

BAB X

KESIMPULAN

1. Unit pengemasan dan penggudangan merupakan bagian dari pabrik pengolahan bubuk coklat *3 in 1* yang berlokasi di Jl Raya Balen, Desa Balen, Kecamatan Balen, Bojonegoro dengan luas tanah unit ini sebesar 1680 m² serta luas bangunan 1526,4 m².
2. Unit pengemasan dan penggudangan yang dirancang untuk menangani bubuk coklat *3 in 1* dengan kapasitas 2 ton/hari ini akan menghasilkan 80.000 *sachet* bubuk coklat *3 in 1*, 16.000 kardus lipat, 445 kardus karton.
3. Unit pengemasan dan penggudangan ditangani oleh 24 orang pekerja.
4. Utilitas yang digunakan dalam unit pengemasan dan penggudangan meliputi listrik, air dan bahan bakar.
5. Biaya unit pengemasan dan penggudangan per tahun adalah Rp 2.833.887.592 dengan total biaya produksi per tahun Rp 25.728.000.000.
6. Persentase total biaya produksi/kemasan sebesar 11,01%
7. Biaya pengemasan per kemasan produk sebesar Rp 118,08 dengan persentase biaya pengemasan 7,87% dari harga produk.

DAFTAR PUSTAKA

- Amrine, H.T, J.A. Ritchey, dan O.S Hulley. 1986. *Manajemen dan Organisasi Produksi*. Jakarta: Penerbit Erlangga.
- Badan Standarisasi Nasional. 1995. *Gula Halus*. SNI 01-3821-1995.
- Badan Standarisasi Nasional. 1999. *Susu Bubuk*. SNI 01-2970-1999.
- Badan Standarisasi Nasional. 2009. *Creamer Nabati Bubuk*. SNI 4444:2009.
- Badan Standarisasi Nasional. 2009. *Kakao Bubuk*. SNI 3747:2009.
- Bank Data Bojonegoro. 2011. <http://bankdata.bojonegorokab.go.id/> (24 Juli 2012).
- Brown, W.E. 1992. *Plastic in Food Packaging: Properties, Design and Fabrication*. New York: Marcel Dekker, Inc.
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet dan M. Woonton. 1987. *Ilmu Pangan* (H. Purnomo dan Adiono: penerjemah). Jakarta: UI Press.
- CV.Triwan. 2012. *Palet Kayu*.
http://www.asia.ru/images/target/photo/51582484/Wood_Composite_Pallet.jpg (23 Februari 2012).
- Departemen Perindustrian. 2007. *Kemasan Flexible*.
www.kemenperin.go.id/download/141/Pelatihan-Kemasan-Flexible. (23 Februari 2012).
- Dwiari, S.R , D.D Asadayanti, Nurhayati, M. Sofyaningsih, S.F.A.R Yudhanti, I.B.K.W.Yoga. *Teknologi Pangan:Jilid 2*. 2008. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Fellows, P. 1987. *Food Processing Technology Principles and Practice*. New York: Academic Press, Inc.
- Felows, P. dan B. Axtell. 1993. *Appropriate Food Packaging*. Amsterdam: Transfer of Technology For Department.

- Hecha. 2012. *Forklift*. <http://hechachina.com/diesel-forklift/377108.html>. (12 Februari 2012).
- Hooper, J.H. 1999. *Confectionery Packaging Equipment*. Maryland: Aspen Publishers, Inc.
- Maksindo. 2012. [http://www.mesinpengemas.com/Mesin_Pengemas_Bubuk, Pasta, Granule, Tablet.html](http://www.mesinpengemas.com/Mesin_Pengemas_Bubuk,_Pasta,_Granule,_Tablet.html). (23 Februari 2012).
- Perry, R.H dan D.Green. 1970. *Perry's Chemical Engineers Handbook 4th Edition*. New York: McGraw Hill Book Co, Inc.
- Peters, M.S dan K.Timmerhaus. 2003. *Plant Design and Economics For Chemical Engineer, 3rd edition*. New York: McGraw Hill, Inc.
- PT. Digi Indonesia. 2012. *Timbangan Digital*. Jakarta.
- Susanto, T. dan N. Sucipta. 1994. *Teknologi Pengemasan Bahan Makanan*. Blitar: CV. Family.
- Suyitno. 1990. *Bahan-Bahan Pengemas*. Yogyakarta: PAU UGM.
- Wahyudi, T., dan Misnawi. 2007. *Fasilitasi Perbaikan Mutu dan Produktivitas Kakao Indonesia*. *Warta Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia* 23(1), 32-34.
- Warman, J. 1971. *Manajemen Penggudangan*. Jakarta: Sinar Harapan.
- Wignjosoebroto, S. 2003. *Tata Letak Pabrik dan Pemindahan Bahan Edisi 3*. Surabaya: Guna Widya.
- Winarno, F.G.1983. *Gizi Pangan, Teknologi dan Konsumsi*. Jakarta: Gramedia.