

BAB V

Kesimpulan

- a. Langkah-langkah perencanaan dalam pengawasan mutu bahan baku roti kasar adalah menentukan terlebih dahulu kriteria penerimaan bahan baku, kemudian melakukan uji terhadap bahan baku tersebut.
- b. Pengujian yang dilakukan oleh pihak pabrik dilakukan pada saat kedatangan bahan (tergantung dari pengadaan bahan yang ditentukan untuk masing-masing bahan baku).
- c. Pengendalian mutu bahan baku meliputi pengendalian mutu selama penerimaan dan penyimpanan. Pengendalian selama penerimaan dilakukan dengan metode *Stratified Random Sampling*. Sedangkan pengendalian selama penyimpanan dilakukan dengan menjaga kebersihan ruang penyimpanan bahan baku.
- d. Uji perbedaan dapat menggunakan baik panelis terlatih maupun panelis tidak terlatih

DAFTAR PUSTAKA

- Assauri, S. 1980. Manajemen Produksi. Jakarta: Lembaga Penerbit Fakultas Ekonomi UI.
- Astawan, 2005. Metode Kimia Biokimia Dan Biologi Dalam Evaluasi Nilai Gizi Pangan Olahan. Bogor: Departemen Pendidikan Dan Kebudayaan, IPB.
- Badan Standarisasi Nasional. 1992. Standar Mutu Ragi untuk Industri (SNI 01-2982-1992). Jakarta: Daftar Standarisasi Nasional Indonesia.
- Badan Standarisasi Nasional. 1995. Roti (SNI 01-3840-1995). Jakarta: Daftar Standarisasi Nasional Indonesia.
- Badan Standarisasi Nasional. 2000. Standar Mutu Air untuk Diminum (SNI 01-6242-2000). Jakarta: Daftar Standarisasi Nasional Indonesia.
- Badan Standarisasi Nasional. 2001. Persyaratan Tingkatan Mutu Telur Ayam. Jakarta: Daftar Standarisasi Nasional Indonesia.
- Badan Standarisasi Nasional. 2001. Gula Kristal Putih (SNI 01-3140-2001). Jakarta: Daftar Standarisasi Nasional Indonesia.
- Badan Standarisasi Nasional. 2006. Terigu. Daftar Standar Nasional Indonesia. http://www.bsn.go.id/sni/about_sni.php
- Charley, H. 1982. *Food Science*. New York: John Wiley and sons, Inc. Choi dan Okos, 1986 dalam Tabil, 1996.
- Cholid. 2011. Teknik-Teknok Sampling. <http://id.shvoong.com/social-sciences/education/2166084-teknik-teknik-sampling>
- Cochran, W. G. 1977. *Sampling Teqnique*. New York: John Willey and Sons.
- Indah, S.U. 2006. Food Review Indonesia. <http://www.foodreview.biz/login/preview.php?view&id=55985>
- Jacobsen, D,A. 2010. Methods for Teaching. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.

- Mudjajanto, E.S. dan L.N. Yulianti. 2004. *Membuat Aneka Roti*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Rahayu, Sri. 2012. *Ragi Bahan Utama Pengembangan Adonan Roti*. USU digital library.
- Subarna. 2002. *Pelatihan Roti*. Bogor: PT Fits Mandiri. Institut pertanian Bogor.
- Suharsimi, A. 2006. *Prosedur Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan RnD*. Bandung: Alfabeta.
- Sultan, W.J. 1969. *Practical Baking*. Westport, Connecticut: The AVI Publishing Company, Inc.
- Susanto, T. dan B. Saneto. 1994. *Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian*. Surabaya: Bina Ilmu.
- Wahyudi. 2003. *Memproduksi Roti*. Direktorat Pendidikan Menengah Kejuruan Direktorat Jendral Pendidikan Dasar dan Menengah Departemen Pendidikan Nasional

APPENDIX A
LEMBAR PENGENDALIAN MUTU (*CHECKSHEET*)

a. Terigu

No : Tanggal : Penerima: <i>Supplier</i> :	Tanggal Kadaluarsa: Jumlah:
Standar Kriteria: <input type="checkbox"/> Bentuk serbuk <input type="checkbox"/> Bau normal <input type="checkbox"/> Warna putih, khas terigu <input type="checkbox"/> Benda asing tidak ada	Keterangan:
Beri tanda (v) jika sesuai Beri tanda (x) jika tidak sesuai	

b. Gula

No : Tanggal : Penerima: <i>Supplier</i> :	Tanggal Kadaluarsa: Jumlah:
Standar Kriteria: <input type="checkbox"/> Bentuk butiran kristal <input type="checkbox"/> Bau normal <input type="checkbox"/> Warna putih, khas gula <input type="checkbox"/> Rasa manis, khas gula <input type="checkbox"/> Benda asing tidak ada	Keterangan:
Beri tanda (v) jika sesuai Beri tanda (x) jika tidak sesuai	

c. Ragi Kering Instan

No : Tanggal : Penerima: <i>Supplier</i> :	Tanggal Kadaluarsa: Jumlah:
Standar Kriteria: <input type="checkbox"/> Bentuk serbuk atau butiran <input type="checkbox"/> Bau normal <input type="checkbox"/> Warna putih kekuningan <input type="checkbox"/> Benda asing tidak ada	Keterangan:
Beri tanda (v) jika sesuai Beri tanda (x) jika tidak sesuai	

d. Air

No : Tanggal : Penerima: <i>Supplier</i> :	Tanggal Kadaluarsa: Jumlah:
Standar Kriteria: <input type="checkbox"/> Tidak berwarna <input type="checkbox"/> Tidak berbau <input type="checkbox"/> Suhu sejuk (tidak panas)	Keterangan:
Beri tanda (v) jika sesuai Beri tanda (x) jika tidak sesuai	

e. Margarin

No : Tanggal : Penerima: <i>Supplier</i> :	Tanggal Kadaluarsa: Jumlah:
Standar Kriteria: <input type="checkbox"/> Bentuk padat pada suhu kamar <input type="checkbox"/> Bau dapat diterima <input type="checkbox"/> Berwarna kuning	Keterangan:
Beri tanda (v) jika sesuai Beri tanda (x) jika tidak sesuai	

f. Telur

No : Tanggal : Penerima: <i>Supplier</i> :	Tanggal Kadaluarsa: Jumlah:
Standar Kriteria: <input type="checkbox"/> Bentuk normal <input type="checkbox"/> Kelicinan halus <input type="checkbox"/> Tidak ada noda atau kotoran	Keterangan:
Beri tanda (v) jika sesuai Beri tanda (x) jika tidak sesuai	

g. Susu Bubuk

No : Tanggal : Penerima: <i>Supplier</i> :	Tanggal Kadaluarsa: Jumlah:
Standar Kriteria: <input type="checkbox"/> Bau normal <input type="checkbox"/> Rasa normal <input type="checkbox"/> Tidak ada benda asing	Keterangan:
Beri tanda (v) jika sesuai Beri tanda (x) jika tidak sesuai	

APPENDIX B
CONTOH PROSEDUR PENGUJIAN SENSORIS TERIGU

- a. Bahan baku terigu yang datang diamati bentuknya, apakah ada gumpalan atau tidak. Bau dan warnanya apakah khas terigu. Kemudian juga diperiksa apakah ada kontaminan atau benda asing atau tidak.
- b. Hasil pengamatan kemudian dicatat dalam *checksheet* untuk mengetahui apakah produk memenuhi standar kriteria penerimaan atau tidak.