

BAB XIII KESIMPULAN DAN SARAN

13.1. Kesimpulan

1. “Aneka Square Puff” merupakan salah satu produk *crackers* unggulan dari PT. Aneka Indomakmur (PT. AIM).
2. PT. AIM didirikan pada tahun 1995 dan berlokasi di Jl. Surowongso 415 A, Karangbong, Gedangan, Sidoarjo.
3. Tipe tata letak pabrik yang digunakan pada proses produksi “Aneka Square Puff” di PT. AIM adalah tipe *product layout*.
4. Struktur organisasi PT. AIM adalah organisasi *staff* dengan total karyawan sebanyak 270 orang.
5. PT. AIM menggunakan tepung terigu, amonium bikarbonat, tepung tapioka, gula, minyak nabati, lemak reroti, pati jagung, susu bubuk *full cream*, ekstrak malt, telur bubuk, garam, ragi, dan air untuk memproduksi “Aneka Square Puff”.
6. PT. AIM memproduksi *crackers* “Aneka Square Puff” secara kontinyu dengan dua *line* produksi. Proses produksi meliputi persiapan bahan, penimbangan, pencampuran I, fermentasi I, pencampuran II, fermentasi II, laminasi, pencetakan, penaburan gula, pemanggangan, *packing*, dan penyimpanan.
7. Kemasan yang digunakan PT. AIM adalah “PP (*Polypropylene*) dan OPP (*Oriented Polypropylene*) sebagai pengemas primer, serta OPP (*Oriented Polypropylene*) dan CPP (*Cast Polypropylene*) sebagai pengemas sekunder untuk mengemas “Aneka Square Puff”.
8. Metode pengemasan yang digunakan PT. AIM untuk mengemas “Aneka Square Puff” adalah semi otomatis dan otomatis.

9. Gudang penyimpanan produk jadi PT. AIM memiliki standar yaitu ruangan bersih, kering, berventilasi baik, produk diletakkan di atas *pallet*, bersuhu 28-35°C, dan tidak terkena sinar matahari secara langsung.
10. Strategi pemasaran yang dijalankan PT. AIM untuk “Aneka Square Puff” adalah diferensiasi produk dan distribusi dilakukan secara langsung maupun tidak langsung.
11. Mesin dan peralatan yang digunakan PT. AIM dalam produksi “Aneka Square Puff” adalah mesin *mixing*, mesin pemipihan, mesin mencetak, *scrap taking device*, *sugar sprinkle machine*, mesin pemanggang, mesin pengemasan, *belt conveyor*, timbangan manual, timbangan semi analitis, palet, *hand pallet*, *forklift*, dan *box fermentasi*.
12. Sumber daya yang digunakan oleh PT. AIM meliputi sumber daya manusia, sumber daya listrik, sumber daya air, dan sumber daya gas.
13. PT. AIM menerapkan tindakan sanitasi terhadap mesin dan peralatan, gedung dan lingkungan, *personal hygiene*.
14. Pengawasan mutu yang dilaksanakan oleh PT. AIM dimulai dari bahan baku dan bahan pembantu, bahan pengemas, proses produksi, hingga produk akhir.
15. PT. AIM melaksanakan pengolahan limbah cair dan limbah padat.

13.2. Saran

1. Produk “Aneka Square Puff” yang telah menjalani pengawasan oleh *staff QC* sebaiknya tidak dikembalikan kepada *conveyor belt*.
2. Kebersihan meja pengawasan yang digunakan untuk pengawasan mutu produk akhir oleh *staff QC in process* harus diperhatikan dan dijaga untuk mencegah adanya kontaminasi pada produk.
3. Penutup plastik adonan “Aneka Square Puff” dalam *box fermentasi* kurang besar sehingga terdapat sebagian adonan yang memiliki kontak

dengan udara bebas. Penggunaan penutup plastik yang lebih besar disarankan untuk meminimalkan kontaminasi dan perubahan kualitas produk.

4. Diversifikasi produk tidak sebatas meragamkan brand untuk penyesuaian golongan konsumen. Diversifikasi yang dapat dilakukan seperti rasa dan aroma dengan menambahkan susu bubuk atau menggantikan sejumlah lemak dengan *roombutter* sehingga didapatkan rasa *square puff* yang lebih *creamy* dan beraroma kuat. Selain itu, dapat menggunakan bahan taburan lain seperti mencampurkan gula dengan bubuk kayu manis atau keju.

DAFTAR PUSTAKA

- Afianti, F. 2015. Pengaruh Penambahan Tepung Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*) dan Air Terhadap Sifat Organoleptik Crackers, *E-Journal Boga* 4 (1): 46-55.
- Ahyari, A. 1998. *Manajemen Industri (Perencanaan Sistem Produksi)*. Yogyakarta: Badan Penelitian Fakultas Ekonomi Universitas Gadjah Mada.
- Almasri, M.N. 2016. Manajemen Sumber Daya Manusia: Implementasi Dalam Pendidikan Islam, *Kutubkhanah: Jurnal Penelitian Sosial Keagamaan* 19 (2): 133-151.
- AMF. 2021. *Innovative Mixing Systems for Every Bakery*. <https://amfbakery.com/equipment/mixing/mixing/> (2 Februari 2021).
- Andaru Persada Mandiri. 2021. *Timbangan Analitik*. <https://andarupm.co.id/jual-timbangan-analitik/> (10 Februari 2021).
- Arief, L.M. 2016. *Pengolahan Limbah Industri: Dasar-dasar Pengetahuan dan Aplikasi di Tempat Kerja*. Yogyakarta: University Press.
- Arif, M. 2017. *Perancangan Tata Letak Pabrik*. Yogyakarta: Deepublish Publisher.
- Arwini, N.P.D. 2021. Roti, Pemilihan Bahan dan Proses Pembuatan, *Vastuwidya* 4(1): 33-40.
- Asiah, N., L. Cempaka, dan W. David. 2018. *Panduan Praktis Pendugaan Umur Simpan Produk Pangan*. Jakarta: UB Press.
- Asiah, N., L. Cempaka, K. Ramadhan, dan S.H. Matatula. 2020. *Prinsip Dasar Penyimpanan Pangan Pada Suhu Rendah*. Makassar: Nas Media Pustaka.
- Assah, Y.F. 2017. Variasi Campuran Lemak Padat dan Virgin Coconut Oil Pada Pembuatan Mentega Putih, *Jurnal Penelitian Teknologi Industri* 9 (2): 141-148.
- Atmiasri dan S. Rochman. 2011. Pendeteksi Logam Untuk Industri Makanan Berbasis PLC, *Jurnal Teknik Waktu* 9 (1): 77 – 81.
- Azhar, M. dan D.A. Satriawan. 2018. Implementasi Kebijakan Energi Baru dan Energi Terbarukan dalam Rangka Ketahanan Energi Nasional, *Administrative Law & Governance Journal* 1 (4): 398-412.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia (RI). 2014. *Pedoman Pemilihan Jenis Kemasan Pangan*. Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia (RI) (16 April 2021).
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia (RI). 2019. *Pedoman Penerapan Peraturan Badan POM tentang Cemaran*

- Mikroba dalam Pangan Olahan 2019*. Jakarta: Direktorat Standarisasi Pangan Olahan Deputi Bidang Pengawasan Pangan Olahan Badan POM RI.
- Badan Pusat Statistik Kabupaten Sidoarjo. 2021. Penduduk Menurut Jenis Kelamin dan Kelompok Umur (Jiwa), 2018-2020. <https://sidoarjo.kab.bps.go.id/indicator/12/118/1/penduduk-menurut-jenis-kelamin-dan-kelompok-umur.html> (17 Juli 2021).
- Badan Standardisasi Nasional. 2009. *SNI 3751:2009 Tepung Terigu Sebagai Bahan Makanan*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Badan Standardisasi Nasional. 2018. *SNI 2973:2018 Biskuit*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Biscuit People. 2021. *Dough Piece Forming: Biscuit Cutting Machine*. <https://www.biscuitpeople.com/magazine/post/dough-piece-forming-biscuit-cutting-machine> (2 Februari 2020).
- Buka Lapak. 2021. *Baskom Kotak Stainless Steel*. <https://www.bukalapak.com/p/rumah-tangga/dapur/peralatan-masak-lainnya/21570jf-jual-baskom-kotak-stainless-steel-1-3-size-10cm> (10 Februari 2021).
- Canovas, G.V.B., A.J. Fontana Jr., S.J. Schmidt, dan T.P. Labuza. 2007. *Water Activity in Foods: Fundamentals and Applications*. New York: Wiley-Blackwell.
- Cauvain, S.P. and Young, L.S. 2006. *Baked Products: Science, Technology and Practice*. UK: Blackwell Publishing.
- Cauvain, S.P. (Ed). 2021. *Breadmaking: Improved Quality*. UK: Woodhead Publishing.
- Chan, L.A. 2009. *Inspirasi Usaha Membuat Aneka Donat*. Jakarta: Agro Media Pustaka.
- Coba Store. 2021. *Haduto Timbangan Manual / Kitchen Scale 2 kg HT 153* – 2. https://www.cobasstore.co.id/Shop/item/NJ9J7v8630MZHIV0QiNs2elUx_vZjVhyZdC2nbDIU?l=1 (10 Februari 2021).
- Daman'z, F.A.R.S. 2017. Peranan, Tugas, serta Tanggung Jawab *Human Resource Management* Jambuluwuk Batu Village Resort and Convention Hall, *Diploma D-3*, Fakultas Vokasi Universitas Airlangga, Malang.
- Davidson, I. 2019. *Biscuit, Cookies, and Cracker Production: Process, Production, and Packaging Equipment*. USA: Academic Press
- Dayanara, I., R. Kawuri, dan D.A. Yulihastuti. 2019. Keberadaan Bakteri Patogen pada Sampel Pangan Jajanan Anak Sekolah Dasar di Pulau Sapeken, Sumenep, Jawa Timur, *Jurnal Biologi Udayana* 23 (2): 68-79.
- Devi, N. 2010. *Nutrition and Food: GIZI UNTUK KELUARGA*. Jakarta: Kompas Media Nusantara.

- Dikemas. 2018. *Ini Dia Bedanya P-IRT, IZIN BPOM, MD, ML DAN SP*. <https://dikemas.com/ini-dia-bedanya-p-irt-izin-bpom-md-ml-dan-sp> (17 Juli 2021).
- DSM. 2020. Laminator. <https://www.dsmbiscuitline.com/id/product/laminator/> (2 Februari 2020).
- Ekawati, I.G.A., P.T. Ina, dan I.D.K. Pratiwi. 2017. *Penuntun Praktikum Teknologi Gula dan Kembang Gula*. Denpasar: Universitas Udayana.
- Eskort. 2021. *Dough Setter*. <https://eskort.com.tr/en/machinery/dough-sheeter> (2 Februari 2020).
- European Union. 2007. *Commission Decision (2007/333/EC) Laying Down the Methods of Sampling and Analysis for the Official Control of the Levels of Lead, Cadmium, Mercury, Inorganic Tin, 3-MCPD and Benzo(A)-Pyrene in Foodstuffs*. <https://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2007:088:0029:0038:EN:PDF> (18 Juli 2021).
- European Union. 2017. *Commission Regulation of 20 November 2017 Establishing Mitigation Measures and Benchmark Levels for the Reduction of the Presence of Acrylamide in Food (2017/2158)*. <https://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2017/2158/oj> (18 Juli 2021).
- Fahroji dan Hendri. 2016. Kinerja Beberapa Tipe *Moisture Meter* dalam Penentuan Kadar Air Padi, *Jurnal Lahan Suboptimal* 5 (1): 62-70.
- Faisal, A. 2020. Analisis Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Volume Ekspor Kentang pada PT. Bumi Sari Lestari Kabupaten Temanggung Jawa Tengah, *Skripsi S-1*, Departemen Pertanian Universitas Diponegoro, Semarang.
- Fallah, A., M. Bolandi, dan L. Nouri. 2012. Generic Plan of Food Safety Management Based on ISO 22000:2005 for Aflatoxin Control in Raw Pistachio Processing Units from Raw Material Reception to Packaging, *Journal of Nuts* 3 (2): 53-61.
- Ferdian, A.D., A. Saleh, dan A. Bakar. 2015. Rancangan Tata Letak Lantai Produksi Fender Menggunakan *Automated Layout Design Program* di PT. Agronesia Divisi Teknik Karet, *Jurnal Teknik Industri Itenas* 3 (2): 281-292.
- Figoni, P. 2008. *Exploring the Fundamental of Baking Science 2nd Ed*. New Jersey: John Wiley and Sons.
- Firmansyah, M.A. 2019. *Pemasaran: Dasar dan Konsep*. Surabaya: Qiara Media.
- Food Agricultural Organization (FAO). 2006. *Combined Compendium of Food Additive Specifications: Ammonium Hydrogen Carbonate*. <http://www.fao.org/food/food-safety-quality/scientific-advice/jecfa/jecfa-additives/detail/en/c/10/> (11 Juni 2021).

- Food and Drug Administration. 2014. *Water Activity (aw) in Foods*. <https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/inspection-technical-guides/water-activity-aw-foods> (18 Juli 2021).
- Food and Drug Administration. 2017. *HACCP Principles and Application Guidelines*. <https://www.fda.gov/food/hazard-analysis-critical-control-point-haccp/haccp-principles-application-guidelines> (18 Juli 2021).
- Gisslen, W. 2011. *Professional Cooking, 7th Edition*. Canada: John Wiley & Sons, Inc.
- Gokmen, V., O.C. Acar, G.A. Lorenzo, dan F.J. Morales. 2008. Investigating the Correlation between Acrylamide Content and Browning Ratio of Model Cookies, *Journal of Food Engineering* 87 (3): 380-385.
- Gupta, R., S. Masci, D. Lafiandra, H.S. Bariana, and F. MacRitchie. 1996. Accumulation of Protein Subunits and Their Polymers in Developing Grains of Hexaploid Wheats, *Journal of Experimental Botany* 47 (3020): 1377-1385.
- Hananingtyas, I. 2017. Bahaya Kontaminasi Logam Berat Merkuri (Hg) dalam Ikan Laut dan Upaya Pencegahan Kontaminasi pada Manusia, *Al-Ard: Jurnal Teknik Lingkungan* 2(2): 38-45.
- Handoko, B. 2017. Pengaruh Promosi, Harga dan Kualitas Pelayanan terhadap Kepuasan Konsumen pada Titipan Kilat JNE Medan, *Jurnal Ilmiah Manajemen dan Bisnis* 18 (1): 61-72.
- Hasibuan, M.N., E. Indarti, dan N.M. Erfiza. 2019. Analisis Organoleptik (Aroma dan Warna) dan Nilai Tiba dalam Pendugaan Umur Simpan Bumbu Mi Aceh dengan Metode *Accelerated Shelf-Life Testing* (ASLT) Menggunakan Persamaan Arrhenius, *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia* 11 (2): 69-74.
- Herawati, H. 2008. Penentuan Umur Simpan Pada Produk Pangan, *Jurnal Litbang Pertanian* 27(4): 124-130.
- Hermawan, L. 2015. Dilema Diversifikasi Produk: Meningkatkan Pendapatan atau Menimbulkan Kanibalisme Produk?, *Kompetensi* 9(2): 142-143.
- Hulu, V.T., T. Tasnim, S. Sitorus, L. Parinduri, E. Sitorus, M. Chaerul, R. Puspita, E. Sianturi, M.M.T. Simarmata, dan S.A. Munthe. 2020. *Kesehatan Lingkungan*. Medan: Yayasan Kita Menulis.
- Jasasila. 2017. Peningkatan Mutu Pemeliharaan Mesin Pengaruhnya terhadap Proses Produksi pada PT. Aneka Bumi Pratama (ABP) di Kabupaten Batanghari, *Jurnal Ilmiah Universitas Batanghari Jambi* 17 (3): 96-102.
- Jaya Stainless. 2018. *Stainless Steel Laundry Linen Soaking Trolley – Bak Air Stainless di Hotel – Trolley Laundry Basah*.

- <https://www.jayastainless.co.id/product/stainless-steel-laundry-linen-soaking-trolley-bak-air-stainless-di-hotel-trolley-laundry-basah/> (23 Februari 2021).
- Johnrencius, M., N. Herawati, dan V.S. Johan. 2017. Pengaruh Penggunaan Kemasan terhadap Mutu Kukis Sukun, *JOM FAPERTA UR 4* (1): 1-15.
- Jubaidi, M.A. 2020. Laporan Praktik Kerja Lapangan pada Divisi *Marketing* dan *Finance* Bagian Penjualan di PT. Surya Tirta Bayu Anugrah, *Laporan Praktik Kerja Lapangan*, Fakultas Ekonomi Universitas Negeri Jakarta, Jakarta.
- Kompas. 2020. *Ini Daftar Lengkap Besar-besaran UMK Jatim 2021*. <https://regional.kompas.com/read/2020/11/23/11081151/ini-daftar-lengkap-besaran-umk-jatim-2021> (17 Juli 2021).
- Koswara, S. 2009. *Teknologi Pengolahan Roti*. <http://tekpan.unimus.ac.id/wp-content/uploads/2013/07/Teknologi-Roti-Teori-dan-Praktek.pdf> (30 Januari 2021).
- Koswara, S. 2009. *Teknologi Pengolahan Telur: Teori dan Praktek*. <http://tekpan.unimus.ac.id/wp-content/uploads/2013/07/TEKNOLOGI-PENGOLAHAN-TELUR.pdf> (30 Januari 2021).
- Kushwah, A. dan R. Kumar. 2017. HACCP: Its Need and Practices, *Acta Chemica Malaysia* 1 (2): 1-5.
- Kusnandar, F., D.R. Adawiyah, dan M. Fitria. 2010. Pendugaan Umur Simpan Produk Biskuit dengan Metode Akselerasi Berdasarkan Pendekatan Kadar Air Kritis, *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* 21 (2): 117-122.
- Kusuma, T.S., A.D. Kurniawati, Y. Rahmi, I.H. Rusdan, dan R.M. Widyanto. 2017. *Pengawasan Mutu Makanan*. Malang: UB Press.
- Lembaga Pengkajian Pangan Obat-obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia. 2021. *Sertifikat/Ketetapan Halal MUI*. <https://www.halalmui.org/mui14/main/page/sertifikatketetapan-halal-mui> (17 Juli 2021).
- Loeke, J. dan T. Schwartz. 2003. *Terampil Mengelola Energi*. Jakarta: Serambi Ilmu Semesta.
- Manley, D. 2011. *Manley's Technology of Biscuits, Crackers and Cookies, 4th Edition*. Stamford: Woodhead Publishing.
- Marhadi. 2016. Perencanaan Instalasi Pengolahan Air Limbah (IPAL) Industri Tahu di Kecamatan Dendang Kabupaten Tanjung Jabung Timur, *Jurnal Ilmiah Universitas Batanghari Jambi* 16 (1): 59-67.
- Matz, S.A. 1972. *Cookie and Cracker Technology*. Westport, Connecticut: The AVI Publishing Company.
- Melliani, J.I. 2017. Pengawasan Mutu Kerenyahan Wafer Keju Di PT. Kaldu Sari Nabati Indonesia Rancaekek, *Laporan Kerja Praktik*,

- Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Soegijapranata, Semarang.
- Meybodi, N.M., N. Khorshidian, A. Nematollahi, dan M. Arab. 2021. Acrylamide in Bread: A Review on Formation, Health Risk Assessment, and Determination by Analytical Techniques, *Environmental Science and Pollution Research* 28: 15627-15645.
- Mubin, F., A. Binilang, dan F. Halim. 2016. Perencanaan Sistem Pengolahan Air Limbah Domestik Kelurahan Istiqlal Kota Manado, *Jurnal Sipil Statik* 4 (3): 211-223.
- Muhammad, O. 2015. Advantages and Disadvantages of Line and Staff Style of Organizations, *International Review* (3-4): 33-38.
- Mulyawan, I.B., B.R. Handayani, B. Dipokusumo, W. Werdiningsih, dan A.I. Siska. 2019. Pengaruh Teknik Pengemasan dan Jenis Kemasan Terhadap Mutu dan Daya Simpan Ikan Pindang Bumbu Kuning, *JPHPI* 22 (3): 464-475.
- Mustafa, A., R. Andersson, J. Rosen, A.K. Eldin, dan P. Aman. 2005. Factors Influencing Acrylamide Content and Color in Rye Crisp Bread, *Journal of Agricultural and Food Chemistry* 53 (15): 5985-5989.
- Ninsix, R., F. Azima, Novelina, dan N. Nazir. 2018. Metode Penetapan Titik Keritis, Daya Simpan, dan Kemasan Produk Instan Fungsional, *Jurnal Teknologi Pertanian* 7 (1): 46-52.
- Nurhasnawati, H., R. Supriningrum, dan N. Caesariana. 2015. Penetapan Kadar Asam Lemak Bebas dan Bilangan Peroksida Pada Minyak Goreng yang Digunakan Pedagang Gorengan di Jl. A.W. Sjahrane Samarinda, *Jurnal Ilmiah Manuntung* 1 (1): 25-30.
- Nurzaini, Y. dan I. Khasanah. 2018. Analisis Pengaruh Diferensiasi Produk, Citra Merek, Preferensi Merek terhadap Keputusan Pembelian, *Diponegoro Journal of Management* 7 (2): 1-11.
- Oktapiani, R. dan T.D. Juliani. 2018. Penerapan Metode *First-In First-Out* (FIFO) Persediaan Barang Pada CV. Pagar Alam Lestari Bandung, *Indonesian Journal on Computer and Information Technology* 3 (2): 130-137.
- Packaging Labelling. 2021. *Horizontal Packaging Machines*. <https://www.packaging-labelling.com/products/sigitaspak-asia/horizontal-packaging-machines> (5 Februari 2021).
- Pallet Management Group. 2018. *The History of Wood Pallets*. <https://palletmanagementgroup.ca/history-wood-pallets/> (5 Februari 2020).
- Pambudi, S. dan S.B. Widjanarko. 2015. Pengaruh Proporsi Natrium Bikarbonat dan Amonium Bikarbonat sebagai Bahan Pengembang Terhadap Karakteristik Kue Bagiak, *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 3 (4): 1596-1607.

- Pargiyanti. 2019. Optimasi Waktu Ekstraksi Lemak Dengan Metode Soxhlet Menggunakan Perangkat Alat Mikro Soxhlet, *Indonesian Journal Of Laboratory* 1 (2): 29-35.
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia. 2017. *Peraturan Menteri Kesehatan RI No. 32 Tahun 2017 tentang Standar Baku Mutu Kesehatan Lingkungan dan Persyaratan Kesehatan Air untuk Keperluan Higiene Sanitasi, Kolam Renang, Solus Per Aqua, dan Pemandian Umum*. [http://hukor.kemkes.go.id/uploads/produk_hukum/PMK No. 32 ttg Standar Baku Mutu Kesehatan Air Keperluan Sanitasi, Kolam Renang, Solus Per Aqua .pdf](http://hukor.kemkes.go.id/uploads/produk_hukum/PMK_No._32_ttg_Standar_Baku_Mutu_Kesehatan_Air_Keperluan_Sanitasi,_Kolam_Renang,_Solus_Per_Aqua_.pdf) (11 Juni 2021).
- Peraturan Menteri Lingkungan Hidup Republik Indonesia (Permen LKH RI). 2014. *Peraturan Menteri Kesehatan RI No. 5 Tahun 2014 tentang Baku Mutu Air Limbah*. <https://toolsfortransformation.net/wp-content/uploads/2017/05/Permen-LH-5-2014-tentang-Baku-Mutu-Air-Limbah.pdf> (18 Juni 2021).
- Perdana, W.W. 2018. Penetapan GMP dan Perencanaan Pelaksanaan HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*) Produk Olahan Pangan Tradisional (Mochi), *Agroscience* 8 (2): 231-267.
- PNG EGG. 2021. *Machine Heat Sealer Packaging and labeling Product*. <https://www.pngegg.com/en/png-daprs/download> (5 Februari 2021).
- Pomeranz, Y., and J.A. Shellenberger. 1971. *Bread Science and Technology*. Connecticut: The AVI Publishing Company.
- Pulungan, M.H., Sucipto, dan Sarsiyani. 2016. Penentuan Umur Simpan Pia Apel dengan Metode ASLT (Studi Kasus Di UMKM Permata Agro Mandiri Kota Batu), *Industria: Jurnal Teknologi dan Manajemen Agroindustri* 5 (2): 61-66.
- Pulungan, N. 2020. Laporan Magang Analisis Penerapan Perilaku Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3) dalam Penggunaan APD pada Pekerja Pabrik Kelapa Sawit di PT. Tapian Nadengan SMLM (Sinarmas Group), Kabupaten Seruyan, Kalimantan Tengah, *Laporan Magang*, Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Ahmad Dahlan, Yogyakarta.
- Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian. 2018. *Statistik Konsumsi Pangan 2018*. Jakarta: Kementerian Pertanian.
- Putri, R.M.S., Nurjanah, dan K. Tarman. 2018. Analisis Kuantitatif: Mikrobiologi Serbuk Minuman Fungsional Lintah Laut (*Discodoris* sp.) pada Suhu yang Berbeda selama Penyimpanan, *Majalah Ilmiah Biologi Biosfera: A Scientific Journal* 35 (3): 124-130.

- Qanytah dan I. Ambarsari. 2011. Efisiensi Penggunaan Kemasan Kardus Distribusi Mangga Arumanis, *Jurnal Litbang Pertanian* 30 (1): 8-15.
- Rahmawati, M., U. Effendi, dan M. Effendi. 2017. Analisis Penerapan ISO 22000 Mengenai Perencanaan dan Realisasi Produk yang Aman (Studi Kasus Pada Produk *Cinnamon Ground 60 Mesh* di PT X), *Jurnal Industria* 4(3): 116-128.
- Rüegg, M., and U. Moor. 1984. Effect of Calcium on the Hydration of Casein. I. Water Vapour Sorption and Fine Structure of Calcium Caseinates Compared with Sodium Caseinates in the pH Range 4-6-80, *Journal of Dairy Research* 51: 103-111.
- Rosida, D.F., N.A. Putri, dan M. Oktafiani. 2020. Karakteristik Cookies Tepung Kimpul Modifikasi (*Xanthosoma sagittifolium*) dengan Penambahan Tapioka, *Agrointek* 4 (1): 45-46.
- Said, N.I. 2006. Pengelolaan Air Limbah Domestik di DKI Jakarta, *Jurnal Air Indonesia* 2(2): 169-177.
- Santoso, C. A. 2019. Laporan Kerja Magang Pelaksanaan *Tax and Accounting Service* di PT. Gunung Slamet Makmur, *Laporan Magang*, Fakultas Bisnis Universitas Multimedia Nusantara, Tangerang.
- Sarion, C., G.G. Codina, dan A. Dabija. 2021. Acrylamide in Bakery Products: A Review on Health Risks, Legal Regulations and Strategies to Reduce Its Formation, *International Journal of Environmental Research and Public Health* 18 (8): 4332.
- Sarofa, U. 2017. Pembuatan *Crackers* (Kajian Proporsi Tepung Terigu, Tepung Tahu dengan Penambahan Mentega Putih), *Rekapangan* 1(2): 58-66.
- Sartika, D. 2013. Analisis Kualitas Pelayanan Jasa Purna Jual terhadap Penjualan Mobil Daihatsu pada Pt. Makassar Raya Motor di Sulawesi Selatan, *Skripsi S-1*, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Saweng, C.F.I.J., L.M. Sudimartini, dan I.N. Suartha. 2020. Uji Cemaran Mikroba Pada Daun Mimba (*Azadiractha Indica A. Juss*) Sebagai Standarisasi Bahan Obat Herbal, *Indonesia Medicus Veterinus* 9(2): 270-280.
- Septianto, D., Firdaus, dan A. Hamzah. 2016. Studi Perencanaan Genset *Emergency* pada Gedung C Fakultas Teknik Universitas Riau, *JOM FTEKNIK* 3(2): 1-11.
- Setiawan, S.A. dan N. Puspitasari. 2018. Preferensi Struktur Organisasi Bagi Generasi Millennial, *Jurnal Borneo Administrator* 14 (2): 101-118.
- Silalahi, R.L.R., D.P. Sari, dan I.A. Dewi. 2017. Pengujian *Free Fatty Acid* (FFA) dan *Colour* Untuk Mengendalikan Mutu Minyak Goreng

- Produksi PT. XYZ, *Industria: Jurnal Teknologi dan Manajemen Agroindustri* 6 (1): 41-50.
- Simbolon, R. 2017. Pengaruh Diversifikasi Produk terhadap Keputusan Pembelian Konsumen (Studi pada Toko *Souvenir Gultom*, Desa Tomok Kab. Samosir), *Skripsi S-1*, Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik, Universitas Sumatera Utara, Medan.
- Space Guard. 2021. *Belt Conveyor*. <https://www.spaceguard.co.uk/belt-conveyors/> (10 Februari 2021).
- Suhartini, S. dan I. Nurika. 2018. *Teknologi Pengolahan Limbah Agroindustri*. Malang: UB Press.
- Sulaksana, U. 2007. *Integrated Marketing Communications*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- Sung, W.C. dan C.Y. Chen. 2017. Influence of Cookies Formulation on the Formation of Acrylamide, *Journal of Food and Nutrition Research* 5 (6): 370-378.
- Susanto, Y.F. 2018. Penerapan *Database SQL Server* pada Aplikasi Pemantauan Laporan Kinerja Karyawan di Bagian *Maintenance* di PT. Charoen Pokphand Indonesia-Krian, *Skripsi S-1*, Fakultas Teknologi dan Informatika Institut Bisnis dan Informatika Stikom Surabaya, Surabaya.
- Susetyarsi, T. 2012. Kemasan Produk Ditinjau dari Bahan Kemasan, Bentuk Kemasan, dan Pelabelan pada Kemasan Pengaruhnya Terhadap Keputusan Pembelian pada Produk Minuman *Mizone* Di Kota Semarang, *Jurnal STIE Semarang* 40 (3): 19-28.
- Sutanto, N.Z.S. 2021. Peran dan Tugas Sekretaris di PT. AXA Financial Indonesia Cabang Surabaya Pakuwon Indah, *Diploma D-3*, Fakultas Vokasi Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya, Surabaya.
- Sutriyono, A., F. Kusnandar, dan T. Muhandri. 2016. Karakteristik Adonan dan Roti Tawar Dengan Penambahan Enzim dan Asam Askorbat Pada Tepung Terigu, *Jurnal Mutu Pangan* 3 (2): 103-110.
- Sykes, G.B. dan I. Davidson. 2020. *Biscuit, Cookie, and Cracker Process and Recipes*. Oxford: Academic Press.
- Tanjung, M. 2017. Fungsi Organisasi dalam Manajemen Proyek, *Jurnal Mantik Penusa* 1 (1): 22-26.
- Tanto, A.S., A.D.T. Kurniani, dan N. Kusnadi. 2013. Proses Pengolahan *Square Puff* Di PT. United Biscuit Manufactory Surabaya, *Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan*, Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya, Surabaya.
- Tarau, E. 2011. Pengaruh Kombinasi Tepung Ikan Sidat (*Anguilla marmorata* (Q.) *Gaimard*.) dan Tepung Terigu terhadap Kualitas *Biscuit Crackers*, *Skripsi S-1*, Fakultas Teknobiologi Universitas Atma Jaya Yogyakarta, Yogyakarta.

- Tedja, T. dan K. Kweenarto. 2016. Proses Pengolahan Biskuit Gabin Di PT. Panca Tedja Sejahtera Gempol-Pasuruan, *Laporan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan*, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya, Surabaya.
- Toyota. 2021. *Hand Pallet Truck*. <http://toyotamaterialhandlingindia.com/products/hand-pallet-trucks.htm> (5 Februari 2021).
- Utomo, L.I.V.A., E. Nurali, dan M. Ludong. 2017. Pengaruh Penambahan Maizena Pada Pembuatan Biskuit *Gluten Free Casein Free* Berbahan Baku Tepung Pisang Goroho (*Musa acuminata*), *COCOS* 1 (2): 1-12.
- Whiteley, P.R. 1971. *Biscuit Manufacture*. https://books.google.co.id/books?id=s1PaBwAAQBAJ&printsec=f_rontcover&hl=id&source=gbs_ge_summary_r&cad=0#v=onepage&q&f=false (30 Januari 2021).
- Whiteley, P.T. 2012. *Biscuit Manufacture*. London: Applied Science Publishers.
- Wijaya, I.M.A.S. dan K.A. Nocianitri. 2008. Penentuan Masa Kadaluwarsa Rengginan dengan Menggunakan Model Labuza, *AGROTEKNO* 14 (1): 24-29.
- Wijaya, I.M.A.S., I.K. Suter, dan N.M. Yusa. 2014. Karakteristik Isotermis Sorpsi Air dan Umur Simpan *Ledok* Instan, *AGRITECH* 34 (1): 29-35.
- Wulandari, P.R. 2014. Perencanaan Pengolahan Air Limbah Sistem Terpusat (Studi Kasus di Perumahan PT. Pertamina Unit Pelayanan III Plaju-Sumatera Selatan), *Jurnal Teknik Sipil dan Lingkungan* 2 (3): 499-509.
- Wulandari, E., Tampoebolon, B.I.M., Widiyanto, dan R.I. Pujaningsih. 2020. Uji Mikrobiologis Salmonella, *Water Activity*, dan Total Bakteri Multinutrien Blok Dari Cangkang Kerang dan Cangkang Telur Sebagai Sumber Mineral, *Jurnal Sains Peternakan Indonesia* 15 (1): 43-49.
- Wulandari, D.D. dan U. Hasanah. 2021. Pengaruh Waktu Pemanggangan terhadap Kadar Akrilamida pada Pisang Raja Uli (*Musa paradisiaca* L.), *Jurnal Kimia Riset* 6 (1).
- Xillin. 2021. *Electric Forklift Truck*. <http://www.xilin.com/electric-forklift-truck-fb20r25r/> (14 Februari 2020).
- Yawan, B.F. 2019. Analisis Saluran Distribusi dalam Meningkatkan Penjualan pada Usaha Kerupuk Udang Kuin Utara Banjarmasin, *Skripsi S-1*, Fakultas Ekonomi Universitas Islam Kalimantan, Banjarmasin.