

BAB VIII

KESIMPULAN

1. Roti manis dengan menggunakan starter *non commercial yeast* lebih baik dari segi kualitas yaitu dapat meningkatkan karakteristik roti serta dapat memperpanjang umur simpan roti.
2. Proses produksi produksi roti manis dengan kapasitas tepung terigu 250 kg/hari menggunakan starter *non commercial yeast* memerlukan waktu pengolahan yang lebih lama dan membutuhkan biaya utilitas serta tenaga kerja yang lebih tinggi.
3. Industri roti manis dengan starter *non commercial yeast* dan *commercial yeast* layak didirikan karena nilai ROR lebih tinggi dibandingkan MARR (13,12%).
4. Industri roti manis dengan starter *non commercial yeast* memiliki nilai ROR lebih tinggi. Nilai ROR setelah pajak diperoleh 19,88% untuk starter *commercial yeast* sedangkan 19,70% starter *non commercial yeast*
5. Industri roti manis dengan starter *commercial yeast* memiliki nilai POT lebih cepat. Nilai POT setelah pajak diperoleh 3 tahun 3 bulan 4 hari untuk starter *yeast commercial* sedangkan 3 tahun 3 bulan 10 hari untuk starter *non commercial yeast*.
6. Industri roti manis dengan starter *non commercial yeast* memiliki nilai BEP lebih rendah. Nilai BEP diperoleh 46,98% untuk starter *commercial yeast* sedangkan 47,49% untuk starter *non commercial yeast*.

DAFTAR PUSTAKA

- Aries, R.S. and R.D. Newton. 1955. *Chemical Engineering Cost Estimation*. New York: McGraw Hill Book Co., Inc.
- Assauri, S. 1980. *Management Produksi*. Jakarta: Lembaga Penerbit Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia.
- Astawan, M. 2005. *Jangan Takut mengkonsumsi mentega dan margarin*. http://web.ipb.ac.id/tpg/de/pubde_ntrtnhith_Jangantakut.php (11 Juni 2011).
- Bogasari. 2011. *Seputar Tepung Terigu*. <http://www.bogasari.com/tentang-kami/seputar-tepung-terigu.aspx>. (7 Juli 2011).
- Bolourian S., M.H.H. Khodaparast., G.G. Movahhed, dan M. Afshary. 2010. Effect of Lactic Fermentation (*Lactobacillus Plantarum*) on Physicochemical, Flavor, Staling and Crust Properties of Semi Volume Bread (Baguette). *World Applied Science Journal* 8 (1): 101-106.
- Charley, H. 1982. *Food Science*, 2nd ed. Canada: John Wiley and Sons, Inc.
- Chavan, R.S. dan S.R. Chavan. 2011. Sourdough Technology A Traditional Way for Wholesome Foods: A review. *Comprehensive Review*. Institute of Food Tehnologists.
- Child, R dan Nathanael. 1964. *Coconut*. London: Longmans Green and Co-Ltd.
- Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, Pusat Pembinaan dan Pengembangan Bahasa. 1983. *Kamus Bahasa Indonesia II*. Jakarta: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan.
- Direktorat Penilaian. 2011. Lima Jenis Harga Properti. <http://penilaian.djkn.or.id/2011/02/5-jenis-harga-properti-menurut-joe.html>. (10 Oktober 2011).
- Eliasson dan Larsson. 1993. *Cereals in Breadmaking*. America: Marcel Dekker inc.

- Fardiaz, S., E.D. Nuraeni, H. Kusumaningrum. 1996. Pemanfaatan Air Kelapa untuk Produksi Minuman Sehat Antidiare melalui Proses Fermentasi Laktat. *Buletin Teknologi dan Industri Pangan*. Vol. VII (2) 47-53.
- Ginand, 2010. *Roti Manis Part 2*. <http://ginand.wordpress.com/roti-manis-part-2/> (7 Juli 2011).
- Gray, J.A. dan J.N. Bemiller. 2003. Bread Staling: Molecular Basis and Control. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*. Vol 2. 1-19.
- Grimwood, B.E. 1975. *Coconut Palm: Products*. Rome: Food Agriculture Organization of The Nations.
- Haegens, N. 2011. Bakery Technology-Enzymes. <http://www.classfods.com/page 1-7 html>. 26 Januari 2012.
- Hanneman, L. J. 1980. *Bakery Bread and Fermented Goods*. London: William Heinemann, Ltd.
- Hareland G.A. dan D.P. Pühr. 1997. Baking Performance of Durum and Soft Wheat Flour in a Sponge-Dough Breadmaking Procedure. *Cereal Chem.* 75(6):830–835.
- Hubeis, M., R. Susistianingsih, dan Subarna. 1996. Pembuatan dan Optimasi Formula Roti Tawar dan Roti Manis Skala Kecil-Besar. *Buletin Teknologi dan Industri Pangan*. Vol VII (3) 1-10.
- Hui, Y. H. 2006. *Bakery Products: Science and Technology*. New York: John Willey and Sons, Inc.
- Katina, K. 2005. *Sourdough: A Tool for The Improved Flavour, Texture and Shelf Life of Wheat Bread*. <http://www.vtt.fi/inf/pdf/publications/2005/P569.pdf> (18 Juni 2011).
- Ketaren, S. 1986. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. Jakarta: UI Press.
- Korakli, M., M.G. Ganzle, R.F. Vogel. 2001. Mechanism of Bifidobacteria and Lactic Acid Bacteria of Polysaccharides from Wheat and Rye and Exopolysaccharides Produced by *Lactobacillus*

- sanfranciscensis. *Journal of Applied Microbiology*. Vol 1992 (5) 958-965.
- Kusuma, I.Y. 2009. *Rancang Bangun Sistem Informasi Geografis untuk Menilai Kelayakan Finansial Lokasi Usaha*. <http://digilib.stikomedu/detil.php?id=693> (6 Agustus 2011)
- Lallemmand. 1996. *Comparing Breadmaking Systems*. Canada. http://www.lallemmand.com/BakerYeastNA/eng/PDFs/LBU%20PDF%20FILES/1_10BREA.PDF (20 Juni 2011).
- Lorenz, K dan Maga, J. 2002. Staling of White Bread. *Journal Agricultural of Food Chemistry*.
- Lubis, E. 2008. *Yang Perlu Anda Tahu Seputar Roti*. http://kulinologi.blogspot.com/2008_04_01_archive.html. (7 juli 2011).
- Mulyadi, J. 2010. *Tren Konsumsi Roti Sebagai Makanan Pokok Masyarakat Indonesia*. <http://bataviase.co.id/node/196255> (1 Juli 2011).
- Matz, S. A. 1972. *Bakery Technology and Engineering*. Westport, Connecticut: The AVI Publishing Company, Inc.
- Owen, G. 2001. *Cereal Processing Technology*. England: Woodhead Publishing Limited and CRC Press LLC.
- Perry, R.H. 1971. *Perry's Chemical Engineer's Handbook*. 5th ed. New York: Mc Graw Hill Book Company, Inc.
- Peters, M. S. and K. D. Timmerhaus. 1991. *Plant Design and Economics for Chemical Engineers* 4th ed. USA: Mc-Graw Hill, Inc.
- Reckling, C. 2004. *Formulating tasty Sweet Bread*. http://baking-management.com/rd_applications/bm_imp_6164/ (7 Juli 2011).
- Rehman, S.U., H. Nawaz, S. Hussain, M.M. Ahmad, M.A. Murtaza., dan M.S. Ahmad. 2007. Effect of Sourdough Bacteria on the Quality and Shelf Life of Bread. *Pakistan Journal of Nutrition* 6 (6): 562-565.

- Rollan G., C.L. Gerez, A.M. Dallagnol, M.I. Torino, dan G. Font. 2010. Update in bread fermentation by lactic acid bacteria. *Formatex*. 1168-1174.
- Sadeghi, A. 2008. The Secret of Sourdough; A review of Miraculous Potentials of Sourdough in Bread Shelf Life. *Biotechnology: Asian Network for Scientific Information*. 1-5.
- Setyorini, I. 2008. *Infrastruktur Indonesia 2002 Terburuk di Asia*. <http://tanimart.wordpress.com/infrastructures/infrastruktur-indonesia-2002-terburuk-di-asia/> (26 Desember 2011).
- Standar Nasional Indonesia. 2010. *Tepung Terigu*. <http://bakingnfood.wordpress.com/category/terigu/> (7 juli 2011).
- Soeharto, I. 2002. *Studi Kelayakan Proyek Industri*. Jakarta: Erlangga.
- Sultan, 1982. *Practical Baking*. Westport, Connecticut: The AVI Publishing.
- Susanto, H.R. dan Nyoman S. 1994. *Teknologi Pengemasan Bahan Makanan*. Blitar: CV. Family.
- Thiele, C., Ganzle, M.G., dan Vogel, R.F., 2002. Contribution of Sourdough Lactobacilli, Yeast, and Cereal Enzymes to the Generation of Amino Acids in Dough Relevant for Bread Flavor. *Cereal Chem*. 79(1):45–51.
- Wahyudi. 2003. *Memproduksi Roti*. http://www.perpusonline.com/pustaka/materi-kejuruan/pertanian/agro-industri-pangan/memproduksi_roti.pdf (28 Januari 2011).
- Wehrle, K. dan Arendt, E.K. 1998. Rheological Changes in Wheat Sourdough During Controlled and Spontaneous Fermentation. *Cereal Chemistry*. Vol 75 (6) 882-886.
- Widyayati, E., Sutarno, S. Ratna. 2002. Seleksi Isolat Bakteri untuk Fermentasi Asam Laktat dari Air Kelapa Varietas Rubescent (*Cocos nucifera* L. Var. rubescent). *BioSMART*, 4(2), 32-35.
- Woodroof. 1978. *Coconut: Production, Processing, Products*. Westport: AVI Publishing Co, Inc.