

BAB XIII

KESIMPULAN DAN SARAN

13.1. Kesimpulan

Kesimpulan yang dapat diambil berdasarkan hasil praktek kerja yang dilakukan di Perusahaan Roti Matahari adalah:

1. Perusahaan Roti Matahari termasuk dalam usaha perseorangan atau Usaha Dagang (UD) yang berlokasi di kota Pasuruan (Jawa Timur) dengan struktur organisasi garis (*line organization*).
2. Pengupahan di Perusahaan Roti Matahari belum memenuhi standar UMK kota Pasuruan, namun diimbangi dengan pemberian tunjangan kepada karyawan berupa beras, makan siang, roti kering, dan jaminan BPJS.
3. Proses pengolahan Perusahaan Roti Matahari menggunakan babon yang menghasilkan roti dengan flavor yang khas.
4. Pemilihan jenis material pengemasan berdasarkan karakteristik produk akhir Perusahaan Roti Matahari.
5. Perusahaan Roti Matahari telah melakukan pengendalian dan pengawasan mutu, mulai dari penerimaan bahan baku, proses produksi, pengemasan, dan pendistribusian
6. Pendistribusian Roti Matahari dilakukan di berbagai kota di Pulau Jawa hingga Pulau Bali.

13.2. Saran

Saran yang kami berikan agar terdapat peningkatan kinerja di Perusahaan Roti Matahari adalah:

1. Perusahaan Roti Matahari dapat melakukan pengawasan lebih ketat terhadap sanitasi pekerja, mesin dan peralatan, serta ruang pengolahan.

2. Pekerja sebaiknya menimbang adonan roti saat sebelum dibentuk dan tahapan *proofing* agar keseragaman ukuran roti terjaga.
3. Perusahaan Roti Matahari sebaiknya lebih memperhatikan dalam penggunaan air untuk mencuci tangan serta air yang digunakan dalam proses pembuatan adonan roti.
4. Pekerja sebaiknya mengukur volume air yang digunakan saat proses pencampuran (*mixing*) agar mutu adonan roti terjaga.
5. Perusahaan Roti Matahari sebaiknya melakukan pengolahan limbah cair sebelum dibuang ke selokan sekitar pabrik.
6. Pekerja diberi seragam khusus Perusahaan Roti Matahari berupa celemek, topi, dan sepatu (optional) sekurang-kurangnya dua set per orang. Pencucian seragam dapat dilakukan 2-3 hari sekali.
7. Perusahaan Roti Matahari sebaiknya mengganti jenis tinta kemasan karena tinta kemasan rentan luntur pada kemasan produk Roti Matahari selama proses distribusi, khususnya produk yang didistribusi keluar kota.

DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, L. 2018. Upaya Peningkatan Penerapan Sanitasi pada Industri Pangan Skala Kecil. *ZIRAA'AH*, 43(3): 246-254
- Andragogi, V., P. V. Bintoro, dan S. Susanti. 2018. Pengaruh berbagai jenis Gula Terhadap Sifat Sensori dan Nilai Gizi Roti Manis. *Jurnal Teknologi Pangan*, 2(2) 163-167.
- Ariyana, M. D., M. Amaroh, B. R. Handayani, W. Werdiningsih, dan A. Widya. 2018. Penambahan Bakteri Asam Laktat untuk Meningkatkan Kualitas, Keamanan, dan Daya Simpan Roti. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 4(2): 333-342.
- Badan Ketahanan Pangan Kementerian Pertanian. 2019. Direktori Perkembangan Konsumsi Pangan.
- Badan Standarisasi Nasional. 1995. *SNI 01-3840-199: Roti*
- Badan Standarisasi Nasional. 2008. *SNI 3926:2008: Telur Ayam Konsumsi*
- Badan Standarisasi Nasional. 2010. *SNI 3140.3:2010 : Gula Kristal- Bagian 3 : Putih.*
- Berutu, E. 2015. Sistem Pendukung Keputusan Pengangkatan Karyawan Tetap Dengan Metode Analytic Hierarchy Process (AHP) Pada PT. Perkebunan Lembah Bhakti Propinsi NAD KAB. Aceh Singkil. *Pelita Informatika Budi Darma*, Volume 9(3).
- Bryan, F. L. 1992. *Hazzard Analysis Critical Control Point Evaluations*. Geneva: World Health Organization
- Budiasih, Y. 2012. Struktur Organisasi, Desain Kerja, Budaya Organisasi, dan Pengaruhnya Terhadap Produktivitas Karyawan pada Studi Kasus pada PT.XX di Jakarta. *Journal Liquidity*, 1 (2) : 99-105.
- Clarke, C. dan I. P. Dockery. 2004. Wheat Sourdough Fermentation: Effect on Time and Acidification on Fundamental Rheological Properties. *Cereal Chemistry*, 81(3):409-413.

- Direktorat Pengolahan Limbah Cair. 2017. Pengolahan Limbah Industri Pangan. Direktorat Jendral Industri Kecil Menengah: Jakarta.
- Direktorat Pengolahan Roti. 2019. Klaster: Pembuatan Roti. Direktorat Jendral Guru dan Tenaga Kependidikan. Jakarta
- Figoni, P. 2008. *How Baking Works*. United States: John Wiley & Sons, Inc.
- Fitasari, E. 2009. Pengaruh Tingkat Penambahan Tepung Terigu terhadap Kadar Air, Kadar Lemak, Kadar Protein, Mikrostruktur, dan Mutu
- Fitriyani, S., T. Murni, dan S. Warsono. 2018. Pemilihan Lokasi Usaha dan Pengaruhnya Terhadap Keberhasilan Usaha Jasa Berskala Mikro dan Kecil. *Management Insight*, 13 (1):47-58.
- Haryani, K., Hargono, N. A. Handayani, P. Ramadani, dan D. Rezekia. 2017. Substitusi Terigu dengan Pati Sorgum Terfermentasi pada Pembuatan Roti Tawar: Studi Suhu Pemanggangan. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 6(2):61-64
- Hui, Y.H.,(Ed). 2006. *Bakery Products: Science and Technology*. New York: John Willey and Sons, Inc.
- Hui, Y.H.,(Ed). 2005. *Handbook of Food and Beverage Fermentation Technology*. USA: Marcel Dekker, Inc.
- Jasasila. 2017. Peningkatan Mutu Pemeliharaan Mesin Pengaruhnya terhadap Proses Produksi pada PT. Aneka Bumi Pratama (ABP) di Kabupaten Batanghari, *Jurnal Ilmiah Universitas Batanghari*, 17(3): 96-102.
- Koswara, S. 2009. *Teknologi Pengolahan Roti*. Semarang: e-BookPangan.com.
- Kristianto, B. L. 2002. *Sanitasi dalam Industri Pangan*. Bogor: PAU Pangan dan Gizi.
- Lobo, A. Y., A. Gede, dan D. K. P., Kencana. 2017. *Studi Pengaruh Jenis Kemasan dan Ketebalan Plastik Terhadap Karakteristik Mutu*

Rebung Bambu Tanah (Gigantochloa nigrociliata KURZ).
Universitas Udayana : Fakultas Teknologi Pertanian.

Mamuaja, C. F. 2016. *Pengawasan Mutu dan Keamanan Pangan*. Manado: Unsrat Press.

Marsanti, A. S., dan R. Widiarini. 2018. *Buku Ajar Prinsip Higiene Sanitasi Makanan*. Ponorogo: Uwais Inspirasi Indonesia

Maulana, Y. S. 2018. Analisis Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Pemilihan Lokasi Pabrik PT. Sung Chang Indonesia Cabang Kota Banjar. *Jurnal Ilmiah Administrasi Bisnis*, Vol. 2 No. 2 Hlm. 211-221

Mustika, S. 2019. *Keracunan Makanan: Cegah, Kenali, Atasi*. Malang: UB Press

Mutiara, C. S., E. Agustin, dan M. F. C. Tantrika. 2018. Penjadwalan Produksi pada *Dynamic Job Order* menggunakan Pendekatan *Edd* untuk Meminimasi *Total Tardiness*. *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Sanitasi Industri*, Vol. 4 No. 7.

Naja, H. R. D. 2004. *Manajemen Fit and Proper Test*. Yogyakarta: Pustaka Widyatama.

Nofalina, Y. 2013. Pengaruh Penambahan Tepung Terigu Terhadap Daya Terima, Kadar Karbohidrat, dan Kadar Serat Kue Prol Bonggol Pisang (*Musa Paradisiaca*). *Skripsi S-1*. Jember: Universitas Jember.

Parakkasi, I. 2020. *Pemasaran Syariah Era Digital*. Bogor: Penerbit Lin dan Bestari

Parante, G. 1999. Utilization of Maltose and Glucose by *Lactobacilli* Isolated from Sourdough. *FEMS Microbiology Letters*, 109: 237-242.

Pusuma, D., M. Choiron, dan A. Y. Praptiningsih. 2018. Karakteristik Roti Tawar Kaya Serat yang Disubstitusi Menggunakan Tepung Ampas Kelapa. *Jurnal Agroteknologi*, Vol. 12 No. 01.

Putri, B. R. T. 2017. *Manajemen Pemasaran*. Denpasar: Universitas Udayana

- Rahmawati, F. 2013. *Pengemasan dan Pelabelan*. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta.
- Rbayulia. 2013. Analisis Faktor Yang Mempengaruhi Pemilihan Lokasi Terhadap Tingkat Penjualan Pada Usaha Jasa Mikro-Kecil (Studi Kasus: Sekitar Kampus Uin Syarif Hidayatullah Jakarta). *Skripsi S-1*. Jakarta.
- Rianti, A., A. Christopher, D. Lestari, dan W. E. Kiyat. 2018. Penerapan Keamanan dan Sanitasi Pangan pada Produksi Minuman Sehat Kacang-Kacangan UMKM Jukajo Sukses Mulia di Kabupaten Tangerang, *Jurnal Agroteknologi*, 12(2): 167-175
- Romano F. L. dan P. A.Voysey. 2005. Sourdough Fermentation in Bread Making. *Journal of Applied Bacteriology (Supplement)*, 79, 38S-39S.
- Rosell, M. C., F. E. S. Aly, dan B. Joana. 2015. *Bread and Its Fortification*. New York: CRC Press
- Salminen, S. dan A. Von-Wright. 1998. *Lactic Acid Bacteria : Microbiology and Functional Aspects*. New York:Marcel Dekker, Inc.
- Sarifudin, A., R. Ekafitri, K. D. F. A. P. Siti, dan D. Surahman. 2015. Pengaruh Penambahan Telur pada Kandungan Proksimat, Karakteristik Aktivitas Air (a_w) dan Tekstural *Snack Bar* Berbasis Pisang (*Musa Paradisiaca*). *Agritech*, Vol. 35 No. 1.
- Simova, D., G. Ganzle, dan R. F. Vogel. 2002. Contribution of Sourdough Lactobacilli, Yeast, and Cereal Enzymes to the Generation of Amino Acids in Dough Relevant for Bread Flavour. *Cereal Chemistry*, 79,45-51.
- Sofyan, D. K. dan Syarifuddin. 2015. Perancangan Ulang Tata Letak Fasilitas Dengan Menggunakan Metode Konvensional
- Sucipta, I. N., P. K. D. Kencana, dan K. Suriasih. 2017. *Pengemasan Pangan*. Bali: Udayana University Press.
- Sudarsono, H. 2020. *Manajemen Pemasaran*. Jember: CV. Pustaka Abadi.
- Sudirman. 2018. Usulan Perbaikan Tata Letak Pabrik Divisi *Fitting* di Perusahaan Plumbing *Fitting*. *Jurnal Ilmiah Teknik dan Manajemen Industri*, Vol. 1(2)

- Suliyanto. 2010. Studi Kelayakan Bisnis: Pendekatan Praktis, Edisi Pertama. Yogyakarta.
- Surono, I. S., A. Sudibyo, dan P. Waspodo. 2018. *Pengantar Keamanan Pangan untuk Industri Pangan*. Yogyakarta. Deepublish
- Suryana, S. B. 2009. Peningkatan Kelembutan Tekstur Roti melalui Fortifikasi Rumput Laut *Euchema cottoni*. *Teknobuga*, Vol. 2 No. 2.
- Sutrisno, E. 2009. Manajemen Sumber Daya Manusia. Jakarta: Kencana.
- Swastha, B. dan I. Sukotjo. 1995. *Pengantar Bisnis Modern, Edisi Kedua*. Yogyakarta: Liberty.
- Triana, N. R., R. A. Affandi, N. Andarwulan, K. Eddy, dan Winey. 2014. Aplikasi Mono-Diasilgliserol dari *Fully Hydrogenated Palm Kernel Oil* sebagai Emulsifier untuk Margarin. *Jurnal Mutu Pangan*, Vol 1(2): 137-144.
- Warsono, P. 2000. *Legalitas Badan Usaha dan Pendiriannya*. Jakarta: CV Semar Group.
- Wijayanto, S. 2009. *Pengantar Entrepreneurship*. Jakarta: PT Gramedia Widiasarana Indonesia.
- Yulisari, R. 2017. Produksi dan Analisis Masa Simpan Terhadap Produk Bubur Instan Berbasis Bekatul-Labu Siam. *Skripsi S-1*. Makassar : Universitas Hassanudin.