Instan** No. 3551-1994. BSN. Jakarta.
- Buckle, K. A., R. A., Edwards, G. H. Fleet dan M. Wotton. (1985). **Ilmu Pangan. Terjemahan Hari Purnomo dan Adiono**. Jakarta: Universitas Indonesia Press.
- Deputi Menegristek Bidang Pendayagunaan dan Pemasyarakatan Ilmu Pengetahuan dan Teknologi Pengolahan Bihun.

<http://www.contohmakalah.net/pdf/teknologi-pengolahan-jagung>.
(6 juli 2011).

Eliasson, Ann-Charlotte. 2004. **Starch Analysis**. New York : CRC Press

Fardiaz, S. 1986. **Mikrobiologi Pangan**. PT.Gramedia Pustaka. Jakarta

Fardiaz, S. 1989. **Mikrobiologi Pangan**. PT.Gramedia Pustaka. Jakarta

Hammer, Mark. J and Viessman, Warren. 1985. **Water - Supply and Pollution Control Edisi empat**. New York : Happer and Row Publisher

Hartono NAD. 2004. **Pengaruh jenis jagung terhadap pembuatan beras jagunginstan. [Skripsi]**. Bogor: Fakultas Pertanian Pertanian, Institut PertanianBogor.

Harding. 1978. **Manajemen Produksi**. Jakarta : Balai Pustaka.Kamarijani.
1983. **Perencanaan Unit Pengolahan Pangan**. Yogyakarta: UGM.

Husain H. 2006. **Optimasi proses pengeringan grits jagung dan santan sebagaibahan baku bassang instan, makanan tradisional makasar**. [Tesis]. Bogor:Program Pascasarjana, Institut Pertanian Bogor.

Kitazawa, Shinichi dan Sarkiz, Joseph. 2000. **The Relationship between ISO 14001 And Continuous Source Reduction Program**. International Journal of Operations & Production Management. 20 No. 2 (2000): 225-248

Koesnarpadi, Soerja dan Dewi Muchayanah. 2008. **Analisis Kadar Klorida, pH dan Kesadahan Total Pada Air Sumur Bor di Pesisir Balikpapan Akibat Instrusi Air Laut**. Jurnal Kimia Mulawarman Volume 6 Nomor 1 Edisi Nopember. ISSN 1693-5616. Universitas Mulawarman. Samarinda.

Leonard, WH. dan JH. Martin. 1963. **Cereal Crop**. New York : Macmillan Publishing Co., Inc.

Mariana, R.R. 2003. **Hygiene Sanitasi**. Malang: Universitas Negeri Malang.

- Munarso, S.J., B. Haryanto. 2000. *Perkembangan Teknologi Pengolahan Mie*. Jakarta: Balai Besar Penelitian dan Pengembangan PascaPanen Pertanian.
- NQA Training. 2011. **Apakah yang disebut ISO 14001?**. <http://www.nqa.com/in/atozservices/article.asp?SECTION=274&ARTICLE=253>. (5 Februari 2012)
- Pfund, Auinger. (1999). **Pengolahan Kue dan Roti**. Austria: Percetakan Buku Sekolah Trauner
- Prabawanto. 2008. **Fungsi Struktur Organisasi**. <http://dantonprabawanto.com/2008/01/02/perlukah-memiliki-struktur-organisasi/> Perlukah Memiliki Struktur Organisasi ?. (6 juli 2011).
- Pusat Standarisasi dan Akreditasi Setjen – Departemen Pertanian. **Penerapan Sistem Manajemen Mutu ISO 9001 : 2000**. Infomutu – Berita Standarisasi Mutu dan Keamanan Pangan. 2002. http://www.deptan.go.id/buletin/infomutu/des_02r.pdf. (5 Februari 2012)
- Richana, Nur dan Suarni. 2007. **Teknologi Pengolahan Jagung**. Bogor : Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen.
- Richana, Nur dan Suarni. 2008. **Teknologi Pengolahan Jagung.Bogor : Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen**. Prosiding PATPI.
- Rustama, M. M., R. Safitri, I. Indrawati. 1998. **Pemanfaatan Limbah Cair Pabrik Tahu Sebagai Media Pertumbuhan Phytoplankton**. Laporan Penelitian Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Padjajaran. Bandung
- SNI. 1992. **Pengertian Bihun**. http://agribisnis.deptan.go.id/xplore/view.php?file=MUTUSTANDARISASI/STANDARMUTU/Standar_nasional/SNI_Tph/Produk%20olahan/37.pdf. 6 Juli 2011

Sofos, J.N, 1986. **Use of Phosphate in Low-Sodium Meat Products**. Food Technol. 40 (9) : 52-69.

Suryani, Ani, Illah sailah, Erliza Hambali, 2002, **Teknologi Emulsi**. Departemen teknologi Industri Pertanian, IPB, Bogor.

Suryaningrum TD, SUWARNO T, Soekarno, Putro S. 1988. **Kajian Sifat-sifat Mutu Komoditi Rumput laut Budidaya Jenis *Euchema cottonii* dan *Euchema spinosum***. Jurnal Penelitian Pasca Panen. 68. 13-24.

Towle, G.A. 1973. **Carragenan**. Dalam Whistler RL (ed). Industrial Gum. New York: Academic Press

Troller, John, A. **Sanitation in Food Processing**. Academic Press Inc. 1983. (pg. 65 - 66).

Wignjosoebroto, Sritomo (2003). **Tata Letak Pabrik Dan Pemindahan Bahan Edisi Ketiga**. Surabaya : Guna Widya.

Winarno, F.G. 1990. **Kimia Pangan Dan Gizi**. PT. Gramedia Pustaka Utama : Jakarta.

Winarno, F.G. 1997. **Kimia Pangan dan Gizi**. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

Winarno, F.G. 2002. **Kimia Pangan dan Gizi**. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

Nina. 2011. **Pengertian dan Macam-Macam Limbah atau Sampah**.
<http://www.g-excess.com/4110/pengertian-dan-macam-macam-limbah-atau-sampah>. (7 November 2011).

FAO/WHO. 2003. **FAO/WHO Guidance to Governments on The Application of HACCP in Small and/or Less-Developed Food Businesses**. Available at :
http://www.worldfoodscience.org/pdf/FAO_HACCP.pdf. (6 Juli 2012).