

BAB VII

KESIMPULAN

1. Unit pengawasan mutu yang direncanakan pada pabrik pengalengan jamur kancing dengan kapasitas bahan baku 15.000 kg/ hari memiliki sumber daya manusia yang berkualifikasi, menggunakan prosedur pengujian sesuai standard yang telah ditetapkan, pengujian mutu dilakukan dengan inspeksi sampel yang mengacu pada metode VSP dan MIL-STD 105E sehingga jumlah sampel yang diambil dapat mewakili lot.
2. Unit pengawasan mutu memiliki laboratorium tempat pengujian yang letaknya dekat dengan ruang pengolahan, gudang bahan pembantu, gudang bahan pengemas, dan gudang produk akhir sehingga pelaksanaan kegiatan pengawasan mutu efektif dan efisien.
3. Peralatan, bahan kimia, dan utilitas yang dibutuhkan tersedia dalam kondisi baik dan dalam jumlah yang cukup. Selain itu juga dilakukan pembersihan, perawatan, dan kalibrasi sehingga dapat diperoleh hasil yang akurat
4. Biaya unit pengawasan mutu pada pabrik pengalengan jamur kancing per kaleng adalah Rp 40,96 dengan persentase biaya unit pengawasan mutu terhadap total biaya produksi kurang dari 4% yaitu sebesar 1,46%.
5. Unit pengawasan mutu yang direncanakan dapat dikatakan layak secara teknis maupun ekonomis.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonimus. 2005. *Cara Sederhana Mengenali Jamur Liar Beracun*. http://www.situshijau.co.id/tulisan.php?act=detail&id=533&id_kolom=2 (21 Agustus 2010).
- Anonimus. 2010. *Jamur Pangan*. <http://www.naturindonesia.com/jamur-pangan.html> (7 Maret 2010).
- Anonimus^a. 2011. *Pengambilan Contoh MIL-STD (105-414), CODEX AQL 6,5 dan Sampling di Pasar*. <http://elearning.tp.ugm.ac.id/.../PENGAMBILAN%20CONTOH%20CODEX%20AQL%206> (15 April 2011)
- Anonimus^b. 2011. *Timbangan Digital*. www.d-scale.com (5 April 2011).
- Anonimus^c. 2011. *Tabel Luas di Bawah Kurva Normal*. <http://www.dcenter.it-kosongsatu.com/> (23 Februari 2011).
- Asdjuredja, L. 1990. *Manajemen Produksi*. Bandung: Penerbit Armico
- Barnes, D dan Wilson. 1983. *Chemistry and Operation in Water Treatment*. London and New York: Applied Science Publishers.
- Branen, A. L., P. M. Davidson., S. Salminen, and J. H. Thorngate III. 2002. *Food Additives 2nd*. New York: Marcel Dekker, Inc.
- Buckle, K.A., R. A. Edward., G. Fleet, and M. Wotton. 1987. *Ilmu Pangan* (Penerjemah: Hari Purnomo dan Adiono). Jakarta: UI Press.
- CV Private Equipment Lab. 2010. *Ayakan/Mesh Obat Semua Ukuran*. http://indonetwork.co.id/private_equipment/1765176/jual-ayakan-mesh-obat-semua-ukuran-hrg-125-rb-lengkap-tutup.htm (5 November 2010)

- Considine, P.M. dan G.D.Considine. 1982. *Foods and Food Production Encyclopedia*. New York: Van Nostrand Reinhold Company,Inc.
- Department Of Defense. 2011. *Military Standard: Sampling Procedures and Tables for Inspection by Attributes*. <http://bbs.dianyuan.com/bbs/u/39/1142140688.pdf> (15 April 2011)
- Deperindag. 1976. *Mutu dan Cara Uji Garam Konsumsi (SII. 0140-76)*. Jakarta: Departemen Perindustrian RI.
- Deperindag. 1984. *Buah-Buahan Dalam Kaleng (SII. 1081-84)*. Jakarta: Departemen Perindustrian RI.
- Deperindag. 1992. *Jamur Kancing Dalam Kaleng atau Botol (SNI 01-2741-1992)*. http://pustan.bpkimi.kemenperin.go.id/files/SNI_01-2741-1992.pdf (1 November 2010)
- Dwiari, S. R. 2008. *Teknologi Pangan*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Kejuruan Departemen Pendidikan Nasional.
- Fellows, P and Axtell. 1993. *Appropriate Food Packaging*. Amsterdam: Transfer of Technology for Development.
- Garth, L. Mangum dan D. Snedeker. 1974. *Manpower Planning For and Local Labour Markets*. Salt Lake City: Olympus Publishing Company.
- Gunathilake, K.D.P.P. 2006. Application of Hurdle Technique to Preserve Fresh Scraped Coconut at Ambient And The Refrigerated Storage. *Journal National Science Foundation Srilanka*, 33 (4): 265-268.
- Heid, J.L. and M.A. Joslyn. 1973. *Food Processing Operations, Their Management, Machine, Materials, and Method*. Vol 2. USA: The Avi Publishing Company Incorporation.
- Hudaya, S. 2008. *Pelatihan Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian Pengolahan dan Pengawetan Pangan*. <http://software->

komputer.blogspot.com/2008/04/bagaimanakah-jalannya-proses.html (17 September 2010).

Juwantara, T. 2001. *Budidaya Jamur Champignon: Skala Rumah Tangga, Skala Industri*. Jakarta: Penebar Swadaya.

Kartika, B. 1990. *Dasar-Dasar Pengendalian Mutu dalam Industri Pertanian*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada.

Listiyowati, S. 2004. *Jamur Pangan Sebagai Alternatif Pengganti Daging Sapi dan Efeknya Terhadap Budidaya Jamur di Indonesia*. Bogor: Sekolah Pascasarjana IPB.

Lubis, H., E.D.L. Putra, A. Jas. 2005. Pemeriksaan Cemarkan Bakteri dan Beberapa Logam Berat pada Air Minum Isi Ulang yang Beredar di Kota Medan. *Majalah Kedokteran Nusantara*, 38 (4): 305-313.

Madhavi, D. L., S. S. Deshpande, and D. K. Salunkhe. 1996. *Food Antioxidants: Technological, Toxicological, and Health Perspectives*. New York: Marcel Dekker, Inc.

Mitra, A. 1998. *Fundamentals of Quality Control and Improvement*. 2nd Ed. New Jersey: Prentice-Hall, Inc.

Montgomery, D.C. 2005. *Introduction to Statistical Quality Control*. 5th Ed. USA: John Wiley and Sons, Inc

Nielsen, S.S. 1998. *Food Analysis*. 2nd Ed. Maryland: Aspen Publishers, Inc.

NINASHARE. 2009. Jamur, Lezat dan Kaya Manfaat. <http://ninashare.blogspot.com/2009/05/jamur-lezat-dan-kaya-manfaat.html> (24 Februari 2010).

Perry, R.H. 1970. *Chemical Engineering Handbook*. 3rd edition. New York: McGraw-Hill Book and Kogakusha Company, Inc.

- Peter, M.S. and K.D. Timmerhaus.1991. *Plant Design and Economics for Chemical Engineers*. 4th edition. Singapore: McGraw-Hill Book Company, Inc.
- Pratiwi, A.R. 2004. *Aspek Mikrobiologi Produk Makanan Kaleng*. Bogor: Universitas IPB.
- PT Karya Kompos Bagas^a. 2010. *Proses Pengalengan Jamur Kancing*. Mojokerto: PT Karya Kompos Bagas
- PT Karya Kompos Bagas^b. 2010. *Penyimpangan Kemasan Kaleng dan Spesifikasi Produk Akhir*. Mojokerto: PT Karya Kompos Bagas
- PT PLN. 2010. Tarif Dasar Listrik Untuk Keperluan Industri. <http://www.pln-jatim.co.id/red/?m=tdl2&p=industri> (8 November 2010).
- Severns, W.H., H.E. Degler and J.C. Miles. 1954. *Steam Air and Gas Power*. 5th Ed. New York: John Wiley and Sons.
- Singh, R.P dan D.R. Heldman. *Introduction to Food Engineering*. 3rd Ed. London: Academic Press.
- Smith, J.M. and Van Ness, H.C. 1987. *Introduction to Chemical Engineering Thermodynamics*. Singapore: McGraw-Hill Book Company, Inc.
- Sugiyono. 2004. *Statistik Nonparametris Untuk Penelitian*. Bandung: Alfabeta.
- Sumayang, L. 2003. *Dasar-Dasar Manajemen Produksi dan Operasi*. Jakarta: Salemba Empat.
- Susanto, T. 1993. *Pengantar Pengolahan Hasil Pertanian*. Malang: Fakultas Pertanian Universitas Brawijaya.

- Susanto, H. T. dan N. Sucipta. 1994. *Teknologi Pengemasan Bahan Makanan*. Blitar: CV Family.
- Suyitno. 1989. *Bahan Ajaran: Bahan-Bahan Pengemas*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi UGM.
- Syarief, R., S. Santausa, St. Ismayana B. 1989. *Teknologi Pengemasan Pangan*. Laboratorium Rekayasa Proses Pangan. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi IPB.
- UD Nirwana Abadi. 2010. *Peralatan Laboratorium*. <http://labkimia.com>. (5 November 2010).
- Winarno, F.G. 1986. *Air Untuk Industri Pangan*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F.G. 1994. *Sterilisasi Komersial Produk Pangan*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F.G. 2003. *Pangan, Gizi, Teknologi, dan Konsumen*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Wursanto. 2002. *Dasar-Dasar Ilmu Organisasi*. Yogyakarta: Andi.
- Yoshida, D. T. 2004. *Arsitektur Strategik: Solusi Meraih Kemenangan dalam Dunia yang Senantiasa Berubah*. Jakarta: IKAPI.