

BAB VI

KESIMPULAN

1. Unit pengemasan, penyimpanan, dan penggudangan *cream* biskuit ini mempunyai pekerja sejumlah 23 orang yang terdiri dari 1 shift, yaitu pukul 08.00 - 16.00 dengan jumlah hari kerja 240 hari per tahun.
2. Pengemas yang digunakan untuk produk *cream* biskuit adalah kemasan fleksibel (OPP dan CPP *metalized film*), plastik PP dan kardus.
3. Metode yang untuk pengemasan *cream* biskuit adalah *horizontal flow pack*.
4. Perencanaan unit pengemasan dan penggudangan *cream* biskuit layak secara teknis dengan alasan sebagai berikut:
 - a. Prosedur pengemasan yang direncanakan efektif dan efisien.
 - b. Kondisi gudang bersih, kering, bebas hama, suhu dan kelembapan terkontrol, serta memiliki sirkulasi udara yang baik untuk menjamin keberhasilan penyimpanan *cream* biskuit.
 - c. Penggunaan sistem "Arus L" membuat pengaturan arus barang menjadi lebih sistematis karena barang yang pertama kali masuk akan keluar terlebih dahulu (*First In First Out*).
5. Biaya pengemasan *cream* biskuit sebesar Rp 380,45/kemasan dengan persentase terhadap harga jual adalah 6,34 %.

DAFTAR PUSTAKA

- Brown, W.E. 1992. *Plastic In Food Packaging: Properties, Designated Fabrication*. New York: Marcel Dekker Inc.
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H.Fleet, M. Wootton. 1987. *Ilmu Pangan*. Jakarta: Penerbit Universitas Indonesia.
- Caballero, B., L.C. Truco., dan P.M. Finglas. *Encyclopedia of Food Sciences and Nutrition*, 2nd Edition. United Kingdom: Academic Press, 2003.
- CV. Cipta Manunggal Persada. 2010. *Forklift*. <http://www.cipta-mp.co.cc/2010/11/sekilas-tentang-kami.html>. (24 Oktober 2011).
- CV. Pionir Mandiri Jaya. 2008. *Tangki Air*. <http://pmjaya.com/wp-content/uploads/2008/06/tangki-air-fiber-silinder.jpg>. (24 Oktober 2011).
- De Man, J. M. 1999. *Principles of Food Chemistry*, 3rd Ed. Gaithersburg: Aspen Publishers, Inc.
- Departemen Perindustrian. 1992. *Standart Nasional Indonesia (SNI) Standart Mutu Biskuit (SNI 01-2973-1992)*. Jakarta: Departemen Perindustrian.
- Deperindag. 1992. *Standar Mutu Sirup Glukosa (SNI.01-2978-1992)*. Jakarta: Departemen Perindustrian RI.
- Deperindag. 1999. *Standar Mutu Margarin (SNI 01-2970-1999)*. Jakarta: Departemen Perindustrian RI.
- Deperindag. 1999. *Standar Mutu Coklat Bubuk (SNI 01-3747-1999)*. Jakarta: Departemen Perindustrian RI.
- Deperindag. 2001. *Standar Mutu Gula Pasir (SNI 01-3140-2001)*. Jakarta: Departemen Perindustrian RI.
- Deperindag. 2002. *Standar Mutu Minyak Kelapa Sawit (SNI 01-3741-2002)*. Jakarta: Departemen Perindustrian RI.

- Deperindag. 2002 . *Standar Mutu Susu Bubuk (SNI 01-2970-2002)*. Jakarta: Departemen Perindustrian RI.
- Deperindag. 2006. *Standar Mutu Tepung Terigu (SNI 01-3751-2006)*. Jakarta: Departemen Perindustrian RI.
- Desroiser, N. W. 1988. *Technology of Food Preservation*. Diterjemahkan oleh Mulyoharjo, M. Jakarta: UI-Press.
- Direktor Gizi Departemen Kesehatan RI. 1996. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta: Penerbit Bhratara.
- Engineering Toolbox. 2010. *Fuels-Higher Calorific Values*. http://www.engineeringtoolbox.com/fuels-higher-calorific-values-d_169.html (28 Oktober 2011).
- Erke Trading. 2010. *Conveyor Belt*. <http://www.erketrading.com/conveyor-belt.htm> (24 Oktober 2011).
- Hui, Y. H. 2006. *Bakery Products Science And Technology*. Iowa: Blackwell Publishing.
- Hazelton, J.L., J.L. DesRochers dan C.E. Walker. *Chemistry of Biscuit Making*. Encyclopedia of Food science & Nutrition, 2nd edition, Academic Press, 2003.
- Industri Kimia. 2011. *Palet*. <http://industrikimia.com/tag/palet>. (24 Oktober 2011).
- Kementrian Perindustrian dan Perdagangan, 2008. *Data Produksi Biskuit*. <http://www.kemenperin.go.id/ind/statistik/utilisasi/makanan.pdf>. (06 Oktober 2011).
- Manley, D. (2000). *Technology of Biscuits, Crackers, and Cookies*. USA: CRC Press LLC.
- Matz, S.A. 1968. *Cookie and Cracker Technology*. Connecticut: the AVI Publishing Co.
- Matz, S. A. 1972. *Bakery Technology and Engineering*. Westport: The AVI Publishing Co.

- Muchtadi, T. R. 1989. *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. Bogor: PAU IPB.
- Peters, M. S., K. D. Timmerhaus, dan R. E. West. 2003. *Plant Design and Economics for Chemical Engineers* (5th edition). New York: McGraw-Hill Companies, Inc.
- Perry, R.H. dan D.W. Green. 1973. *Perry's Chemical Engineers Handbook 5th Ed.* New York: McGraw Hill, Inc.
- Perry, R. H. dan C. H. Chilton. 1984. *Chemical Engineers Handbook* (3rd edition). New York: McGraw Hill Book Company, Inc.
- Pomeranz dan Shellenbergen. 1971. *Bread Science and Technology*. Westport: The AVI Publishing Company, Inc.
- Pomeranz, Y. 1991. *Functional Properties of Food Components*. San Diego: Academic Press Inc.
- PMS Packaging Solution. 2011. Horizontal Flow Pack Machine. <http://www.chinaplasticpack.com/flo-packing-machine/374201.html> (01 November 2011).
- PT. Tk. Mesin Maksindo. 2011. *Sealer FRP 600*. [http://tokomesin.com/Mesin Pengemas Plastik Pedal sealer.html](http://tokomesin.com/Mesin_Pengemas_Plastik_Pedal_sealer.html) (01 November 2011).
- PT. Tk. Mesin Maksindo. 2011. *Carton Sealer FXJ 6050*. [http://tokomesin.com/Top Botton Carton Sealer.html](http://tokomesin.com/Top_Botton_Carton_Sealer.html) (01 November 2011).
- PT. Paboxin Corrugated And Offset Packaging Manufacturing. 2011. *Flute*. <http://www.paboxin-pt.com> (20 Oktober 2011).
- Sahin, S. dan S. G. Sumnu. 2008. *Food Engineering Aspects of Baking Sweet Goods*. USA: CRC Press.
- Sultan, J. 1969. *Practical Baking*. 2nded. West Port. Connecticut: the AVI Publishing, Co, Inc.
- Sunaryo, E. 1985. *Pengolahan Produk Serealia dan Biji-Bijian*. Bogor: IPB.

- Susanto, T. dan N. Sucipta, 1994. *Teknologi Pengemasan Bahan Makanan*. Blitar: CV. Family.
- Surabaya Post Online. 2011. *Biskuit dan Mi Instan Dongkrak Konsumsi Terigu*. <http://www.surabayapost.co.id/> (26 Oktober 2011).
- Suyitno. 1990. *Bahan-Bahan Pengemas*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi, Universitas Gadjah Mada.
- Syarief, R., S. Santausa dan S.Isyana, 1989. *Teknologi Pengemasan Pangan*. PAU, IPB. Bogor.
- Syarief, R. dan A. Irawati. 1988. *Pengetahuan Bahan untuk Industri Pertanian*. Jakarta: Mediatama Sarana Perkasa.
- Tirto Lancar. 2011. *Pompa Air*. <http://tirtolancarservice.blogspot.com/> (24 Oktober 2011).
- TokoRodaJaya.com. 2011. *Hand Pallet OPK Japan*. <http://tokorodajaya.com/hand-pallet/143-hand-pallet-opk-japan.html> (01 November 2011).
- Utomo, S.H. 1995. *Kemasan (Packaging)*. Makalah Dibacakan Dalam Seminar Ilmiah Pengemasan Pangan: Menyongsong Era Perdagangan Bebas Asia Pasifik (APEC). Fakultas Teknologi Pertanian Unika Widya Mandala, Surabaya, 1 Juli 1995.
- Wade, P. 1995. *Biscuits, Cookies and Crackers Vol 1*. The Principles of The Craft. London: Chapman and Hall.
- Warman, J. 1971. *Manajemen Pergudangan*. Jakarta: Penerbit Sinar Harapan.
- Whiteley, P. R. 1971. *Biscuit Manufacture*. London: Applied Science Publishers Ltd.
- Winarno, F.G. 1993. *Pangan : Gizi, Teknologi dan Konsumen*. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama.Fellows, P. dan B. Axtell. 1993. *Appropriate Food Packaging*. Amsterdam: Transfer of Technology for Development.
- Winarno, F.G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.

Winarno, F. G. dan Surono. 2002. *GMP Cara Pengolahan Pangan Yang Baik*. Bogor: M-Brio Press.

Zaidi, H.P., M. Azrai, dan K. Pixley. 2008. *Proceeding of 10th Asian Regional Maize Workshop*. Mexico: CIMMYT.